



Procedimiento de Solicitud Temporal de Alimentos

1. Todas las solicitudes de servicio temporal de alimentos deben completarse en su totalidad y enviarse a la oficina 10 días antes de su evento.
2. Todo vendedor que no cuente con un establecimiento autorizado para operar, deberá obtener una copia del permiso de Salud y una carta del establecimiento indicando que tiene permiso para utilizar la instalación.
3. Cualquier proveedor que venda productos preenvasados debe recoger el producto el día del evento; No se debe guardar nada en casa.
4. Las solicitudes se pueden enviar por correo electrónico a isdtempevent@boston.gov
5. Todas las solicitudes deben ser enviadas por el coordinador del evento. No se aceptarán solicitudes individuales a menos que se hayan hecho otros arreglos entre el coordinador y el departamento de salud de ISD.
6. Si el evento incluye alimentos TCS, se requiere un inspector. Si el evento ocurre fuera del horario comercial, que es de lunes a viernes de 8 a. m. a 4 p. m., será necesario completar una solicitud de inspección fuera del horario laboral.



Solicitud de Servicio Temporal de Alimentos

Nombre del Solicitante: _____ Teléfono: _____

Nombre del Establecimiento (Si corresponde) _____

Dirección: _____

Ciudad: _____ Estado: _____ Código Postal: _____

Copia del Permiso Proporcionado: Yes ____ Pendiente ____

Número FDA (si corresponde): _____

Nombre del Evento: _____ Teléfono: _____

Coordinador del Evento: _____

Dirección de correo electrónico: _____

Dirección del Evento: _____

Fecha/Hora del Evento _____

Enumere todos los alimentos/bebidas que se servirán y el establecimiento donde se compraron los alimentos.

No se pueden servir alimentos con grasas trans

TENGA EN CUENTA: EL TIEMPO Y LA TEMPERATURA CONTROLADOS PARA LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (TCS) SIEMPRE REQUIEREN UNA INSPECCIÓN DE SALUD EN EL SITIO.

LAS TARIFAS SON LAS SIGUIENTES:

Evento de 1 día: \$30

\$30 por el primer día y \$5 por cada día consecutivo hasta 14 días



INSTALACIONES DE PREPARACIÓN

En el Evento: Yes ___ No ___ Si es afirmativo, por favor describa las instalaciones y el equipamiento:

Fuera del Sitio en Establecimiento: Yes ___ No ___ Si es afirmativo, por favor describa la ubicación:

INSTALACIONES DE COCINA

En el Evento: Yes ___ No ___ Si es afirmativo, por favor describa las instalaciones y el equipamiento:

Fuera del Sitio en Establecimiento: Yes ___ No ___ Si es afirmativo, por favor describa la ubicación:

PROTECCIÓN DE ALIMENTOS

Describa el equipamiento y los medios para transportar alimentos FRÍOS (41°F o menos) y alimentos CALIENTES (135°F o más): _____

Refrigeración: Requerido _____ No Requerido _____

Método de Refrigeración: _____

Medidas para proteger los alimentos de la contaminación durante la preparación, el almacenamiento y la exhibición: Seleccione todas las que correspondan

Plato Calentador Lavador de Manos Otro: Proporcione detalles a continuación

Unidades de Cambro Protector contra la Tos

Papel de Aluminio Guantes/PPE

Firma: