

# Solicitud de licencia temporal de comida

**Enviar todas las solicitudes 10 días hábiles antes del evento.**

Nombre del solicitante		Nombre del negocio	
Teléfono del solicitante		Correo electrónico	
Dirección del solicitante		Ciudad	Código postal
Organizador del evento		Teléfono	Correo electrónico
Nombre del evento			
Fechas		<input type="checkbox"/>	Horario del servicio de comida: (Inicio y fin)
Ubicación y dirección del evento		<input type="checkbox"/>	
¿El evento estará abierto al público? <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		Cantidad de personas que se esperan	
Persona encargada del servicio de comidas en el lugar del evento			
Correo electrónico		Teléfono	

Complete el cuadro de abajo sobre todas las comidas y bebidas que se servirán. Agregue páginas adicionales si es necesario. Las comidas deben provenir de una fuente comercial. Las comidas hechas en casa no están permitidas. No se permite el uso de ollas de cocción lenta u ollas de barro. Se requiere refrigeración mecánica y equipamiento de mantenimiento en caliente para los eventos que duran más de cuatro horas.

<b>Comida caliente:</b>	Adquirida en:	Lugar de preparación:	Equipamiento utilizado para cocinar o calentar la comida:	Equipamiento utilizado para mantener la comida caliente (arriba de los 135 °F):
<b>Comida fría:</b>	Adquirida en:	Lugar de preparación:	Equipamiento utilizado para preparar las comidas:	Equipamiento utilizado para mantener la comida fría (por abajo de los 41 °F):
<b>Comidas almacenables y bebidas:</b>	Adquirida en:	Lugar de preparación:	Equipamiento utilizado para preparar las comidas:	

**Continúa en la página 2**

¿Dónde se almacenará la comida antes del evento? \_\_\_\_\_

¿Cuándo se preparará la comida? \_\_\_\_\_

¿A qué hora llegará la comida al evento? \_\_\_\_\_

Los empleados se deben poder lavar las manos con agua corriente caliente y jabón líquido para manos. Se deben proveer toallas de papel para el secado de manos. El desinfectante para manos no sustituye el lavado de manos.

¿Qué instalaciones para el lavado de manos habrá en el puesto?

- Lavabo para el lavado de manos       Recipiente con grifo lleno de agua caliente

¿Cómo va a eliminar el contacto directo de las manos con las comidas listas para consumir? (guantes, utensilios, etc.) \_\_\_\_\_

¿Qué desinfectante se ofrecerá para limpiar las superficies en contacto con las comidas e higienizar los utensilios?

- Cloro (lejía) 50-200 ppm       Amonio cuaternario 200-400 ppm       No corresponde (cuando no hay manipulación de comidas o solo alimentos envasados)

Dar tiras reactivas para el producto químico que elija. Las tiras reactivas se pueden comprar en línea.

¿Qué instalaciones se ofrecerán para el lavado de vajilla? (si corresponde) \_\_\_\_\_

¿Qué utensilios de servicio único se utilizarán? \_\_\_\_\_

¿Qué servicios sanitarios se ofrecerán a los manipuladores de comidas? \_\_\_\_\_

Proporcione lo siguiente, a menos que las comidas estén envasadas:

- Un termómetro de alimentos para comprobar la temperatura de las comidas (0-220 °F).
- Sombreros o redecillas para el pelo para todas las personas que participen en la preparación de las comidas o en el lavado de los platos.
- Una cubierta superior para todas las áreas de preparación o servicio de comidas en el exterior, excepto sobre las parrillas y freidoras.
- Un piso para todos los puestos de comida al aire libre, como hormigón, asfalto, madera contrachapada o esteras.
- Un extintor de clase K si se cocina con grasa.

¿Habrá una carpa de más de 200 pies cuadrados o un toldo de más de 400 pies cuadrados?  Sí  No

Si la respuesta es afirmativa, se requiere un permiso separado por parte de la División de Prevención de Incendios, 952-563-8933.

Si el evento es en una escuela pública, adjunte una copia del permiso escolar.

¿Se servirá alcohol en el evento?    No    Sí, servicio de bebidas con alcohol \_\_\_\_\_

Los servicios de bebidas con alcohol deben avisar al Examinador de Licencias al menos 7 días antes del evento, 952-563-4923.

Según la información proporcionada, entiendo que se requiere una licencia temporal de comida para este evento. Además, entiendo que mi solicitud solo se tendrá en cuenta para las comidas y bebidas especificadas. Se debe informar al especialista en salud ambiental de cualquier modificación o cambio en el menú.

Imprimir y firmar con tinta aquí.

Firma del solicitante

Fecha

**Solo para uso de la oficina**

**Seleccione el tipo de licencia:**

- De 1 a 3 días, compleja       De 1 a 3 días, simple  
 De 4 a 21 días, compleja       De 4 a 21 días, simple  
 Múltiples proveedores  
 Proveedor del mercado agrícola

**Esta solicitud se aprueba únicamente para la operación especificada arriba.  
Se requiere una aprobación adicional para cualquier modificación.**

Especialista en Salud Ambiental

Fecha

Clear Form and Start Over

Conserve las páginas 3 y 4 como referencia.

# Hoja informativa sobre los requisitos para la licencia temporal de comidas

Se debe avisar a la División de Salud Ambiental de todos los eventos que impliquen el servicio de comidas y la muestra de alimentos. Comuníquese con nuestra oficina **al menos 10 días calendario** antes de un evento para determinar si es necesaria una licencia temporal de comidas. Si se necesita una licencia, se deberá presentar una solicitud y hacer una breve entrevista. El *código de la ciudad de Bloomington* adopta el *código de comida de Minnesota*. Se debe obtener la aprobación final antes de que el evento se pueda realizar.

## Instalaciones sanitarias

- 1) Las zonas de preparación, servicio o almacenamiento de comidas deben ofrecer protección contra las inclemencias del clima, el viento o el polvo. Proporcione un piso como madera contrachapada o esteras si se instala en el césped, ripio o tierra.
- 2) El agua se debe obtener de un suministro público y se debe almacenar de forma higiénica.
- 3) Las aguas residuales se deben verter directamente a un sistema aprobado o a un tanque de retención.
- 4) La basura/los desechos se deben almacenar en un contenedor cubierto y a prueba de filtraciones, lejos de las actividades alimentarias.
- 5) Las instalaciones para el lavado de manos deben disponer de agua corriente (un recipiente con grifo está permitido), cepillo de uñas, surtidor de jabón y toallas de papel. Descargar el agua en un recipiente de retención o en un conducto de residuos.



## Comida/protección de las comidas

- 1) Las comidas/hielo se deben obtener de una fuente comercial aprobada. **La comida preparada en casa no está permitida.**
- 2) Las comidas/hielo deben estar cubiertas y almacenadas de forma higiénica a una altura mínima de seis pulgadas sobre el piso/suelo.
- 3) Las comidas TCS se deben mantener a 41°F o más frías o a 135°F o más calientes. La refrigeración mecánica se debe utilizar en los eventos de más de cuatro horas.
- 4) Las comidas TCS calentadas con anterioridad se deben recalentar a 165°F y mantener a 135°F o más.
- 5) El hielo utilizado para almacenar bebidas enlatadas/embotelladas debe ser autodrenante y no se debe consumir.

**TCS (Control de tiempo/temperatura para la seguridad):** comidas que favorecen el crecimiento de las bacterias. Algunos ejemplos son las comidas de animales cocidas o crudas (carne de vaca, cerdo, pollo, salchichas, etc.). Comidas a base de plantas tratadas térmicamente (arroz cocido, patatas, fideos, verduras). Melones cortados como la sandía, el cantalupo y el melón. Ajo y mezclas de aceite. Los tomates cortados y las verduras de hoja verde. Estas comidas se deben conservar a temperaturas adecuadas o se debe utilizar el tiempo como control para la salud pública.

- 6) Los condimentos para las comidas para el autoservicio se deben envasar individualmente o suministrar desde un dispensador cerrado.
- 7) No debe haber contacto de las manos descubiertas con las comidas listas para consumir. Utilizar utensilios o guantes para manipular las comidas que no se van a cocinar.
- 8) Marcar el tiempo cuando se utiliza solo el tiempo como control para la salud pública.
- 9) Se debe dar un termómetro de comidas para comprobar las temperaturas de los alimentos (0-220 °F).

## Personal

- 1) Los empleados se deben lavar las manos antes de manipular las comidas, después de manipular la carne cruda y después de comer, beber, fumar o ir al baño.
- 2) Los empleados no deben tener vómitos, diarrea o dolor de garganta con fiebre. Las manos de los empleados no deben tener cortes, vendajes o joyas.
- 3) No se puede comer, beber, fumar o masticar chicle en la zona de preparación o servicio de comidas.
- 4) Los empleados deben usar gorras, redes para el pelo u otros medios eficaces de contención del pelo durante las actividades alimentarias y el lavado de utensilios. Los empleados deben usar ropa limpia y delantales sobre las prendas exteriores.

## Equipamiento para las comidas/ utensilios

- 1) El equipamiento y los utensilios deben ser de calidad comercial. Las ollas de cocción lenta u ollas de barro **no están permitidas.**
- 2) Las superficies en contacto con las comidas deben estar limpias y desinfectadas antes de cada uso.
- 3) Se debe utilizar una solución desinfectante (50-200 ppm de cloro o 200-400 ppm de amonio cuaternario) para desinfectar las superficies y la vajilla. Los paños húmedos de limpieza se deben guardar en una solución desinfectante. Dar las tiras reactivas apropiadas.
- 4) El equipamiento y los utensilios se deben almacenar de forma higiénica a una altura mínima de seis pulgadas por encima del piso/suelo.
- 5) La vajilla, las ollas y los utensilios se deben lavar, enjuagar con agua limpia, desinfectar y secar al aire. **No está permitido el secado con toallas.** Proporcione tres recipientes etiquetados lo suficientemente grandes como para colocar los utensilios más grandes.



1. Lavar: Agua caliente agua con lavavajilla
2. Enjuagar: Agua caliente
3. Desinfectar: Lejía 50-200 ppm o amonio cuaternario 200-400 ppm.
4. Secar al aire

**Traiga esta página al evento y complete la lista de control durante la instalación**

**1. Estación para el lavado de manos (necesaria en el puesto para las comidas o bebidas abiertas)**

- Lavabo de mano con tubería permanente en el puesto o
- Recipiente con grifo de flujo continuo y manos libres y
  - Agua caliente
  - Recipiente de aguas residuales
- Surtidor de jabón y toallas de papel (necesarios para las comidas o bebidas abiertas)

**2. Higiene del empleado**

- Los empleados del sector alimentario se deben lavar las manos antes del servicio y con frecuencia durante el servicio
- Los trabajadores del sector alimentario no deben trabajar si están enfermos con vómitos, diarrea o dolor de garganta con fiebre en las últimas 24 horas
- No tocar las comidas listas para consumir con las manos descubiertas. Utilizar guantes o utensilios**
- No se puede comer ni fumar en el puesto de comida. Todas las bebidas están cubiertas para evitar derrames.
- No se puede tener mascotas en el área de servicio de comidas.

**3. Fuente de alimentación/menú (cierre inmediato si no se cumple)**

- No se puede preparar ni almacenar ninguna comida en casa.
- Todas las comidas se deben preparar en una cocina comercial autorizada o en el lugar del evento.

**4. Cocinar**

- El pollo crudo o las aves de corral se deben cocinar al menos a 165 °F.
- La carne molida de res o de cerdo cruda se debe cocinar a por lo menos 155 °F.
- Los filetes crudos, cortes enteros de cerdo, pescado o huevos se deben cocinar a un mínimo de 145 °F.
- Las comidas cocinadas con anterioridad y enfriadas en una cocina autorizada se deben recalentar a un mínimo de 165 °F para su conservación en caliente.
- Los productos precocinados elaborados de forma industrial se deben calentar a un mínimo de 135 °F para su conservación en caliente (por ejemplo, salchichas).

**5. Lavado de vajilla**

- Lavar, enjuagar y desinfectar el equipamiento y los utensilios utilizados para el control de tiempo/temperatura de seguridad de las comidas al menos una vez cada 4 horas o traiga suficiente equipamiento y utensilios adicionales para cambiarlos cada 4 horas. Consulte la página 3 para obtener más información sobre los requisitos.

**6. Control de la temperatura de las comidas**

- Comidas calientes que se mantienen a 135 °F o más
- Comidas frías que se mantienen a 41 °F o menos Se debe utilizar refrigeración mecánica si un evento dura más de cuatro horas. Se puede usar hielo y neveras refrigerantes si el evento dura cuatro horas o menos.
- Se debe utilizar un termómetro para medir la temperatura de las comidas.

**7. Desinfectante (si es necesario para limpiar los paños o lavar la vajilla)**

- Blanqueador de lejía sin aroma o desinfectante cuaternario (Quat) disponible
- Tiras reactivas para el desinfectante disponibles
- Concentración de lejía de 50 a 200 ppm o concentración de Quat de 200 a 400 ppm
- Paños de limpieza almacenados en un recipiente con solución desinfectante

**8. Almacenamiento**

- Las comidas, las bebidas, los platos, las tazas, los utensilios y el equipamiento se deben almacenar a una altura mínima de 6" por encima del suelo.
- El hielo utilizado para enfriar las bebidas debe estar en un recipiente/nevera autodrenante.
- El hielo debe provenir de una fuente comercial autorizada.

**9. Piso y techo (Se requiere para las comidas o las bebidas abiertas)**

- Pisos lisos y limpiables en superficies de tierra, ripio o césped
- Protección superior si está al aire libre, como un toldo