



COUNTY OF LAKE
Department of Health Services
Environmental Health Division
 922 Bevins Court, Lakeport, CA 95453
 Ph (707) 263-1164 / Fax (707) 263-1681



SOLICITUD DE PERMISO PARA INSTALACIONES DE ALIMENTOS TEMPORALES

Envíe la solicitud catorce (14) días laborales antes del evento para permitir el procesamiento. Para fomentar el procesamiento temprano, se otorgará un descuento del 10% a quienes presenten el paquete de solicitud al menos diez (10) días hábiles antes del evento. Las solicitudes recibidas dentro de los tres (3) días hábiles posteriores al evento **pueden o no** ser aprobadas. Se cobrará una tarifa doble por operar sin un permiso en un evento.

Nombre del evento:		Ubicación:	
Fechas de operación:		Hasta:	Hora de inicio del evento:
Nombre del puesto / concesión:		Hora de inicio del stand:	
Dueño(a) / Operador(a):		Teléfono de día:	Correo electrónico:
Dirección postal:		Ciudad, código Postal	
¿Organización benéfica sin fines de lucro?		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	En caso afirmativo, proporcione la documentación requerida
¿Solicita una exención para veteranos? En caso afirmativo, proporcione la documentación requerida		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	¿Tiene una instalación permitida en Lake Co.? <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Tipo de instalación:		<input type="checkbox"/> Puesto	<input type="checkbox"/> Edificio permanente
		<input type="checkbox"/> Carrito de comida	<input type="checkbox"/> Camión / remolque móvil de comida
¿Dónde se preparan los alimentos?		NO SE PERMITE LA PREPARACIÓN EN EL HOGAR	
<input type="checkbox"/> En el sitio	<input type="checkbox"/> Puesto	<input type="checkbox"/> Carrito	<input type="checkbox"/> camión de comida móvil
<input type="checkbox"/> Comisario(1-Indique la ubicación y adjunte el permiso de salud si está fuera del condado de Lake; 2- Por favor proporcione el acuerdo del comisario –ver adjunto).			
<input type="checkbox"/> Operación de comida casera (proporcione el permiso y el nombre del condado si no es Lake).			
<input type="checkbox"/> Proveedor de comida (adjunte permiso de salud y copia del contrato de comisaría).			
<input type="checkbox"/> Otro (describa)			
Este paquete de aplicación debe incluir:			
<input type="checkbox"/> Solicitud completa y firmada con la tarifa (cheque a nombre de COUNTY OF LAKE)			
<input type="checkbox"/> Diseño del puesto			
<input type="checkbox"/> Plan de alimentos y bebidas (se debe completar la hoja de menú adjunta)			
<input type="checkbox"/> Documentación de exención de organizaciones sin fines de lucro y de veteranos (si corresponde)			
Declaración del operador(a): He leído y cumpliré con los requisitos de instalación de alimentos temporales y entiendo completamente que cualquier desviación de la solicitud presentada sin aprobación previa puede anular la aprobación final.			
Firma del Operador(a):		Fecha:	

Uso de oficina solamente:

Date Rcvd:	Fee Paid:	Receipt No:	Facility ID No:	PE Code:	Program No:
Approved by Specialist:					Date:

La preparación de alimentos en el hogar **NO** está permitida para eventos temporales

Los alimentos deben prepararse en el lugar o en una cocina comercial permitida.

Los productos horneados aprobados se pueden preparar en una operación de comida casera permitida.

HOJA DE MENÚ

Nombre de la persona a cargo el día del evento: _____ Número de empleados que estarán trabajando en el puesto de comida: _____

Apunte todos los alimentos y bebidas	¿Dónde se preparan los alimentos? (por ejemplo, puesto, comisario de restaurante)	Fuente de alimentos aprobada	¿Cómo se preparan los alimentos? (incluye el equipo o método utilizado)	Temperatura de cocinar comida	¿Cómo se mantendrán los alimentos calientes / fríos?
Ejemplo: ensalada de macarrones, hot dogs, taco de pollo, taco de res.	Ejemplo : en el lugar dentro del puesto	Ejemplo : comprado en Safeway, Costco, etc.	Ejemplo : BBQ, plancha, hervir, freír, olla instantánea, etc.	Ejemplo : Pollo 165° F	Ejemplo: retención en frío en la hielera, retención en bandeja de calentamiento

Utilice una página adicional para obtener más espacio, si es necesario.

¿Qué se hace con los restos de comida cocida al final del día?

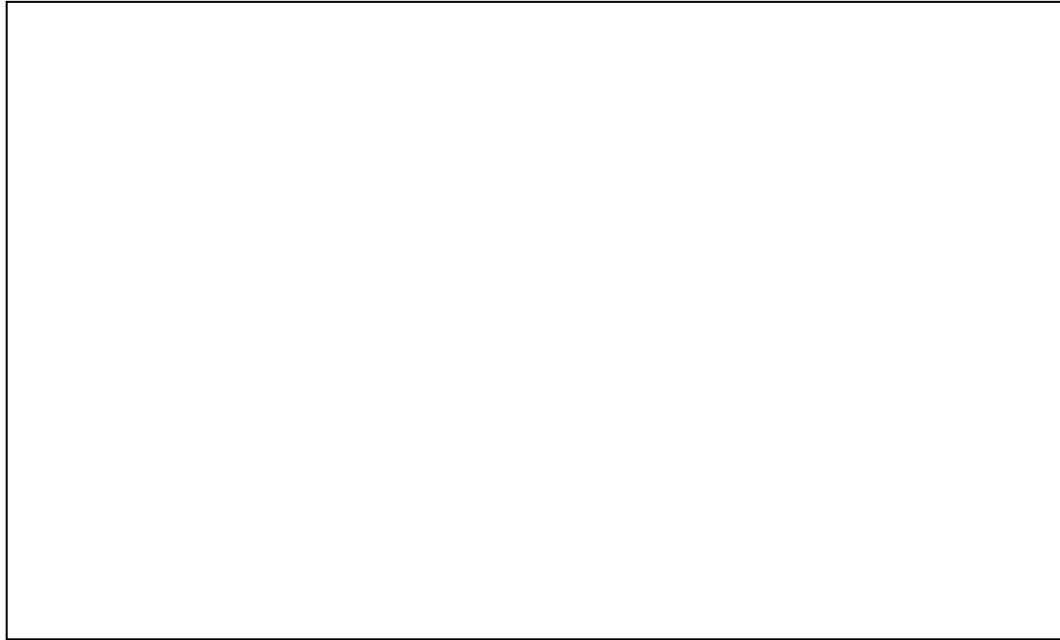
Se debe proporcionar lo siguiente como se requiera:

<input type="checkbox"/> Instalación para lavarse las manos con agua tibia (100° F). Debe estar en un recipiente aislado	<input type="checkbox"/> Productos horneados preenvasados debidamente etiquetados
<input type="checkbox"/> Unidades de alimentos fríos y calientes. Tipo que va usar:	<input type="checkbox"/> Fuente de agua potable:
<input type="checkbox"/> Identificación del puesto: Nombre de la instalación (3 pulgadas), Ciudad, Estado Código postal (1 pulgada)	<input type="checkbox"/> Platos para lavar utensilios. Describir la configuración:
<input type="checkbox"/> Cabina a prueba de moscas completamente blindada (para alimentos no empaquetados o servidos en el lugar)	<input type="checkbox"/> Guantes desechables para servicio de alimentos
<input type="checkbox"/> Cubierta superior. Tipo que va usar:	<input type="checkbox"/> Termómetro de sonda de metal para alimentos (0° F - 220° F)
<input type="checkbox"/> Material del revestimiento del piso:	<input type="checkbox"/> Contenedores de desechos líquidos. ¿Dónde se va a eliminar?
<input type="checkbox"/> Solución desinfectante: cloro o amoníaco cuaternario	<input type="checkbox"/> contenedor de basura
<input type="checkbox"/> Tiras de prueba: cloro o amoníaco cuaternario	<input type="checkbox"/> Almacenamiento de alimentos durante la noche. Proporcione la ubicación:

DIBUJO DEL PUESTO

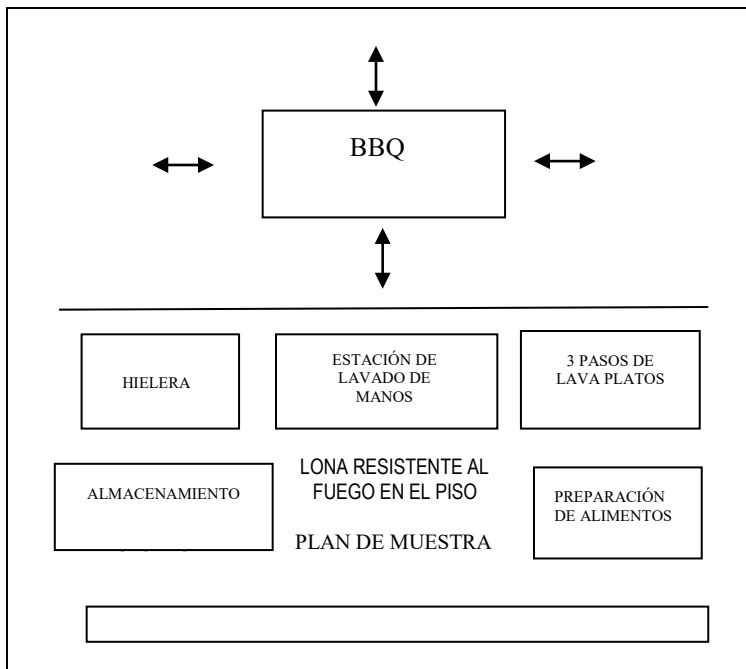
Todos los vendedores del stand deberán completar esta sección, *incluidos* los que venden o sirven alimentos preenvasados.

En el espacio a continuación, proporcione un dibujo de su puesto. Identifique y describa todo el equipo, incluido el equipo para cocinar y mantener, instalaciones para lavarse las manos, mesas de trabajo, fregadero para lavar utensilios (contenedores), almacenamiento de alimentos y productos de papel, contenedores de basura y áreas de servicio al cliente (vea el ejemplo a continuación).



-10'-

-10'-



Equipo para cocinar permitido afuera pero alado a la cabina: BBQ al aire libre y enfriador para almacenar carne cruda en la parrilla, equipo grande de llama abierta que usa tanques de propano. **Las parrillas para barbacoa deben estar debidamente aseguradas del acceso público (por ejemplo: cuerdas, cadenas, etc.) para evitar la contaminación de los ALIMENTOS y lesiones al público.**

Las barbacoas, parrillas u otros EQUIPOS APROBADOS para cocinar al aire libre pueden ubicarse junto a la INSTALACIÓN DE ALIMENTOS TEMPORALES si los códigos locales de construcción y contra incendios prohíben cocinar dentro de la INSTALACIÓN DE ALIMENTOS TEMPORALES.



COUNTY OF LAKE
Department of Health Services
Environmental Health Division
 922 Bevins Court, Lakeport, CA 95453
 Ph (707) 263-1164 / Fax (707) 263-1681



ACUERDO DE COMISARIA/ COMMISSARY AGREEMENT

Complete las Secciones 1 y 2. Si su comisario se encuentra fuera del condado de Lake, complete también la Sección 3.
 Please complete Sections 1 and 2. If your commissary is outside of Lake County please also complete Section 3.

Sección 1 - Para ser completada por el SOLICITANTE (To be completed by APPLICANT)

Business Name: Nombre de negocio:						PR #	
Owner/Operator Name: Dueño(a) / Operador(a):							
Business Mailing Address: Dirección postal de negocio:						Suite	
City: Ciudad:		State: Estado:		Zip: Código postal:		Home Ph: Teléfono de casa:	
						Bus. Ph: Teléfono de negocio:	

Yo, _____, por la presente declaro que la información anterior es actual, verdadera y correcta a mi leal saber y entender y acepto utilizar mi comisaría aprobada de acuerdo con el Código de Salud y Seguridad de California, el Código de Alimentos Minoristas de California y las Ordenanzas del Condado de Lake. , requisitos. **Nota: si este Acuerdo de la Comisaría se modifica o cancela, y no se proporciona un nuevo Acuerdo de la Comisaría a esta oficina, su permiso para operar una instalación de alimentos estará sujeto a suspensión o revocación. Este Acuerdo de la Comisaría tendrá una vigencia máxima de un año.**

Signature: _____ Date: _____
 Firma: _____ Fecha: _____

Sección 2 - Para ser completada por el Propietario / Operador de la Comisaría (To be completed by Commissary Owner/Operator)

Commissary Name: Nombre de la Comisaría:						PR #	
Address: Dirección:						Bus. Phone: Teléfono del negocio:	
City: Ciudad:		State: Estado:		Zip: Código postal:		Owner/Operator: Dueño(a) / Operador(a):	
Marque todos los servicios apropiados provistos:		Check all appropriate services provided:					
<input type="checkbox"/> Eliminación de aguas residuales Wastewater Disposal		<input type="checkbox"/> Área de preparación de alimentos Food Preparation Area		<input type="checkbox"/> Equipo de refrigeración Refrigeration Equipment			
<input type="checkbox"/> Agua potable Potable Water		<input type="checkbox"/> Conexiones eléctricas Electrical Hookups		<input type="checkbox"/> Instalaciones de almacenamiento de alimentos Food Storage Facilities			
<input type="checkbox"/> Eliminación de basura y basuras Disposal of rubbish and garbage		<input type="checkbox"/> Instalaciones de inodoros y lavado de manos Toilet & handwashing facilities		<input type="checkbox"/> Fregadero de limpieza Janitorial sink			
<input type="checkbox"/> Agua fría y caliente para limpieza de vehículos Hot and cold water for vehicle cleaning		<input type="checkbox"/> Fregadero de 3 compartimentos 3 compartment sink		<input type="checkbox"/> Almacenamiento de vehículos durante la noche Overnight vehicle storage			
<input type="checkbox"/> Otros servicios no enumerados: Other services not listed:							

Yo, _____, por la presente declaro que la información que he proporcionado es actual, verdadera y correcta a mi leal saber y entender y cumple con los requisitos del Código de Salud y Seguridad de California. Si el operador de la instalación de alimentos no cumple con las condiciones de este contrato, o si este contrato se modifica o cancela, el propietario de la comisaría notificará a esta oficina de inmediato.

Firma: _____ Nombre en letra de imprenta: _____ Fecha: _____

I, _____, hereby state that the information I have provided is current, true and correct to the best of my knowledge and meets the California Health and Safety Code requirements. If the food facility operator operator fails to comply with the conditions of this contract, or if this contract is modified or cancelled, the commissary owner shall notify this office immediately.

Signature: _____ Print Name: _____ Date: _____

**Sección 3 - Para ser completada por la jurisdicción de Salud Ambiental fuera del Condado de Lake
 To be completed by Environmental Health jurisdiction outside of Lake County**

The commissary is located in _____ County. The above food facility meets the commissary requirements pursuant to CalCode Sections 114211, 114245.1, 114294 and 114326. The above checked services are available at the above commissary. Please notify the Lake County Department of Health Services, Environmental Health (707 263-1164, should the status of this permit changes or if it falls below acceptable CalCode standards.

REHS Signature:		Print Name:	
Date:		Business Phone:	



COUNTY OF LAKE
Department of Health Services
Environmental Health Division
922 Bevins Court, Lakeport, CA 95453
Ph (707) 263-1164 / Fax (707) 263-1681



COMISARIOS QUE DAN SERVICIO A INSTALACIONES DE ALIMENTOS MÓVILES EN EL CONDADO DE LAKE

Un comisario es un establecimiento de alimentos autorizado por la División de Salud Ambiental.

Las Secciones 114295 y 114297 del Código de Salud y Seguridad de California (CHSC) requieren que cada instalación móvil de alimentos y unidad móvil de preparación de alimentos opere desde un economato. Deberán presentarse a la comisaría al menos una vez cada día de funcionamiento para las operaciones de limpieza y mantenimiento. Todas las unidades móviles de alimentos deben almacenarse, limpiarse y repararse adecuadamente en o dentro de la comisaría. No se pueden almacenar o preparar alimentos en una residencia privada, garaje o unidad de almacenamiento.

La aprobación de la División de Salud Ambiental se basa en lo siguiente:

- 1) Los solicitantes deberán obtener una carta del Operador de una Comisaría que indique su voluntad de permitir que el solicitante utilice la Comisaría a diario para:
 - a) Almacenamiento de alimentos y productos secos
 - b) Llenado de tanques de agua potable y eliminación de aguas residuales
 - c) Preparación necesaria de alimentos
 - d) Limpieza y desinfección necesarias de utensilios
 - e) Limpieza y mantenimiento de la unidad
 - f) Almacenamiento de la unidad
- 2) El inspector de salud visitará el comisario propuesto para verificar que el solicitante disponga de almacenamiento exclusivo.
 - a) El almacenamiento necesario se basa en el tamaño de la unidad y el tipo de preparación de alimentos descritos en el plan de negocios del operador. Por ejemplo, una unidad móvil típica de preparación de alimentos requiere 16 pies cúbicos de almacenamiento refrigerado y 16 pies cúbicos de almacenamiento en seco.
 - b) El inspector de salud verificará durante las inspecciones de rutina que el autorizado esté utilizando el área de almacenamiento dedicada.

Se requiere la aprobación previa de la División de Salud Ambiental si el titular de la licencia desea posteriormente cambiar de comisario.



COUNTY OF LAKE
Department of Health Services
Environmental Health Division
 922 Bevins Court, Lakeport, CA 95453



EL SOLICITANTE DEBE MANTENER ESTE FORMULARIO

LISTA DE VERIFICACIÓN DE AUTOINSPECCIÓN DE EVENTOS TEMPORALES (TFF)

* Esta lista de verificación debe completarse y colocarse dentro el puesto durante la operación *

REQUISITOS DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN		CUMPLE		
		SI	NO	N / A
1		CON LOS FUENTE DE ALIMENTOS Y TEMPERATURA		
	A	Fuente: Todos los alimentos deben ser obtenidos de un establecimiento de alimentos comercial o minorista autorizado.		
	B	Preparación: Toda la comida deberá almacenarse y prepararse en un establecimiento de comida autorizado o dentro del puesto de comida temporal permitido. Comida almacenada o preparada en casa o en otro lugar no es autorizado. (* Consulte el paquete TFF para las exenciones benéficas para organizaciones sin fines de lucro)		
	C	Descongelación: Los alimentos deben descongelarse en el refrigerador a 41°F o menos, sumergidos en agua corriente a 70°F o menos, en un microondas o como parte del proceso de cocción.		
	D	Temperaturas de mantenimiento: Se han identificado todos los alimentos que requieren mantenimiento en frío o en caliente para evitar el crecimiento de bacterias dañinas. Los alimentos potencialmente peligrosos deben mantenerse calientes a 135°F o más, o fríos a 41°F o menos. Las temperaturas de mantenimiento deben verificarse en la apertura y cada 2 horas que el puesto está en funcionamiento, debe documentar las temperaturas en el registro de temperaturas de mantenimiento.		
	E	Temperaturas de cocción: Los alimentos se cocinarán a las temperaturas internas mínimas que se especifican a continuación: * 165°F durante 15 segundos para aves, cualquier relleno que contenga pescado, res, cerdo o aves, o pescado relleno, res, cerdo o aves. * 155 ° F durante 15 segundos para pescado molido y carne picada (hamburguesas) * 145 ° F durante 15 segundos para huevos o platos que contienen huevo crudo, pescado entero y carne entera		
	F	Recalentamiento para mantener caliente: Los alimentos previamente cocidos, enfriados y recalentados deben recalentarse a una temperatura interna de 165°F.		
	G	Termómetro: Se requiere un termómetro de sonda con un rango de temperatura de 0°F a 220°F para medir las temperaturas de cocción y retención de alimentos.		
2		PERSONAL		
	A	Salud: Todos los empleados están saludables. Los empleados que experimenten vómitos y / o diarrea deben ser excluidos de las actividades relacionadas con los alimentos. El titular del permiso requiere que los empleados de alimentos informen las enfermedades según sea necesario. Los empleados con cortes o llagas en las manos deben usar guantes además de lavarse las manos adecuadamente.		
	B	Lavado de manos: Dentro de la cabina debe haber instalaciones para lavarse las manos (agua tibia potable adecuada en un recipiente con grifo, con balde recolector para aguas residuales, jabón y toallas de papel).		
	C	Higiene: Los trabajadores de alimentos deben mantener la limpieza personal, lavarse las manos con frecuencia, usar ropa limpia y usar sujetadores de cabello.		
	D	Preparación de alimentos: Evite el contacto con los alimentos con las manos desnudas. Siempre que sea posible, use guantes, tenazas, fiambres papel para, espátulas u otro equipo dispensador cuando manipule alimentos listos para comer. Cámbiese los guantes con frecuencia y lávese las manos entre cambiarse los guantes.		
3		ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y UTENSILIOS		
	A	Caliente y fría controladas: equipo necesario y de suministro para mantener las temperaturas adecuadas de alimentos, 41°F o menos para alimentos fríos, 135°F o más para los alimentos calientes (es decir, un medio de obtención de hielo durante todo el evento, la electricidad y suficiente combustible de calefacción).		
	B	Almacenamiento: Toda la comida y el equipo (excepto las barbacoas) se almacenarán dentro de la cabina y al menos a 6 pulgadas del suelo. Los artículos a granel protegidos de la contaminación por una barrera impermeable sólida pueden almacenarse en el suelo (por ejemplo, una hielera).		
	C	Almacenamiento de alimentos durante eventos de varios días: Durante los períodos de inactividad, los alimentos potencialmente peligrosos deben almacenarse en un refrigerador en un lugar aprobado. Todos los demás alimentos se almacenarán en recipientes sellados dentro de un establecimiento de alimentos autorizado. Ubicación:		

REQUISITOS DE LA LISTA DE VERIFICACIÓN

		SI	NO	N / A
D	Autoservicio del cliente: Los condimentos deben dispensarse en envases de servicio único, en dispensadores tipo bomba, botellas exprimibles, agitadores o dispensadores similares.			
E	Exhibición de alimentos: Todos los alimentos deben estar protegidos de la manipulación, tos, estornudos u otra contaminación por parte del cliente. Todas las áreas para cocinar y servir deben estar protegidas de la contaminación. Las barbacoas deben estar acordonadas o separadas del público. El muestreo de alimentos se realizará de manera sanitaria (* consulte las Directrices de muestreo).			
F	Almacenamiento de utensilios: Los utensilios dispensadores de alimentos en uso deben almacenarse en los alimentos con sus mangos por encima de los alimentos. Lave y desinfecte todos los utensilios antes de guardarlos. Almacene los utensilios limpios en un lugar sanitario protegido de la contaminación.			
G	Contaminación cruzada: Los alimentos deben protegerse de la contaminación cruzada separando los alimentos crudos de origen animal de los alimentos listos para comer durante el almacenamiento, corte, preparación, almacenamiento y exhibición. Proporcione tablas de cortar, cuchillos y guantes desechables separados para manipular carnes, aves o mariscos crudos.			
H	Hielo: El hielo utilizado para refrigeración no se puede utilizar para el consumo.			
4	LIMPIEZA			
A	Lavado de platos, etc: proporcione una configuración de 3 lavabos o un fregadero de tres compartimentos con agua corriente potable caliente para lavar platos. Deseche los platos y luego 1. LAVE, 2.AGUA LIMPIA, 3.ENJUAGUE CONENJUAGUE DESINFECTANTE. Use tabletas desinfectantes aprobadas o use cloro a 1 cucharada por galón de agua de enjuague. Cambie el agua con frecuencia.			
B	Paños de limpieza: Los paños de limpieza para superficies en contacto con alimentos se deben usar una vez que se lavan o se desechan, o se deben almacenar en una solución desinfectante limpia de concentración adecuada entre usos. Cambie la solución desinfectante con frecuencia.			
5	SUMINISTRO DE AGUA Y ELIMINACIÓN DE AGUAS RESIDUALES			
A	Agua: Debe haber un suministro adecuado de fría y caliente agua potable disponible en el lugar para cocinar, limpiar, desinfectar, lavarse las manos y beber. El agua potable incluye agua embotellada, agua de un suministro de agua público aprobado y agua de un suministro de agua privado aprobado. Las mangueras de suministro de agua deben estar hechas de materiales aptos para alimentos (están prohibidas las mangueras de jardín).			
B	Eliminación de aguas residuales: Las aguas residuales se eliminarán en un eliminación de aguas residuales aprobado sistema de (por ejemplo, en un lavabo o inodoro) ubicado en _____. Las aguas residuales no se pueden verter en la superficie del suelo, en las vías fluviales ni en los desagües pluviales.			
6	LOCALES			
A	Basura: Se proporcionarán contenedores de basura a prueba de fugas e insectos con bolsas de basura plásticas.			
B	Grasa residual: La grasa residual debe desecharse en un contenedor de sebo útil o de otra manera aprobada.			
C	Iluminación: Se debe proporcionar una iluminación adecuada.			
D	Animales: No se permiten animales vivos dentro o dentro de los 20 pies de las instalaciones.			
7	PUESTO DE ALIMENTOS			
A	Identificación: El nombre de la instalación, el nombre del operador(a), la ciudad, el estado y el código postal se colocarán en un lugar claramente visible para los clientes. Mostrar permiso de salud.			
B	Mesas, mostradores y estantes: mesas, mostradores, superficies de preparación de alimentos y estantes deben ser lisos, fáciles de limpiar y no absorbentes.			
C	Recinto: El puesto debe de consistir de cuatro lados completos y una parte superior (madera contrachapada, lona, plástico o mosquitera de malla fina) y encerrará toda la comida y el equipo. Nota: El Departamento de Bomberos local puede requerir una prueba de materiales retardadores de fuego.			
D	Piso: Se deben proporcionar superficies de piso que se puedan limpiar (lona u otro material que se pueda limpiar).			
E	Puertas de acceso y ventanas de paso: se requieren cierres herméticos para las aberturas de las puertas de acceso. Las ventanas de paso se pueden cerrar y no miden más de 18"X 12".			

NOTA: Es posible que esta lista no incluya todo el equipo necesario que necesitará para su operación individual. Comuníquese con Environmental Health al (707) 263-1164 si tiene preguntas sobre los requisitos del equipo.

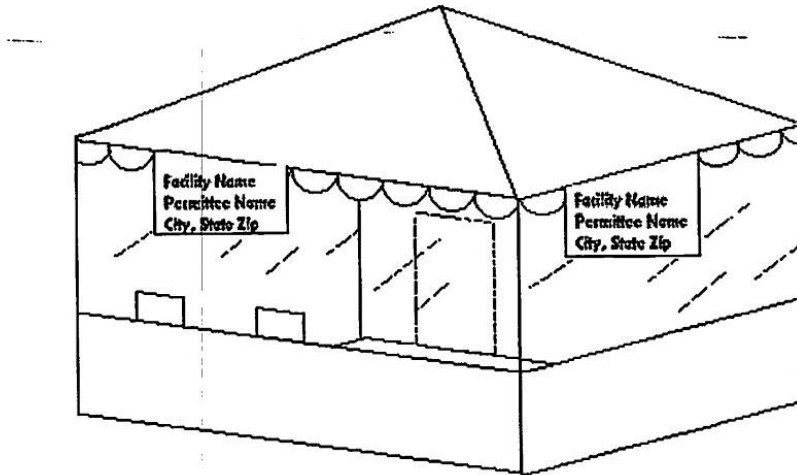
He proporcionado todo lo anterior para el funcionamiento de mi puesto de comida. Entiendo que no proporcionar todos los elementos anteriores puede resultar en el cierre inmediato de mi puesto. Entiendo que debo publicar esta lista de verificación completa dentro de mi puesto.

Firmado: _____

Fecha: _____

C. Recinto. La preparación de alimentos que impliquen cortar, cortar, mezclar, ensamblar o cocinar debe hacerse dentro de una cabina completamente cerrada. Esto es esencial para prevenir la contaminación de los alimentos y las superficies en contacto con los alimentos por polvo, moscas y contaminación por encima de la cabeza. Un stand aceptable consiste en lo siguiente:

1. Cuatro lados a prueba de moscas, como lona, madera contrachapada o mosquiteras de malla fina (al menos 16 mallas).
2. Un techo resistente al agua. El cribado solo será aceptable como límite máximo por encima del equipo de cocción cuando sea necesario para la ventilación.
3. Aberturas de paso a prueba de moscas.
4. Materiales de construcción no combustibles, según lo requiera el Departamento de Bomberos



Nota: La única operación que no requiere cabinas completamente cerradas son aquellas que están aprobadas para la preparación limitada de alimentos*, venden bebidas de dispensadores aprobados o alimentos preenvasados por mayoristas o en una cocina externa aprobada. Es posible que se requiera que los proveedores que distribuyen muestras tengan un stand completamente cerrado. * Consulte las Pautas de preparación de alimentos limitados de la instalación temporal para obtener más información.

D. Piso. Se deben proporcionar superficies de piso limpiables para todas las cabinas. La hierba o la suciedad deben cubrirse con un material limpiable, como una lona o madera contrachapada. Una superficie de concreto o asfalto está aprobada sin revestimientos adicionales.

E. Puertas de acceso y ventanas de paso. Se requieren cierres ajustados para las aberturas de las puertas de acceso. Las ventanas de paso se pueden cerrar y no miden más de 18"x12".

ASEOS

Se proporcionará al menos una instalación de baño por cada 15 empleados de cabina dentro de los 200 pies de cada cabina de comida. Cada instalación de aseo deberá estar provista de instalaciones y suministros aprobados para el lavado de manos.

EQUIPO DE BARBACOA AL AIRE LIBRE

Las barbacoas al aire libre pueden ser operadas junto con un puesto de comida totalmente cerrado permitido. La barbacoa debe usarse para cocinar, asar o asar sobre brasas vivas (leña, carbón o gas calentado). La barbacoa no se puede usar para calentar productos o mantener la temperatura de los alimentos en ollas, parrillas planas u otros recipientes.

Evite las enfermedades transmitidas por los alimentos: evite la zona de peligro: las bacterias crecerán muy rápidamente en los alimentos que se encuentran en la zona de peligro. La zona de peligro está por encima de los 41°F y por debajo de los 135°F. Las bacterias en los alimentos pueden causar enfermedades o la muerte. Proteja a sus clientes controlando la temperatura de los alimentos con frecuencia.

Temperaturas mínimas de cocción de los alimentos (temperaturas internas)

Aves y alimentos que contienen aves	165° F
Pescado, carnes o aves rellenas	165° F
Carnes molidas (es decir, hamburguesas)	55° F
Huevos (para mantener calientes)	155° F
Pescado	145° F
Piezas individuales de carne	145° F
Huevos (cocidos a pedido)	145° F
Todos los demás alimentos potencialmente peligrosos (es decir, verduras cocidas)	140° F



Use un termómetro de sonda para verificar la temperatura de alimentos

Temperatura de recalentamiento para alimentos potencialmente peligrosos (PHFs): 165° F

Temperatura para PHFs: 135° F Mantenimiento en frío

Temperatura para PHFs: 41° F *

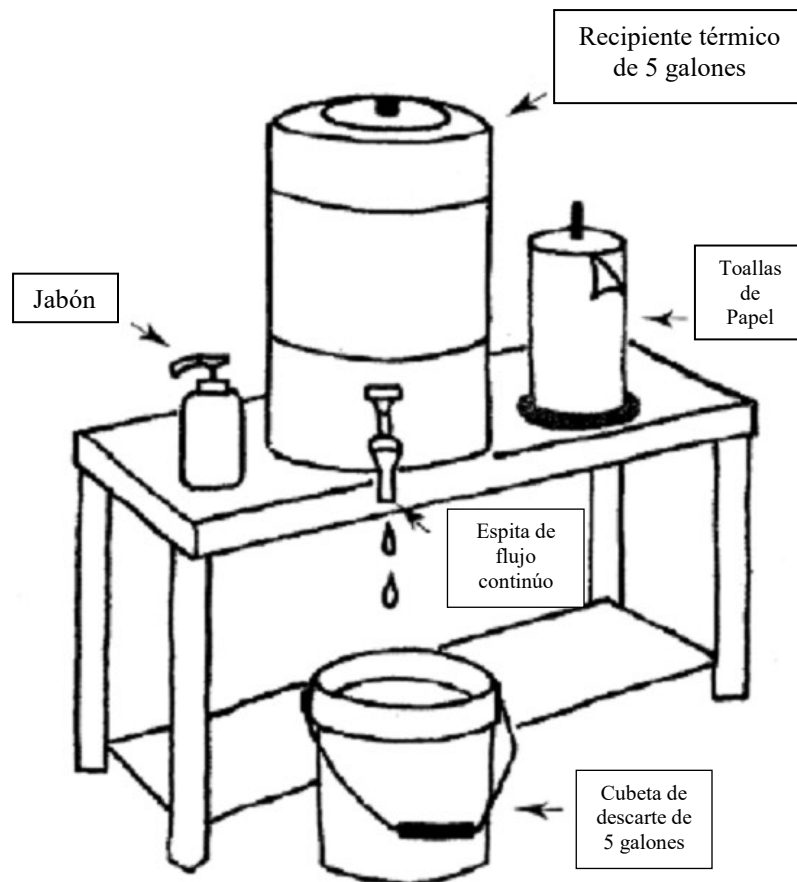


* Durante las horas de funcionamiento de una Instalación de Alimentos Temporal, una línea de servicio o una barra de ensaladas, los PHFs pueden mantenerse a una temperatura que no exceda los 45° F por hasta 12 horas en cualquier período de 24 horas. Al final del día de operación, cualquier PHFs que se mantenga a 45° F debe desecharse.

* Los huevos crudos con cáscara, los moluscos vivos sin cáscara, la leche pasteurizada y los productos lácteos pasteurizados en envases originales sellados, y los PHFs que se conservan para el muestreo en los mercados de agricultores certificados pueden mantenerse en frío a 45°

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ESTACIÓN DE LAVADO DE MANOS TEMPORAL



**** SE REQUIERE EN CADA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, COMIDA ABIERTA, MUESTREO Y PUESTO DE CERVEZAS / LICORES ****

La estación de lavado de manos temporal debe consistir en al menos un recipiente aislado de 5 galones con grifo de manos libres que proporcione un flujo continuo de agua potable tibia (mínimo de 100 ° F), jabón líquido en un dispensador de bomba, toallas de papel de un solo uso y un cubeta de 5 galones para recoger el agua sucia.

New Fee Ordinance for Temporary Events

Fee Description	Fee	Non Profit	Code
Temporary Food Facility Event Organizer (per Permit)	\$137.00	\$68.00	1349
Discount of 10% if application is received 10 business days prior to event date	\$123.00	\$61.00	1349
Temporary Food Facility Low Risk (single event/year) (per permit)	\$68.00	\$34.00	1398
Discount of 10% if application is received 10 business days prior to event date	\$61.00	\$31.00	1398
Temporary Food Facility High Risk (single event/year) (per permit)	\$137.00	\$68.00	1350
Discount of 10% if application is received 10 business days prior to event date	\$123.00	\$61.00	1350
Temporary Food Facility Low Risk (3 or more events/year) (per permit)	\$204.00	\$102.00	1399
Discount of 10% if application is received 10 business days prior to event date	\$184.00	\$92.00	1399
Temporary Food Facility High Risk (3 or more events/year) (per permit)	\$278.00	\$139.00	1351
Discount of 10% if application is received 10 business days prior to event date	\$250.00	\$125.00	1351
Temporary Event Non Profit 50% discount off any above regular temporary event fees	50% off		1352

Effective July 1 2022

Definitions and Guidelines:

- Currently permitted food facilities will remain exempt from temporary health permit fees.
- If an event **Sponsor/Organizer** also has a food booth, they will be charged the appropriate vendor fee in addition to the sponsor fee.
- The **Sponsor/Organizer** of the event must submit a Sponsor Permit Application if there are 2 or more food vendors participating in the temporary event.
- **Low risk food** vendors may include the following: Prepackaged non-potentially hazardous foods including candy, bottled water and bottled/canned beverages, beer and wine; Cottage Food industry items; a majority of bakery items (except cream filled pies, cheese cake, pumpkin pie, lemon bars, custards, etc.); coffee (dairy products may change the process); commercially fully cooked hot dogs & commercially processed hot dog condiments (i.e. ketchup, mustard, relishes, canned chili); nachos with commercially canned cheese sauce & jalapeno peppers.
- **Low risk foods** would be items that haven't normally been associated with foodborne illness. That would include most dry goods like crackers, flour, **sugar**, grains, breads, candy, dry beans and **dried fruit**. Fresh unprocessed fruits and vegetables are generally considered low risk.
- **Low risk foods** are less-likely to cause [food poisoning](#) because they have (1) [high acid content](#) (pH 4.5 or lower), or (2) low water content. Low risk foods spoil due to their chemical [composition](#) (not microbiological activity) and usually have a 'best before' date.
- **Veterans** are exempt from permit fees unless they are selling/serving alcohol.
- **“Food”** means a raw, cooked, or processed edible substance, ice, beverage, an ingredient for use or for sale in whole or in part for human consumption, and chewing gum (CRFC: 113781).