

¿Necesito llenar éste formulario?

Si

Todo/a vendedor/a que sirve alimentos y/o bebidas en múltiples eventos cívicos con licencia, celebraciones de la comunidad o mercados de productos de granjas (farmer's market). Los puestos pueden desensamblarse y trasladarse de lugar a lugar.

Un/a vendedor del mercado que vende productos frescos o alimentos empacados comprados en tiendas, en tiendas de ventas al por mayor o de productores agrícolas para consumo fuera del lugar. Esto excluye a los proveedores de Cottage Food.

Un vendedor/a del mercado que vende y sirve alimentos preparados para su consumo inmediato.

Un/a vendedor/a de mercado que vende productos de granja al que se le han agregado ingredientes o que son comprados fuera de la granja tales como sal, vainilla, cultivos lácticos, condimentos, etcétera.

Un vendedor de mercado que vende productos que son sembrados y cosechados en suelos que no son de su propiedad o en alquiler de quien los cosecha y que tiene licencia de conformidad con las leyes de Minnesota o la Ordenanza Municipal.

For reasonable accommodations or alternative formats please contact the Minneapolis Health Department at 612-673-3000.

People who are deaf or hard of hearing can use a relay service to call 311 agents at 612-673-3000.

TTY users call 612-673-2157 or 612-673-2626.

Para asistencia 612-673-2700

Rau kev pab 612-673-2800

Hadii aad Caawimaad u baahantahay 612-673-3500

No

Los/as vendedores/as de alimentos que tienen las siguientes licencias o permisos no necesitan permiso para venta de alimentos de la estación. Simplemente entréguele su permiso, número de registro o la información de su licencia a su Patrocinador de Eventos de Alimentos por lo menos dos (2) semanas antes del evento:

- Vendedores/as en Vehículos Móviles de Alimentos en Minneapolis (camiones de comida).
- Vendedores/as en Vehículos Móviles de alimentos con permiso limitado.
- Vendedores/as de Cottage Food, que están exentos por la ley e inscritos en el Departamento de Agricultura.
- Vendedores/as de productos de granjas que están exentos.

¿Cómo completo la solicitud?

- 1 Complete el formulario de solicitud de permiso de alimentos de la estación de las secciones A a la F.
- 2 Presente su formulario y el pago de la tasa municipal dos (2) semanas antes de que comience el evento.
- 3 Guarde y conserve la Lista de Vendedores de Alimentos de las páginas (8 a 9).

Términos y Definiciones

Use las definiciones que aparecen abajo para que éstas le ayuden a completar esta solicitud. Conserve esta página para referencias y consultas futuras.

Tipos de Vendedores

- Vendedores exentos por la ley Cottage Food que están inscritos en el Ministerio de Salud de Minnesota.** Son quienes procesan y venden alimentos preparados en casa que no son potencialmente nocivos para la salud y que venden directamente al consumidor y llenan los requisitos del Estatuto de Minnesota 28A.152. Vea la Ley Cottage Food para los vendedores exentos en el sitio <http://www2.mda.state.mn.us/webapp/lis/default.jsp>
- Permiso limitado para vendedores de comidas a corto plazo.** Persona(s) que planea(n) vender o regalar alimentos o bebidas durante un evento público donde se sirve comida.
- Vendedores con vehículos móviles con licencia para venta de comida (camiones de comida)** establecimientos de comida que preparan o venden alimentos dentro de un vehículo autónomo, ya sea motorizado o dentro de un tráiler en propiedad privada o en la banqueta/acera en las calles públicas.
- Vendedores Móviles de alimentos con licencia limitada en Minneapolis.** Personas que venden desde un vehículo alimentos empaquetados o en envoltorio tales como helados, sodas, dulces y/o papalinas.
- Vendedores solo de verter (pour-only).** Son quienes sirven solo bebidas que no son potencialmente nocivas para la salud, en lata, botella o barril, sin hielo o adorno, Ejemplos de esto incluyen: muestras de vino y cerveza.
- Productos de granja de vendedores exentos.** Vendedores de mercado que venden productos que crecen o son cultivados o cosechados en la tierra de su propiedad o en propiedad alquilada, con ingredientes que no son de afuera de la granja, incluyendo vegetales, frutas, huevos, carnes, plantas, flores, miel, jarabe de maple, etcétera, como los reconoce el Estatuto de Minnesota 28A.15.

- Vendedores con permiso para venta de alimentos por estación en Minneapolis.** Vendedores que a la fecha tienen permiso para venta de alimentos por estación aprobado por la Municipalidad de Minneapolis.

Seguridad de los Alimentos

- Mantenimiento en frío.** Alimentos fríos almacenados a 41°F o menos.
- Cocinados u horneados.** Alimentos que serán cocinados u horneados antes de servirlos.
- Enfriamiento.** Alimentos cocinados u horneados y que fueron enfriados antes de servirlos.
- Cortados o preparados.** Alimentos que requieren mezcla, preparación y se ponen sobre una superficie y/o son cortados antes de servirlos.
- Mantenidos calientes.** Alimentos calientes guardados a 140°F o más.
- Porciones empacadas.** Alimentos empacados o re empacados dentro de envases o envoltorios diferente(s) antes de servirlos.
- Alimentos potencialmente nocivos para la salud (por sus siglas en inglés como PHF).** Es cualquier alimento perecedero que puede o fomenta el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos o tóxicos. <http://www.mda.state.mn.us/food-feed/potentially-hazardous-foods>
- Recalentado.** Los alimentos cocinados y enfriados previamente en una cocina con licencia deben ser recalentados a 165°F para mantenerlos calientes.

For reasonable accommodations or alternative formats please contact the Minneapolis Health Department at 612-673-3000.

People who are deaf or hard of hearing can use a relay service to call 311 agents at 612-673-3000. TTY users call 612-673-2157 or 612-673-2626.

Para asistencia 612-673-2700

Rau kev pab 612-673-2800

Hadii aad Caawimaad u baahantahay 612-673-3500

- Temperaturas seguras.** Como se le aplica a los alimentos potencialmente nocivos para la salud, quiere decir a temperaturas de 41°F o menos, o a 140°F o más.

- Almacenado.** Alimentos que deberán almacenarse o guardarse después de su preparación, pero antes de servirlos.

- Descongelado.** Los alimentos congelados que es necesario descongelarlos antes de servirlos.

Other

- Cocinas comerciales con licencia.** Son instalaciones para venta y producción de alimentos que a la fecha tengan licencia del Ministerio de Salud, del Ministerio de Agricultura o de la autoridad municipal local encargada de emitir las licencias. Podrá ser requisito tener prueba de tener la licencia o permiso para usar dichas instalaciones.
- Patrocinador de alimentos del evento.** Son quienes aparecen como responsable en el permiso de patrocinado de evento de alimentos, por organizar el evento publico de comida.

1 Solicitud de Permiso para Venta de Alimentos de la Estación

Los/as vendedores/as deben completar la solicitud de permiso de venta de comida por estación. Dicho permiso es requisito para vender o regalar comidas o bebidas al público durante eventos aprobados y en mercados de agricultores en la Municipalidad de Minneapolis.

For reasonable accommodations or alternative formats please contact the Minneapolis Health Department at 612-673-3000.
People who are deaf or hard of hearing can use a relay service to call 311 agents at 612-673-3000.
TTY users call 612-673-2157 or 612-673-2626.
Para asistencia 612-673-2700
Rau kev pab 612-673-2800
Hadii aad Caawimaad u baahantahay 612-673-3500

For Office Use Only (solo para uso de esta oficina)

Payment type	Check #	Amount	LIC #

A Información de el/la Solicitante

Su nombre (apellido, nombre)		Nombre de su empresa/negocio	
Dirección			
Ciudad	Estado	Código postal	
Correo electrónico	Número de teléfono		

B Información del Evento

Nombre del evento		Lugar del evento	
Fecha del inicio del evento	Fecha del fin del evento	Hora de inicio del evento	Hora del fin del evento
Nombre del patrocinador de alimentos del evento		Nombre de la organización patrocinadora	
Correo electrónico del patrocinador de alimentos del evento		Número de teléfono del patrocinador de alimentos del evento	

Marque aquí si hay otros eventos adicionales que están en la lista en la Sección B2 (página 5)

C Lugar de Preparación de los Alimentos

Dónde se van a preparar y guardar la comida y/o bebidas: En el lugar En una cocina con licencia

Menu overview

Todos los alimentos están empacados y permanecen sin abrirse cuando se le sirven al público.

No es necesario refrigerar ninguno de los alimentos.

Si marcó éstas dos casillas, por favor pase a la Sección F

Nombre de la cocina con licencia comercial

Dirección de la cocina con licencia comercial

Ciudad

Estado

Código postal

D Preparación de Alimentos en una Cocina con Licencia Comercial

No es aplicable

Marque cuál procedimiento de preparación necesita cada comida del menú antes del evento. *(Vea la página 2 para lo términos y definiciones)*

Comida/alimentos del menú	Enfriar	Cortar o ensamblar	Cocinar u hornear	Frío	Mantener frío	Recalentar	Mantener caliente	Porción empaquetada	Almacenada
1.									
2.									
3.									
4.									

Marque aquí si hay platillos adicionales en el menú que aparecen en la Sección D2 *(página 6)*

E Preparación de Alimentos en el Lugar del Evento

No es aplicable

Marque cuál procedimiento de preparación necesita cada comida del menú en el evento. *(Vea la página 2 para lo términos y definiciones)*

Comida/alimentos del menú	Enfriar	Cortar o ensamblar	Cocinar u hornear	Frío	Mantener frío	Recalentar	Mantener caliente	Porción empaquetada	Almacenada
1.									
2.									
3.									
4.									

Marque aquí si hay platillos adicionales del menú que aparecen en la lista de la Sección D2 *(página 6)*

F Proveedores, Transportación y Equipo

Lista de supermercados/lugares de abasto o distribuidores en los que se compra o preparan los alimentos con anticipación

Lista de todo el equipo que va a utilizar en el evento – Se debe cumplir con todos los estándares o equivalentes actuales de la Fundación Nacional de Saneamiento (NSF por sus siglas en inglés).

- | | | |
|----|----|--|
| Si | No | ¿Va a tener un lavamanos dentro de 10 pies de distancia?
<i>(Es obligatorio tenerlo si usted sirve alimentos o bebidas no están empacadas o embotelladas)</i> |
| Si | No | ¿Va a tener refrigeración mecánica NSF?
<i>(Obligatoria para todos los alimentos fríos potencialmente nocivos para la salud)</i> |

B2 Información del Evento – Información Adicional

- | | | | | |
|-----------|--|--------------------------|--|-------------------------|
| 1. | Nombre del evento | | Lugar del evento | |
| | Fecha de inicio del evento | Fecha del fin del evento | Hora que comienza el evento | Hora del fin del evento |
| | Nombre del patrocinador del evento | | Nombre de la organización patrocinadora | |
| | Correo electrónico del patrocinador del evento | | Número de teléfono del patrocinador del evento | |
| 2. | Nombre del evento | | Lugar del evento | |
| | Fecha de inicio del evento | Fecha del fin del evento | Hora que comienza el evento | Hora del fin del evento |
| | Nombre del patrocinador del evento | | Nombre de la organización patrocinadora | |
| | Correo electrónico del patrocinador del evento | | Número de teléfono del patrocinador del evento | |
| 3. | Nombre del evento | | Lugar del evento | |
| | Fecha de inicio del evento | Fecha del fin del evento | Hora que comienza el evento | Hora del fin del evento |
| | Nombre del patrocinador del evento | | Nombre de la organización patrocinadora | |
| | Correo electrónico del patrocinador del evento | | Número de teléfono del patrocinador del evento | |

D2 Preparación de Alimentos en Cocina Comercial con Licencia – Alimentos Adicionales

Marque cuál procedimiento de preparación necesita cada comida del menú antes del evento. *(Vea la página 2 para lo términos y definiciones)*

Comida/alimentos del menú	Enfriar	Cortar o ensamblar	Cocinar u hornear	Frío	Mantener frío	Recalentar	Mantener caliente	Porción empaquetada	Almacenada
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									
8.									
9.									
10.									

E2 Preparación de Alimentos en el Evento – Alimentos Adicionales

Marque cuál procedimiento de preparación necesita cada comida del menú antes del evento. *(Vea la página 2 para lo términos y definiciones)*

Comida/alimentos del menú	Enfriar	Cortar o ensamblar	Cocinar u hornear	Frío	Mantener frío	Recalentar	Mantener caliente	Porción empaquetada	Almacenada
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									
8.									
9.									
10.									

G Verificación

Lea y verifique cada una de las casillas abajo. Firme y póngale la fecha a su solicitud.

Marque a continuación para verificar que usted entiende los requisitos.

Entiendo que mi solicitud debe estar entregada por lo menos dos (2) semanas antes del primer evento.

- Si se recibe mi solicitud menos de dos días antes del evento, puede que no sea aprobada o que el menú se limite.
- Una vez que mi solicitud ha sido aprobada, no se pueden hacer cambios en el menú.

Que leí y entiendo el requisito de la estación para lavarse las manos que aparece en la página 10.

Que he recibido y leído las Guías para el Vendedor de alimentos de la página 10.

Entiendo que la estación para lavarse las manos debe ser instalada dentro de 10 pies de distancia, si se sirven alimentos sin empacar o bebidas sin embotellar.

Entiendo que mi servicio de alimentos o bebidas será cerrado inmediatamente por cualquiera de las siguientes razones:

- Por servir alimentos sin empacar o sin embotellar sin antes lavarse las manos.
- Preparar o traer comida de casa al evento o de instalaciones sin licencia.
- Por contaminación u otros elementos inmediatos nocivos para la salud.
- No traer suficiente equipo para mantener las temperaturas requeridas para los alimentos potencialmente nocivos.

Firma del solicitante

Fecha

2 Presentación del Formulario de Solicitud y Pagos

Los formularios de solicitud y los pagos deben recibirse por lo menos dos (2) semanas antes de que comience el evento o se aplica el pago por mora. Si las solicitudes se presentan tarde, se les cobrará el pago por mora a los patrocinadores y vendedores de alimentos del evento.

1. Correo (pago con cheque(s) a nombre de: Minneapolis Finance)
Minneapolis Environmental Health
250 South 4th Street – Room 510
Minneapolis, MN 55415

2. En Persona (pago con cheque, efectivo o tarjeta de crédito)
Minneapolis Environmental Health
250 South 4th Street – Room 300
Minneapolis, MN 55415
(Estacionamiento gratis en la parte de atrás del edificio, Ingrese al lote por la 3ra. calle entre la 3ra. y 2da. Avenida Sur)

3. Fax Seguro 612-673-2635.
(incluya la información abajo)
A nombre de: Submit Food Permits

Solo para solicitudes por fax

Tarjeta de crédito número

Fecha de vencimiento

Código CVV (en la parte de atrás de la tarjeta)

Código postal donde se recibe la factura

4. Por Correo Electrónico (pago con tarjeta de crédito, el personal de la Municipalidad se comunicará con usted por teléfono para obtener información para el pago)
***No incluya el número de tarjeta de crédito en el formulario de solicitud**

Por correo electrónico
EnvironmentalHealthPermit@minneapolismn.gov

3 Llénelo Cuando se Prepara el Primer día del Evento

Los vendedores deben completar la lista de Verificación del vendedor del evento cuando se prepara durante el primer día del evento.

For reasonable accommodations or alternative formats please contact the Minneapolis Health Department at 612-673-3000.

People who are deaf or hard of hearing can use a relay service to call 311 agents at 612-673-3000.

TTY users call 612-673-2157 or 612-673-2626.

Para asistencia 612-673-2700

Rau kev pab 612-673-2800

Hadii aad Caawimaad u baahantahay 612-673-3500

H Lista de Verificación del Vendedor

- 1. Estación para lavarse las manos** *(Obligatorio para comida y bebidas que no están empaquetadas/envueltas o embotelladas)*
 - a. Mínimo cinco (5) galones de agua tibia
 - b. Envase con espita
 - c. Envase de cinco (5) galones para agua sucia
 - d. Dispensador de jabón líquido y toallas de papel
- 2. Pisos y Techo** *(Obligatorio para comida y bebidas que no están empaquetadas/envueltas o embotelladas)*
 - a. Proporcionar piso que sea liso y se pueda limpiar y poner sobre piedrín o pasto/grama
 - b. Cubículo en el lugar que tenga techo de protección
- 3. Fuentes Alimentarias/Menú** *(Cierre inmediato si hay incumplimiento)*
 - a. Ningún alimento es preparado o guardado/almacenado en casa
 - b. Todos los alimentos son preparados en cocinas comerciales con licencia o en el lugar del evento
- 4. Higiene de los Empleados**
 - a. Quienes trabajan con los alimentos deben lavarse las manos antes de comenzar el servicio de comida y también deben hacerlo frecuentemente durante el servicio de comida
 - b. Quienes trabajan con alimentos no deben trabajar si están enfermos con vómitos o diarrea durante las últimas 24 horas
 - c. No tocar con las manos sin guantes la comida que está lista para comer, deben usar guantes o utensilios
 - d. No se permite tener mascotas en el área de servicio de comida
- 5. Control de la Temperatura de los Alimentos**
 - a. Los alimentos calientes deben mantenerse a 140°F o más
 - b. Los alimentos fríos deben mantenerse a 41°F o menos
 - c. A Equipo adecuado para mantener los alimentos calientes o fríos: (1) vendedores de alimentos a corto plazo que trabajan eventos que duran más de cuatro (4) horas deben usar sistema mecánico de refrigeración; (2) vendedores de alimentos a corto plazo que trabajan eventos que duran cuatro (4) horas o menos pueden usar hieleras aislantes para mantener la temperatura a 41°F; (3) vendedores de comida por temporada deben usar refrigeración mecánica NSF para todos los eventos
 - d. Se proporciona un termómetro para verificar la temperatura de los alimentos

CONTINUED

H Continuación – Lista de Verificación del Vendedor

6. Almacenar

- a. Los alimentos deben ser almacenados por lo menos a seis pulgadas (6") del suelo o dentro de hieleras cerradas o cajas impermeables/a prueba de agua
- b. El hielo que se use para enfriar las bebidas debe estar drenando
- c. Todos los platos, tazas, utensilios y equipo debe estar almacenados a por lo menos seis pulgadas (6") del piso

7. Hielo

- a. El hielo utilizado para enfriamiento no se usa para servir
- b. Las bolsas de hielo no se ponen en el piso ni en el suelo
- c. El hielo se sirve con cucharones para servir hielo con agarrador
- d. El hielo no se sirve o se toca con las manos o se contamina (*la cuchara para hielo se debe mantener fuera del hielo*)

8. Cocción

- a. El pollo o aves crudas se deben cocer a por lo menos a 165°F
- b. La carne molida cruda de res o puerco se deben cocer por lo menos a 155°F
- c. El bistec de res, puerco, pescado o huevos crudos se deben cocer por lo menos a 145°F
- d. Alimentos cocidos y enfriados previamente en cocinas con licencia deben ser recalentados a 165°F para mantenerlos calientes

9. Protección de los Alimentos

- a. Los condimentos de auto servicio van en: (1) botellas que se aprietan, (2) en paquetes individuales o (3) en envases con tapaderas
- b. Todos aquellos alimentos que no están en envoltorios deben protegerse de la contaminación del cliente

10. Desinfectante (*Si fuere necesario para paños de limpieza o para lavado de vajillas*)

- a. Tener a disponibilidad blanqueador sin aroma o desinfectante de amonio cuaternario (conocido como Quat)
- b. Tener disponibles tiras reactivas para prueba del desinfectante
- c. Blanqueador con concentración de 50 a 200 ppm (partes por millón o miligramos por litro) o amonio cuaternario de 200 a 400 ppm
- d. Paños para limpiar almacenados en cubeta con la solución desinfectante

11. Lavado de las Vajillas (*Escoja una de las opciones*)

- a. En el lugar voy a lavar, enjuagar y desinfectar el equipo y los utensilios usados para alimentos potencialmente nocivos para la salud
- b. Voy a traer suficiente equipo adicional y utensilios para alimentos potencialmente nocivos para la salud para cambiarlos cada cuatro horas

12. La limpieza al Final del día del Evento

- a. Cualquier alimento que hubiere sobrado debe botarse (*los restos de comida caliente de los eventos cortos no se deben enfriar y volver a servir*)
- b. Los alimentos y el equipo deben almacenarse en un lugar seguro durante la noche
- c. El operador de la caseta ha identificado y aprobado el lugar para botar el desperdicio líquido y el aceite y/o grasa
- d. Los residuos líquidos de basura, aceite y/o grasa deben desecharse correctamente
- e. La hoja de auto-inspección está completa y disponible para el patrocinador del evento y para el inspector para que la revisen

Guía para Vendedores de Comida

Los alimentos deben cumplir los estándares de inocuidad durante su manejo, preparación y almacenamiento para prevenir enfermedades por la contaminación de los alimentos.

- 1. Todos los vendedores de comida deben completar la lista de verificación antes del primer día del evento.**
- 2. Prepare todos los alimentos en un establecimiento con licencias o en el sitio.** Las comidas hechas en casa no están permitidas, excepto a los vendedores que aparecen el estatuto 28A.15.
- 3. Use refrigeración mecánica para mantener frías las comidas potencialmente peligrosas.** *Excepción: Se pueden usar neveras portátiles o de Icopor con hielo para eventos que tienen una duración menor a cuatro horas (Los vendedores que tienen una licencia estacional deben siempre utilizar refrigeración mecánica)*
- 4. Siempre mantenga las comidas potencialmente peligrosas como carne, pescado, aves, arroz cocido y ensaladas a 41°F o menos o a 140°F o más caliente.** Utilice el termómetro de punzón para chequear las temperaturas internas de las comidas
- 5. Alimentos Recalentados rápidamente a 165°F y mantenidos a 140°F o más.** No utilice latas de combustible como Sterno™ para mantener comida caliente en eventos al aire libre.
- 6. Todas las comidas deben mantenerse bajo una tienda de campaña o carpa.** Si usted se encuentra en un evento donde la tienda va a estar sobre el pasto o tierra, usted debe colocar un piso (*estera, lamida de triplex, etc.*)
- 7. Almacene todas las comidas, bebidas, hielo, utensilios y productos de papel por lo menos seis (6) pulgadas sobre el piso.** Marque los químicos y almacene jabón, desinfectante, y todos los químicos separados de los alimentos y productos relacionados.
- 8. Prepare y sirva todas las comidas fuera del alcance de los clientes.** No se permite el autoservicio a menos que tenga disponibles utensilios apropiados como copas desechables, palillos, prueba en porciones individuales, etc.

- 9. Debe tener disponible un extintor de fuego encase de cocinar con fuego.**
- 10. Se necesita permiso del servicio de inspecciones del Departamento de Bomberos para tanques o pipas de gas propano de más de 20 libras.** Para obtener permiso llame al 311 o por fuera de Minneapolis al 612-673-3000. La manguera de gas debe ser construida de cobre, hierro o tubo galvanizado
- 11. Practique buena higiene personal.** No trabaje si ha estado enfermo con síntomas de vómito o diarrea. Puede regresar a trabajar después de no tener estos síntomas por un mínimo de 24 horas. No consuma alimentos en las áreas de trabajo y lávese las manos frecuentemente

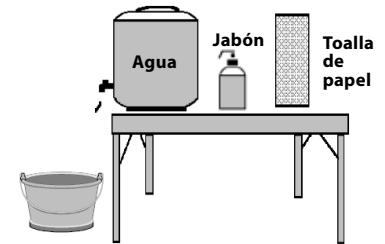


- 12. Tenga disponible una tina para el lavado de manos si prepara o sirve comidas y bebidas.** La tina de lavado de mano debe encontrarse por lo menos 10 pies del estante de comidas. El lavabo del baño no es suficiente. La tina puede ser parte de la estructura, portátil o de cubeta con agua a presión.

Cubeta con agua a presión de gravedad:

- Tanque aislado de por lo menos 5 galones con agua tibia potable.
- El nivel de agua debe mantenerse por lo menos 2 pulgadas por encima de la llave.
- La llave del contenedor debe girar sin necesidad de presionarla con la mano o dedos.
- Jabón líquido de manos.
- Recipiente recolector de agua de 5 galones

Montaje de lavado de mano



Sistema de tres cubetas para lavado de utensilios



- 13. Lave equipo y utensilios. Traiga suficiente equipo de contacto con comidas potencialmente peligrosas para cambiarlos por lo menos cada cuatro horas.**
- 14. Pero si va a lavar equipo o utensilios en el evento, lávelos, enjuáguelos y desinfectelos por lo menos cada cuatro horas en un sistema o montaje de tres (3) cubetas.** Las cubetas o tinas deben ser lo suficientemente grande para contener el más grande de su equipo o utensilio.

- Lave en agua tibia con jabón.
- Enjuague en agua limpia.
- Desinfecte con cloro o quat.
- Traiga tirillas para revisar la concentración del desinfectante (*50- 200 PPM para cloro; 200 – 400 PPM para quat*)

El incumplimiento de las normas anteriormente mencionadas puede conducir a (1) multas (2) cierre del estante o (3) negación de futuros permisos.