



CITY OF BAYTOWN

HEALTH DEPARTMENT

Community Service, Environmental Health, Mosquito Control,
Neighborhood Protection, Stormwater, and Animal Services

220 W. Defee
P.O. Box 424
Baytown, Texas 77522-0424
Phone: (281) 420-5384
Fax: (281) 420-7184

REQUISITOS TEMPORALES DE PUESTOS DE ALIMENTOS

(A continuación, Solicitud del Departamento de Bomberos)

Un puesto de alimentos temporal se relaciona con un evento especial que opere hasta 14 días consecutivos con el propósito de proveer entretenimiento, promocionar un negocio o una recaudación de fondos. Se requiere un permiso cuando un evento está abierto al público, al que pueden asistir personas que no son miembros de la organización y miembros de la familia, cuando el evento se publica en periódicos, en la radio, en boletines o en volantes enviados por correo, cuando se venden boletos al público, y cuando se abren al público instalaciones de servicio de alimentos con permiso de una ubicación diferente.

El Departamento de Salubridad puede imponer requisitos adicionales y/o excluir ciertos alimentos con el fin de proteger la salud pública. Un inspector se puede comunicar con usted para proporcionarle información adicional. Favor de leer los requisitos antes del evento.

Construcción del puesto

El puesto debe tener protección lateral en ambos lados (es decir: lonas colgantes o mesas acomodadas de manera que no se permita el acceso del exterior del puesto), así como protección superior y piso de superficie dura aprobado. Los puestos no se pueden colocar directamente en el césped o tierra a menos que se utilice madera laminada como piso.

Fuente de alimentos

Los alimentos deben provenir de instalaciones de alimentos permitidas. Guarde todos los recibos. Todo alimento preparado debe estar acompañado de un recibo de las instalaciones permitidas. Todos los alimentos deben prepararse en el sitio, salvo los artículos comercialmente preempacados.

NO SE PERMITE LA PREPARACIÓN EN CASA. SE LE EXIGIRÁ QUE LA RETIRE O LA DESECHE.

Preparación de alimentos

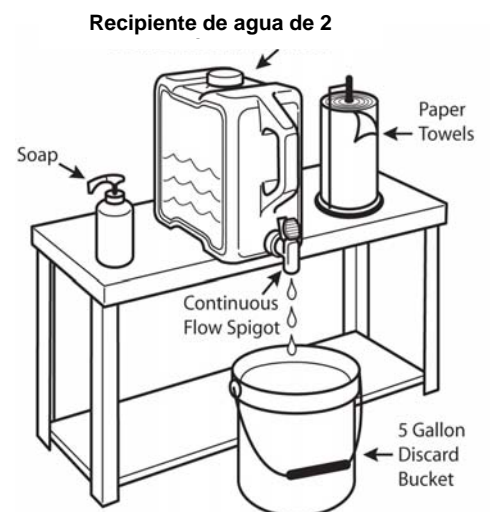
Los alimentos están restringidos a *preparación limitada*. Verifique con el Departamento de Salubridad cuáles son los alimentos permitidos.

Protección de alimentos

La preparación de alimentos se debe realizar bajo un área cubierta. Utilice condimentos y utensilios de servicio individuales en recipientes cerrados o paquetes individuales. Los alimentos sobrantes deben desecharse. Todos los alimentos deben estar protegidos y no se deben colocar directamente en el suelo. Se debe mantener un mínimo de 10 galones de agua potable en cada puesto en el que se preparan alimentos de temperatura controlada.

Equipo

Use tablas de cortar con superficie de acero inoxidable, madera laminada o polímero, o el equivalente. Use un dispositivo aprobado de retención caliente con suficiente capacidad para mantener alimentos calientes.



Temperaturas

Mantenga los alimentos calientes a 135° F y los alimentos fríos a 41° F. Se pueden autorizar otras formas de refrigeración no mecánica con aprobación previa. Proporcione un termómetro de vara metálica para los alimentos que requieran el control de la temperatura y para vigilar los alimentos cocidos.

Prácticas de higiene

Debe usar protección del cabello, guantes desechables o utensilios al manipular alimentos listos para comer.

No se permite tocar los alimentos con las manos sin protección. No se permite fumar en el puesto de alimentos.

Estación de lavado de manos

Se requiere una capacidad mínima de 2 galones de agua potable y corriente con grifo, dispensador de jabón, servilletas de papel y charola para atrapar el agua de desecho.



Lavado
agua y jabón



Enjuagado
agua limpia



Desinfección
agua con cloro

Estación de lavado de utensilios

Se debe proporcionar una estación de lavado en los puestos donde se preparan alimentos y se utiliza equipo para alimentos. Para soluciones de desinfección con cloro, use *2 cucharadas de cloro casero por cada galón de agua*.

Baños

Se deben tener disponibles instalaciones con inodoro a un mínimo de 300 pies de las áreas de preparación de alimentos y no están permitidos *en* el área del puesto.

Desecho de basura

Se debe contar con una cantidad adecuada de basureros con tapas herméticas en una ubicación práctica y se les debe de dar el mantenimiento adecuado. No se permite la descarga de desechos de *ningún* tipo.

Sólo para puestos de alimentos preempacados

Los puestos de alimentos con artículos preempacados de instalaciones aprobadas no están obligados a cumplir ciertos requisitos. Verifique con el Departamento de Salubridad antes de la aprobación.

Venta de alimentos horneados

La venta de alimentos horneados está limitada únicamente a organizaciones no lucrativas y a organizaciones patrocinadoras (es decir: establecimientos de alimentos, escuelas, organizaciones religiosas, etc.). Los alimentos horneados para venta no requieren refrigeración (como pasteles, galletas, etc.), se pueden preparar en una cocina privada pero todas las porciones deben tener envoltura individual e incluir el nombre, dirección, número telefónico y evento del patrocinador en el cual se ofrece el artículo. De acuerdo a la ordenanza de la Ciudad, en las instalaciones se debe colocar a la vista un cartel que indique que los alimentos se prepararon en una cocina no sujeta a regulación ni inspección. Mantenga una lista maestra con el nombre, dirección, número telefónico de las personas que proporcionan los productos horneados. *Se prohíben alimentos rellenos de crema o natillas cremosas y productos enlatados en casa.*

Exhibición del permiso

El permiso se puede emitir el día del evento. El permiso temporal se debe exhibir a la vista del público.



CITY OF BAYTOWN

HEALTH DEPARTMENT

Community Service, Environmental Health, Mosquito Control, Neighborhood Protection, Community Service, Stormwater, and Animal Services

220 W. Defee
P.O. Box 424
Baytown, Texas 77522-0424
Phone: (281) 420-5384
Fax: (281) 420-7184

Temporary Food Booth Application

May not exceed 14 consecutive days and not renewable within 30 days of expiration.

<input type="checkbox"/> Nonprofit Organizations with copy of IRS 501 c(3) (examples: govt. entity, church, public charity, charitable school organizations)	\$0
<input type="checkbox"/> Temporary food permit fees	\$15 application fee \$30 per day
<input type="checkbox"/> If received less than 48 hours from event start date an additional \$15 fee will be added	
<input type="checkbox"/> Fire Dept. food vendor information provided, you must pay those fees directly to the Fire Dept. at 201 E. Wye Dr.	

Event Information

Event: _____ Location: _____
 Event Date(s): _____ Event Time(s): _____
 Event Coordinator: _____ Phone#: _____
 Address of event: _____

Booth Applicant Information

Organization/Booth Name: _____
 Contact Person: _____ TDL #: _____
 Contact Address: _____ Phone #: _____
 Food Source: _____ Email: _____

	Authorized Food Items to be Served	Prepared at : booth or facility	Equipment used to maintain temperatures at event
1.			
2.			
3.			
4.			

Booth will be ready for inspection on: *date* _____ *time* _____

Please Check One of the Following:

- Booth Location: **inside** **outside** materials used: _____
- Water Source: **city** **other source** name source: _____
- Waste Collection: **city** **other source** name source: _____
- Hand Washing Station: **temporary set up** **plumbed hand sink**
- Utensil Washing Station: **temporary set up** **plumbed 3 compartment sink**
- Toilet Facilities Provided (*must be within 300ft.*): **portable facility** **inside**
- Does your food require temperature control? **yes** **no** If yes, complete preparation plan on next page.

Preparation Plan

Food Item	Where/When was it purchased?	What equipment is being used to transport to site? How will food be kept hot/cold on site?	How long will transport take to event?	Give brief description of preparation & food storage	Where & how long will preparation take? Time between prep & service?
<i>Example: pre-cooked beef brisket</i>	<i>Patterson Meats Dallas, Texas July 2, 2009</i>	<i>partially frozen in coolers containing dry ice; hot – crock pot/grill cold - ice chest</i>	<i>2 hours</i>	<i>directly from cooler, add seasonings, then place on grill</i>	<i>Prep will be on site at event for 40 minutes; 15 min between prep and service</i>

Application

Reviewed by: _____

Approved / Denied _____

Baytown Fire Department
 201 E. Wye Dr.
 Baytown, Texas
 281-422-2311
 Monday - Friday 8:00am – 5:00pm



**BAYTOWN FIRE DEPARTMENT
 OUTDOOR EVENT / TEMPORARY FOOD VENDOR'S PERMIT**

Name of Event: _____ Company / Vendor Name _____

Address of Event: _____ Contact Name: _____

Date(s) of Event: _____ Contact Phone #: _____

Date ready for Inspection: _____ Time ready for Inspection: _____

FIRE CODE REQUIREMENTS FOR FOOD & OUTDOOR VENDORS

The City Of Baytown Fire Department has established the following requirements and criteria for all vendor booths:

- Yes No 1. *Are you a 501.c.3 organization?*
- Yes No 2. *Will you be using a tent /Canopy?*
 ✓ All canopies or tents must be fire rated (a minimum of CPAI-84 fire rated). See page 2 for instructions
- Yes No 3. *Will you be using a heat producing device OR an open flamed device?*
 ✓ All booths with any type of heat-producing or open flame cooking devices (grill, fryer, etc.) must have at least one (1) 3A:40BC rated fire extinguisher
- Yes No 4. *Will you be frying in grease or cooking meats that produce grease (beef, chicken, pork)?*
 ✓ Booths that are deep frying any food (french fries, funnel cakes, etc) must have at least one (1) 3A:40BC rated fire extinguisher and a "Class K" fire extinguisher.
- Yes No 5. *Will you be using a generator?*
 ✓ All booths with any type of fuel-fired generator must have at least one (1) 3A:40BC rated fire extinguisher.

If the answer is 'NO' to questions 1- 3, then a fire inspection is not required.

Fire Department Permit / Inspection Fee is \$25 per booth / location. (City Ordinance Sec. 2-595.c)

I acknowledge that I have read and meet all of the above requirements (Signature) _____

If there are any questions regarding these requirements, please contact an Inspector from the Fire Marshal's Office at 281-422-2311.

FOR OFFICE USE ONLY	
Number of Booths	
Total Fee (# Booths X \$25)	\$
Staff member initials	

See Page 2 for more Guidelines.

Temporary Outdoor Event / Food Vendor Permit Checklist



Mobile Food Vehicles (MFV's) or food tents using a gasoline, diesel or electric generator, propane or compressed natural gas, or any type fuel-fired cooking device shall be inspected by the Fire Department after each set-up or at least annually. The following is a fire inspection checklist that has been derived from the 2009 International Fire Code to assist you in preparing for your inspection.

Check off each item as you check your food tent or vehicle for compliance prior to the Fire Marshal's arrival.

Extinguisher Requirements

All cooking vendors are required to have at least one extinguisher.
At least one class "ABC" extinguisher with a minimum of a 3A-40BC rating.
Fire extinguisher can be purchased at Lowes or Home Depot or Walmart.
Tape receipt to the outside of the extinguisher.



- Visible current inspection tag (receipt) inspected by a licensed inspector.
- Fully Charged (gauge indicates full)
- Located within 10 feet of cooking equipment.

Does your cooking operation produce grease-laden vapors? (grills, fryers, woks, etc.)
If so, in addition to the portable extinguisher listed above, your operation requires;
A "**Class K**" rated portable extinguisher.



- With a current inspection tag,
- It must be properly secured and Fully Charged (gauge indicates full)
- Located within 10 feet of commercial type cooking equipment or frying equipment.

Compressed Gas

LP/Propane cylinders must be properly secured and remain secured at all times.

- Must be stored on the exterior of the vehicle.
- Must be secured to a fixed object.
- Minimum of 10-foot clearance between other vehicles or other combustible materials.



Emergency Egress

- The means of egress (aisle or walkway) must remain unobstructed at all times.

Miscellaneous

- Multi-plugs are prohibited.
- Use of power strips with overcurrent protection (built-in circuit breakers) are acceptable.
- All wiring must be in good working condition and all switches, outlets and junction boxes must have covers.
- All vendors who are cooking with charcoal, wood or gas must do so in a safe and responsible manner.
- General Housekeeping – All areas must be free from trash and grease build-up.

Tents / Canopy

- All tents and canopies must have a fire retardant label on it.

INHERENTLY FLAME RETARDANT
"DO NOT REMOVE THIS TAG"
Additional detail in the manufacturer's literature meets the flame retardant requirements of Chapter 9, Section 905 of the California Code of Regulations.
WARNING: KEEP ALL FLAME & HEAT SOURCES AWAY FROM THIS ITEM
This tarpaulin is made with a flame-retardant coating which meets CPAI-84 Section 6 specifications.
IT IS NOT FIREPROOF! The flame-retardant nature of this cover is intended to increase the length of time it takes for the material to catch light; however, the fabric will burn if left in continuous contact with any flame source.
It is the sole responsibility of the end user to determine the suitability of the product for their intended usage.
© 2008 Fire Department of the City of Los Angeles

This checklist only covers some of the most common concerns with mobile food vendors, but additional codes within the 2009 International Fire Code or the NFPA Standards are subject to inspection. This checklist does not include Health Department, Building Department, Licensing or State vehicle and trailer inspection and safety regulations.

If you have any questions about these or other requirements, please call the Baytown Fire Marshal's Office at 281-422-2311.

See Page 2 for more Guidelines.