

Demande de licence pour l'exploitation d'un établissement temporaire de restauration

Instructions :

Veuillez soumettre la demande, accompagnée des frais, au moins quinze (15) jours avant la date du premier événement.

Assurez-vous de remplir la demande de manière lisible et exhaustive. Votre signature est requise. Toute demande incomplète sera renvoyée, entraînant un retard dans le traitement de la licence.

Le chèque ou mandat doit être libellé à l'ordre du Vermont Department of Health (Département de la Santé du Vermont). Veuillez noter que les frais versés ne sont pas remboursables une fois le paiement effectué.

Optez pour la licence à événement unique si vous prévoyez organiser une manifestation d'une durée de deux ou trois jours consécutifs. Choisissez la licence annuelle si vous envisagez de tenir plusieurs événements ou un événement d'une durée de quatre jours ou plus.

Tout établissement de préparation des aliments doit disposer d'une licence délivrée par le Vermont Department of Health ou par une autorité locale compétente. Si l'établissement de préparation des aliments se trouve en dehors de l'État du Vermont, veuillez joindre une copie de la licence à cette demande.

Veuillez envoyer la demande accompagnée du paiement à l'adresse suivante :

VT Dept of Health
Environmental Health
Food & Lodging Program
280 State Drive
Waterbury, VT 05671-8350

Étapes suivantes :

Une fois votre demande examinée et approuvée, votre licence d'exploitation d'un établissement de restauration temporaire vous sera envoyée par courrier électronique. Vous serez autorisé à débiter votre activité dès réception de ladite licence.

Veuillez vous préparer à une inspection lors de chaque événement où vous exercerez votre activité.

Conformément à la loi, les documents relatifs aux demandes de licence sont considérés comme des documents publics. Par conséquent, ils peuvent être rendus accessibles au public, sauf si une législation nationale ou fédérale en interdit la divulgation.

Pour toute question, veuillez contacter le programme Food & Lodging au 802-863-7221. Pour des services linguistiques, composez le 802-863-7220, puis appuyez sur la touche 0.

OFFICE USE ONLY	
License ID#	
Date Received	
License Fee Amount Received	
Check or Money Order Number	
License Issuance Approval	Initials Date

4. Examen du menu et des procédures

Veillez décrire l'ensemble des produits figurant sur le menu qui seront vendus. Si nécessaire, utilisez des feuilles supplémentaires. Si les aliments sont préparés dans un établissement situé hors de l'État, veuillez joindre une copie de la licence.

Produit alimentaire à vendre, à échantillonner ou à préparer	Procédé de préparation : Décrivez en détail toutes les étapes, y compris la cuisson, le refroidissement, le maintien au chaud et au froid.	Lieu de préparation Indiquez tout emplacement de préparation hors site.

5. Exigences en matière de licence

Vous trouverez ci-dessous un récapitulatif des conditions requises pour un établissement temporaire de restauration. Il est impératif de satisfaire à toutes ces conditions et de se conformer à l'ensemble des réglementations sanitaires en vigueur dans l'État du Vermont pour les établissements de restauration. Veuillez cocher chaque case pour attester de votre compréhension et de votre engagement à respecter chaque exigence.

Exigences	☒
Tous les aliments, boissons et glaçons doivent provenir d'une source approuvée.	☐
Tous les aliments doivent être correctement étiquetés et stockés afin d'éviter toute contamination.	☐
Tous les aliments potentiellement dangereux doivent être cuits à la température appropriée, puis stockés, exposés et servis à une température supérieure à 135 °F ou inférieure à 41 °F.	☐
Aucun contact à mains nues avec les aliments prêts à être consommés. Des ustensiles ou des gants appropriés doivent être fournis. Les employés doivent se laver les mains avec de l'eau chaude à 100 °F et du savon, en se frottant les mains pendant au moins 20 secondes, selon les besoins.	☐
La glace doit être stockée dans un récipient correctement drainé et protégée de toute contamination.	☐
Fournir un équipement permettant de maintenir la température de tous les aliments potentiellement dangereux à la température requise pendant le stockage, la préparation, l'exposition et l'entreposage.	☐

Tous les aliments potentiellement dangereux doivent être décongelés sous réfrigération ou dans le cadre du processus de cuisson.	
Appliquez les bonnes pratiques d'hygiène.	
Empêchez les travailleurs du secteur alimentaire malades de manipuler et de préparer les aliments.	
Les employés doivent porter des barrières pour les cheveux et des vêtements de dessus ou des uniformes propres.	
Fournissez des installations agréées pour laver, rincer et désinfecter les équipements et les ustensiles.	
Fournissez des thermomètres appropriés et un kit de test de désinfection.	
Stockez et distribuez les articles à usage unique de manière appropriée.	
Le lavage manuel de la vaisselle doit comprendre un rinçage d'assainissement approprié.	
Les chiffons d'essuyage doivent être utilisés de manière appropriée et stockés dans un désinfectant chimique.	
Les surfaces des équipements et des ustensiles en contact avec les aliments sont nettoyées de manière appropriée.	
Les équipements et les ustensiles propres sont rangés correctement.	
L'eau provient d'une source approuvée.	
Les eaux usées sont éliminées de manière appropriée.	
Le système de plomberie doit être installé de manière à empêcher les reflux et les siphonnages arrières.	
Les installations pour le lavage des mains sont bien situées et fournissent de l'eau à une température de 100 °F.	
Empêchez les insectes, les rongeurs et les nuisibles de pénétrer dans la zone.	
L'éclairage est suffisant et tous les luminaires sont équipés d'ampoules incassables.	
Tous les produits toxiques doivent être étiquetés et stockés correctement.	
Toutes les zones doivent être exemptes de déchets, de débris et de débris.	

6. Aménagement du stand

Veillez décrire brièvement votre dispositif de lavage des mains et la manière dont vous vous conformerez aux exigences relatives à cet équipement. Les lavabos doivent être pourvus de savon, d'eau chaude (100 °F), de serviettes en papier et d'un robinet à écoulement libre.

Décrivez brièvement les modalités par lesquelles vous vous conformerez aux exigences en matière de lavage de la vaisselle. Les exigences pour le lavage manuel stipulent que vous devez disposer de bassins distincts pour le lavage, le rinçage et la désinfection (des bacs en plastique peuvent convenir), ainsi que d'eau chaude, de savon et d'un désinfectant (généralement de l'eau de Javel).

7. Déclaration du demandeur concernant la pension alimentaire et les impôts

Conformément à la loi du Vermont, il est impératif de certifier que vous êtes en « règle » en ce qui concerne le paiement de la pension alimentaire avant de pouvoir obtenir une licence professionnelle ou toute autre certification commerciale. (Vous pouvez consulter la loi en effectuant une recherche sur Internet pour le titre 15 des Lois annotées du Vermont, paragraphe 795.)

Votre signature sur cette demande atteste que vous êtes en « règle » en ce qui concerne la pension alimentaire, car l'une des conditions suivantes s'applique :

- Vous n'êtes pas tenu(e) de verser une pension alimentaire.
- Vous devez moins d'un mois de pension alimentaire.
- Vous contestez actuellement devant le tribunal le montant de la pension alimentaire que vous devez.
- Vous êtes redevable d'une pension alimentaire, mais vous respectez un plan de paiement.
- Cette disposition ne s'applique pas, car il s'agit d'une entreprise cherchant à obtenir une certification.

Conformément à la législation du Vermont, il est impératif de certifier que vous êtes en « règle » en ce qui concerne les impôts dus à l'État du Vermont avant de pouvoir obtenir une licence professionnelle ou toute autre certification commerciale. (Vous pouvez consulter la loi en effectuant une recherche sur Internet pour titre 32 des Lois annotées du Vermont, paragraphe 3 113)

Votre signature sur cette demande atteste que vous êtes « en règle » en ce qui concerne les impôts du Vermont, car l'une des conditions suivantes s'applique :

- Vous avez soumis toutes vos déclarations d'impôts et ne devez aucun impôt.
- Vous êtes en train de contester le montant des impôts que vous devez.
- Vous devez des impôts, mais vous respectez un plan de paiement établi avec le Commissaire des impôts.

Si vous n'êtes pas en règle, vous avez la possibilité de demander à l'autorité de délivrance des licences d'examiner si l'exigence d'être à jour dans le paiement de votre pension alimentaire ou de vos impôts dans l'État du Vermont, avant la délivrance d'une licence, constitue une difficulté déraisonnable.

Je certifie par la présente que je suis en règle concernant les pensions alimentaires pour enfants ainsi que les impôts du Vermont. Je certifie également que toutes les informations fournies dans cette demande sont, à ma connaissance, véridiques et exactes. Je comprends que fournir de fausses informations ou omettre des informations est contraire à la loi et peut entraîner la révocation de ma licence, certification ou enregistrement.

Numéro d'identification fiscale OU numéro de sécurité sociale : _____

Nom en caractères d'imprimerie : _____ Titre : _____

Signature du demandeur : _____ Date : _____