

Instalación provisional de servicios alimentarios Instrucciones para la solicitud de licencia

Las solicitudes deben presentarse al menos dos semanas antes del evento para evitar el pago de una multa. Se debe llenar y entregar ante el Departamento de Salud una solicitud de licencia, un formulario de indemnización por accidente laboral, un formulario de Evaluación de prioridad para instalaciones provisionales de servicios alimentarios y una cuota de solicitud (\$114.00 para las instalaciones de prioridad alta/moderada o \$35.00 para las instalaciones de prioridad baja).

LOS CHEQUES DEBEN SER PAGADEROS A NOMBRE DE: CONTROLLER, ANNE ARUNDEL COUNTY.

NOTA: Se aplicará una multa (prioridad alta/moderada: \$22.80 y prioridad baja: \$7.00) si se recibe la solicitud menos de dos semanas antes del evento.

Nombre del evento provisional: indique el nombre del evento provisional. (Ejemplo: Festival de perros calientes)

Lugar del evento: nombre del lugar exacto donde se realizará el evento.

Nombre del vendedor o puesto: indique el nombre del vendedor o puesto que se promocionará en el evento. (Ejemplo: Danny's Dogs)

Contacto del vendedor: indique el nombre, dirección postal, número telefónico y dirección de correo electrónico de la persona.

Nombre y número telefónico del Coordinador del evento provisional: indique el Coordinador del evento provisional, la persona encargada del evento y un número telefónico de contacto.

Fechas y horario de funcionamiento: indique las fechas y horas exactas en las que ocurrirá el evento.

Fecha y hora de preparación: indique la fecha y hora en las que se realizará la preparación para comenzar con las actividades de los servicios alimentarios.

Lugar de preparación de la comida: indique dónde se preparará la comida, bien sea en una instalación con licencia de servicios alimentarios (por ejemplo, un restaurante) o en el lugar.

N.º de identificación federal: indique la identificación de impuestos federales.

Sin fines de lucro/Exento de impuestos: usted debe proporcionar un comprobante de condición sin fines de lucro para que se le pueda eximir de una cuota por licencia.

Agua: indique si el lugar del evento tiene suministro de agua pública o un pozo privado. (Para utilizar un pozo privado, se exigen los resultados de una prueba de bacterias y nitrato de nitrógeno provenientes de un laboratorio certificado antes del evento).

Eliminación de agua: indique si el evento tiene servicio de alcantarillado público o un sistema privado de eliminación de aguas residuales.

Nombre en letra de imprenta, firma y fecha en la solicitud: el solicitante debe colocar su nombre en letra de imprenta, firmar y fechar la solicitud.

Menú: todos los alimentos preparados y servidos en el evento deberán estar indicados en el formulario adjunto de Página de menú de la instalación provisional de servicios alimentarios.



Solicitud de licencia para instalaciones provisionales de servicios alimentarios

Servicios de Protección Alimentaria
Oficina de Salud Ambiental
Departamento de Salud del Condado de Anne Arundel
3 Harry S. Truman Parkway
Annapolis Maryland 21401
410-222-7192 Fax: 410-222-7678

Nombre del evento: _____

Lugar del evento (indique la dirección completa): _____

Nombre del vendedor o puesto: _____

Vendedor o persona de contacto: _____ Correo electrónico: _____

Dirección postal: _____ Teléfono: _____

Nombre del Coordinador del evento: _____ Teléfono: _____

Fecha del evento _____ Tiempo de preparación para la elaboración de los alimentos*: _____

*Este tiempo indica cuándo estará preparada y lista para su inspección la instalación provisional de servicios alimentarios. No se podrá servir comida al público a menos que se realice una inspección y que el Departamento de Salud emita una licencia. Con el fin de permitir una inspección adecuada, se recomienda que la preparación de una instalación provisional de servicios alimentarios esté completa y lista para su inspección al menos 30 minutos antes del inicio del evento.

Preparación de comida en el lugar: Debe adjuntar la Página de menú de la instalación provisional de servicios alimentarios a esta solicitud.

- () Tienda al aire libre () Puesto bajo techo
() Número de matrícula de unidad móvil o remolque: _____ Lugar de licencia: _____
() Otro: _____ Cantidad de asistentes previstos: _____

N.º de identificación federal: _____ Sin fines de lucro/exención de impuestos: [] Sí [] No (en caso afirmativo, proporcione una verificación de exención de pago) Suministro de agua: [] Agua pública [] Pozo privado Eliminación de aguas residuales: [] Alcantarillado público [] Sistema séptico

El Departamento de Salud podrá suspender o revocar una licencia de instalación provisional de servicios alimentarios si el titular de la misma

olvida o se niega a lo siguiente:

- (a) corregir una infracción en el plazo determinado;
(b) cumplir con un programa escrito de cumplimiento aprobado;
(c) corregir un elemento importante de inmediato;
(d) corregir una infracción en una instalación provisional de servicios alimentarios en menos de 24 horas; o
(e) cuando se determine que existe un peligro inmediato o importante para la seguridad o bienestar de la salud pública.

Nombre en letra de imprenta del solicitante: _____

Firma del solicitante: _____ Fecha: _____

Solo para uso oficial

Prioridad de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) _____ () Alta/Moderada: \$114.00 () Baja: \$35.00 () Exento \$0.00

N.º de identificación de instalación de servicios alimentarios (Food Service Facility, FSF) _____ () Multa H/M: \$22.80 () Multa prioridad baja: \$7.00

Fecha de aprobación _____

Inspector _____

Inspección necesaria: SÍ [] NO [] FSF excluida: SÍ [] NO []

(no se emitió licencia si es una FSF sin licencia)

Instalación provisional de servicios alimentarios

Página de menú

Nombre de la instalación (si la preparación es fuera del lugar): _____ N.º telefónico de la instalación: _____

Dirección de la instalación: _____

Persona de contacto en la instalación: _____

Enumere en el cuadro a continuación todos los alimentos potencialmente peligrosos que usted planea servir. Todos los alimentos deben provenir de una fuente aprobada y deben prepararse en una instalación con licencia de servicios alimentarios o en el lugar del evento. Los cambios en los artículos del menú deben hacerse al menos 48 horas antes del evento. No incluir artículos del menú puede ocasionar una demora en la aprobación de la licencia o una denegación de la misma.

Artículo del menú	Lugar de preparación	Método de conservación en frío	Método de cocción	Método de conservación en caliente	Método de refrigeración (si aplica)	Método de recalentamiento (si aplica)
Por ejemplo, pollo	En las ferias	Enfriador con hielo a una temperatura por debajo de 41 °F	En el lugar, sobre una parrilla, hasta una temperatura superior a 165 °F	Calienta fuentes a una temperatura de 135 °F	N/A	N/A

- Conservación en frío (mínimo): Huevos en cáscara y crustáceos: 45 °F; alimentos potencialmente peligrosos envasados al vacío: 38°F; y todos los demás alimentos (incluida la carne de cangrejo pasteurizada): 41 °F
- Conservación en caliente (mínimo): Todos los alimentos: 135 °F
- Temperaturas de cocción (mínima): Aves: 165 °F; Carnes molidas: 155 °F; Cerdo/Mariscos: 145 °F; Huevos en cáscara (para el servicio inmediato): 145 °F; Huevos en cáscara (no para el servicio inmediato): 155 °F; Frutas y vegetales (solo para la conservación en caliente): 135 °F; y Asados enteros: 130 °F cuando se mantienen en esa temperatura durante 112 minutos.
- Refrigeración: Todos los alimentos: entre 135 °F a 70 °F durante 2 horas y 70 °F a 41 °F durante otras 4 horas.
- Recalentamiento (mínimo): Alimentos que se cocinan, enfrían y refrigeran antes de ser recalentados: 165°F durante 2 horas; y Alimentos procesados comercialmente listos para el consumo (solo para la conservación en caliente): 135 °F durante 2 horas.