



# COUNTY OF RIVERSIDE DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

(888)722-4234 • RIVCOEH.ORG

## INSTALACIÓN DE ALIMENTOS EN EVENTOS COMUNITARIOS – FORMULARIO DE ACUERDO DEL OPERADOR

Solicitando:     Instalación de Alimentos Temporal Anual             Instalación de Alimentos Temporal para un Solo Evento

Solo para TFF de un solo evento – Nombre del evento: \_\_\_\_\_

-Devuelva este formulario completo al Organizador del Evento al menos 2 semanas antes del evento.

Nombre de la Instalación de Alimentos del Evento Comunitario:	
Nombre de la persona a cargo de la Instalación de Alimentos Temporal:	Número de teléfono celular #:
Correo electrónico:	Licencia de conducir o identificación # / Fecha de nacimiento (adjunte copia de la identificación):

### MARQUE EL TIPO DE INSTALACIÓN DE OPERACIÓN – PUESTO O INSTALACIÓN MÓVIL DE ALIMENTOS

<p style="text-align: center;"><b>Puesto de Alimentos</b> (Marque una opción a continuación)</p> <p><input type="checkbox"/> Requisitos para la preparación de alimentos/bebidas sin envasar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Protección superior y completamente cerrado con 4 paredes – paredes/pantallas de malla resistentes o retardantes al fuego con ventanas de paso.</li> <li>Cubierta o lona para el suelo (si está sobre césped o tierra).</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> Requisitos para alimentos 100% preenvasados:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Proteccion superior</li> </ul> <p><i>“Alimento preenvasado” significa cualquier alimento procesado con etiqueta apropiada, empaçado previamente para evitar cualquier contacto humano directo con el producto alimenticio durante su distribución por parte del fabricante, una instalación de alimentos u otra fuente aprobada. LOS OPERADORES QUE ABREN O SIRVEN BEBIDAS SE CONSIDERAN VENDEDORES DE ALIMENTOS SIN ENVASAR.</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>Instalación Móvil de Alimentos (MFF) (Camión o Remolque)</b> (Marque una opción a continuación)</p> <p><input type="checkbox"/> Instalación Móvil de Alimentos del Condado de Riverside:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Proporcione el número de permiso PR#: _____ <i>(adjunte copia de su permiso)</i></li> </ul> <p><input type="checkbox"/> Instalación Móvil de Alimentos de Otro Condado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre del Condado: _____ <i>(adjunte copia de su permiso)</i></li> </ul> <p><input type="checkbox"/> Instalación Móvil de Alimentos Solo para el Evento</p>
---	---

<p><b>Para Puestos de Alimentos e Instalaciones Móviles de Alimentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Acepto colocar un letrero que sea legible y fácilmente visible para los clientes con la siguiente información: el nombre de la instalación en letras de al menos 3 pulgadas de alto; la ciudad, el estado, el código postal y el nombre del operador en letras de al menos 1 pulgada de alto.</li> <li>Me aseguraré de que cualquier ventana de paso no sea mayor de 216 pulgadas cuadradas y que esté separada por al menos 18 pulgadas de otra.</li> </ul>	<p>_____</p> <p>Iniciales</p>
---	-------------------------------

### SEGURIDAD ALIMENTARIA

**Enumere todos los artículos del menú de alimentos (incluidas bebidas) o adjunte un menú de muestra:**

**Enumere todo el equipo (p. ej., enfriadores, parrillas, calentadores, etc.):**

<p><b>Nota:</b> Cualquier cocción/almacenamiento/dispensación de alimentos fuera de la MFF o del puesto cerrado depende del tipo de alimento/equipo y del método de dispensación para prevenir la contaminación, y puede no permitirse en el evento si surgen condiciones climáticas extremas u otros factores ambientales que presenten un riesgo para la seguridad alimentaria.</p>	<p>_____</p> <p>Initials</p>
---	------------------------------

**ESTA PÁGINA CORRESPONDE A PUESTOS DE ALIMENTOS SIN ENVASAR Y A INSTALACIONES MÓVILES DE ALIMENTOS**

Acepto comprar y preparar todos los alimentos y bebidas el día del evento y mantener los recibos en el sitio para fines de inspección, a menos que se haya discutido y aprobado lo contrario con Salud Ambiental (EH). Me comunicaré con EH si hay cambios significativos en el menú o la operación antes del evento para garantizar que se cumplan los estándares de salud. No se permite la preparación de alimentos o bebidas en un lugar no aprobado, como una residencia privada, excepto para Operaciones de Alimentos Caseros (CFO) con permiso. Entiendo que los alimentos o bebidas que se encuentren preparados en un lugar no aprobado pueden ser desechados a discreción de EH en el momento de la inspección.

Marque todos los lugares donde se prepararán los alimentos:

- CFO con permiso (adjunte una copia de su permiso)       **Instalación de alimentos con permiso** (adjunte el Acuerdo de Instalación Compartida)       En el sitio del evento

Entiendo que TODOS los alimentos potencialmente peligrosos (PHF) deben mantenerse a 45°F o menos, o a 135°F o más. Al final del día de operación, acepto desechar cualquier PHF que haya estado por encima de 41°F. Acepto proporcionar equipo adecuado de mantenimiento en frío y caliente para asegurar que se mantenga el control de temperatura adecuado.

\_\_\_\_\_ Iniciales

Usaré termómetros de referencia en todo el equipo de mantenimiento en frío o caliente y proporcionaré al menos un termómetro de sonda para verificar las temperaturas internas de los alimentos y/o las temperaturas de cocción.

\_\_\_\_\_ Iniciales

Acepto enjuagar y desinfectar los tanques de agua potable, bombas y mangueras antes y después de los periodos de no uso que puedan emplearse en mi operación (p. ej., estación de lavado de manos).

\_\_\_\_\_ Iniciales

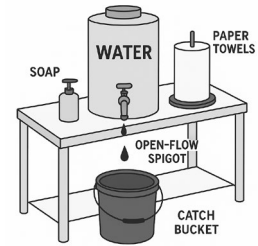
**ESTACIÓN DE LAVADO DE MANOS**

Para instalaciones con cualquier alimento o bebida sin envasar (incluyendo jardines de cerveza/vino, muestreo, etc.), acepto proporcionar una estación de lavado de manos debidamente equipada según se describe a continuación y mantener la estación de lavado de manos dentro de mi puesto en todo momento.

\_\_\_\_\_ Iniciales

**Cada estación de lavado de manos Debera tener:**

- Jabón líquido con dispensador de bomba
- Toallas de papel
- Contenedor de agua potable con una llave de flujo libre con agua tibia (100°F–108°F)  
Recipiente recolector para las aguas residuales (para desecharse en un alcantarillado sanitario)



**\*Los guantes y el desinfectante de manos no reemplazan el lavado de manos\***

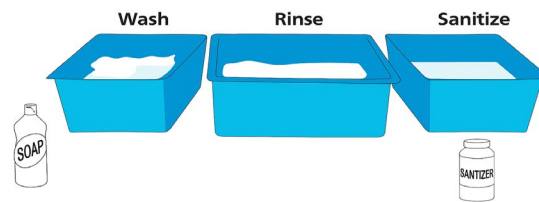
**LIMPIEZA**

Acepto lavar el equipo de alimentos en agua tibia con jabón (mínimo 100°F), enjuagarlo, sumergirlo completamente en un recipiente con desinfectante del tamaño adecuado para mi pieza de equipo más grande y dejarlo secar al aire. Usaré ya sea desinfectante de cloro grado alimentario sin fragancia (100 ppm, 30 segundos de tiempo de contacto) o desinfectante de amonio cuaternario (200 ppm, 60 segundos de tiempo de contacto), junto con las tiras reactivas adecuadas para verificar los niveles de concentración. Entiendo que para un evento de menos de cuatro horas puedo traer utensilios adicionales; sin embargo, soy responsable de asegurar que tenga suficientes utensilios para mantener mi operación.

\_\_\_\_\_ Iniciales

Tiras reactivas de cloro

Tiras reactivas de amonio cuaternario



**RECONOCIMIENTO**

Al enviar este formulario, acepto cumplir con los requisitos de salud y seguridad para operar en una Instalación de Alimentos Temporal. Si en algún momento no puedo cumplir con los requisitos anteriores, así como con los descritos en la Guía del Operador de Instalaciones de Alimentos Temporales (Inglés/Español), dejaré de operar hasta que se cumplan los estándares mínimos de salud. Entiendo que no hacerlo podría resultar en el cierre de mi puesto por parte del coordinador del evento o un representante de Salud Ambiental (EH), y que puedo estar sujeto a acciones adicionales de cumplimiento (audiencia, citación, etc.).

Firma del solicitante: \_\_\_\_\_

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

**For Office Use Only**

Approved By: \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_