



Aplicación de Establecimiento Temporal de Alimentos (AETA)

Esta aplicación deberá completarse y enviarse a Cabarrus Health Alliance (CHA) para proporcionar información sobre toda la preparación y venta de alimentos al público en cualquier evento público o exhibición dentro del condado de Cabarrus. Se requiere un permiso AETA para vender alimentos o bebidas en un evento especial. ***El permiso se expide junto con una feria, carnaval, circo o exhibición pública.*** Además de esta solicitud de vendedor, el organizador del evento deberá presentar una Solicitud de Organizador (AETA) por separado. ***Tenga en cuenta lo siguiente:***

- La aplicación de AETA y las solicitudes de organizador de AETA deben enviarse **al menos 15 días antes de la fecha de inicio del evento**. Las aplicaciones enviadas menos de 15 días antes del evento se les negará el permiso para operar.
- Las aplicaciones pueden enviarse por correo electrónico a TFE@cabarrushealth.org o enviarse directamente a: 300 Mooresville Road, Kannapolis, NC 28081 (enviadas por correo o entregadas en persona en la oficina)
- Se requiere un pago de \$75.00 por cada aplicación de AETA y se debe pagar al momento que se entrega la aplicación.
- Las aplicaciones de AETA no se consideran “completas” hasta que se reciba la aplicación del organizador/organización del evento.

Nombre de Evento: _____ Fecha de Evento: _____

Dirección de Evento: _____
Calle Ciudad Estado Código Postal

Nombre del Vendedor: _____ Teléfono del Vendedor: _____

Nombre del negocio del vendedor: _____

Dirección del vendedor: _____
Calle Ciudad Estado Código postal

Correo electrónico del vendedor: _____

Fecha de la inspección: _____ Hora de la inspección: _____

El puesto del vendedor debe estar completamente instalado antes de otorgar el permiso y NO se permite la preparación de alimentos en el puesto hasta que el personal de CHA emita el permiso.

¿El vendedor preparará/cocinará la comida antes de el evento? Si ☐ No ☐

Si marcó “sí”, la comida se preparará antes del evento, proporcione el nombre de la instalación donde se preparará la comida:

Nombre del Centro de preparación: _____ fecha de preparación: _____ Hora de Preparación: _____

Dirección de preparación Instalación: _____
Calle Ciudad Estado Código Postal

Cualquier preparación avanzada fuera del puesto del evento AETA real puede requerir un permiso de comisaría de AETA para el puesto de preparación.

Detalles del menú AETA

Proporcione información para todos los alimentos/artículos del menú en el cuadro a continuación y marque "Preparación avanzada" si el alimento/artículo del menú se preparará antes del evento o marque "N/A" si no se necesita preparación anticipada. Si se prepararán productos listos para comer (verduras o frutas) en su puesto de alimentos, indíquelo en la columna "Cortado, lavado, ensamblado". Tenga en cuenta que el procesamiento del producto en el puesto requerirá un fregadero de preparación exclusivo. Incluya todos los complementos como lechuga, tomate, cebolla, etc. (ejemplo: hamburguesas con queso, lechuga, tomate, cebolla).

****Tenga en cuenta: la preparación de alimentos no podrá exceder más de 7 días antes del evento.***

Detalles del menú AETA

Proporcione información para todos los alimentos/artículos del menú en el cuadro a continuación y marque "Preparación avanzada" si el alimento/artículo del menú se preparará antes del evento o marque "N/A" si no se necesita preparación anticipada. Si se prepararán productos listos para comer (verduras o frutas) en su puesto de alimentos, indíquelo en la columna "Cortado, lavado, ensamblado". Tenga en cuenta que el procesamiento del producto en el puesto requerirá un fregadero de preparación exclusivo. Incluya todos los complementos como lechuga, tomate, cebolla, etc. (ejemplo: hamburguesas con queso, lechuga, tomate, cebolla).

****Tenga en cuenta: la preparación de alimentos no podrá exceder más de 7 días antes del evento.***

Detalles del menú AETA

Proporcione información para todos los alimentos/artículos del menú en el cuadro a continuación y marque "Preparación avanzada" si el alimento/artículo del menú se preparará antes del evento o marque "N/A" si no se necesita preparación anticipada. Si se prepararán productos listos para comer (verduras o frutas) en su puesto de alimentos, indíquelo en la columna "Cortado, lavado, ensamblado". Tenga en cuenta que el procesamiento del producto en el puesto requerirá un fregadero de preparación exclusivo. Incluya todos los complementos como lechuga, tomate, cebolla, etc. (ejemplo: hamburguesas con queso, lechuga, tomate, cebolla).

****Tenga en cuenta: la preparación de alimentos no podrá exceder más de 7 días antes del evento.***

[illegible]

¿Para qué lo usará?

Mantener en frío	Mantener caliente	Lavado de utensilios	Configuración del lavado de manos
Camión/troca de refrigeración	Calientaplatos	3 fregaderos de utilidad	fregadero mecánico
Refrigerador	mesa de vapor	Fregadero de 3 compartimentos	Configuración del flujo por gravedad
Congelador	Parrilla	3 lavaderos	Otro:
Otro:	Otro:	Otro:	

Marque la casilla que mejor describa su conjunto de puesto de comida. arriba:

☐ Carpa con 3 lados ☐ Carpa con ventiladores ☐ Troca de comida ☐ Otros: _____

¿Enfriará algún alimento (¿durante el proceso de preparación de alimentos o al final del día? Sí ☐ No ☐

Cualquier enfriamiento debe ser aprobado en el momento en que se emite el permiso.

En caso afirmativo, describa su proceso de enfriamiento (adjunte páginas adicionales si es necesario).

Por favor marque la caja de la fuente de agua que va estar usando:

☐ Agua pública suministrada por el organizador (requiere una manguera aprobada para comida)
☐ Pozo privado en el sitio
(requiere una prueba por CHA antes del evento o otra fuente de agua)

☐ Agua del grifo suministrada por proveedor
☐ Agua embotellada suministrada por proveedor

Marque la caja que mejor describe como va deshacerse de su basura:

Basura:

☐ Residuos sacados fuera del puesto
☐ Contenedor
☐ Otro: _____

Aguas residuales:

☐ Baño portable en el puesto
☐ Contenedor de aguas en el puesto
☐ Otro: _____

Grasa/Aceite:

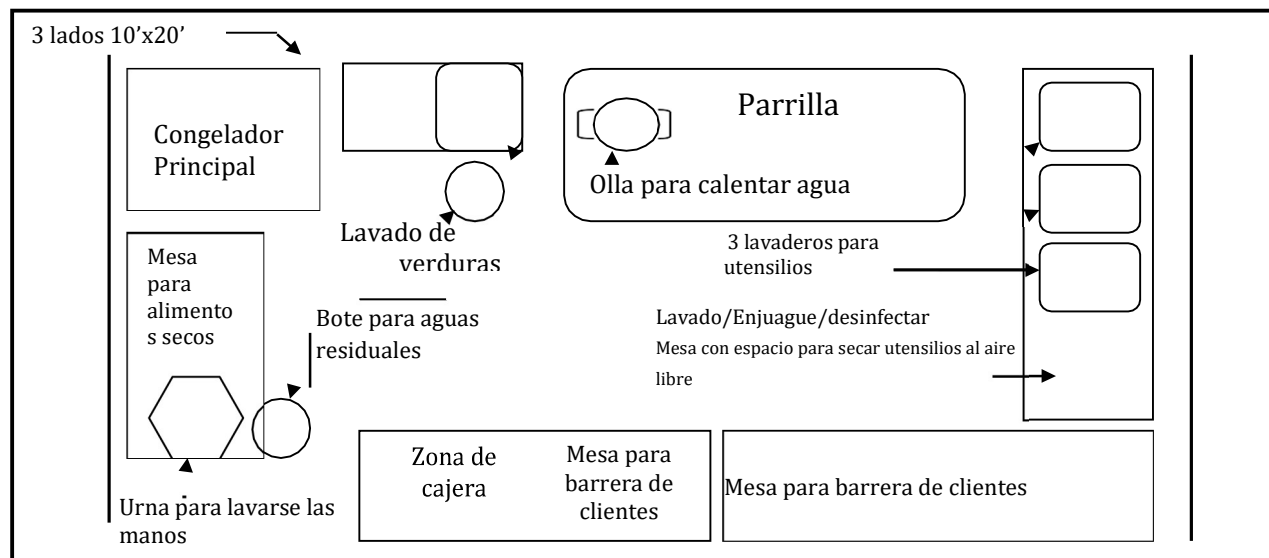
☐ Grasa sacada del puesto
☐ Recipiente de grasa en sitio
☐ Otro: _____

¿Lavará frutas o verduras en su cabina de AETA Sí ☐ No ☐

Todos los productos deben lavarse antes de cortarlos, prepararlos, cocinarlos o servirlos. ¡Se requiere un fregadero de lavado de productos por separado con agua corriente! En caso afirmativo, describa qué utilizará como fregadero para lavar productos agrícolas.

¿Tiene una política de salud del empleado aprobada? Sí ☐ No ☐

Vea el siguiente ejemplo de configuración típica de un puesto de comida. Tenga en cuenta que TODOS los puestos de comida deben tener un sistema de lavado de manos y un sistema de lavado de utensilios aprobados para lavar, enjuagar y desinfectar el equipo. Otras necesidades de equipo pueden variar y ser único para su configuración. Dibuje un diagrama de la configuración de su puesto de comida utilizando el siguiente ejemplo como guía.



Dibuje un diagrama que represente cómo se instalará su puesto/remolque de comida.

EL DIAGRAMA DEBE SER LEGIBLE Y ETIQUETE TODOS LOS EQUIPOS APLICABLES.

Certifico que la información en esta solicitud es completa y precisa. Entiendo que:

- *Cualquier cambio en mi operación debe enviarse a Cabarrus Health Alliance para su revisión y aprobación antes del día del evento.*
- *Todos los alimentos potencialmente peligrosos (PHF/TCS) que sirvo deben mantenerse a temperaturas aprobadas (41 °F o menos para alimentos fríos). alimento y 135°F o arriba para caliente alimento) durante transporte, tenencia y/o servicio.*
- *Falla a mantener aprobado temperaturas para Alimentos PHF/TCS puede resultado en desecho o embargo del alimento.*
- *Se espera que el proveedor esté listo en el momento en que se le dé el permiso.*
- *Los permisos deben publicarse en un lugar visible designado por la autoridad reguladora.*



Firma del vendedor: _____

Fecha: _____

Solo para uso en la oficina

Health Inspector signature: _____ Date: _____

Received: _____ Receipt #: _____

Comments:

Lista de verificación para vendedores de establecimientos temporales de alimentos

La siguiente es una lista de verificación para ayudar a un proveedor a establecer un Establecimiento Temporal de Alimentos (AETA). Todos los elementos de la lista de verificación son necesarios para obtener un permiso para una AETA; sin embargo, pueden aplicarse requisitos adicionales. *Todas las solicitudes deben enviarse a Cabarrus Health Alliance (CHA) al menos 15 días antes de la fecha del evento.*

Persona a cargo

- Disponible durante todas las horas de comida. preparación y servicio

Requisitos de los empleados

- Guantes
- Política de salud de los empleados
- Gorra, redecilla o visera

Tienda/estructura resistente a la intemperie/pabellón

- Usar carpa durante todo el evento (no es necesario que los ahumadores estén bajo carpa)

Protección contra moscas

- 3 lados sólidos o de malla
- Ventiladores para moscas (si es necesario)

Cobertura del suelo

- Protección contra el polvo/barro (en ausencia de asfalto, hormigón o césped)

Suministro de agua

- Fuente de agua aprobada (los pozos privados requieren pruebas por CHA con anticipación)
- Manguera(s) de agua potable de calidad alimentaria: deben etiquetado
- Un medio para calentar agua para lavarse las manos

Eliminación de aguas residuales

- Baldes/contenedores de aguas grises: deben estar etiquetados
- Eliminación en un sistema de alcantarillado autorizado o port-a-johns

Lavado de utensilios

- 3 fregaderos (lo suficientemente grandes para limpiar equipo)
- Tablero de drenaje o espacio en el mostrador para secar al aire libre
- Agua con jabón, agua de enjuague, desinfectante
- Tiras para probar desinfectante

Estación de lavado de manos

- Agua tibia al menos 100 ° F
- Grifo/llave de paso/grifo, boquilla de flujo libre
- Jabón y toallas desechables
- Balde/bote recogedor de aguas residuales – debe estar etiquetado

Alimentos aprobados/protegidos/seguros

- Facturas de vendedores aprobados
- Almacenar los alimentos arriba del suelo
- Lavar frutas y verduras en fregadero de lavado de producto por separado si hay verduras o frutas sin lavar

Temperaturas de los alimentos

- Termómetro de punta fina exacto
- Mantenimiento en frío: refrigeración/congelador/lonchera/refrigerador con hielo
- Equipo de mantenimiento para comida caliente

Protección de alimentos y barrera contra el cliente

- Ningún alimento expuesto a clientes
- Condimentos de autoservicio aprobados

Electricidad o luz

- Tener protección sobre la comida/preparación si opera en interiores o de noche.

Certifico que cumpliré con los requisitos enumerados anteriormente y cualquier otro requisito descrito por CHA mientras opero mi Establecimiento Temporal de Alimentos:

Firma del vendedor: _____

Fecha: _____