



APPROVED?		FOR DEPARTMENT USE ONLY	
APPROVED BY	YES <input type="checkbox"/>	DATE	<input type="checkbox"/>
FEES OWED \$ _____		DATE PAID ___/___/___	
*Add late fee when submitting late (within 10 days of the event)			

SOLICITUD DE VENDEDOR PARA EVENTOS TEMPORALES DE ALIMENTOS

Todos los vendedores deben completar UNA solicitud de vendedor cada año para el condado de Summit. Si los elementos del menú o el equipo están cambiando, se debe enviar una nueva solicitud para los eventos siguientes.

Las solicitudes y tarifas aplicables deben presentarse 14 días antes del evento. Póngase en contacto con este departamento para más detalles.

Visite la página web del Salud Ambiental de condado de Summit para mirar tarifas: Summitcountyco.gov/EHfees

Por favor complete la siguiente información:		
Nombre temporal del establecimiento de comida al por menor	Nombre del propietario legal	
Dirección del establecimiento		
Ciudad	Estado	Código postal (Zip)
Dirección postal		
Ciudad	Estado	Código postal (Zip)
Nombre de contacto	Teléfono de Contacto	
E-Mail		

Los vendedores deberán tener en las instalaciones en todo momento un Permiso de Evento Temporal de Comida al Por Menor del Condado de Summit, la Licencia de Evento Temporal de Colorado emitida por el Condado de Summit o cualquier Licencia de Comida Móvil de CO.

(Viste la página web para mirar el [diagrama](#) para intrusiones en todos los documentos requeridos)

Por favor, marque a continuación el tipo de documento que está solicitando: (Seleccione uno)

- Permiso de evento temporal del condado de Summit: servicio completo
- Permiso de evento temporal del condado de Summit: alimentos pre envasados
- Licencia de evento temporal de Colorado - Servicio completo
- Licencia de eventos temporales en Colorado: alimentos pre envasados
- Alimentos de cabaña Sin fines de lucro Vendedor Mobile con licencia de CO

Los Permisos Porcentuales y licencias de todos los Eventos (excluyendo los alimentos de cabaña y organizaciones sin fines de lucro) deben tener una cocina de operador aprobada para trabajar. Indique el tipo de cocina de elaboración que está utilizando:

- Posee un establecimiento de venta al por menor con licencia de CO y se anexa la licencia.
- Tengo permiso para usar un RFE con licencia de CO. El Acuerdo de Comisario y la licencia de instalación están anexos.

Enumere todos los eventos y fechas en los que planea participar dentro del condado de Summit

Nombre del evento	Fecha	Ubicación

Horas de operación del puesto de comida temporal para este evento:

Lunes _____ Martes _____ Miércoles _____ Jueves _____

Viernes _____ Sabado _____ Domingo _____

¿Cuántas personas anticipa servir cada día del evento? _____

MENÚ (Adjunte una hoja adicional, si es necesario)

Indique todos los productos alimenticios que planea servir este año y la fuente específica de todos los alimentos (nombre de la cadena de supermercados, mayorista, etc.)

Asegúrese de incluir elementos como aderezos y condimentos.

Productos de comida y bebida	Ubicación donde se obtuvo
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

PREPARACIÓN DE COMIDA

Preparación en la instalación aprobada o el operador antes del evento

Marque qué procedimiento de preparación requiere cada ingrediente del menú.

Alimento	Descongelar	Cortar/ Armar	Cocinar/ Hornear	Enfriar	Recalentar	Mantener Frio	Mantener Caliente
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							

¿Cuál es el nombre y la ubicación de su establecimiento? (Acuerdo completo del establecimiento en la página 5)

Nombre: _____

Persona de contacto y número de teléfono: _____

Enfriamiento

¿Cómo se enfriarán rápidamente los alimentos a 41 °F o menos? (marque todo lo que corresponda)

- Bandejas poco profundas (menos de 4 ") en el refrigerador o la cava enfriadora
- Usar un baño de hielo para enfriar el producto alimenticio
- Panela de hielo o barra
- Otro (especificar) _____

Recalentamiento

¿Cómo se volverán a calentar los alimentos a por lo menos 165 grados °F? (marque todo lo que corresponda)

- Microonda
- Parrilla
- Horno
- Calientaplatos
- Otro (especificar) _____

Transporte

¿Por favor, indique la distancia a la que transportará los alimentos al evento? _____

¿Qué equipo usarás para controlar las temperaturas durante el transporte?

- Enfriadores con hielo
- Termos para comidas frías
- Termos para comidas calientes
- Otro (especificar) _____

LAVADO DE MANOS Y MANEJO DE ALIMENTOS

Se REQUIERE una estación de lavado de manos DENTRO de cada cabina o unidad, a menos que solo se sirvan alimentos preenvasados que no requieren preparación y / o cocina. Por favor, consulte el espacio a continuación que se aplica a su stand / unidad.

- Solo serviré alimentos preenvasados que no requieren preparación y / o cocina.
- Voy a servir alimentos que requieren preparación y / o cocina y proporcionaré lo siguiente para lavarse las manos:
 - 1.) un mínimo de 2 galones de agua potable caliente que debe rellenarse según sea necesario en un contenedor con un grifo 'manos libres'
 - 2.) jabón
 - 3.) toallas de papel
 - 4.) Cubo de 5 galones (mínimo) para atrapar y contener las aguas residuales hasta que se deseche correctamente
 - 5.) Tener un anuncio para lavada de manos (por ejemplo. Todo Los Empilados Tiene que Lavar Sus Manos.)

NOTA: Los "desinfectantes" para manos NO son un sustituto aceptable para el lavado de manos requerido.

¿Dónde se eliminarán las aguas residuales?

- Comisariado Recipiente aprobado en el lugar del evento Otro _____

Las aguas residuales NO PUEDEN ser arrojadas al suelo ni a desagües pluviales. El agua debe colocarse en un recipiente aprobado o en una alcantarilla sanitaria. Consulte con el coordinador de eventos donde se encuentra para cada evento.

¿Cómo se evitará el contacto directo de las manos con alimentos listos para comer?

-

Pinzas Guantes desechables de grado alimentario Papel encerado

Otro (lista) _____

Alimentos Calientes

1. ¿Cómo se cocinarán estos alimentos en el sitio? (marque todo lo que corresponda)

- Parrilla Plato caliente
 Freidora Horno
 Microonda
 Otra (especificar) _____

2. ¿Cómo se mantendrán los alimentos calientes a 135 ° F o más en el evento? (marque todo lo que corresponda)

(Los quemadores Sterno están prohibidos)

- Unidad de contención caliente Mesa de vapor
 Sostenido bajo lámparas de calor Servido inmediatamente después de cocinar
 Olla de barro eléctrica Se mantiene en la parrilla hasta que se sirve
 Otra (especificar) _____

3. ¿Qué utensilios utilizará para dispensar o servir los alimentos calientes? _____

Alimentos Fríos

1. ¿Cómo se mantendrán los alimentos fríos a 41 ° F o menos en el evento? (marque todo lo que corresponda)

- Refrigerador / congelador
 Caja de hielo: *debe ser drenable y los alimentos no deben mantenerse en contacto con el hielo a menos que estén empacados y sellados.*
 Otra (especificar) _____

2. ¿Qué utensilios utilizará para dispensar o servir los artículos fríos? _____

3. ¿Qué tipo y cuántos termómetros de alimentos (0-220 ° F) tiene? _____

- termómetro de sonda de vástago de metal Par termoeléctrico Digital

¿Dónde se llevará a cabo el lavado de utensilios?

- Comisariado Unidad fregadero comercial de 3 compartimentos

¿Cuál es su plan del puesto para insectos voladores y control de polvo, si corresponde?

DISEÑO DEL PUESTO Y MAPA

Proporcione un dibujo del Establecimiento de Comida Temporal. Identifica y describe todo el equipo. El mapa debe incluir lo siguiente:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Equipo de cocina | <input type="checkbox"/> Equipo de mantenimiento caliente y frío |
| <input type="checkbox"/> Instalaciones para lavarse las manos | <input type="checkbox"/> Superficies de trabajo |
| <input type="checkbox"/> Almacenamiento de comida y servicio individual | |
| <input type="checkbox"/> Área de servicio al cliente | <input type="checkbox"/> Contenedores de basura |

INSPECCIÓN DE SANIDAD DURANTE EL EVENTO

Tenga en cuenta que el Departamento de Salud Ambiental del Condado de Summit realizará inspecciones de puestos de comida temporales. Los participantes deben tener los siguientes elementos disponibles y en uso en cualquier momento que se esté preparando la comida:

- Estación temporal de lavado de manos con agua tibia, jabón y toallas de papel Y anunció (por ejemplo. Todo Los Empilados Tiene que Lavar Sus Manos.)
- Cubo de desinfección con tiras de prueba para medir la concentración química
- Termómetro de sonda calibrado para medir la temperatura de los alimentos (alimentos potencialmente peligrosos mantenidos fuera del rango de temperatura de 41-135 ° F)
- Medios para evitar el contacto desnudo de las manos con alimentos listos para el consumo (por ejemplo, guantes de un solo uso)
- Permiso o licencia según corresponda
- Documento de certificación del gerente de protección de alimentos, si corresponda.

ACUERDO COMISARIADO

Fecha

Yo, _____ de _____,
(Propietario/Operador) (Nombre del establecimiento)

localizado en _____
(Dirección del Establecimiento)

doy mi permiso para _____
(Nombre de la unidad móvil / carro de empuje / puesto temporal)

usar las instalaciones de mi cocina para realizar lo siguiente:

_____ Preparación de alimentos como verduras o frutas, cortar carnes, cocinar, enfriar, recalentar.	_____ Lavado de vajilla _____ Llenar tanques de agua
_____ Almacenamiento de alimentos, artículos de servicio individuales y agentes de limpieza	
_____ Desagüe de aguas residuales	_____ eliminarán las aguas residuales
_____ Servicio y limpieza del equipo	_____ Otro (lista abajo)

¿Suministro de agua del comisariado? Municipal _____ Pozo _____

¿Servicio de alcantarillado sanitario del comisariado? Municipal _____ Séptico _____

Indique el equipo disponible en el comisariado para los usos propuestos:

Lavamanos _____ Fregadero de preparación _____ Fregadero de limpieza _____
Lavabo de tres bahías _____

Máquina de Lavaplatos _____ Refrigeración _____ Equipo de enfriamiento _____
Almacenamiento en seco _____

Otro _____

Propietario/Operador

Número de teléfono

Este acuerdo de economato es válido únicamente para este año calendario.