



DOCUMENTS REQUIRED TO BE UPLOADED BY SUBTYPE FOR NON-FIXED FOOD ESTABLISHMENTS

Please find below the required documents to upload and submit under each subtype for non-fixed food establishments.

- **Non-fixed food establishments include food trucks, mobile units, short-term merchants or temporary establishments or vendors.**

Please note, additional documents may be requested. Please contact Health & Food Safety at (972)292.5304 or e-mail to health@friscotexas.gov if you have any questions.

FOOD TRUCK PERMIT REQUIREMENTS

Food Trucks are defined as a self-contained food service operation operating in a single location. Appointments are required. The following are required to be submitted to Health & Food Safety for review:

1. Valid Texas Driver's license
2. Valid automobile insurance
3. Notarized Central Preparation Facility document (that displays the vehicle identification number of the vehicle to be permitted)
4. Certificate of completion of an approved Food Protection Management Course approved by the Texas Department of State Health Services (if not pre-packaged)
5. Proof of approved fire inspection from the Frisco Fire Department -972.292.6300
6. An approved Health Inspection of the Food Truck completed by Health & Food Safety
7. List of food items offered if not pre-packaged
8. Letter from property owner giving approved duration and timeframe; permit is valid six (6) months, per permit, per location.
9. Letter from a permanent business establishment holding a valid Certificate of Occupancy, located on same platted lot, allowing restroom use for Food Truck staff and patrons

REQUISITOS PARA OBTENER UN PERMISO PARA UN CAMION DE ALIMENTOS

Camión de alimentos se define como una unidad móvil que opera en un lugar fijo. Se requiere hacer una cita. Los siguientes requisitos son necesarios y tendrán que ser presentados al Departamento de la Salud y Seguridad Alimentaria para su revisión:

1. Licencia de conducir válida del estado de Texas
2. Seguro de automóvil válido
3. Documento Notariado de la Instalación Central de Preparación (que indica el número de identificación del vehículo que se permita)
4. Prueba de haber completado el Curso de Protección de Alimentos aprobado por el Departamento de Salud de Texas (si los alimentos no están preenvasados)
5. Prueba de inspección contra incendios aprobada por el Departamento de Bomberos de Frisco - 972.292.6300
6. Una Inspección Sanitaria del Camión de alimentos aprobada por el Departamento de Salud y Seguridad Alimentaria
7. Lista de alimentos que se ofrecerán (si no están preenvasados)
8. Carta del dueño de la propiedad que incluya la duración y el tiempo aprobado; cada permiso es válido por seis (6) meses por cada ubicación
9. Carta de un establecimiento comercial permanente con un Certificado de Ocupación vigente, que se encuentre en el mismo lote e indicando que permite el uso del baño para el personal del camión de comida y sus clientes.

MOBILE HOT/COLD UNITS

Mobile Hot Unit is defined as a self-contained food service operation with a kitchen operating at large and stops do not exceed 15 minutes. Mobile Cold Unit is defined as a limited food service operating at large, and stops do not exceed 15 minutes. Includes ice cream vendors.

1. Valid Texas Driver's license
2. Valid automobile insurance
3. List of food items offered if not pre-packaged
4. Notarized Central Preparation Facility document (that displays the vehicle identification number of the vehicle to be permitted)
5. Certificate of completion of an approved Food Protection Management Course approved by the Texas Department of State Health Services (if not pre-packaged)



DOCUMENTS REQUIRED TO BE UPLOADED BY SUBTYPE FOR NON-FIXED FOOD ESTABLISHMENTS

Please find below the required documents to upload and submit under each subtype for non-fixed food establishments.

- Non-fixed food establishments include food trucks, mobile units, short-term merchants or temporary establishments or vendors.

Please note, additional documents may be requested. Please contact Health & Food Safety at (972)292.5304 or e-mail to health@friscotexas.gov if you have any questions.

UNIDADES MOVILES OFRECIENDO ALIMENTOS CALIENTES/FRIOS

Unidad móvil ofreciendo alimentos calientes se define como un servicio móvil de comida autónomo y que opera al aire libre y con paradas de no más de 15 minutos. Unidad móvil ofreciendo alimentos fríos se define como un servicio móvil de comida autónomo y que opera al aire libre y con paradas de no más de 15 minutos.

1. Licencia de conducir válida del estado de Texas
2. Seguro de automóvil válido
3. Lista de alimentos que se ofrecerán (si no están preenvasados)
4. Documento Notariado de la Instalación Central de Preparación (que indica el número de identificación del vehículo que se permita)
5. Prueba de haber completado el Curso de Protección de Alimentos aprobado por el Departamento de Salud de Texas (si los alimentos no están preenvasados)

STATIONARY FOOD VENDOR

Stationary food vendors are defined as any person (or persons) who operates or sells food from a stationary cart, or trailer mounted on chassis, but without an engine for a period of 15 days or greater per year. Excludes food trucks, mobile hot/cold units, and catering trucks. Stationary food vendors must comply with the Stationary Vendor Ordinance and the Health Ordinance.

1. Site plan of approved location holding a valid Certificate of Occupancy depicting location and distances from all streets
2. List of food items offered if not pre-packaged
3. Letter from a permanent business establishment holding a valid Certificate of Occupancy, located on same platted lot, allowing restroom use for Stationary Food Vendor staff and patrons
4. Tax certificate
5. Full equipment list. Pictures of food service unit interior may also be submitted.
6. Certificate of completion of an approved Food Protection Management Course approved by the Texas Department of State Health Services (if not pre-packaged)

VENEDORES AMBULANTES

Vendedores Ambulantes se definen como una persona(as) que operan y venden alimentos de un carrito o tráiler montado/instalado en un chasis, pero sin motor y por un periodo de 15 días o más por año. No incluye camiones de alimentos, unidades móviles de comida caliente/fría o loncheras. Vendedores Ambulantes deben de cumplir con todas las leyes establecidas para vendedores ambulantes.

1. Certificado de ocupación aprobado que incluya: Plano mostrando ubicación y distancia a las calles de alrededor
2. Lista de alimentos que se ofrecerán
3. Carta de un establecimiento comercial permanente con un Certificado de Ocupación vigente, que se encuentre en el mismo lote e indicando que permite el uso del baño para el personal del camión de comida y sus clientes.
4. Certificado de Impuestos ("Tax Certificate")
5. Lista de todo el equipo que se usará y fotos de la unidad ambulante que contendrá los alimentos
6. Prueba de haber completado el Curso de Protección de Alimentos aprobado por el Departamento de Salud de Texas (si los alimentos no están preenvasados)



DOCUMENTS REQUIRED TO BE UPLOADED BY SUBTYPE FOR NON-FIXED FOOD ESTABLISHMENTS

Please find below the required documents to upload and submit under each subtype for non-fixed food establishments.

- **Non-fixed food establishments include food trucks, mobile units, short-term merchants or temporary establishments or vendors.**

Please note, additional documents may be requested. Please contact Health & Food Safety at (972)292.5304 or e-mail to health@friscotexas.gov if you have any questions.

SHORT-TERM MERCHANT

Short-term merchants are vendors that wish to operate at pre-approved locations, typically seasonally, such as farmers markets. Applications received within the ten (10) day requirement will be assessed a late fee. Vendors that are exempt from fees will be subject only to review and allowable requirements to ensure food safety. Permit fee for vendors that do not fall under state law exemptions is \$100.00.

1. Drawing Showing Layout of food preparation areas, all equipment, hand washing station, and warewashing station (where applicable)
2. List all food items including drinks and condiments
3. List separately all items sampled and detail method of sampling
4. Written approval from property owner or designee
5. Food label(s)
6. Food Handler Certification
7. Food Manager Certification (If time/temperature control required for food safety)
8. Proof of Origin (e.g., Receipts, Commercial Kitchen Agreement)
9. Food Manufacturer License / Storage License
10. Manufacturer specification sheets or pictures of equipment used to maintain product temperature

COMERCIANTE TEMPORAL

Comerciantes temporales se define como un vendedor operando en un lugar previamente aprobado, de manera temporal como en los mercados temporales de frutas/verduras. Aplicaciones de permisos recibidas dentro de los 10 días necesarios para procesar el permiso tendrán que pagar una tarifa adicional. Vendedores que están exentos de pagar estas tarifas deben de considerar estos requerimientos para conservar manejo seguro de los alimentos. El costo del permiso para vendedores que no están exentos bajo las leyes del estado de Texas es de \$100.00

1. Dibujo mostrando el plano de todas las de preparación de alimentos, el equipo, estaciones para lavarse las manos y para lavar platos (si corresponde)
2. Lista de todos los alimentos incluyendo bebidas y condimentos
3. Lista de todos los alimentos que serán ofrecidos como muestra y la manera en que se distribuirán las muestras
4. Permiso firmado del dueño de la propiedad donde se establecerá el vendedor
5. Copias de las Etiquetas de la comida
6. Certificación de manejo de alimentos
7. Certificación de gerente de alimentos (si los alimentos requieren tienen requerimientos de temperatura o tiempo de consumo)
8. Comprobante de origen de los alimentos (recibos, acuerdos con cocinas comerciales)
9. Licencia de fabricante de alimentos / licencia de almacenamientos de alimentos
10. Fotos del equipo en uso para mantener la temperatura de los alimentos o las especificaciones impresas del fabricante de dicho equipo



DOCUMENTS REQUIRED TO BE UPLOADED BY SUBTYPE FOR NON-FIXED FOOD ESTABLISHMENTS

Please find below the required documents to upload and submit under each subtype for non-fixed food establishments.

- **Non-fixed food establishments include food trucks, mobile units, short-term merchants or temporary establishments or vendors.**

Please note, additional documents may be requested. Please contact Health & Food Safety at (972)292.5304 or e-mail to health@friscotexas.gov if you have any questions.

COTTAGE FOOD OPERATIONS AT APPROVED SHORT-TERM MERCHANT LOCATIONS

A cottage food operation is defined as an individual, operating out of the individual's home who produces non-time and temperature control for safety food (TCS food). A cottage food operation sells the food directly to the consumer and delivers products to the consumer at the point of sale or another location designated by the consumer. **A cottage food operation at pre-approved locations such as farmers' markets shall provide a short-term merchant application.**

1. Drawing Showing Layout of food preparation areas, all equipment, hand washing station, and warewashing station (where applicable)
2. List all food items including drinks and condiments
3. List separately all items sampled and detail method of sampling
4. Written approval from property owner or designee
5. Food label(s)
6. Approved recipes (reference source and page number), laboratory results, or batch testing records for acidified foods. Must submit safe handling instructions for frozen and uncut fruit or vegetables (if applicable).
7. Food Handler Certification

COMERCIANTE DE ALIMENTOS CASEROS A LA VENTA EN LUGARES PARA COMERCIANTES TEMPORALES

Un comerciante de alimentos caseros se define como una persona que prepara alimentos en su domicilio. Estos alimentos no deben de requerir mantener una temperatura específica (TCS Foods). El comerciante de alimentos caseros vende los alimentos directamente al consumidor y los alimentos se entregan a la hora de su compra. **Un comerciante de alimentos caseros vendiendo en un lugar previamente aprobado deberá tener una permiso de comerciante temporal.**

1. Dibujo mostrando el plano de todas las de preparación de alimentos, el equipo, estaciones para lavarse las manos y para lavar platos (si corresponde)
2. Lista de todos los alimentos incluyendo bebidas y condimentos
3. Lista de todos los alimentos que serán ofrecidos como muestra y la manera en que se distribuirán las muestras
4. Permiso firmado del dueño de la propiedad donde se establecerá el vendedor
5. Copias de las Etiquetas de la comida
6. Lista de las recetas de los alimentos (fuente de referencia específica), resultado de análisis de laboratorio de alimentos o registro de pruebas de lote para los alimentos acidificados. Debe entregar instrucciones del manejo correcto de alimentos congelados y frutas y vegetales sin cortar (si corresponde)
7. Certificación de manejo de alimentos



DOCUMENTS REQUIRED TO BE UPLOADED BY SUBTYPE FOR NON-FIXED FOOD ESTABLISHMENTS

Please find below the required documents to upload and submit under each subtype for non-fixed food establishments.

- Non-fixed food establishments include food trucks, mobile units, short-term merchants or temporary establishments or vendors.

Please note, additional documents may be requested. Please contact Health & Food Safety at (972)292.5304 or e-mail to health@friscotexas.gov if you have any questions.

TEMPORARY FOOD ESTABLISHMENT

Temporary food establishments are defined as a food establishment that operates for a period of no more than 14 consecutive days in conjunction with a single event or celebration. Applications received within the ten (10) day requirement will be assessed a late fee. **A vendor must submit a new application with required documents for each event.**

1. Drawing Showing Layout of food preparation areas, all equipment, hand washing station, and warewashing station (where applicable)
2. List all food items including drinks and condiments
3. List separately all items sampled and detail method of sampling
4. Written approval from property owner or designee
5. Food label(s)
6. Food Handler Certification
7. Food Manager Certification (If time/temperature control required for food safety)
8. Proof of Origin (e.g., Receipts, Commercial Kitchen Agreement)
9. Food Manufacturer License / Storage License
10. Manufacturer specification sheets or pictures of equipment used to maintain product temperature

ESTABLECIMIENTO DE COMIDA TEMPORAL

Un Establecimiento de Comida Temporal se define como establecimiento que opera por un periodo de no mas de 14 dias consecutivos y esta relacionado con un evento especifico o celebraci3n especifica. Aplicaciones de permisos recibidas dentro de los 10 d3as necesarios para procesar el permiso tendr3n que pagar una tarifa adicional. **El vendedor necesita un nuevo permiso con todos los documentos necesarios para cada evento.**

1. Dibujo mostrando el plano de todas las de preparaci3n de alimentos, el equipo, estaciones para lavarse las manos y para lavar platos (si corresponde)
2. Lista de todos los alimentos incluyendo bebidas y condimentos
3. Lista de todos los alimentos que ser3n ofrecidos como muestra y la manera en que se distribuir3n las muestras
4. Permiso firmado del due1o de la propiedad donde se establecer3 el vendedor
5. Copias de las Etiquetas de la comida
6. Certificaci3n de manejo de alimentos
7. Certificaci3n de gerente de alimentos (si los alimentos requieren tienen requerimientos de temperatura o tiempo de consumo)
8. Comprobante de origen de los alimentos (recibos, acuerdos con cocinas comerciales)
9. Licencia de fabricante de alimentos / licencia de almacenamientos de alimentos
10. Fotos del equipo en uso para mantener la temperatura de los alimentos o las especificaciones impresas del fabricante de dicho equipo



DOCUMENTS REQUIRED TO BE UPLOADED BY SUBTYPE FOR NON-FIXED FOOD ESTABLISHMENTS

Please find below the required documents to upload and submit under each subtype for non-fixed food establishments.

- **Non-fixed food establishments include food trucks, mobile units, short-term merchants or temporary establishments or vendors.**

Please note, additional documents may be requested. Please contact Health & Food Safety at (972)292.5304 or e-mail to health@friscotexas.gov if you have any questions.

COTTAGE FOOD OPERATIONS AT A TEMPORARY EVENT

A cottage food operation is defined as an individual, operating out of the individual's home who produces non-time and temperature control for safety food (TCS food). A cottage food operation sells the food directly to the consumer and delivers products to the consumer at the point of sale or another location designated by the consumer. Permit fee for vendors that do not fall under state law exemptions is \$50.00. **A vendor must submit a new application with required documents for each event.**

1. Drawing Showing Layout of food preparation areas, all equipment, hand washing station, and warewashing station (where applicable)
2. List all food items including drinks and condiments
3. List separately all items sampled and detail method of sampling
4. Written approval from property owner or designee
5. Food label(s)
6. Approved recipes (reference source and page number), laboratory results, or batch testing records for acidified foods. Must submit safe handling instructions for frozen and uncut fruit or vegetables (if applicable).
7. Food Handler Certification

COMERCIANTE DE COMIDA CASERA EN EVENTOS TEMPORALES

Un comerciante de alimentos caseros se define como una persona que prepara alimentos en su domicilio. Estos alimentos no deben de requerir mantener una temperatura específica (TCS Foods). El comerciante de alimentos caseros vende los alimentos directamente al consumidor y los alimentos se entregan a la hora de su compra. El costo del permiso para vendedores que no están exentos bajo las leyes del estado de Texas es de \$50.00. **El vendedor necesita un nuevo permiso con todos los documentos necesarios para cada evento.**

1. Dibujo mostrando el plano de todas las de preparación de alimentos, el equipo, estaciones para lavarse las manos y para lavar platos (si corresponde)
2. Lista de todos los alimentos incluyendo bebidas y condimentos
3. Lista de todos los alimentos que serán ofrecidos como muestra y la manera en que se distribuirán las muestras
4. Permiso firmado del dueño de la propiedad donde se establecerá el vendedor
5. Copias de las Etiquetas de la comida
6. Lista de las recetas de los alimentos (fuente de referencia específica), resultado de análisis de laboratorio de alimentos o registro de pruebas de lote para los alimentos acidificados. Debe entregar instrucciones del manejo correcto de alimentos congelados y frutas y vegetales sin cortar (si corresponde)
7. Certificación de manejo de alimentos