

## SOLICITUD TEMPORAL/OCASIONAL PARA UN EVENTO DE SERVICIO DE COMIDA

Todos los establecimientos que manejen comida potencialmente peligrosa, se les requieren una cuota de \$65 para la licencia de comida. Esto incluye cualquier carrito que se empuje, camión para vender, campers, carpas, cabina/caseta, bicicletas, motos acuáticas, o cualquier otra unidad móvil y instalaciones estables que se usan como establecimientos temporal/ocasional para los eventos. No se procesarán las solicitudes que no tengan la cuota para la licencia. El código de Idaho 39-1604 dice, "No person, firm or corporation shall operate a food establishment that handles potentially hazardous foods, for which no other state or federal food safety inspection or license is required, without a license approved by the director of the department of health and welfare or his designee." En Español, "Sin la licencia aprobada por el director o una persona designada por el departamento de salud y bienestar, ninguna persona, empresa, o corporación deberá operar un establecimiento que maneje comidas potencialmente peligrosas. Aunque no se requiera una inspección o licencia de comida estatal o federal, se le requiere una licencia del departamento de salud y bienestar."

No se requerirá cuotas adicionales para eventos que sean en el mismo año y con el mismo menú, pero sin embargo los eventos y las locaciones deberán ser revelados junto con la solicitud y una copia del menú. Una nueva solicitud y pago se requieren para un menú o una operación diferente. Cuando se opera en otro distrito de salud, ese distrito requerirá el vendedor mostrar prueba de que ha pagado una cuota para ese año y está sirviendo el mismo menú. Prueba de un comisario local también puede ser necesaria. Por favor, póngase en contacto con la oficina local del Distrito de Salud antes de operar en ese Distrito.

Un establecimiento ocasional de comida es uno que opera individualmente, en una locación determinado en colaboración con un evento fijo. Ejemplo de un evento fijo sería como: el mercado de los rancheros o comunidad; un mercado de días festivos.

Una vez que la solicitud ha sido aprobada, una carta será enviada al solicitante indicando que están aprobados para establecer operaciones en su primer evento programado. Una inspección se producirá a principios de ese evento y una licencia expedida si se cumplen las condiciones del permiso. Si el solicitante no puede cumplir con los requisitos del código de la comida, él/ella estará obligada a parar sus operaciones y no se haya expedido el permiso. Cuando recibe la licencia, debe ser expuesto al público en cada evento. Un establecimiento de comida temporal o intermitente no puede ser inspeccionado en cada evento, pero el Distrito de Salud podrá inspeccionar en cualquier momento el establecimiento está 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 aceptarán 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: _____

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

<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 haciendo 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 restaurante.

Nombre del Propietario del restaurant con licencia (Imprimir): \_\_\_\_\_

Firma del Propietario del restaurant con licencia/Gerente: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_