



CIUDAD DE ALBUQUERQUE
DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL
DIVISIÓN DE PROTECCIÓN DE LA SALUD DEL CONSUMIDOR

**SOLICITUD DE PERMISO TEMPORAL PARA ESTABLECIMIENTOS DE
SERVICIO DE COMIDA**

1 Civic Plaza NW, 3rd Floor, Room 3023, Albuquerque, NM 87102
(505)768-2738

LAS SOLICITUDES INCOMPLETAS NO SERÁN PROCESADAS

EL PERMISO NO ES VÁLIDO HASTA QUE SE PAGUE LA CUOTA DE 25 USD

Las solicitudes deben presentarse al menos una semana antes del evento.

Se debe pagar una cuota de **25 USD** en concepto de permiso antes de la emisión del permiso temporal para establecimientos de servicio de comida. Los vendedores no podrán abrir el negocio sin antes haber pagado y obtenido el permiso. Los permisos temporales para establecimientos de servicio de comida no son transferibles y solo son válidos para un solo evento/lugar. **Presente las solicitudes a través de consumerhealth@cabq.gov o de forma presencial en nuestra oficina.** Los pagos pueden realizarse en línea después de recibir la factura o de forma presencial mediante cheque o efectivo (es necesario que tenga el cambio exacto).

Los vendedores que están sujetos a la Ley de comidas caseras no están cubiertos en este permiso.
(Si está sujeto a la Ley de comidas caseras, deténgase aquí, no presente la solicitud de permiso;
puede encontrar información sobre la ley en el sitio web <https://www.cabq.gov/environmentalhealth/food-safety>)

INFORMACIÓN SOBRE EL EVENTO

Nombre del organizador del evento:

Nombre del evento:

**Los permisos temporales para comida son válidos por un período de
14 días.**

Fecha de inicio:

Fecha de finalización:

Vendo en un mercado de productores. (Si se marca, esta solicitud debe presentarse a través del gestor/organizador del mercado)

Solicito una variación de acuerdo con la Ordenanza sobre sanidad alimentaria §9-6-1-15 para extender el tiempo previsto en este permiso. (Una variación no permitirá la participación en varios eventos o lugares; se deben hacer solicitudes y pagos por separado).

Rango de fechas propuesto: Inicio: _____ Finalización: _____

Motivo de la solicitud de variación:

La obtención de un nuevo permiso cada 14 días supone una carga económica excesiva para mi negocio.

La obtención de un nuevo permiso cada 14 días supone una dificultad económica excesiva para mi negocio.

Pruebas que justifican la solicitud de variación: (Proporcione una explicación del motivo por el que las limitaciones del permiso suponen una carga o una dificultad económica excesiva, o ambas, para su negocio. Esta explicación es necesaria para que Protección de la Salud del Consumidor evalúe su solicitud. Si se marca la casilla de la variación y esta sección está en blanco, la solicitud está incompleta y Protección de la Salud del Consumidor denegará la variación).

Solicito una variación de acuerdo con la Ordenanza sobre Sanidad Alimentaria §9-6-1-15 por otro motivo. Solicito una variación del siguiente requisito:

Motivo de la solicitud de variación:

Este requisito impone una carga económica excesiva a mi negocio.

Este requisito impone una dificultad económica excesiva a mi negocio.

Pruebas que justifican la solicitud de variación: (Proporcione una explicación que describa por qué el requisito crea una carga o una dificultad económica excesiva, o ambas para su negocio. Esta explicación es necesaria para que Protección de la Salud del Consumidor evalúe su solicitud. *Si se marca la casilla de la variación y esta sección está en blanco, la solicitud está incompleta y Protección de la Salud del Consumidor denegará la variación*).

Nombre del puesto:

Lugar del evento:

Horario del evento:

Inicio:

Fin:

Tiempo del armado:

INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

Nombre del propietario/operador:

Dirección:

Ciudad/estado/código postal:

N.º de teléfono:

Dirección de correo electrónico:

Número de teléfono alternativo:

Preparo alimentos en una cocina comercial o almacén. **(Proporcione la dirección abajo, si la cocina tiene el permiso del Departamento de Medio Ambiente de Nuevo México o de la Oficina de Salud Ambiental del Condado de Bernalillo. Proporcione comprobantes de su estado de permiso).**

Nombre del establecimiento:

Dirección:

Ciudad/estado/código postal:

N.º de teléfono:

Dirección de correo electrónico:

Número de teléfono alternativo:

- 1. Si se transportan ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (por ejemplo, mariscos) al evento:** (Código alimentario de la FDA 2009 3-202.11)

- ¿Cuál es la duración del transporte? _____
- ¿Cómo se van a mantener los alimentos calientes o fríos? _____

2. Instalaciones para el lavado de manos: (Ordenanza sobre Sanidad Alimentaria § 9-6-1-4 (A)(9))

- Lavabo con tuberías _____ o recipiente con flujo por gravedad _____.
- ¿Habrá agua caliente disponible? Sí No
- Como mínimo, necesita 5 galones en un recipiente con grifo, para dejar las manos libres para lavarse, un cubo para las aguas residuales, jabón y toallas de papel descartables.

3. ¿Dónde se limpiarán y desinfectarán los utensilios? (Código alimentario de la FDA 2009, capítulo 4)

- Es necesario contar con un lavabo o fregadero con 3 compartimentos.
- Si se usa cloro o amoniaco cuaternario para desinfectar, debe tener tiras de prueba en el lugar.
- Todos los establecimientos temporales de servicio de comida que no cuenten con instalaciones efectivas para la limpieza y desinfección de la vajilla, deberán proporcionar solo artículos descartables para el consumidor. (Ordenanza sobre Alimentos y Bebidas § 9-6-1-4 (A)(5))

4. Mencione todos los productos alimenticios que se van a servir: (Ordenanza sobre Alimentos y Bebidas § 9-6-1-4 (A)(2)(b))

- Solo aquellos alimentos potencialmente peligrosos que requieran una preparación limitada, como hamburguesas y salchichas, que solo requieran ser condimentados y cocinados, podrán ser preparados o servidos en un establecimiento temporal de servicio de comida. Para servir otros alimentos potencialmente peligrosos, el vendedor deberá hacer lo siguiente:
 - Preparar y envasar individualmente los alimentos potencialmente peligrosos en condiciones y en una instalación que cumpla con los requisitos de los §§ 9-6-1-1 y siguientes, vender y servir los alimentos en envases individuales y sin abrir, y almacenar los alimentos a una temperatura de 45 °F (7 °C) o inferior, o a una temperatura de 140 °F (60 °C) o superior; y _____
 - Comunicarse con la División de Protección de la Salud del Consumidor del Departamento de Salud Ambiental de la Ciudad de Albuquerque para que se aprueben previamente todos los productos alimenticios y los procesos, antes de la emisión de un permiso y la venta de los productos alimenticios. Para comunicarse con un inspector, llame a la oficina principal del EHD al (505) 768-2738.
- Incluya cómo planea mantener los alimentos potencialmente peligrosos calientes, fríos o recalentados:
 - Gas Eléctrico Otro _____

Mencione TODOS los alimentos que se van a vender.

Certifico que he leído y entendido la Ley de comidas caseras, disponible en <https://www.nmlegis.gov>, y que no preparo ni vendo "productos de comida casera" tal como se define en la Ley de comidas caseras, y no estoy sujeto a esta ley. Certifico que todos los "alimentos potencialmente peligrosos", tal y como se definen en las § 9-6-1-1, se preparan en una instalación que cumple con los requisitos de las § 9-6-1-1 y siguientes.

ESTÁN PROHIBIDOS LOS BROTES Y EL SUSHI. DEBEN UTILIZARSE HUEVOS PASTEURIZADOS.

DEBEN UTILIZARSE CARNES DE UNA FUENTE APROBADA.

***TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN ESTAR CORRECTAMENTE ETIQUETADOS Y SE DEBEN MANTENER LAS TEMPERATURAS CORRESPONDIENTES DURANTE EL TRANSPORTE, LA EXPOSICIÓN Y EL SERVICIO/LA VENTA.**

PRODUCTO ALIMENTICIO	PREPARACIÓN FUERA DE LA INSTALACIÓN SÍ O NO	PROCEDIMIENTOS PARA LA COCCIÓN (p. ej., freír, asar, hornear, recalentar)	MÉTODO DE MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS
Ejemplo: frijoles para chile	No	Cocinar en la estufa en un recipiente	Mesa de vapor

Por el presente, acepto cumplir con todos los requisitos de la Ordenanza sobre desinfección de alimentos de la ciudad de Albuquerque §§ 9-6-1-1 y siguientes ROA 1994, en lo que respecta a los establecimientos temporales de servicio de comida, y entiendo que la autoridad de aplicación puede imponer requisitos adicionales y puede prohibir la venta o distribución de algunos o todos los alimentos potencialmente peligrosos, tal como se indica en la § 9-6-1-4 (A) (1), con el fin de proteger al público. Reconozco que la sección § 9-6-1-12 de la Ordenanza sobre Desinfección de alimentos de la ciudad de Albuquerque limita cualquier permiso recibido de esta solicitud a un solo lugar por un período de 14 días. Entiendo que, para obtener una variación, debo solicitar una variación tal como se indica en la § 9-6-1-15 de la Ordenanza sobre desinfección de alimentos. Entiendo que este permiso está limitado a la venta de alimentos como un establecimiento temporal de servicio de comida, tal como se define en la Ordenanza sobre Desinfección de alimentos de la ciudad de Albuquerque §§ 9-6-1-1; otras ventas de alimentos pueden estar sujetas a permisos adicionales. Además, estoy de acuerdo en no vender ningún “producto de comida casera” tal como se define en la Ley de comidas caseras en este permiso.

Nombre en letra de imprenta: _____
 Firma: _____
 Fecha: _____
 Firma de la autoridad sanitaria: _____

Solo para uso oficial	
<input type="checkbox"/> N.° de cheque _____	<input type="checkbox"/> Pago en línea <input type="checkbox"/> Efectivo
Cantidad pagada: _____ USD	Fecha: _____
Empleado de EHD: _____	