

SOLICITUD TEMPORAL/OCASIONAL PARA UN EVENTO DE SERVICIO DE COMIDA

A partir del 1 de julio de 2018, el Código de Alimentos de Idaho (IFC), Sección 2-102.12, requiere que cada establecimiento de alimentos tenga un mínimo de un (1) gerente de protección de alimentos acreditado (AFPM). Para los establecimientos de alimentos temporales, aceptaremos una copia de su certificado AFPM emitido por una organización reconocida a nivel nacional o una copia del certificado obtenido al aprobar el examen de proveedor temporal de alimentos del estado de Idaho. No hay costo para el examen y se ofrecerá en nuestras oficinas solo con cita previa.

Además, se requiere una tarifa de licencia de alimentos de \$65 para todos los establecimientos de alimentos temporales / intermitentes. Esto incluye cualquier carrito de empuje móvil, camiones expendedores, remolques, tiendas de campaña, casetas, bicicletas, embarcaciones de agua u otras unidades móviles e instalaciones fijas utilizadas para eventos temporales / intermitentes. Las solicitudes sin un certificado de capacitación y tarifa de licencia no serán procesadas. El Código de Idaho §39-1604 establece: "Ninguna persona, empresa o corporación deberá operar un establecimiento de alimentos que maneje alimentos potencialmente peligrosos, para los cuales no se requiere ninguna otra inspección o licencia estatal o federal de seguridad alimentaria, sin una licencia aprobada por el director del departamento de salud y bienestar o su designado".

Solo se requiere una tarifa de licencia para un año calendario completo si se utiliza el mismo menú y la misma operación para múltiples eventos. Se requiere una nueva aplicación y una tarifa para un menú u operación diferente. Cuando opere en otro distrito de salud, ese distrito requerirá que el proveedor demuestre que ha pagado una tarifa por ese año calendario y que está sirviendo el mismo menú. También se puede requerir prueba de un comisario local (si se utiliza). Si no se puede proporcionar esta información, se requerirá una nueva solicitud, una copia de su certificado de capacitación y una tarifa. Comuníquese con la oficina local del distrito de salud antes de operar en ese distrito de salud.

Un establecimiento de servicio de alimentos intermitente es aquel que opera en un solo lugar específico junto con un evento recurrente. Ejemplos de eventos recurrentes pueden ser un mercado de agricultores o de la comunidad o un mercado de vacaciones.

Una vez que la solicitud ha sido aprobada, se enviará una carta al solicitante indicando que está aprobada para establecer operaciones en su primer evento programado. Se realizará una inspección al comienzo de ese evento y se emitirá una licencia si se cumplen las condiciones del permiso. Si el solicitante no puede cumplir con los requisitos del código de alimentos, se le exigirá que cese las operaciones y no se emitirá la licencia. Una vez que se emite la licencia de alimentos, debe estar en exhibición pública en cada evento. Un establecimiento de comida temporal o intermitente no puede ser inspeccionado en cada evento, pero el Distrito de Salud puede inspeccionar en cualquier momento que el establecimiento esté funcionando.

Por favor conteste todas las preguntas en la solicitud, incluya una copia del menú, y una carta firmada y fechada por el propietario del restaurante encargado de dejarlo cocinar (incluya el nombre y el número de la licencia, dirección, número de teléfono del encargado), y \$65 para la cuota de la licencia.

Todas las solicitudes deberán ser presentadas **al menos de 2 (dos) semanas antes del evento**. Una solicitud incompleta pudiera causar que se atrase y/o la desaprobación de la solicitud. No se aceptaran solicitudes después del fecha acordada y al solicitante no se le dejara operar.

Si tiene cualquier pregunta, por favor contáctenos a nuestra oficina. Gracias

SOLICITUD TEMPORAL/OCASIONAL PARA UN EVENTO DE SERVICIO DE COMIDA

INFORMACION DEL ESTABLECIMIENTO	POSEEDOR DE LA LICENCIA/PROPIETARIO/RENTERO
Nombre del Negocio: _____	Nombre: _____
Dirección del Negocio: _____	Título: _____
Ciudad: _____ Estado: _____	Dirección del Propietario: _____
Código Postal: _____	Ciudad: _____ Estado: _____
Número del Negocio: () _____	Código Postal: _____
Fax #: () _____	Teléfono del Propietario: () _____
¿Es un grupo Lucrativo? <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No	Fax #: () _____
Nombre del Grupo: _____	Segundo persona de contacto: _____
	Título: _____ Teléfono: _____

Cuota Annual \$65					
EIPH	Bonneville & Clark Counties	1250 Hollipark Drive	Idaho Falls, ID	83401	(208) 523-5382
Offices:	Custer County	1050 N Clinic Road Suite A	Challis, ID	83226	(208) 879-2504
	Fremont County	45 S 2nd W	St. Anthony, ID	83445	(208) 624-7585
	Jefferson County	380 Community Lane	Rigby, ID	83442	(208) 745-7297
	Lemhi County	801 Monroe	Salmon, ID	83467	(208) 756-2122
	Madison County	314 N 3rd E	Rexburg, ID	83440	(208) 356-3239
	Teton County	820 Valley Centre Drive	Driggs, ID	83422	(280) 354-2220

<u>Firma del aplicante</u>	<u>EIPH Use Only</u>
Nombre (Imprimir): _____	\$65.00 Application Fee Paid On: _____
Firma: _____	Receipt #: _____ Rec'd by: _____
<input type="checkbox"/> Portador de la Licencia/Propietario/Rentero	Establishment Number: _____
<input type="checkbox"/> Título/Agente: _____	Approved date: _____ By: _____
	EHS



Por favor denos una dirección de correo electrónico para que podamos enviar por correo electrónico el informe de inspección a usted.

Nombre: _____ Dirección de correo electrónico: _____

Eventos/ Ubicaciones Planeados

1. Nombre del Evento: _____ Ubicación del Evento: _____
 Fecha (s) del Evento: _____ **Hora de partir para el primer evento:** _____
 Restaurante que le dejara cocinar: _____ Licencia #: _____ Teléfono: _____
 Nombre de donde recibirá agua: _____ Público o Privado
 Eliminación de aguas residuales: _____ Público o Privado

Approved
by: _____

2. Nombre del Evento: _____ Ubicación del Evento: _____
 Fecha (s) del Evento: _____
 Restaurante que le dejara cocinar: _____ Licencia #: _____ Teléfono: _____
 Nombre de donde recibirá agua: _____ Público o Privado
 Eliminación de aguas residuales: _____ Público o Privado

Approved
by: _____

3. Nombre del Evento: _____ Ubicación del Evento: _____
 Fecha (s) del Evento: _____
 Restaurante que le dejara cocinar: _____ Licencia #: _____ Teléfono: _____
 Nombre de donde recibirá agua: _____ Público o Privado
 Eliminación de aguas residuales: _____ Público o Privado

Approved
by: _____

4. Nombre del Evento: _____ Ubicación del Evento: _____
 Fecha (s) del Evento: _____
 Restaurante que le dejara cocinar: _____ Licencia #: _____ Teléfono: _____
 Nombre de donde recibirá agua: _____ Público o Privado
 Eliminación de aguas residuales: _____ Público o Privado

Approved
by: _____

5. Nombre del Evento: _____ Ubicación del Evento: _____
 Fecha (s) del Evento: _____
 Restaurante que le dejara cocinar: _____ Licencia #: _____ Teléfono: _____
 Nombre de donde recibirá agua: _____ Público o Privado
 Eliminación de aguas residuales: _____ Público o Privado

Approved
by: _____

6. Nombre del Evento: _____ Ubicación del Evento: _____
 Fecha (s) del Evento: _____
 Restaurante que le dejara cocinar: _____ Licencia #: _____ Teléfono: _____
 Nombre de donde recibirá agua: _____ Público o Privado
 Eliminación de aguas residuales: _____ Público o Privado

Approved
by: _____

7. Nombre del Evento: _____ Ubicación del Evento: _____
 Fecha (s) del Evento: _____
 Restaurante que le dejara cocinar: _____ Licencia #: _____ Teléfono: _____
 Nombre de donde recibirá agua: _____ Público o Privado
 Eliminación de aguas residuales: _____ Público o Privado

Approved
by: _____

4. Por favor enumere todos los equipos y describa su conjunto que se utilizara en el evento temporal/ocasional. (¿Como se mantendrá la comida caliente/fría? Qué tipo de preparación de los alimentos esta hacienda y cómo?) etc.
- Todos los establecimientos alimentarios temporales/ocasionales deben tener instalaciones o equipos adecuados para cocinar, mantener y refrigerar los alimentos por debajo de 41°F o por encima de 135°F. Unidades de refrigeración mecánicas deben ser previamente enfriada a 41°F antes de que se llena de comida.
 - Se requieren mangueras especiales (para comida) para llenar los tanques portables de agua. Antes de usarlo los tanques no se le olvide limpiarlos y desinfectarlos.
 - Cada establecimiento de alimentarios temporales/ocasionales deben estar construidos de manera que se proteja la comida de elementos externos, como el viento, la lluvia, el polvo.
 - Deberá proporcionar artículos desechables para el consumidor.
 - La comida lista para comer deberá ser servida con guantes y/o con utensilios apropiados.
5. **Dibuje o anote como piensas poner los equipos, lavado, tanques del agua, refrigerador, y las áreas de trabajo del establecimiento de comida para el evento temporal/ocasional.**

6. ¿Cómo planea lavarse las manos?

Cada establecimiento de comida para eventos temporales/ocasionales deberá tener una instalación para lavarse las manos. Que incluya una vasija (101°F), jabón, toallas de papel y bote de basura para las toallas. La vasija deberá tener una llave que se pueda abrir y que se quede abierta durante el lavado de manos. No llaves con botón que se empujen.

7. ¿Cómo planea tirar el agua sucia y la basura?

Todas las aguas residuales y la basura, deben eliminarse en un lugar aprobado.

8. ¿Cómo planea desinfectar y lavar los utensilios y el equipo?

POR FAVOR FIJESE: Las solicitudes que estén incompletas retrasaran o tal vez la aplicación no está aprobado. No haga referencia a la información proporcionada en las aplicaciones anteriores que han metido antes al Salud Publica del Este de Idaho. Gracias.

He leído y entendido los requisitos descritos arriba y estoy de acuerdo y accederé con estos requisitos relativos a mi establecimiento de comida para eventos temporales/ocasionales.

Fecha: _____

Nombre (Imprimir): _____ Firma: _____

Poseedor de la licencia/propietario/rentero

Agente - Título: _____

CONSENTIMIENTO PARA COMPARTIR UN ESTABLECIMIENTO O RESTAURANTE

Este formulario debe ser presentado con propuestas de un establecimiento para un evento temporal/ocasional de comida, permiso para un vehículo o carrito, permiso para vender en el "Farmer's Market" o permiso para servicio de servir comida. El código de comida del estado de Idaho requiere que toda la comida que se sirva o se regale al público deberá estar preparada o aguardada en un establecimiento adecuado y aprobado. Adicionalmente, los vehículos o carritos, donde se vende la comida, deberán dar el servicio adecuado, y en veces, deberían ser aguardados en un lugar aprobado.

ESTE FORMA DEBE SER COMPLETADA POR EL DUENO (O GERENTE) DEL ESTABLECIMIENTO DE COMIDA APROBADO donde estas operaciones se llevaran a cabo para la empresa que solicite un permiso. Ninguna otra institución puede ser utilizado por esta empresa para estas operaciones sin la aprobación escrita de Salud Pública del Este de Idaho.

Nombre del negocio que solicita el permiso: _____

Nombre del restaurant con licencia encargado de dejarlo cocinar: _____

Dirección: _____

Ciudad/Estado/Código Postal: _____

Teléfono: _____ #de Licencia del Restaurante: _____

(Licencia aprobada del restaurante)

Funciones que se elaboraran en este establecimiento:

- Preparación de la comida
- Almacén de los utensilios/comida (un área designada y marcada con etiquetas)
- Almacén del vehículo/carrito
- Lavado de los utensilios o equipo
- Otro: _____

Como se ha mencionado arriba, yo soy el propietario del restaurant y le he dado permiso para que el negocio conocido como _____ use mis instalaciones del restaurant para operar como he indicado arriba, y entiendo que yo soy el absoluto responsable por la limpieza y el cuidado de instalaciones del restaurant.

Nombre del Propietario del restaurant con licencia (Imprimir): _____

Firma del Propietario del restaurant con licencia/Gerente: _____

Fecha: _____