



1843 Oakwood Avenue
Napoleon, OH 43545

Phone: (419) 599-5545
Fax: (419) 592-6400

www.henrycohd.org

Instrucciones para los Solicitantes de Instalaciones Temporales de Alimentos

SOLICITANTE: MANTENGA ESTA PÁGINA EN EL EVENTO DE COMIDA

1. Complete la información completa en las páginas 3 a 5 de este paquete, que incluye:
 - Página 3: Solicitud de Licencia para Llevar a cabo una Operación Temporal Operación de servicio de alimentos o establecimiento minorista de alimentos*
 - Página 4 Plan de Solicitud para Evento Alimentario Temporal*
 - Página 5 Diseño de Eventos de Alimentos Temporales*
 - a. Asegúrese de firmar y fechar la página 3 donde se indica en la parte inferior. Complete toda la información en estos formularios (excepto donde se indique que lo complete el licenciante).
 - b. Separe y guarde las páginas 1 a 2 de este paquete para usarlas en su evento. La lista de verificación de la página 2 le ayudará a cumplir con todos los requisitos.
 - c. Envíe (al menos 10 días antes de su evento) los formularios completados junto con la tarifa de licencia requerida (comuníquese con el Departamento de Salud del Condado de Henry para conocer la tarifa). Haga los cheques o giros postales pagaderos al Departamento de Salud del Condado de Henry. Ahora podemos aceptar tarjetas de crédito para el pago de la tarifa de la licencia; sin embargo, se aplicará una tarifa adicional por uso. Los pagos con tarjeta de crédito pueden realizarse en persona o por teléfono..

2. Proporcione el equipo y las instalaciones para su evento de comida como se describe y se muestra en este paquete.

3. Muestre las instrucciones requeridas para lavarse las manos (página 4 de este paquete) en o cerca del dispensador de agua o el fregadero que proporcionará para lavarse las manos.

4. Si necesita ayuda para completar los formularios de solicitud o tiene alguna otra pregunta, comuníquese con nuestra oficina.

5. El inspector (Especialista en Salud Ambiental) entregará su licencia al evento. No es necesario esperar a que se entregue la licencia o se realice la inspección para comenzar a operar.

6. **IMPORTANTE:** Si debe cancelar su evento temporal antes de que comience, infórmenos por correo electrónico o mensaje de texto a env@henrycohd.org para que estemos al tanto de la cancelación. Si se pone en contacto con nosotros antes de que lleguemos, es posible que se le reembolse el precio de la licencia. Si no se pone en contacto con nosotros antes de nuestra llegada, su tarifa no será reembolsada.

7. Para obtener copias adicionales de este paquete y otra información útil sobre la inocuidad de los alimentos, visite:
<http://www.henrycohd.org/> .

8. Que tengas un evento seguro y exitoso.

Lista de Verificación de Requisitos de Eventos Alimentarios Temporales

******SOLICITANTE: MANTENGA ESTA PÁGINA EN EL EVENTO******

Alimentos y bebidas

- Los alimentos, el hielo y las bebidas provienen únicamente de una tienda minorista de alimentos, un distribuidor de alimentos o un restaurante autorizados.
- NO HAY ALIMENTOS PREPARADOS EN CASA. Pregúntele al Departamento de Salud sobre la venta de productos horneados.
- Toda la comida debe ser preparada en el lugar durante el evento, o de una fuente aprobada (ver 2 puntos anteriores).
- Los alimentos deben almacenarse a un mínimo de 6 pulgadas sobre el suelo/piso y protegerse mientras estén en exhibición.
- Toda el agua utilizada para beber, congelar, cocinar y lavarse las manos debe provenir de una fuente municipal.

Lavado de manos

- El dispensador de agua utilizado para lavarse las manos debe tener un grifo que permanezca abierto sin sostenerlo ni presionarlo. Una urna de café grande es una buena opción para lavarse las manos, un dispensador de agua limpia.
- Se puede usar un fregadero con grifo debidamente conectado si está cerca de la preparación y el servicio de alimentos.
- Un recipiente para recoger las aguas residuales del lavado de manos (o un fregadero debidamente conectado).
- Toallas de papel (de un solo uso) para secarse las manos.
- Jabón líquido o en barra para lavarse las manos.
- Exhiba el letrero de instrucciones para lavarse las manos incluido en este paquete sobre o cerca del dispensador de agua limpia o el fregadero.

Preparación/Almacenamiento de Alimentos

- Carnes crudas cocidas a las temperaturas requeridas (pollo: 165 ° F, carnes molidas: 155 ° F, pescado: 145 ° F).
- Equipo capaz de contener alimentos calientes a 135 °F o más.
- Equipo capaz de contener alimentos fríos a 41 °F o menos. Refrigeración mecánica para eventos de varios días.
- Se debe usar un termómetro de tallo metálico para monitorear las temperaturas de los alimentos.
- Pinzas, cucharas, pañuelos desechables o guantes de un solo uso para evitar el contacto de las manos desnudas con alimentos listos para comer (por ejemplo, panecillos de sándwich, galletas, papas fritas, alimentos cocidos, etc.).
- Alimentos cubiertos cuando se almacenan, artículos de un solo uso preenvueltos o adecuadamente protegidos y almacenados.

Limpieza y saneamiento *(consulte la página siguiente para ver el dibujo de la configuración mínima requerida)*

- Utensilios debidamente lavados, enjuagados y desinfectados en 3 palanganas o cubos o en un fregadero de 3 compartimentos.
- Los paños de limpieza húmedos deben guardarse en un recipiente con solución desinfectante cuando no estén en uso.
- Se deben proporcionar botes de basura a prueba de fugas de capacidad suficiente. No se deben verter residuos líquidos en el suelo.

Trabajadores de alimentos **¡LÁVESE LAS MANOS CON FRECUENCIA!**

- ¡IMPORTANTE! Todos los trabajadores deben gozar de buena salud y estar libres de enfermedades transmisibles a través de los alimentos.**
- Los trabajadores de alimentos deben limpiar y vendar cualquier corte o llaga en las manos y usar guantes limpios en todo momento. Las uñas pintadas o postizas y las joyas en las manos también requieren que se usen guantes de un solo uso en todo momento.
- Una persona a cargo debe estar presente en todo momento de la operación para garantizar que los trabajadores cumplan con las medidas de seguridad alimentaria y saneamiento requeridas durante el evento.
- Se requieren sujeciones para el cabello para todos los trabajadores de preparación de alimentos (sombrero, redecilla para el cabello, visera, pañuelo).
- No se permite fumar, comer o personas no esenciales en las áreas de preparación/servicio de alimentos o lavado de utensilios.

Área de trabajo

- Ubíquelo en concreto cuando sea posible. Proporcione toldo/refugio cuando sea posible.
- Las superficies de trabajo de preparación/servicio de alimentos deben ser lisas y fáciles de limpiar.

Solicitud de Licencia para Conducir un Temporal: (marque solo una)

Instrucciones:

1. Complete la sección correspondiente. (Haga las correcciones que sean necesarias)
2. Firmar y fechar la solicitud
3. Haga un cheque o giro postal pagadero a:
4. Devuelva el cheque y la solicitud firmada a:

Henry County Health Department
 1843 Oakwood Avenue
 Napoleon, Ohio 43545

- Operación de servicio de alimentos
 Establecimiento minorista de alimentos

Antes de que se pueda procesar la solicitud de licencia, se debe completar la solicitud y presentar la tarifa indicada. Si no se completa esta solicitud y no se remite la tarifa correspondiente, no se emitirá una licencia. Esta acción se rige por el Capítulo 3717 del Código Revisado de Ohio.

Nombre de la organización/empresa que llevará a cabo la operación/establecimiento		
Nombre y lugar del evento		
Dirección del evento		
Ciudad	Estado	CREMALLERA
Fecha de inicio	Fecha final	Tiempo(s) de operación
Nombre del titular de la licencia		Número de teléfono
Dirección del titular de la licencia		
Ciudad	Estado	CREMALLERA
Haga una lista de todos los alimentos que se sirven/venden		
_____ _____		

<i>Por la presente, certifico que soy el titular de la licencia, o el representante autorizado, de la operación temporal de servicio de alimentos o del establecimiento temporal de alimentos al por menor indicado anteriormente.</i>	
Firma	Fecha

El licenciante debe completar a continuación

Fecha(s) válida(s)	Cuota de licencia: _____ = Importe total adeudado
	\$

Solicitud aprobada para licencia y certificada según lo requerido por el Capítulo 3717 del Código Revisado de Ohio.

Por	Fecha
Auditoría n.º.	Licencia n.º.

Diseño de Eventos de Alimentos Temporales

Nombre de su organización/empresa

Fecha de inicio del evento

Por favor, dibuje en el cuadro de abajo (o adjunte una hoja aparte) que muestra el diseño del área en la que operará y cómo probablemente se configurará lo siguiente:

- Estación de lavado de manos
- Zona de lavado de utensilios
- Retención de alimentos calientes
- Retención de alimentos fríos
- Mesas de preparación de alimentos
- Recipientes de basura
- Parrilla / equipo de cocina
- Área de atención al cliente
- Mesas

El diseño de tu evento de comida temporal (mira el ejemplo a continuación):

Ejemplo:

