



DEPARTAMENTO DE SALUD DE DOVER

GUÍA DE LICENCIAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA TEMPORALES

Las licencias de Establecimiento Temporales de Comida son necesarias para eventos en los que haya comida a disposición del público. Un Establecimiento Temporal de Comida no puede operar más de 14 días consecutivos en conjunción con un solo evento o celebración.

¿Por qué son necesarias las licencias temporales? Licencias Temporales para Establecimientos de Comida (LTEC) son requeridas por la ley local y estatal. El Departamento de Salud es responsable de garantizar prácticas seguras de manejo de alimentos. Las prácticas inadecuadas de preparación y servicio de alimentos pueden enfermar a las personas. Las personas que enferman pueden requerir hospitalización o morir a causa de enfermedades relacionadas con los alimentos.

La legislación de Nueva Jersey obliga a seguir en todo momento determinados procedimientos de manejo de alimentos. Los alimentos deben obtenerse de fuentes autorizadas y no pueden prepararse en un domicilio particular. Tanto los alimentos fríos como los calientes deben conservarse y servirse dentro de unos límites de temperatura específicos. Está prohibido el contacto de las manos desnudas con los alimentos «listos para el consumo», y debe observarse una higiene adecuada por parte de los empleados. La preparación adecuada de los alimentos, el transporte y los procedimientos de conservación in situ son vitales para garantizar un evento seguro.

¿Qué eventos requieren una LTEC? Las personas o grupos que planifiquen eventos abiertos al público deben obtener una licencia, como:

- Una feria, carnaval, evento musical o circo
- Recaudación de fondos
- Celebraciones comunitarias
- Ferias de artesanía
- Exhibiciones públicas
- Casas abiertas
- Eventos deportivos

Los requisitos no cambian si los alimentos se venden con fines de lucro o se distribuyen gratuitamente.

¿Hay algún evento que NO requiera una LTEC? Un evento no es un establecimiento temporal de comida si la comida es preparada o proporcionada por los miembros de un grupo para sus miembros y sus invitados. Esto sólo se aplica a la reunión si es **PRIVADA**. Cualquier **anuncio público** (es decir, folletos, pancartas, listas de servicios, etc.) de un evento significará que se requiere una licencia. Ejemplos de eventos que no requieren una licencia temporal de alimentos incluyen:

- Reunión o acto de una organización privada o benéfica, asociación, grupo fraternal o club
- Una actividad en una iglesia u otra congregación religiosa para los miembros
- Una reunión, un picnic o como una fiesta en la que se comparte la comida
- Bodas privadas que preparan su propia comida

¿Qué tal una venta de repostería? Una venta de repostería no requiere una LTC si sólo se ofrecen productos horneados secos, como galletas, pastelitos y bizcochos. Si se ofrecen productos horneados con coberturas de crema, rellenos o pastel de calabaza, entonces se requiere una licencia LTEC.

¿Cómo puedo obtener una LTEC?

- Envíe la solicitud que se encuentra en el sitio web del Departamento de Salud de Dover [aquí](#). Al rellenar y enviar la solicitud, acepta cumplir todas las normativas según NJAC8:24 y siguientes.
- Se requiere una licencia para CADA puesto/vendedor de comida que opere durante un evento.
- Los vendedores que tengan licencia fuera de Dover deberán presentar una prueba de la licencia municipal y el reporte de inspección más reciente.

¿Cuándo debo presentar mi solicitud? La solicitud de una LTEC debe presentarse al menos **14 días** antes del evento para dar tiempo a tramitar la licencia. Todos los pagos deberán efectuarse antes de que se expida la licencia.

¿Más preguntas? Póngase en contacto con el Departamento de Salud de Dover en el 973-366-2200 x1120 / 1121 o mcuevas-greco@dover.nj.us / doverregistrar@dover.nj.us



TOWN OF DOVER
DEPARTMENT OF HEALTH

37 NORTH SUSSEX STREET
DOVER, NEW JERSEY 07801
Telephone: (973) 366-2200 ext.1120 / 1116 Fax: (973) 366-6167

Alcalde
James P. Dodd

Oficial de Salud
Marconi Gapas

EVENTOS TEMPORALES

Vendedores Móviles de Comida /Establecimientos de Comida Existentes en Dover

La solicitud de Licencia de Establecimiento de Comida Temporal debe presentarse **14 días** antes del evento:

- Complete la solicitud de licencia temporal para establecimiento de comida (no se requiere el pago para los vendedores ambulantes o establecimientos de comida existentes en la ciudad).
- Inspección mandatoria; su negocio debe estar al día en la **inspección anual**. Sin embargo, si la inspección anual de su negocio no se ha completado, llame al Departamento de Salud de Dover al 973-366-2200 ext. 1121 para programar una inspección al menos dos días antes del evento.

Vendedores Fuera Del Pueblo

La solicitud de Licencia de Establecimiento de Comida Temporal debe presentarse **14 días** antes del evento:

- Complete la solicitud de licencia temporal para establecimiento de comida con el pago (\$75).
- Copia del reporte de inspección y del certificado de la licencia para vender comidas y bebida de la ciudad en la que tienen licencia.
- Proporcionar menú de la comida que se vende.
- Proporcionar copia del certificado de manejo de alimentos e identificación con foto.

Su solicitud se procesará una vez recibida la documentación solicitada y el pago.

**DEBE PONERSE EN CONTACTO CON LA OFICINA DE PREVENCIÓN DE INCENDIOS
PARA OBTENER LOS PERMISOS PERTINENTES**



Dover Health Department
Temporary Food Establishment License
Departamento de Salud de Dover
Licencia Temporal de Establecimiento de Comida

Fee/Costo: \$ 75.00

Vendor's Information / Información del Vendedor

Name of Applicant (Nombre del Apicante): _____

Vendor's Phone # (# Telefónico del Vendedor): _____

Address (Dirección): _____

Name of Food Booth/Truck (Nombre del Puesto/Camión de Comida): _____

Number of Booths/Truck (Números de Puesto/Camiones de Comida): _____ Attach copy of valid ID/ Añadir copia de ID válido:

Event Information / Información del Evento

Name of Event (Nombre del Evento): _____

Date(s) of Event (Fecha del Evento): _____

Location (Localización): _____ Time of Event (Hora del Evento): _____

Name of Event Coordinator (Nombre del Coordinador del Evento): _____

Organization (Organización): _____

Phone Number of Event Coordinator (Número Telefónico del Coordinador de Evento): _____

Email (Correo Electrónico): _____

Commissary Information (Base of Operations) / Información del Comisariato (Base de Operaciones)

Name (Nombre): _____

Address (Dirección): _____

MUST BE A LICENSED AND INSPECTED FACILITY. FOOD ITEMS MAY NOT STORED OR PREPARED IN A PRIVATE HOME UNLESS THE FOOD ITEMS FALL UNDER THE COTTAGE FOOD REGULATIONS AND YOU HAVE A COTTAGE FOOD OPERATOR PERMIT (N.J.A.C. 8:24-11). FOR ALL OTHERS, PROVIDE A COPY OF THE MOST RECENT INSPECTION PLACARD FROM YOUR COMMISSARY.

DEBE TRATARSE DE UN ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO E INSPECCIONADO. LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO PUEDEN ALMACENARSE NI PREPARARSE EN UNA CASA PARTICULAR A MENOS QUE ENTREN EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA REGULACIÓN SOBRE PRODUCTOS ALIMENTICIOS CASEROS Y SE DISPONGA DE UN PERMISO DE OPERADOR DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS CASEROS (N.J.A.C. 8:24-11). PARA TODOS LOS DEMÁS, PROPORCIONE UNA COPIA DE LA PLACA DE INSPECCIÓN MÁS RECIENTE DE SU ESTABLECIMIENTO.

Commissary Information Provided (Información proporcionada sobre el comisariato):

If under the cottage food regulations, provide a copy of permit (Si se rige por la regulación de la comida casera, proporcione una copia del permiso): _____



Dover Health Department
Temporary Food Establishment License
Departamento de Salud de Dover
Licencia Temporal de Establecimiento de Comida

Fee/Costo: \$ 75.00

Food Information / Información de la Comida

Description of food services to be rendered (Descripción de los servicios alimentarios que se prestarán):

List of All Food and Beverage items being sold (attached copy of your menu) / Lista de todos los alimentos y bebidas que se venden (anexe copia de su menú):

How will you keep cold foods cold (41 degrees farenheit or below): _____
Cómo mantendrá fríos los alimentos de refrigeración (41 grados farenheit o menos)

How will you keep hot foods hot (135 degrees farenheit or above): _____
Cómo mantendrá calientes los alimentos calientes (135 grados farenheit o más)

How will you prevent bare hand contact with ready to eat foods: _____
Cómo evitará el contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para el consumo

Describe handwashing facilities at your booth/truck: _____
Describa las capacidades para lavarse las manos en su puesto/camión

Describe ware-washing facilities at your booth/truck: _____
Describa las capacidades de lavado de vajillas en su puesto/camión

Method of solid waste disposal: _____
Método de deshecho de basura

Water source: _____
Fuente de agua

Ice Source: _____
Fuente de hielo

Food/Beverage Provider(s): _____
Proveedor(es) de comida y bebida

Address of Food Provider(s) / Direcciones de los proveedores de alimentos: _____



Dover Health Department
Temporary Food Establishment License
Departamento de Salud de Dover
Licencia Temporal de Establecimiento de Comida

Fee/Costo: \$ 75.00

***All foods shall be protected against contamination from dust, flies, unclean utensils and work surfaces, unnecessary handling, etc.**

***Temporary Food Establishment Licenses are not transferable.**

***Temporary Food Establishment Licenses are valid for a period of 14 consecutive calendar days.**

***Temporary Food Establishment License applications are due 14 days before the event.**

***Todos los alimentos deberán estar protegidos contra la contaminación por polvo, moscas, utensilios y superficies de trabajo sucios, manipulación innecesaria, etc.**

***Las Licencia Establecimiento Temporales de Comida no son transferibles.**

***Las Licencia Establecimiento Temporales de Comida son válidas por un período de 14 días consecutivos.**

In consideration of such license, I hereby agree at all times to conduct the said premises in conformance with the purposes, intent and provisions of the New Jersey State Sanitary Code, and other ordinances of the municipality, relating to the conduct of said business.

En consideración de dicha licencia, por la presente me comprometo en todo momento a dirigir dicho local en conformidad con los propósitos, la intención y las disposiciones del Código Sanitario del Estado de Nueva Jersey, y otras ordenanzas del municipio, en relación con la realización de dicho negocio.

 Signature of Applicant/**Firma del Apicante**

 Date/**Fecha**

Health Department Office Use Only:

Fee Submitted: Cash _____ Chk/MO: _____ Date Submitted: _____

Fee Exempt: _____

Handouts Given (Regulations for TFE, Temporary Food Event Guide, Hand-washing & utensil-washing requirements):

Yes No

Approved: _____

Expiration Date: _____



DEPARTAMENTO DE SALUD DE DOVER

REGULACIONES PARA ESTABLECIMIENTO TEMPORALES DE COMIDA

LICENCIAS

1. Un establecimiento temporal de venta de alimentos es cualquier vendedor que venda o regale alimentos y bebidas para su consumo inmediato en relación con un único evento o celebración durante por no más de 14 días consecutivos.
2. Todos los establecimientos temporales de venta de alimentos deben solicitar y exhibir una licencia temporal de alimentos para el periodo de tiempo que pretendan operar. La licencia es expedida por el Departamento de Salud de Dover. **Las solicitudes de licencia de establecimiento alimentario temporal deben presentarse 14 días antes del inicio del evento.**

SANIDAD Y PREPARACIÓN

1. El puesto DEBE disponer de lavamanos. El local debe incluir:
 - Recipiente de 5 galones tapado con espita
 - Contenedor de recogida de aguas residuales de 5 galones.
 - Jabón líquido para manos
 - Toallas de papel desechables individuales para secarse las manos
 - Contenedor de basura para toallas usadas
 - Un letrero para recordar a los empleados del sector alimentario que deben lavarse las manos con frecuencia

Si no se preparan alimentos y sólo se ofrecen muestras de productos, pueden utilizarse desinfectantes de manos o toallitas limpiadoras pretratadas.

(8:24-2.3(f)/6.7A)

2. Los empleados deberán lavarse las manos y los brazos expuestos antes de participar en la preparación de alimentos y después:
 - a. Usar el baño
 - b. Tocar partes del cuerpo humano
 - c. Toser, estornudar o consumir tabaco, comer, beber
 - d. Después de tocar equipo sucio
 - e. Después de tocar alimentos crudos
 - f. Durante la preparación de los alimentos, tantas veces como sea necesario
 - g. Antes de ponerse los guantes para trabajar con alimentos
 - h. Después de contaminarse las manos**(8:24-2.3(f1-9))**

3. Todos los ingredientes alimentarios y el hielo se adquirirán en una fuente comercial o almacén autorizado y se prepararán en una instalación comercial autorizada e inspeccionada o en el momento. **Se prohíbe la comida preparada en domicilios particulares para su distribución o venta pública.** **(8:24-3.2(a)1-2**



DEPARTAMENTO DE SALUD DE DOVER

REGULACIONES PARA ESTABLECIMIENTO TEMPORALES DE COMIDA

4. El agua potable deberá obtenerse de una fuente autorizada que funcione de conformidad con la Ley de Agua Potable de Nueva Jersey. Deberá obtenerse, analizarse y transportarse utilizando aparatos seguros y de calidad del agua. **(8:24-5.1a - j)**
5. **NO CONTACTO CON LAS MANOS DESCUBIERTAS.** Los empleados del sector alimentario no deben entrar en contacto con alimentos listos para el consumo con las manos descubiertas. **Guantes desechables de un solo uso y/o utensilios adecuados para evitar el contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para el consumo. (8:24-3.3(a)2**
6. Los alimentos que requieren control de temperatura para su seguridad (CTS) se mantendrán a las temperaturas adecuadas. Los alimentos CTS fríos se mantendrán a **41 grados F** o menos. Los alimentos CTS **calientes** se mantendrán a **135 grados F** o más. **(8:24-3.5 f 1-2)**
7. Debe haber suficientes unidades de conservación en caliente y en frío para mantener los alimentos CTS a sus temperaturas adecuadas, con termómetros precisos dentro de las unidades para controlar la temperatura ambiente. **(8:24-4.2c-7)**
8. Deben utilizarse termómetros bimetálicos de vástago de sonda fina para comprobar y controlar las temperaturas de los alimentos calientes y fríos. Lo mejor es utilizar un termómetro de diámetro pequeño y punta fina diseñado para controlar hamburguesas de carne finas. **(8:24-4.2c-1-2)**
9. Se deben proporcionar parrillas, estufas y otros equipos para cocinar y recalentar rápidamente los alimentos. Los alimentos previamente cocinados y luego enfriados deben ser recalentados rápidamente (dentro de 2 horas) a 165 grados F en una parrilla o estufa antes de servir. **Se prohíbe el uso de ollas de calentamiento lento, cazuelas de barro, mesas de vapor, baños maría u otros calentadores para recalentar los alimentos. (8:24-3.4g4)**
10. Suministrarán tres (3) cubos de plástico para el lavado manual de vajilla para lavar, enjuagar y desinfectar el equipo y los utensilios del servicio de comidas. Proporcionar un área para secar al aire el equipo limpiado y desinfectado. **(8:24-4.8a-1)**
11. Se debe disponer de un desinfectante químico aprobado (cloro, yodo o compuesto de amonio cuaternario) preparado en solución a la concentración adecuada. **Se debe disponer del kit de análisis adecuado para controlar la concentración de la solución desinfectante. (8:24-4.8j1,3 & 4.8k)**
12. Los desinfectantes químicos se prepararán en las concentraciones adecuadas. Las superficies en contacto con los alimentos deberán limpiarse y desinfectarse al menos una vez cada cuatro horas.
 - a. La solución de cloro a 75 grados F debe ser de 50 - 100 ppm (mg/L).
 - b. La solución de yodo a 75 grados F debe ser de 12.5 a 25 ppm (mg/L).
 - c. El compuesto de amonio cuaternario deberá seguir las instrucciones del fabricante. Comúnmente @75 grados F QAC será 150 ppm a 400 ppm (mg/L).**(8:24-4.8j1-3)**



DEPARTAMENTO DE SALUD DE DOVER

REGULACIONES PARA ESTABLECIMIENTO TEMPORALES DE COMIDA

13. Los alimentos se protegerán de la contaminación mientras se almacenen, sirvan o expongan utilizando cubiertas protectoras, protectores contra estornudos, envolturas y plataformas elevadas para mantenerlos a una altura mínima de 15 cm del suelo. **(8:24-3.3f & t)**
14. Los moluscos deberán proceder de una fuente autorizada y certificada por el Estado de Nueva Jersey. Todas las etiquetas de identificación que acompañen al marisco deberán permanecer junto a éste hasta que se consuma en su totalidad y, a continuación, el vendedor deberá conservar la etiqueta de identificación en orden cronológico durante 90 días. **(8:24-3.2r)**
15. Deberá disponerse de recipientes para desperdicios con bolsas y tapas para los restos de comida y la basura. También se dispondrá de recipientes para **materiales reciclables**. La zona alrededor del establecimiento temporal deberá mantenerse limpia y libre de desperdicios, desechos y basura en todo momento. **(8:24-5.5a)**
16. Todas las zonas de tierra, gravilla o parcialmente cubiertas de hierba situadas dentro de la zona de preparación de alimentos se cubrirán con tarimas, esteras, plataformas de madera limpiables u otro material aceptable para la Autoridad Sanitaria, se colocarán para evitar que la suciedad y el polvo se levanten. **(8:24-6.1(a) 2).**
17. Los trabajadores del sector alimentario llevarán ropa limpia y utilizarán sistemas de cobertor para el pelo que impidan que éste caiga en el interior de los alimentos. **(8:24-2.3k/2.4c1)**
18. El Inspector podrá establecer requisitos estructurales o de operaciones adicionales según sea necesario para garantizar que los alimentos sigan siendo seguros y que el establecimiento sea higiénico.

REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES PARA LAVARSE LAS MANOS

Se dispondrá de instalaciones para lavarse las manos, separadas de la zona de lavado de utensilios. Las instalaciones para lavarse las manos estarán situadas dentro de cada puesto temporal de comida y se ajustarán al siguiente diagrama:



REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES DE LAVADO DE UTENSILIOS

Las cabinas con preparación de alimentos requieren tres (3) recipientes para la limpieza de equipos, utensilios y para la limpieza general. Uno contendrá agua con jabón, otro tendrá agua limpia para enjuagar y el último una solución de cloro/agua para desinfectar.

Nota: Es posible que se necesiten instalaciones adicionales, como un fregadero con agua corriente, cuando se prepare mucha comida o se disponga de conexiones de agua, electricidad y alcantarillado.



Sumerja los utensilios y el equipo en una solución desinfectante de 1 cucharadita de lejía doméstica por galón de agua durante 60 segundos y, a continuación, séquelos al aire.