



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

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

- Fixed Food establishments include new build, finish out, and new ownership.
- 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.

FIXED FOOD ESTABLISHMENTS:

Commercial Food Establishment Plan Submittal Requirements.....	Page 2
A. New Construction / Extensive Remodel / Change of Food Type	
B. Existing Food Establishment with Modifications / Purchase of Vacant Food Establishment	
C. Change of Owner ONLY (Occupied, No Modifications, No Change of Food Type)	
D. Name Change ONLY (No Owner Change)	
Requisitos Para Presentación de Planes Para Establecimiento Comercial de Alimentos.....	Page 3
A. Construcción nueva / cambio de tipo de comida / Remodelacion extensa	
B. Compra de establecimiento vacante / modificaciones a establecimiento existente	
C. Cambio de propietario (No modificaciones, no cambio de tipo de comida y actualmente ocupado)	
D. Cambio de nombre (no cambio de propietario)	

NON-FIXED FOOD ESTABLISHMENTS:

Food Truck Permit Requirements.....	Page 4
Requisitos Para Obtener un Permiso para un Camion de Alimentos.....	Page 4
Mobile Hot/Cold Units.....	Page 4
Unidades Moviles Ofreciendo Alimentos Calientes / Fríos.....	Page 5
Stationary Food Vendors.....	Page 5
Vendedores Ambulantes.....	Page 5
Short-Term Merchant.....	Page 6
Comerciante Temporal.....	Page 6
Cottage Food Operations at Approved Short-Term Merchant Locations.....	Page 7
Comerciante de Alimentos Caseros a la Venta en Lugares para Comerciantes Temporales.....	Page 7
Temporary Food Establishment.....	Page 8
Establecimiento de Comida Temporal.....	Page 8
Cottage Food Operations at a Temporary Event.....	Page 9
Comerciante de Comida Casera en Eventos Temporales.....	Page 9



COMMERCIAL FOOD ESTABLISHMENT PLAN SUBMITTAL REQUIREMENTS

A. New Construction / Extensive Remodel / Change of Food Type

Building Permit or Certificate of Occupancy

1. Food service details including dumpster enclosure and full floor plan with all equipment depicted. Food service includes outside caterers, places of worship and daycare centers – including those that serve only juice or water and/or dry snacks. Note: food service areas must be segregated.
2. Identify each room with function and purpose, including staff lounge and break rooms.
3. Equipment and fixture schedules. Include each piece of counter-top equipment used in food service. Except where only pre-packaged, individual portioned items are offered and approved, a three-compartment sink is required.
4. Satellite areas, outdoor areas, bar/equipment, and elevations must be depicted.
5. Manufacturer's specification sheets of all equipment. (Refrigeration for all children's meals in a Daycare setting must be commercial grade, i.e., NSF approved).
6. Finish schedules of all areas
7. Grease interceptor calculations and proposed location
8. Water heater calculations
9. Above ground grease waste storage container location, where applicable
10. Reflected ceiling plan
11. Bare Hand Contact policy (if used). Bare hand contact with ready to eat foods is prohibited if serving a highly susceptible population.
12. Full menu depicting Consumer Advisory-disclosure and reminder locations (not applicable for establishments serving a highly susceptible population).
13. Completed [Food Establishment Permit Application](#) submitted with correct fees and copy of Food Manager Certification.

B. Existing Food Establishment with Modifications / Purchase of Vacant Food Establishment

Building Permit or Certificate of Occupancy

All Equipment, Finishes, and Fixtures MUST be labeled as 'NEW' or 'EXISTING'.

1. Food service details including full floor plan with all equipment and fixtures depicted. Identify all food service areas, bars, outdoor areas, storage, and ware washing rooms.
2. Manufacturer's specification sheets of all proposed new equipment.
3. Finish schedules of all areas
4. Grease interceptor size and location identified
5. Water heater size if existing is to be used (Submit GPH and KW-BTU)
6. Where applicable, note above ground grease waste storage container location
7. Where applicable, submit Bare Hand Contact policy. Bare hand contact with ready to eat foods is prohibited if serving a highly susceptible population.
8. Full menu depicting Consumer Advisory-disclosure and reminder locations (not applicable for establishments serving a highly susceptible population).
9. Completed [Food Establishment Permit Application](#) submitted with correct fees and copy of Food Manager Certification.

C. Change of Owner ONLY (Occupied, No Modifications, No Change of Food Type)

Building Permit or Certificate of Occupancy

Submit B.1 (above), [Food Establishment Permit Application](#), pay fees, and a copy of Food Manager Certification.

D. Name Change ONLY (No Owner Change)

Certificate of Occupancy

Submit a new electronic [Application](#) only. There is no fee assessed for the updated Health placard.

Note: This checklist is not all-inclusive of all City ordinances and standards. Please refer to [Commercial Building Permits](#) for additional information.



Requisitos Para Presentación de Planes Para Establecimiento Comercial de Alimentos

A. Construcción nueva / cambio de tipo de comida / Remodelacion extensa

Permiso de construcción o Certificado de Ocupación

1. Plano completo incluyendo detalles de los planes de servicio al público, todas las áreas donde se servirán alimentos, lugar donde se encuentra el basurero y todo y cada uno de los equipos. Servicio al público incluyen servicios de comida afuera, lugares religiosos y guarderías de niños – incluye guarderías que solo sirven jugo o agua y/o snacks.
Nota: las áreas donde se sirven alimentos deben estar separadas.
2. Identificar la función de cada cuarto y su propósito incluyendo el salón de personal y sus áreas de descanso
3. Horarios de todo y cada uno de los equipos y accesorios que estarán en uso. Incluyendo cada pieza de equipo que se usara en las barras. Excepto donde se servirán y ha sido aprobado servir comida previamente envasada. Un lavabo con tres compartimentos es necesario.
4. Áreas adicionales, áreas exteriores, barras y su equipo deben ser detalladas incluyendo su elevación.
5. Manuales o información detallada con las especificaciones de todo y cada uno de los equipos (Refrigeración en las guarderías de niños para sus alimentos debe ser tipo comercial ósea “NSF approved”).
6. Fechas en las cuales se terminará cada área del establecimiento
7. Lugar donde será/está instalado el interceptor de grasa y su tamaño
8. Tamaño del calentador de agua que se usara (Se requiere presentar GPH and KW-BTU)
9. Si corresponde, nota del lugar donde se almacenará los residuos de la grasa usada
10. Plano detallando la altura de los techos
11. Si corresponde, mandar la política del uso de manos sin guantes o “Bare Hand Contact”. El uso de manos sin guantes es prohibido si se sirven alimentos a publico altamente susceptible.
12. Menú completo mostrando las advertencias al consumidor (no corresponde para establecimientos sirviendo a publico altamente susceptible)
13. Mandar la aplicación para establecimiento de comida o [“Food Establishment Permit Application”](#) a través de y pagar las cuotas. Favor de incluir una copia de Certificado de Gerente de Alimentos.

B. Compra de establecimiento vacante / modificaciones a establecimiento existente

Permiso de construcción o Certificado de Ocupación

Todo el equipo, acabados, accesorios deben de estar marcados como “nuevos” o “existentes”

1. Detalles específicos incluyendo un plano del lugar con todo el equipo y accesorios que identifique claramente todas las áreas de servicio, barras, patios, almacenes y lugares para lavar los platos
2. Manuales o información detallada con las especificaciones de todo y cada uno de los equipos
3. Fechas en las cuales se terminará cada área del establecimiento
4. Lugar donde será/está instalado el interceptor de grasa y su tamaño
5. Tamaño del calentador de agua que se usara (Se requiere presentar GPH and KW-BTU)
6. Si corresponde, nota del lugar donde se almacenará los residuos de la grasa usada
7. Si corresponde, mandar la política del uso de manos sin guantes o “Bare Hand Contact”. El uso de manos sin guantes es prohibido si se sirven alimentos a publico altamente susceptible.
8. Menú completo mostrando las advertencias al consumidor (no corresponde para establecimientos sirviendo a publico altamente susceptible)
9. Mandar la aplicación para establecimiento de comida o [“Food Establishment Permit Application”](#) a través de y pagar las cuotas. Favor de incluir una copia de Certificado de Gerente de Alimentos.

C. Cambio de propietario (No modificaciones, no cambio de tipo de comida y actualmente ocupado)

Permiso de construcción o Certificado de Ocupación

Manda B1 (mencionado anteriormente) y la aplicación a través de [Food Establishment Permit Applicaton](#) y paga todas las cuotas. Incluye una certificada de tu Certificación de Gerente de Alimentos.

D. Cambio de nombre (no cambio de propietario)

Certificado de Ocupación

Manda la aplicación a través de [Food Establishment Permit Application](#).

Nota: Esta lista es solo una referencia, pero no contiene todas ordenanzas municipales. Para una lista completa y mas información por favor dirjase a [Commercial Building Permits](#)



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 días consecutivos y esta relacionado con un evento especifico o celebración especifica. Aplicaciones de permisos recibidas dentro de los 10 días necesarios para procesar el permiso tendrán 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 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 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