



EVENTO DE LA COMUNIDAD SOLICITUD DE PROVEEDOR DE ALIMENTOS

Instrucciones: El propietario/operador de cada puesto de comida debe **completar y firmar completamente** esta Solicitud de Proveedor de Alimentos para Eventos Comunitarios páginas 1-4 y devolverla al organizador del evento. El organizador del evento debe presentar todas las solicitudes a esta oficina al menos **14 días** antes del evento. La presentación tardía está sujeta a un cargo por pago atrasado.

INFORMACIÓN DEL PUESTO

Nombre del puesto: _____

¿Operará más de un puesto en este evento? No Sí (Adjunte una solicitud separada para **cada puesto**)

INFORMACIÓN DEL PROPIETARIO/OPERADOR

Nombre del propietario/operador: _____

Dirección: _____ Ciudad: _____ ST: _____ Código Postal: _____

Persona de contacto: _____ Número de contacto: () _____

Correo electrónico: _____

INFORMACIÓN DEL EVENTO

Nombre del evento: _____

Dirección del evento: _____ Ciudad: _____ ST: _____ Código Postal: _____

Nombre del Organizador/Patrocinador: _____ Número de contacto: () _____

Fecha de funcionamiento: _____ Horario de atención: _____

ESTADO DE LA EMPRESA (seleccione todas las que correspondan):

- Con fines de lucro
 Veterano militar exento (proporcionar copia)
 Sin fines de lucro (proporcionar documentación sin fines de lucro)
 Estoy operando en beneficio de una asociación sin fines de lucro
(Proporcione el formulario de exención CalCode §113789(c)(4))

OPERACIÓN DE ALIMENTOS

- Preenvasados
 Preparación de alimentos
 Operador de comida casera (proporcione una copia del permiso actual si no está en Madera)
 Pegatina Móvil Madera Permitida #: _____
 Muestra (consulte la página 3 para obtener más detalles)

CONSTRUCCIÓN DE PUESTOS

Las cabinas de preparación de alimentos deben construirse con 4 lados, un piso lavable y protección superior.

Los puestos de comida preenvasados requieren un suelo lavable y protección superior.

- Moldura superior:** Lona de madera Otros: _____
Materiales del suelo: Asfalto Hormigón Madera Otros: _____
Paredes Materiales: Mamparas Lona Madera Otros: _____

La lona debe ser ignífuga y se puede permitir cocinar fuera de la cabina, comuníquese con la división de incendios local para conocer los requisitos.

He leído las reglas del evento comunitario y entiendo lo que se espera de mí para operar mi instalación temporal de alimentos. Si no proporciono los artículos requeridos, o si tengo alimentos de fuentes no aprobadas durante el tiempo de operación, mi permiso puede estar sujeto a suspensión/revocación y cierre de instalaciones. El tiempo del personal de la División de Salud Ambiental del Condado de Madera ha dedicado a las acciones de cumplimiento y seguimientos que se factura a nuestra tarifa por hora.

Firma del propietario/operador: _____ Fecha _____

Nombre del propietario/operador: _____

Equipos y Procesos Requeridos: seleccione todos los que correspondan (revise las reglas de TFF para conocer los requisitos)

INSTALACIONES PARA LAVARSE LAS MANOS: Como mínimo, necesita 5 galones de agua en un recipiente con un grifo de "manos libres", un balde para recoger las aguas residuales, un jabón líquido o en polvo en un dispensador y toallas de papel.

- Contenedor de flujo por gravedad con grifo para permitir el flujo de agua con ambas manos libres.
- Fregadero con plomería con agua tibia.

UTENSILIOS E INSTALACIONES DE LAVADO DE VAJILLA

- Uso de un fregadero de 3 compartimentos con plomería o portátil con agua fría y caliente. (Un máximo de 4 puestos pueden compartir un fregadero).
- Uso de 3 tinajas/cubos de platos separados dentro del puesto de comida (5 galones por cada tarrina/cubo).
- Proporcione desinfectante y tiras reactivas. (Cloro - 100 ppm, Quat - 200 ppm)
- No se proporcionan instalaciones de lavado. Los utensilios adicionales llegarán al evento limpios y desinfectados (solo se aplica a la preparación limitada de alimentos y solo a alimentos no potencialmente peligrosos).

TERMÓMETROS (los PHF deben mantenerse en frío a 45 ° F o menos O en caliente a 135 ° F o más)

- El tipo de sonda (0° F -200° F) debe estar disponible para monitorear las temperaturas de los alimentos potencialmente peligrosos (PHF).
- Termómetros internos para unidades **de mantenimiento frío**.
- Termómetros internos para unidades **de mantenimiento caliente**.
- Los alimentos se mantienen **calientes** o **fríos** durante el transporte al evento.

Provea detalles: _____

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Todos los alimentos abiertos se prepararán dentro de una cabina completamente cerrada o una unidad móvil (carrito / remolque / camión).
- Lavaré los alimentos (frutas y verduras, etcétera) de una manera aprobada o en una instalación de alimentos aprobada.

Provea detalles: _____

AGUA POTABLE Y ELIMINACIÓN DE AGUAS RESIDUALES

Fuente de agua potable provista por: Organizador Otro: _____

Lugar de disposición de los residuos proporcionado por: Organizador Otro _____

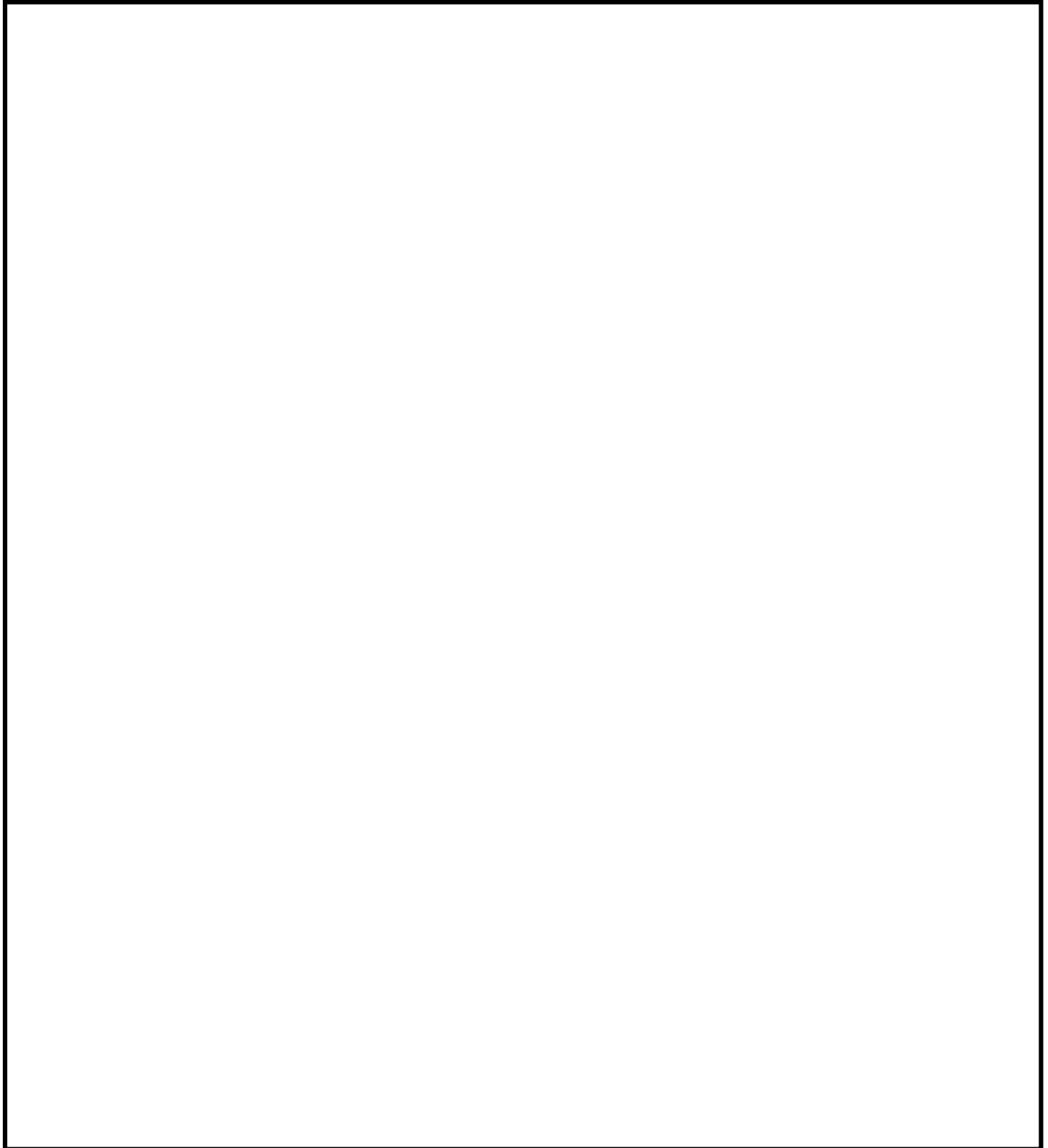
REQUISITOS DE MUESTREO:

- ✓ Las muestras se conservarán en recipientes aprobados, limpios y cubiertos.
- ✓ Todas las muestras de alimentos serán distribuidas por el operador de manera sanitaria.
- ✓ Se utilizarán guantes de plástico limpios y desechables al cortar muestras de alimentos.
- ✓ Los alimentos destinados a la toma de muestras deben lavarse o limpiarse de cualquier tierra u otro material con agua potable a fin de que sean saludables y seguros para consumir.
- ✓ El agua potable debe estar disponible para lavarse las manos y desinfectarse, según lo aprobado por la agencia local de aplicación de la ley.
- ✓ Las muestras de alimentos potencialmente peligrosos deben mantenerse a 45 ° F. Todas las demás muestras de alimentos se eliminarán dentro de las dos horas posteriores después de cortar.
- ✓ Los utensilios y el agua para lavarse las manos deben desecharse en una instalación conectada al sistema de alcantarillado público o de una manera aprobada por la agencia de salud ambiental local.
- ✓ Los utensilios y las superficies de corte deben ser lisos, no absorbentes y fáciles de limpiar o se deben utilizar artículos de un solo uso.

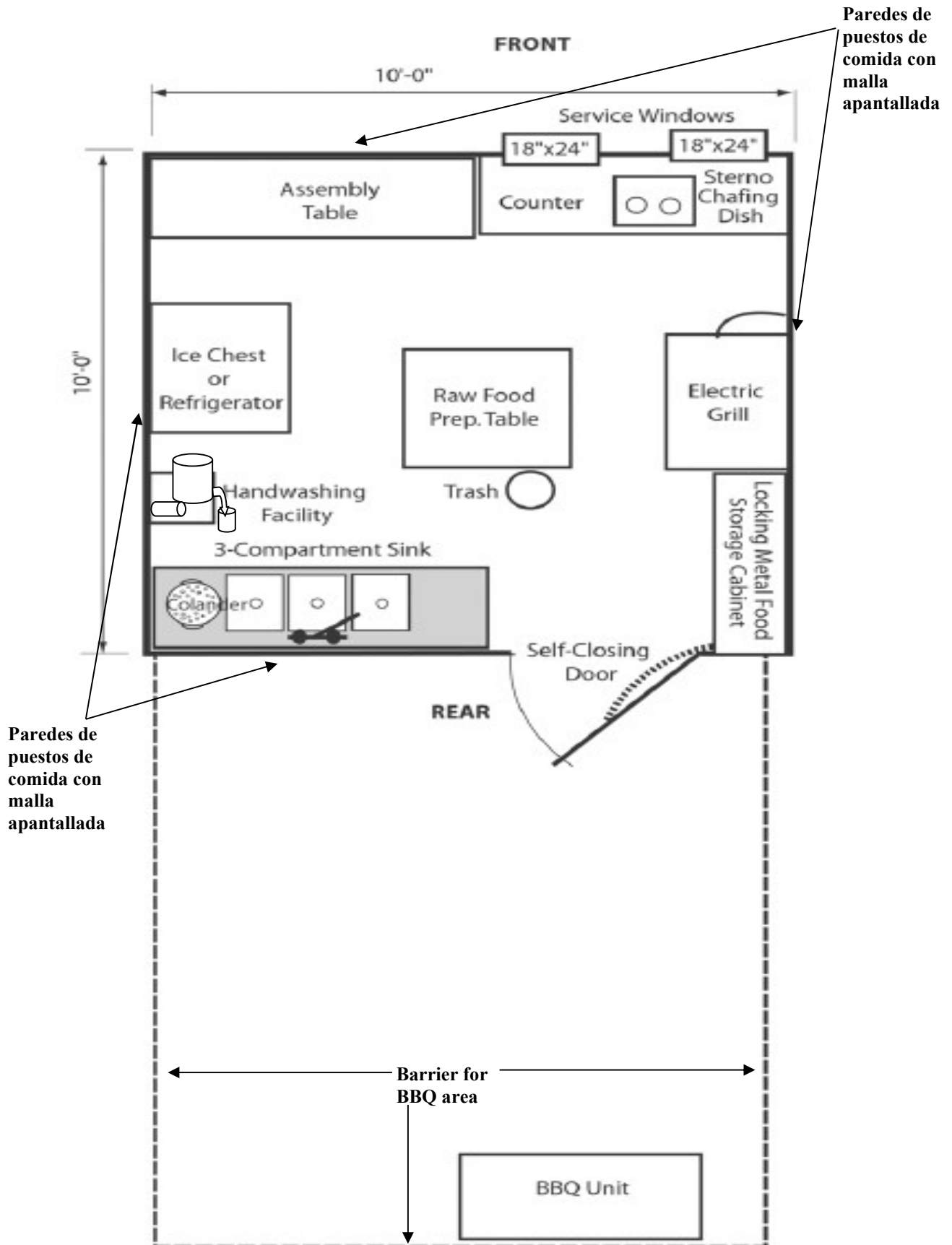
Provea detalles de su operación de muestras y procedimientos a continuación (agregar paginas adicional si es necesario):

MAPA DEL SITIO DEL PUESTO DE COMIDA

En el espacio provisto, dibuje todos los componentes del puesto de comida. Identifique y describa todo el equipo, incluyendo la cocina, el equipo de mantenimiento frío y caliente, las instalaciones de lavado de manos, las mesas de trabajo, las instalaciones de lavado, el almacenamiento de alimentos y utensilios de servicio único, los contenedores de basura y las áreas de servicio al cliente. *(Agregue páginas si es necesario)*



MAPA DEL SITIO DE MUESTRA DE PUESTO DE COMIDA



Puesto de Comida para Eventos Comunitarios - LISTA DE VERIFICACIÓN DE INSPECCIÓN

Complete esta lista de verificación **antes de comenzar a servir comida** al público. Guarde esta copia y téngala a mano para mostrársela al patrocinador del evento o al Inspector de Salud Ambiental.

Nombre del responsable del puesto: _____
(Debe haber alguien a cargo y presente en todo momentos)

| Elementos que deben completarse antes de servir comida al público: | Inicie cuando termine |
|--|-----------------------|
| 1. La estación de lavado de manos está configurada y lista para usar. | 1 _____ |
| <input type="checkbox"/> Se lavarán las manos durante 10-15 segundos. <input type="checkbox"/> Recipiente de agua caliente con grifo para un flujo continuo de agua. <input type="checkbox"/> Cubo para recoger el agua sucia. <input type="checkbox"/> Jabón líquido en un dispensador de pompa. <input type="checkbox"/> Toallas de papel de un solo uso. | |
| 2. La estación de lavado de vajilla está configurada y lista para usar. | 2 _____ |
| <input type="checkbox"/> Provee tiras reactivas de desinfectante. <input type="checkbox"/> Compartimento con agua jabonosa para lavar. <input type="checkbox"/> Compartimento con agua para usar para enjuagar. <input type="checkbox"/> Compartimento con desinfectante (cloro/quat) y agua para usar para desinfectar. | |
| 3. Las tareas de preparación de alimentos se delegan , por lo que hay tres tipos de trabajadores: | 3 _____ |
| <input type="checkbox"/> Aquellos que solo tocan la carne cruda y las aves de corral. <input type="checkbox"/> Los que solo tocan alimentos listos para comer. <input type="checkbox"/> Los que solo tocan el dinero. | |
| 4. Toda la preparación de alimentos se realiza dentro de la cabina cerrada que estará cerrada por todos lados con pantallas de malla de 16 por pulgada cuadrada. | 4 _____ |
| 5. Pisos construidos de concreto, asfalto, madera compacta u otro material similar que se pueda limpiar y que se mantienen en buen estado. | 5 _____ |
| 6. Las unidades de barbacoa se pueden usar fuera de la cabina, pero toda la comida de la barbacoa debe llevarse adentro de la cabina cerrada para servirla al cliente. <i>(No aplicable a planchas)</i> | 6 _____ |
| 7. El termómetro para medir la temperatura de los alimentos esta disponible en la cabina. | 7 _____ |
| <input type="checkbox"/> Todos los alimentos fríos se mantienen a 45 grados F o menos. <input type="checkbox"/> Todos los alimentos calientes se sirven directamente al cliente o se mantienen a una temperatura de 135 grados F o más. <input type="checkbox"/> Deseche los alimentos calientes restantes al final de cada día | |
| 8. Los contenedores de basura están disponibles dentro de la cabina | 8 _____ |
| 9. Los condimentos de servicio propio están: | 9 _____ |
| <input type="checkbox"/> En recipientes con tapa abatible y utensilio para recoger. <input type="checkbox"/> En botellas exprimibles o paquetes individuales. | |
| 10. Todos los alimentos abiertos están protegidos de los escupitajos y estornudos de los clientes por medio de una barrera o protector. | 10 _____ |
| 11. Los alimentos se almacenan a 6 pulgadas del suelo | 11 _____ |
| 12. Provee un equipo de primeros auxilios surtido , con crema ardiente o aerosol. | 12 _____ |
| 13. Seguridad Contra Incendios | 13 _____ |
| <input type="checkbox"/> Provee extintor de incendios tipo 2A 10BC. <input type="checkbox"/> Provee un extintor de incendios tipo K <i>(si cocina con grasa)</i> . | |
| 14. El nombre de la empresa (letras de al menos 3" de alto), la ciudad, el estado y el código postal (no menos de 1" de altura) deben estar en el puesto. | 14 _____ |
| 15. El permiso de salud se exhibe de manera prominente para el público. | 15 _____ |