



Inspectional Services
Michelle Wu, Mayor

TEMPORARY FOOD SERVICE APPLICATION ***REQUIRED**

SOLICITUD DE SERVICIO TEMPORAL DE COMIDAS *** OBLIGATORIO**

NAME OF APPLICANT*: _____ PHONE* _____
NOMBRE DEL SOLICITANTE*: _____ TELÉFONO*

NAME OF OWNER* (if different): _____
NOMBRE DE PROPIETARIO* (si no es el solicitante):

ADDRESS*: _____
DIRECCIÓN*:

CITY*: _____ STATE*: _____ ZIP CODE*: _____
CIUDAD*: _____ ESTADO*: _____ CÓDIGO POSTAL*:

EMAIL ADDRESS: _____
DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:

NAME OF EVENT*: _____
NOMBRE DEL EVENTO*:

EVENT COORDINATOR*: _____ PHONE * _____
COORDINADOR DEL EVENTO*: _____ TELÉFONO *

EVENT ADDRESS*: _____
DIRECCIÓN DEL EVENTO*:

CITY* _____ STATE* _____ ZIP CODE* _____
CIUDAD* _____ ESTADO* _____ CÓDIGO POSTAL*

DATE/TIME OF EVENT*: _____
FECHA/HORA DEL EVENTO*:

SIGNATURE OF APPLICANT*: _____
FIRMA DEL SOLICITANTE*:

ONLY NO TRANS FAT FOODS CAN BE SERVED (effect. 9/13/08)
ÚNICAMENTE SE PUEDEN SERVIR ALIMENTOS SIN GRASAS TRANS (desde 13/09/2008)

LIST ALL FOOD/BEVERAGES THAT WILL BE SERVED AND THE ESTABLISHMENT WHERE THE FOOD WAS PURCHASED. IF SHELLSTOCK IS UTILIZED, PLEASE HAVE COPIES OF TAGS AVAILABLE FOR INSPECTION.

MENCIONAR TODAS LAS COMIDAS O BEBIDAS QUE SE SERVIRÁN Y EL ESTABLECIMIENTO DONDE SE COMPRARON LOS ALIMENTOS. SI SE USAN MARISCOS DE CONCHA, SE DEBERÁ CONTAR CON LAS COPIAS DE SUS ETIQUETAS PARA SU INSPECCIÓN.

ITEMS:

LOCATION PURCHASED:

PRODUCTOS:

LUGAR DE COMPRA:

*****PHF'S (POTENTIALLY HAZARDOUS FOOD PRODUCTS) ALWAYS REQUIRES A HEALTH INSPECTOR ON SITE. CHECK WITH OFFICE IF YOU HAVE QUESTIONS ON THIS*****

FEES ARE AS FOLLOWS:

EXAMPLE:

1 DAY EVENT - \$30

1/1/01=\$30

\$30 FOR FIRST AND \$5 FOR EACH CONSECUTIVE DAY UP TO 14 DAYS 1/1/01-1/3/01=\$40

*****LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (PHF) SIEMPRE REQUIEREN UN INSPECTOR DE SALUD EN EL LUGAR. CONSULTE CON LA OFICINA SI TIENE PREGUNTAS SOBRE ESTO.*****

LAS TARIFAS SON LAS SIGUIENTES:

EJEMPLO:

EVENTO DE 1 DÍA: \$30

1/1/01=\$30

\$30 POR EL PRIMER DÍA Y \$5 POR CADA DÍA CONSECUTIVO

HASTA LOS 14 DÍAS

1/1/01-1/3/01=\$40

PREPARATION/COOKING FACILITIES:

INSTALACIONES DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y COCINA :

ON SITE: YES NO N/A , IF YES, DESCRIBE FACILITIES AND EQUIPMENT:

EN EL LUGAR: SÍ NO N/A EN CASO AFIRMATIVO, DESCRIBIR LAS INSTALACIONES Y LOS EQUIPOS:

OFF SITE: YES _____, IF YES, WHERE? _____

FUERA DEL LUGAR: SÍ ,EN CASO AFIRMATIVO, ¿DÓNDE?

TYPE OF TABLEWARE: PAPER PRODUCTS _____ CHINA _____

TIPO DE VAJILLA: PAPEL PORCELANA

DESCRIBE WAREWASHING FACILITIES FOR UTENSILS AND EQUIPMENT:

DESCRIBIR LAS INSTALACIONES DE LAVADO DE UTENSILIOS Y EQUIPOS:

FOOD PROTECTION:

DESCRIBE EQUIPMENT AND MEANS OF TRANSPORTING FOOD HOT (140° F OR ABOVE), COLD (45° F OR BELOW):

PROTECCIÓN DE ALIMENTOS:

DESCRIBIR LOS EQUIPOS Y MEDIOS DE TRANSPORTE DE COMIDAS CALIENTES (A 140° F O MÁS) Y FRÍAS (A 45° F O MENOS):

REFRIGERATION: REQUIRED _____ NOT REQUIRED _____

REFRIGERACIÓN: REQUERIDA _____ NO REQUERIDA _____

METHOD OF REFRIGERATION:

MÉTODO DE REFRIGERACIÓN

TYPE OF COOKING/HOT HOLDING EQUIPMENT:

TIPO DE EQUIPO PARA COCINAR O MANTENER EL CALOR

DESCRIBE MEASURES TO PROTECT FOOD FROM CONTAMINATION DURING PREPARATION, STORAGE AND DISPLAY:

DESCRIBIR LAS MEDIDAS PARA PROTEGER LOS ALIMENTOS DE LA CONTAMINACIÓN DURANTE SU PREPARACIÓN, ALMACENAMIENTO Y EXHIBICIÓN.

GARBAGE AND RUBBISH:

BASURA Y DESPERDICIOS:

DESCRIBE MEANS FOR STORAGE AND DISPOSAL: _____

DESCRIBIR LOS MEDIOS USADOS PARA ALMACENAMIENTO Y ELIMINACIÓN:

PERSONNEL AND FOOD HANDLING PRACTICES:

PERSONAL Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:

NUMBER OF FOOD HANDLERS: _____

NÚMERO DE PERSONAS QUE MANIPULAN ALIMENTOS:

LOCATION OF HANDWASHING FACILITIES: _____

UBICACIÓN DE INSTALACIONES DE LAVADO DE MANO:

LOCATION OF TOILET FACILITIES: _____

UBICACIÓN DE INSTALACIONES SANITARIAS:

HAIR RESTRAINTS PROVIDED:

YES NO

ELEMENTOS PARA CONTENER EL CABELLO PROVISTOS: SÍ NO

DISPOSABLE GLOVES PROVIDED: YES NO

GUANTES DESCARTABLES PROVISTOS: SÍ NO