

# Guía Para Obtener Un Permiso Y El funcionamiento de una Instalación de Alimento Temporal

Departamento de Salud Público del Condado de Kern División de Servicios de Salud Ambiental Junio 2018

¿Planea usted servir alimento al público en una feria, carnaval, recaudador de fondos, acontecimiento político, bazar o festival? Entonces usted necesita un permiso para una instalación de alimento temporal.

¿Cómo obtengo un permiso para una instalación de alimento temporal?

- Lea la información adjunta.
- Completar y firmar la solicitud adjunta.
- Adjunte los honorarios y la prueba apropiada del estado sin fines de lucro (para organizaciones sin fines de lucro).
- Al menos dos semanas antes del evento, presente aplicación, documentación de empresa no lucrativa, si es aplicable, y honorarios:

División de Servicios de Salud Ambiental  
2700 M Street, Suite 300  
Bakersfield, CA 93301

¿Cuándo se vence el permiso? El permiso se vence el 30 de Junio. El permiso puede ser renovado por teléfono llamando 661-862-8740 y solicitando para hablar con un especialista de programa de alimento. Cualquier honorario debido debe ser recibido antes de la emisión del permiso.

¿Pago un honorario de aplicación? Hay un honorario de aplicación de 90.00 dólares para el permiso anual. Los honorarios de aplicación no serán cobrados cada vez que el permiso es renovado mientras la comida servida permanezca lo mismo. No hay honorario de aplicación para el permiso de evento único.

El honorario de permiso se basa en el potencial de los alimentos servidos para causar una enfermedad transmitida por los alimentos. Alimentos de bajo riesgo, tales como papitas comercialmente pre empaquetados, galletas, etc., presenta un poco de riesgo al público. Otra comida, como perros calientes, conos de nieve, etc., presenta sólo un riesgo moderado. La comida como hamburguesas, tacos, y otra comida potencialmente arriesgada presenta un riesgo alto al público. Organizaciones sin fines de lucro están exentas de honorarios de permiso. Las personas u organizaciones con fines lucrativos pagarán los siguientes honorarios de permiso:

Tipo de Comida	Solo Evento	Permiso Anual
Comida comercialmente pre empaquetados que no requiere control de temperaturas: las papitas, el caramelo, agua embotellada, refresco de bote	\$55.00	\$165.00
Los perros calientes, sno conos, galletas, café, dona, palomitas de maíz, palomitas de maíz de caldera, bebidas dispensadas (cerveza, soda, etc.)	\$70.00	\$200.00
Cualquier comida potencialmente arriesgada (excepto perros calientes) con requerimiento de control de temperaturas: hamburguesas, tacos, alimentos que se fríen rápidamente, barbacoa	\$90.00	\$245.00

Para más información en instalaciones de alimento temporales, póngase en contacto con nuestra oficina 661-862-8740 y pida hablar con un especialista del programa de alimento.

## Permiso de Salud

Todos los individuos o los grupos que planean servir alimento en eventos que están abiertos al público deben obtener un **Permiso de Salud** decretado por el departamento de Servicios de Salud Pública del Condado de Kern, División de Salud Ambiental. Si usted anuncia su evento con banderas, artículos de periódico, o por otros medios, es considerado un evento público.

**Una instalación de alimento temporal** es una instalación de alimento que no tiene la intención de ser permanente y que opera en un lugar fijo "por un periodo de tiempo que no excede 25 días en cualquier período de 90 días en conjunción con un solo evento comunitario o celebración."

El Código de Alimento de Venta al público de California (CRFC) contiene los estándares para instalaciones de alimento temporales. Las reglas y el reglamento son esenciales para proteger la salud del público y para asegurar el público que el alimento será puro, seguro, y sin contaminación.

Su cooperación en el funcionamiento de una cabina de alimento segura y sanitaria conforme a las pautas y reglamentación contenido aquí es enormemente apreciada.

**El CRFC** define el sentido de alimento como "una sustancia comestible cruda, cocinada, o tratada, hielo, bebida, un ingrediente usado o intencionado para el uso o para la venta entera o en parte para consumo humano, y goma de mascar."

### PERMISO

Una aplicación, honorario de aplicación (125.00 dólares), honorarios de permiso de salud (basado en el riesgo) u otra documentación requerida **debe ser recibida no más tarde de 14 días laborables antes del día de apertura del primer evento**. Los cheques personales, los giros postales, cheque certificado/cajero o efectivo son aceptables. Ningunas aplicaciones serán aceptadas después de la fecha límite sin la aprobación previa.

**Las empresas no lucrativas** deben completar una declaración jurada firmada y proporcionar una copia de una carta de la agencia tributaria que verifica su estado exento de impuestos a fin de tener derecho a la exención de los honorarios de permiso de salud. **Todos los candidatos deben pagar los honorarios de aplicación.**

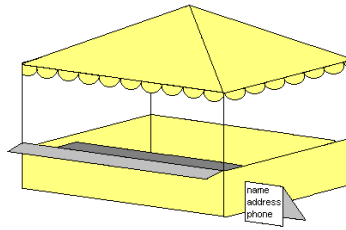
El permiso de salud se vence el 30 de Junio. El permiso puede ser renovado por teléfono llamando 661-862-8740 y solicitando hablar con un especialista del programa de alimento. Cualquier honorario debido debe ser recibido antes de la emisión del permiso. Los honorarios de aplicación no serán cobrados cada vez que el permiso es renovado mientras la comida servida permanece lo mismo.

El Departamento de Salud Público del Condado de Kern, División de Salud Ambiental, estará encantado de ayudarle a completar la aplicación incluida para un **Permiso de Salud** para una instalación de alimento temporal e informarle de los pasos que usted tiene que tomar para asegurar una operación segura y sanitaria que protegerá al público de posibles enfermedades transmitidas por los alimentos.

Después de que la aplicación ha sido examinada y aprobada por la División de Salud Ambiental, usted será publicado un Permiso de Salud.

**NOTA: Informe a la División por lo menos dos semanas antes de la fecha del principio de CADA evento en el cual usted planea participar.**

## CABINA DE ALIMENTO GUIA DE CONSTRUCCIÓN



Estas pautas presentan los estándares de construcción mínimos para cabinas de alimento temporales. Las cabinas deben ser localizadas lejos de fuentes de la contaminación como animales, graneros. Se requiere que una estructura cubierta proteja de polvo y escombros, clima, insectos y animales. Las cabinas que no cumplan con las normas mínimos no podrán operar.

### Pisos

Las superficies aceptables incluyen superficies pavimentadas, hormigón, contrachapado, esteras de goma o material similar a una superficie de suelo. Los suelos deben ser duraderos, lisos y fácilmente limpiable. Las superficies de tierra, el serrín y el césped no son aceptables.

### Paredes y Techos

Las paredes y los techos deben proporcionar la protección de chapoteo, polvo, insectos y clima inclemente. Los materiales aceptables incluyen la madera, el plástico, la malla de mosca, red, y la lona.

### Iluminación

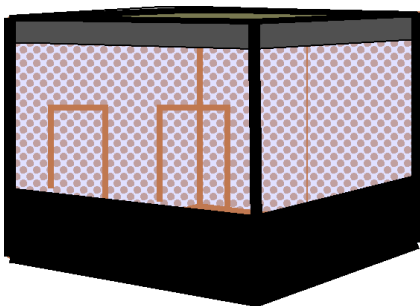
Se debe proporcionar una iluminación adecuada y bombillas adecuadamente apantalladas.

### Agua Potable y Eliminación de Desperdicios

Un abastecimiento de agua aprobado y la disposición adecuada para el agua de desecho deben estar disponibles.

**PRECAUCIÓN: Consulte con el departamento de bomberos local para verificar que los materiales que usted planea usar están aprobados para usar con equipos de cocina.**

### Cabinas de Preparación de Alimento



Las cabinas en las cuales el alimento es cocinado, preparado o envuelto deben ser completamente encerradas en cuatro lados y la parte superior

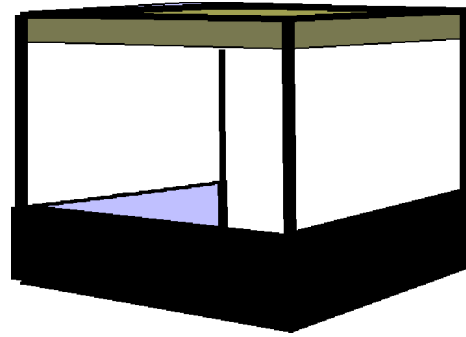
Aperturas para el servicio de alimento deben ser equipadas para minimizar la entrada de insectos, suciedad, polvo, y cualquier otro contaminante aerotransportado.

## Cabinas de Alimento Preembaladas

Las cabinas en las cuales todo el alimento y las bebidas son pre empaquetados y vendidos en el embalaje original deben ser encerradas en tres lados y la parte superior de la cabina. No se requiere que este tipo de cabina sea completamente encerrado en todos los lados.

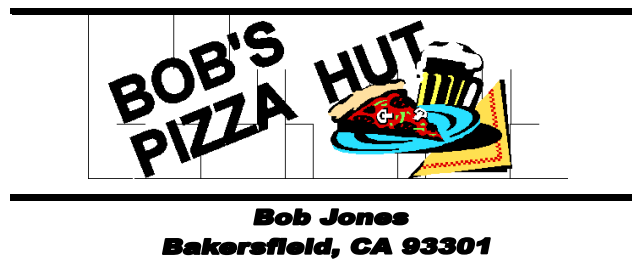
El alimento pre empaquetado incluye bebidas de lata, papitas, caramelo, etc.

Las cabinas en las cuales las bebidas son servidas de una máquina de distribución y ningún otro alimento son cocinadas, listas, o embaladas puede ser encerrado en tres lados y la parte superior.



## IDENTIFIQUE SU CABINA

El letrero que identifica su cabina no tiene que ser elegante. El nombre (3'), ciudad, estado y CÓDIGO POSTAL (1') debe estar en la cabina. Avise a sus clientes y el inspector quien es usted.



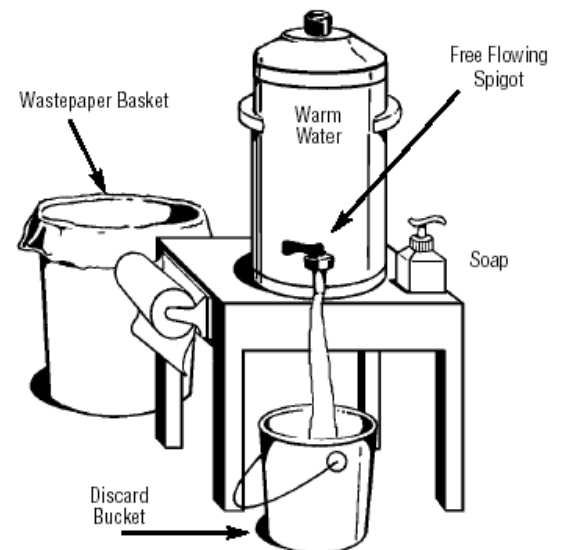
## INSTALACIONES DE LAVADO DE MANOS

Instalaciones para lavado de manos es un deber en todas las cabinas de alimento a menos que el alimento y las bebidas sean pres empaquetados. **La instalación de lavado de manos debe ser ubicada dentro de la cabina.**

Provisiones que usted tendrá que incluir:

**Contenedor de agua de 5 galones con una válvula de distribución.** Cuando la válvula de distribución es encendida, sus manos están libres para el lavado.

- **Un contenedor para agua de desecho.** El contenedor de desecho agarrará el agua del lavado de mano de modo que ninguna agua esté en el suelo de su cabina para crear un estorbo.
- **Dispensador de jabón de tipo de bomba** - Jabón de barra no es permitido.
- **Toallas de papel** para secar las manos.



### **¿Por qué es el lavado de Manos tan importante?**

Muchos miles de gérmenes están en nuestras manos. Nuestras manos diseminan los gérmenes de un lugar al otro. Los gérmenes son diseminados al alimento por las manos. Las manos que no son lavadas a fondo son una de los motivos principales que la gente se enferma del alimento que ellos comen.

El lavado de mano es su primera línea de la defensa contra enfermedades nacidas de alimento. Las manos sucias contaminarán el alimento. Por esta razón, usted tiene que lavar sus manos con frecuencia.

iii Asegúrese que sus clientes recuerdan su cabina porque el alimento era estupendo..... no porque su alimento los enfermo!!!

### **RECUERDE A**

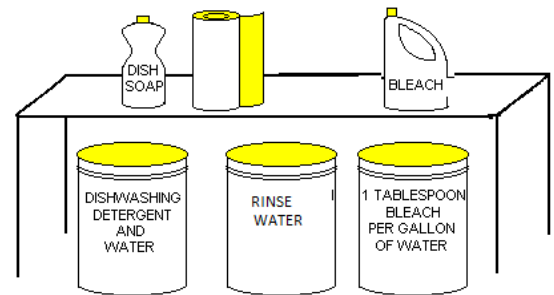
- Lávese las manos a fondo al entrar en la cabina de alimento.
- Lávese las manos a fondo después de usar el excusado.
- Lávese las manos a fondo entre varias operaciones de preparación de alimento.
- Lávese las manos a fondo después de comer o beber.
- Lávese las manos a fondo después de fumar o masticar tabaco.
- Lávese las manos a fondo después de manejar platos sucios o basura.
- Lávese las manos a fondo después de trabajar con la comida cruda.
- Lávese las manos a fondo después de tocar su nariz, boca, piel, pelo, etc.
- Lávese las manos a fondo después de manejar utensilios sucios o equipo.
- Lávese las manos a fondo cada vez que usted está en la duda.



## INSTALACIONES DE LAVADO DE UTENSILIO

Todas las cabinas en las cuales el alimento es preparado, dispensado, envuelto, y/o servido debe tener instalaciones para lavar utensilios, equipo de limpieza, y para el objetivo general de limpiar. Provisiones usted tendrá que incluir:

- Higienizado
- Detergente par lavado de platos
- Toallas de papel
- Dos contenedores de 5 galones de agua
  - ✓ Un contenedor debería contener el agua jabonosa;
  - ✓ Un contenedor debe contener agua limpia y clara para el enjuague.
  - ✓ Un contenedor debe contener agua con una solución desinfectante (Use 1 cucharada de cloro por galón de agua);
  - ✓ La agua y los contenedores deben de mantenerse limpios en todo momento;
  - ✓ Un contenedor debería contener la solución de agua y un higienizado.
- Kit de prueba desinfectante (ejemplo: tiras humorísticas de prueba de cloro)



### **Desinfectar**

Toallas de limpieza utilizadas para limpiar mostradores y parte superior de mesa debe ser limpia y no debe ser usada para ningún otro objetivo. Las toallas deben ser enjuagadas en la solución de agua de cloro con frecuencia, y colocadas en una solución que esteriliza cuando no están en uso.

**NOTA: Faces adicionales, como un fregadero con agua corriente, energía, y uniones de alcantarilla pueden ser requeridos donde hay preparación de alimento extensa o donde agua, energía, y unión de alcantarilla están disponibles.**

### **Comida Potencialmente Arriesgada (PHF'S)**

El alimento potencialmente arriesgado significa cualquier alimento que es natural o sintético y esto requiere el control de temperaturas porque esto está en la forma capaz de apoyar el crecimiento rápido y progresivo de bacterias infecciosas que causan enfermedad que pueden causar infecciones de alimento o intoxicaciones de alimento.

Las bacterias ocurren naturalmente en muchas de esta comida y también pueden ser introducidas en el alimento con manos contaminadas y utensilios. Si esta comida es almacenada en la temperatura ambiente, las bacterias crecerán rápidamente en el alimento. El comer el alimento contaminado puede causar la enfermedad.

Esta comida debe ser almacenada en 41°F o abajo o 135°F o arriba siempre. La comida potencialmente arriesgada incluye lo siguiente:

Carne de res	Pavo	Huevo	Frijoles cocidos
Pollo	Carne de puerco	Leche	Arroz cocido
Mariscos	Pescado y marisco	Queso	Fruta cortada

La comida hecha con estos productos es también comida potencialmente arriesgada y debe ser refrigerada (41°F o abajo) o debe ser guardada caliente (135°F o arriba).

**\*\* Durante horas de operaciones de la instalación de alimento temporal, la comida potencialmente arriesgada puede ser sostenida en una temperatura de no exceder 45°F durante hasta 12 horas en cualquier período de 24 horas.**

**Los ejemplos de la comida potencialmente arriesgada comúnmente vendida en eventos especiales incluyen lo siguiente:**

Pollo/platos de pollo	Burritos	Frijoles cocidos	Chile
Salchicha	Puerco/platos de Puerco	BARBACOA/de pozo	Arrollado primavera
hamburguesa	Perros calientes	Res/platos de res	Pizza
Enchiladas	Yogur	Helado	Mariscos/platos de mariscos
Pasta cocida	Arroz cocido	Tacos	Patatas asadas

La lista anterior incluye sólo algunos alimentos potencialmente arriesgados. Si usted no está seguro si el alimento que usted sirve es potencialmente arriesgado, póngase en contacto 661-862-8740 y hablar con un especialista del programa de alimento.

### **CONTROL DE TEMPERATURA**

Las bacterias crecerán muy rápidamente entre 41°F y 135°F. Por esta razón, 41°F y 135°F es llamado 'la zona de peligro'. En 41°F las bacterias no morirán, pero dejarán de crecer y arriba de 135°F las bacterias dejarán de crecer.

#### **Termómetro**

Se requiere que un termómetro de sonda de tallo metálico esté disponible en el sitio para comprobar las temperaturas internas de la comida potencialmente arriesgada. La comprobación de temperaturas es el único modo que usted sabrá si su alimento está en la zona de peligro. Los termómetros pueden ser comprados de compañías de suministro de restaurante. Debe ser capaz medir de 0°F a 220°F.



#### **Transporte de alimentos**

Las temperaturas de alimento requeridas deben ser mantenidas durante el transporte de una comisaria aprobado o instalación de preparación de alimento comercial. El alimento caliente debe llegar al evento 135°F o más alto. El alimento frío debe llegar 41°F o abajo. Utilice contenedores aislados que guardarán el alimento protegido y en las temperaturas requeridas.

**MANTÉNGALO CALIENTE, MANTÉNGALO FRÍO, O NO LO GUARDE.**

**NOTA: El alimento potencialmente arriesgado encontrado en la ZONA DE PELIGRO es sujeto de embargar y/o destrucción por la División de Salud Ambiental.**

#### **Preparación de Comida**

**Ningún alimento será almacenado o preparado en una CASA PRIVADA.**

La mayoría de la preparación de alimento debería ocurrir en una cocina comercial, cocina de iglesia aprobada, o restaurante permitido por la División. Este incluye el lavado de verduras y/o el recorte, descuerar/cortar carne cruda, y formación de empanadas de hamburguesa crudas.

Cualquier preparación de alimento que ocurre en el acontecimiento de comunidad debe ser conducida dentro de la cabina. Las barbacoas, las parrillas o otro equipo aprobado para la cocina al aire libre pueden ser localizados adyacentes a la instalación de alimento temporal si el edificio local y los códigos de fuego prohíben la cocina dentro de la cabina.

Todas las mesas de preparación de alimento deben ser lisas, fácilmente limpiable, y no absorbentes.

### **Recalentar los alimentos**

Toda la comida potencialmente arriesgada que ha sido cocinada y luego refrigerada debería ser rápidamente calentada de nuevo de modo que todas las partes del alimento alcancen una temperatura de al menos 165°F durante 15 segundos antes de ser servido o colocado en un dispositivo de sostenimiento de comida caliente.

Ollas de barro, las mesas de vapor, y otros dispositivos de sostenimiento de comida caliente no deben ser usados como un medio para cocinar o calentar de nuevo la comida cocinada. Este tipo de equipo toma más largo que 15 segundos para alcanzar 135°F que puede permitir que las bacterias se multipliquen en números suficientes para causar la enfermedad.

Caliente la comida para traer la temperatura a al menos 165°F dentro de 15 segundos entonces coloca en un dispositivo de sostenimiento de comida caliente.

### **Mantener los alimentos calientes**

Todo alimento potencialmente arriesgado colocados dispositivos de sostenimiento de comida caliente debe estar a al mínimo de 135°F. Toda la comida sostenida caliente a (135°F o arriba) será destruido al final de día.

### **Mantener los alimentos fríos**

En un evento de alimento temporal, la refrigeración eléctrica es el método recomendado para guardar la comida potencialmente arriesgada en 41°F o abajo. Si un refrigerador es usado, se requiere que un termómetro de refrigerador este dentro del refrigerador para medir la temperatura.

Si la electricidad no está disponible/práctica, una hielera con hielo de una fuente aprobada (es decir hielo empaquetado comprado de una tienda) puede ser usada mientras el alimento es mantenido en 41°F o abajo. Un termómetro debe estar dentro del contenedor para supervisar la temperatura.

### **Parrilladas de ALIMENTOS**

#### **Proteja el público de quemaduras y chapoteos**

Preparando en barbacoa, el equipo debería ser separado del público. Recomendamos lazar el área de modo que el equipo este por lo menos 3 pies del acceso público. Este debería proteger el público de quemaduras o chapoteos de la grasa caliente. La BARBACOA debería ser ubicada en un área razonablemente protegida del polvo.

**Alimentos Aprobados** Sólo los artículos de alimento que pueden ser cocinados directamente en la parrilla sin la intervención de un utensilio para contenerlo durante la cocción se puede cocinar en la BARBACOA.

Las carnes, el pan, y los productos como maíz y patatas pueden ser cocinados en la BARBACOA. Los frijoles no pueden ser cocinados y servidos de la BARBACOA.





## **Servicio de comida**

El alimento puede ser servido directamente de la parrilla si el artículo está listo para servir. Ningún otro alimento puede estar preparado o almacenado en el al aire libre, excepto el alimento cocinado en la unidad de barbacoa al aire libre.

**NOTA: Ningún mantenimiento de alimento caliente en la parrilla, toda la comida debe ser movida dentro de la cabina al equipo de sostenimiento de comida caliente aprobado.**

## **Hielo**

El hielo es un alimento, guárdelo limpio. Incluso aunque el hielo sea congelado, el hielo todavía puede contener gérmenes.

El hielo usado para bebidas será correctamente cubierto, drenado y almacenado por separado del hielo usado para objetivos de refrigeración.

El hielo usado para enfriar alimento no debe ser servido al público.

El hielo usado para bebidas debe ser dispensado con una pala de hielo aprobada. No use sus manos o un cristal. Guarde la pala de hielo en un lugar limpio. No almacene la pala de hielo dentro del hielo.

Todo el agua de desecho del hielo no será eliminado en la tierra, será eliminado por un alcantarillado aprobado o en un tanque de posesión.

## **PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS**

Todo el alimento y los utensilios serán protegidos de insectos, polvo, suciedad, y contaminación aerotransportada.

Todo el alimento y los utensilios deben ser protegidos del público durante preparación y demostración (es decir guardias de estornudo, cubriendo el alimento.)

Los clientes pueden contaminar el alimento con sus manos, tos y estornudo.

***Todo el alimento y utensilios*** debe ser almacenado al menos 6 pulgadas de la tierra/suelo y ser protegido de la contaminación.

Proteja el alimento y bebidas del manejo innecesario. Use utensilios convenientes como tejidos de tienda de comestibles preparados, espátulas, o pinzas manejando el alimento. Evite el contacto de mano a alimento directo.

Los condimentos como mostaza, salsa de tomate, mayonesa, y condimentos deben ser guardados cubiertos.

## **ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS**

Todos los contenedores de alimento y alimentos serán almacenados al menos 6' del suelo/tierra en estanterías o paletas.

Todo el alimento será almacenado dentro de la cabina.

Ningún alimento estará preparado o almacenado en una residencia privada.

Ningún alimento potencialmente arriesgado será almacenado en la temperatura ambiente.

## **SANEAMIENTO GENERAL**

Los excusados estarán disponibles dentro de 200 pies de la cabina.

No permiten ningunos animales, aves, o ave en la cabina o dentro de 20 pies de una BARBACOA al aire libre.

La basura será almacenada y dispuesta en hermético, contenedores de prueba de mosca.

## **EXIGENCIAS PARA TRATANTES DE ALIMENTO**

Todos los individuales quienes tendrán contacto con el alimento tendrán la ropa limpia y mantendrán manos limpias siempre.

Fumar, comer, y las bebidas en la cabina y alrededor de barbacoas al aire libre son prohibidas.

Si usted está enfermo, no trabaje. Los gérmenes pueden contaminar el alimento que usted maneja.

Si usted tiene un cortada infectado, herida o llaga, asegúrese que la área infectada este cubierta.

Se requiere que todos los tratantes de alimento retengan su pelo con una cubierta como una red de pelo o gorra. Esto guarda el pelo del alimento.

### **Puntos Importantes para Recordar**



Guarde el alimento caliente a 135°F o encima.

Guarde el alimento frío a 41°F o abajo.



Lávese las manos antes de que usted prepare o sirva el alimento.

### **Fije la Lista de comprobación en su Cabina**

Compruebe para asegurarse que usted tiene las provisiones necesarias y el equipo antes de que usted comience a funcionar.

Compruebe para asegurarse que usted sigue las prácticas seguras y sanitarias perfiladas en este folleto y la lista de comprobación.

**Preguntas: Por favor llame 661-862-8740 si usted tiene alguna pregunta en exigencias, reglamento u honorarios.**

**GUARDE ESTA LISTA DE COMPROBACIÓN EN SU CABINA  
NO COMIENZE A FUNCIONAR HASTA QUE USTED TENGA  
COMPROBADO SU CABINA PARA CONFORMIDAD CON ESTAS EXIGENCIAS**

***DIVISIÓN DE SALUD AMBIENTAL LISTA DE COMPROBACIÓN PARA CABINAS DE  
PREPARACIÓN DE ALIMENTO***

Equipos y suministros	Prácticas seguras y Sanitarias
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Cabina de preparación de alimento completamente encerrada para prevenir la entrada de insectos.</li> <li><input type="checkbox"/> Instalaciones para lavado de manos. <ul style="list-style-type: none"> <li>Contenedor de 5 galones de agua con una válvula de distribución.</li> <li>Contenedor de agua de desecho.</li> <li>Dosificador de jabón de bomba.</li> <li>Toallas de papel .</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Instalaciones de lavado de Utensilios. <ul style="list-style-type: none"> <li>Tiras humorísticas de Prueba de Lejía y Cloro</li> <li>Detergente para lavado de platos.</li> <li>Toallas de papel.</li> <li>Contenedor de 5 galones con jabón y agua.</li> <li>Contenedor de 5 galones con lejía y agua.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Termómetro de tipo de sonda de tallo metálico para comida potencialmente arriesgada.</li> <li><input type="checkbox"/> Hielo, como necesario.</li> <li><input type="checkbox"/> Termómetros para usar en el interior de las unidades de refrigeración.</li> <li><input type="checkbox"/> Contenedor de hielo con desagües.</li> <li><input type="checkbox"/> Anaqueles o paletas para almacenar alimento del suelo.</li> <li><input type="checkbox"/> Pala de hielo para servir hielo de bebida.</li> <li><input type="checkbox"/> Confinamiento de pelo para tratantes de alimento (sombreros, redes).</li> <li><input type="checkbox"/> Aluminio doméstico o abrigo plástico para cubrir alimento.</li> <li><input type="checkbox"/> Telas para limpiar.</li> <li><input type="checkbox"/> Basura/pote de la basura o bolsas de plástico herméticas para ser usadas para basura.</li> <li><input type="checkbox"/> Contenedores con tapas apretadas para almacenamiento de alimento.</li> <li><input type="checkbox"/> Número adecuado de mesas de preparación de alimento con superficies lisas, lavables.</li> <li><input type="checkbox"/> Equipo de posesión frío/caliente.</li> <li><input type="checkbox"/> Visiblemente fije el certificado corriente para funcionar en la cabina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ningún alimento o bebida será preparado o almacenados en una casa privada.</li> <li><input type="checkbox"/> La comida para ser sostenida caliente debe ser cubierta y sostenida en 135 ° F o encima. Toda la comida potencialmente arriesgada que ha sido cocinada y luego refrigerada debe ser rápidamente calentada de nuevo a 165°F o más en todas partes dentro de 15 segundos antes de ser servida o sostenida caliente.</li> <li><input type="checkbox"/> La comida fría debe ser cubierta y sostenida en 41°F o abajo en el Contenedor de hielo o un refrigerador.</li> <li><input type="checkbox"/> No descongelar comida congelada en temperatura ambiente.</li> <li><input type="checkbox"/> Compruebe las temperaturas de la comida potencialmente arriesgada con frecuencia con un termómetro de alimento de tipo de tallo.</li> <li><input type="checkbox"/> Todos los productos de alimento son almacenados arriba de la tierra y dentro de la cabina.</li> <li><input type="checkbox"/> Todo el alimento está preparado dentro de la cabina.</li> <li><input type="checkbox"/> Todas las instalaciones para lavado de manos/utilizo serán localizadas dentro de la cabina.</li> <li><input type="checkbox"/> Todo el equipo, Contenedor de hielo, el equipo de posesión caliente es localizado dentro de la cabina.</li> <li><input type="checkbox"/> Las superficies de preparación de alimento son lisas y fácilmente limpiable.</li> <li><input type="checkbox"/> Prohibido fumar, comer, o beber en la cabina.</li> <li><input type="checkbox"/> Bebidas almacenado en hielo por separado de hielo usado para refrigeración.</li> <li><input type="checkbox"/> Lávese las manos con frecuencia con jabón y agua.</li> <li><input type="checkbox"/> Toda la basura es dispuesta en hermético, contenedores de prueba de mosca.</li> <li><input type="checkbox"/> Los tratantes de alimento tienen manos limpias y ropa limpia.</li> <li><input type="checkbox"/> Cuando el alimento desenvuelto es manejado, telas de limpieza debe ser almacenado en una solución que esteriliza (lejía y agua) y usado para superficies de contacto de alimento y equipo de la limpieza.</li> <li><input type="checkbox"/> Minimice el manejo de comida con el uso de pinzas, servilletas, etc.</li> </ul>

# ENVIRONMENTAL HEALTH PERMIT APPLICATION FORM

Environmental Health Division of Public Health Services Department  
2700 "M" Street, Suite 300, Bakersfield, CA 93301

661-862-8740  
661-862-8701(fax)

<input type="checkbox"/> New Business		<input type="checkbox"/> Ownership Change    Date: _____		<input type="checkbox"/> Information Change    Date: _____	
Type of Ownership: <input type="checkbox"/> Sole Proprietor <input type="checkbox"/> Partnership <input type="checkbox"/> Corporation <input type="checkbox"/> Other: _____					
Check all that apply:	<input type="checkbox"/> Food Facility	<input type="checkbox"/> Hotel/Motel: Total Number of Rooms _____		<input type="checkbox"/> Commissary	
	<input type="checkbox"/> Mobile Food Facility	<input type="checkbox"/> Swimming Pool		<input type="checkbox"/> Water Hauler <input type="checkbox"/> Licensed Health Care	
	<input type="checkbox"/> Temporary Food Facility	<input type="checkbox"/> Wading Pool		<input type="checkbox"/> Water System-Food Facility	
	<input type="checkbox"/> Community Event Sponsor	<input type="checkbox"/> Spa Pool		<input type="checkbox"/> Tobacco Retailer: BOE# _____	
<b>OWNER INFORMATION</b>					
Owner Name: _____					
Owner Address: _____					
City: _____			State: _____	Zip: _____	
Home Phone: (            )		Business Phone: (            )		Fax : _____	
Partner(s)/Corp Name: _____					
Care Of: _____			E-Mail Address: _____		
Mailing Address: _____					
City: _____			State: _____	Zip: _____	
<b>FACILITY/BUSINESS INFORMATION</b>					
Facility Name (DBA): _____					
Address: _____					
City: _____			State: _____	Zip: _____	
Phone: (            )		Alternate phone: (            )		Fax : (            )	
Care Of: _____			E-Mail Address: _____		
Mailing Address: _____					
City: _____			State: _____	Zip: _____	
Water Provider _____					
<b>BILLING INFORMATION</b>					
Mailing Address for invoice to renew annual permit: <input type="checkbox"/> Business Mailing Address <input type="checkbox"/> Owner Address <input type="checkbox"/> Other					
If you checked other, what is the address? _____					
Care of: _____					
Approval of this application and issuance of an Environmental Health Permit is required before commencing operation. Failure to obtain both may result in a misdemeanor citation and/or closure. The undersigned applicant agrees to operate in accordance with all applicable state laws and local ordinances.					
_____ Signature of Applicant		_____ Print Name		_____ Date	
<b>PERMIT(S) AND FEE(S) ARE NOT TRANSFERABLE.    PERMIT FEE(S) MUST BE SUBMITTED WITH PERMIT APPLICATION.</b>					

<b>FOR OFFICIAL USE ONLY</b>			
Program ID	PE	Date Mailed	Facility ID
Previous Owner ID	New Owner ID	Map #	Service Request #
Total Fees Paid	Received By	Date Paid	Accounting ID

## APLICACIÓN DE PERMISO PARA INSTALACIONES ALIMENTARIAS TEMPORALES (Parte 2)

PUBLIC HEALTH SERVICES DEPARTMENT, ENVIRONMENTAL HEALTH DIVISION  
2700 "M" STREET, SUITE 300, BAKERSFIELD, CA 93301 NÚMERO DE TELÉFONO 661-862-8740, FAX (661) 862-8701

¿Dónde se almacenarán los alimentos antes del evento?

Si más de 1 día, ¿dónde se almacenarán los alimentos por la noche?

Si más de 1 día, ¿dónde se lavarán los utensilios?

¿Cómo mantener alimentos fríos potencialmente peligrosos a temperaturas debajo a los 45 ° F durante las horas de trabajo y 41 ° F para el almacenamiento después de la hora?

¿Cómo se mantiene el producto alimenticio frío o caliente durante el transporte a la cabina de comida?

¿Duración de tiempo del transporte?

Instalaciones de lavado de manos:

- Ninguno Requerido
- Fregadero de plomería
- Contenedor de flujo gravedad mínimo de 5 galones

Lavadora de Utensilios:

- Ninguno Requerido
- Fregadero de plomería
- Lavado y desinfección de contenedores

Su firma en la línea abajo indica que usted y su organización (si es patrocinada por una organización) están de acuerdo con lo siguiente:

1. Todas las personas que estarán trabajando en la cabina de comida leerán y cumplirán con las regulaciones y directrices contenidas en el folleto "Guía de Instalación Alimentaria Temporal".
2. Ninguna comida servida en el evento será preparada o almacenada en una residencia privada.
3. Informe a la División de Salud Ambiental por lo menos dos semanas antes de la fecha de inicio de cualquier evento en el cual usted planea participar. Comuníquese con nosotros al 661-862-8740 y háganos saber las fechas y el nombre del evento en el cual usted planea participar.
4. Si esta solicitud no se presenta al menos dos semanas antes del primer evento, no puede recibir un Certificado de Operación si no hay tiempo suficiente para verificar la información necesaria.

Firma del Solicitante

Título del Solicitante

Fecha

# ALIMENTOS QUE SE SERVIRÁN

Alimentos	¿Dónde se prepara la comida?	¿Se mantiene fría la comida? Describir el equipo	¿Se mantiene la comida caliente? Describir el equipo	Describir el procedimiento de cocción y equipamiento

Solo para Uso Oficial:

---

---

---

---



## Kern County Environmental Health Division

2700 M Street, Suite 300, Bakersfield, CA 93301

661-862-8740 Fax: (661) 862-8701

### APPLICATION FOR EXEMPTION FROM ENVIRONMENTAL HEALTH PERMIT FEES

Kern County Ordinance Code, Section 8.04.080 states that the director of environmental health shall issue a permit without requiring a fee to:

- A. Any blind person that has a certificate issued by a licensed physician and surgeon or by the Department of Rehabilitation of the state of California that he is a blind person.
- B. Any person which conducts exclusively for charitable purposes an activity which is exempt from payment of income taxes under Section 501(c) (3) of the United States Internal Revenue Code and Section 23701d of the California Revenue and Taxation Code.
- C. Any person that is exempt from a permit fee under Section 6103 of the California Government Code.
- D. Any person at the discretion of the director of environmental health division.

This application together with documentation shall be filed with the Kern County Environmental Health Division.

<b>Exemption Requested For</b> (Check all that apply)	<input type="checkbox"/> Food Facility	<input type="checkbox"/> Hotel/Motel	<input type="checkbox"/> Water Hauler
	<input type="checkbox"/> Mobile Food Facility	<input type="checkbox"/> Swimming Pool	<input type="checkbox"/> Water System – Food Facility
	<input type="checkbox"/> Temporary Food Facility	<input type="checkbox"/> Wading Pool	<input type="checkbox"/> Tobacco Retailer
	<input type="checkbox"/> Community Event Sponsor	<input type="checkbox"/> Spa Pool	<input type="checkbox"/> Licensed Health Care <input type="checkbox"/> Commissary
<b>Business or Organization</b>			<b>Phone Number</b>
<b>Address</b> (if fixed location)			<b>Fax Number</b>
<b>Mailing Address</b>			
<b>Owner/Contact</b>			<b>Phone Number</b>
<b>Owner/Contact Mailing Address</b>			
<b>Submit Copy of Proof of Ownership and Documentation of Tax Exempt Status</b>			
<b>Proof of Ownership</b>	<input type="checkbox"/> Board of Equalization <u>and</u> <input type="checkbox"/> Business Lease <u>or</u> <input type="checkbox"/> Business License		
<b>Documentation of Tax Exempt Status</b>	<input type="checkbox"/> Certificate issued by physician or Department of Rehabilitation that applicant is blind	<input type="checkbox"/> California Government Code 6103	
	<input type="checkbox"/> Federal Internal Revenue Service 501(c)(3) <u>and</u>	<input type="checkbox"/> State of California 23701d	
	<input type="checkbox"/> Federal Internal Revenue Service other than 501(c)(3) or for-profit entity donating all proceeds to a charitable cause. Complete both the first and second page of this document.		
I declare and certify under penalty of perjury, by the law of the State of California, that the information provided is true and correct.			
Signature of Applicant _____ Date _____			
Title of Applicant _____			
<b>For Official Use Only</b>			Account #
Signature _____	Approved _____		Facility #
Date _____	Disapproved _____		Program #

# For-Profit Entity and Federal Internal Revenue Service Other Than 501(c)(3) Affidavit

The business/organization named is participating at the community event stated for the benefit of a non-profit association. The business/organization will receive no monetary benefit other than name recognition from participating in the event.

Community Event Information	
<b>Event Name</b>	
<b>Event Location</b>	
<b>Event Contact</b>	
<b>Event Phone Number</b>	
<b>Event Dates</b>	

For Official Use Only			
<i>Community Event</i>		<i>Food Facility</i>	
Account #		Account #	
Facility #		Facility #	
Program #		Program #	