



County of Santa Cruz

Health Services Agency – Environmental Health

701 Ocean Street, Room 312, Santa Cruz, CA 95060
(831) 454-2022 TDD/TTY – Call 711 <http://www.scceh.org>
EnvironmentalHealth@santacruzcountyca.gov



Temporary Food Facility (TFF) Permit Application to Operate at a Community Event

(Aplicación Para Permiso de Un Puesto de Alimentos Temporal en un Evento Comunitario)

APPLICANT'S INFORMATION (Información del Solicitante)			FOR OFFICE USE PARA USO DE OFICINA	
CONCESSION NAME (Nombre del Puesto)			REC DATE	
APPLICANT'S NAME (Nombre del Solicitante)			PERMIT NO	
MAILING ADDRESS (Dirección de Correo)			AMT	
PHONE (Teléfono)	EMAIL ADDRESS (Correo Electrónico)		CASH/CHK/MONEY ORDER CHK#	CHECK DATE
EVENT INFORMATION (Información del Evento)				
EVENT NAME (Nombre del Evento)				
EVENT ADDRESS (Dirección del Evento)				
EVENT DATE(S) (Fecha(s) del Evento)		START TIME (Hora en que Empieza)	END TIME (Hora en que Termina)	
ORGANIZER'S NAME (Nombre del Organizador)			CONTACT PERSON (Persona de Contacto)	
PHONE (Teléfono)	EMAIL ADDRESS (Correo Electrónico)			
PERMIT TYPE (Tipo de Permiso)				
☐ 1699- TFF Packaged/Sampling Booth per Event (Puesto de comida empaquetada/ con muestras por evento) Check if Sampling (maque si va a dar muestras) ☐				
☐ 1698- TFF Food Preparation Booth (or Vehicle) per Event (Puesto con preparación de comida (o vehículo) por evento)				
☐ 1636- TFF Annual Packaged/Sampling Booth (Puesto de comida empaquetada/ con muestras de año redondo) Check if Sampling (maque si va a dar muestras) ☐				
☐ 1627- TFF Annual Food Preparation Booth (Puesto con preparación de comida de año redondo)				
1. APPROVED FOOD SOURCES (Comida de Fuente Aprobada)				
If you are preparing food outside the event you are required to provide one of the following documents with your application. (Si propone preparar alimentos fuera del evento necesita proveer uno de los siguientes documentos con su aplicación.)				
CHECK ALL THAT APPLY (Marque lo que Aplica)				
☐ Environmental Health Permit (Permiso de Salubridad)				
☐ California Department of Public Health Processed Food Registration (PFR) (Registro de Alimentos Procesados del Departamento de Salud de California)				
☐ Cottage Food Registration (CFO) (Registro de Alimentos Hechos en Casa)				
☐ Commissary Form- Storage and Washing Only (Forma de comisaria- solo para almacén de comida o lavado de utensilios)				
☐ California Milk and Dairy License (Licencia para leche y derivados lácteos de California)				
<u>NO HOME FOOD PREPARATION OR STORAGE OTHER THAN WITH A COTTAGE FOOD REGISTRATION OR PERMIT</u> <u>(NO SE PERMITE PREPARACION O ALMACEN DE ALIMENTOS EN CASA AL MENOS QUE TENGA UN PERMISO DE COMIDA CASERA)</u>				
2. OFF SITE ACTIVITIES IN PERMITTED FOOD FACILITY (Mark all applicable) (Actividades fuera del puesto de comida en lugar aprobado (Marque las que sean aplicables))				
☐ Storage of prepackaged food -no perishable food (Almacén de alimentos empaquetados-alimentos no perecederos)		☐ Storage of prepackaged perishable food (Almacén de alimentos perecederos y empaquetados)		☐ Warewashing (Lavado de utensilios)
☐ Produce washing (Lavar fruta o verdura)		☐ Storage of equipment and utensils (Almacén de equipo y utensilios)		☐ Wastewater disposal (Tirar agua sucia)
3. FOOD WILL BE TRANSPORTED FROM: (Los alimentos serán transportados desde):				
Length of time in transport in minutes: (Duración del viaje en minutos):		How is food kept hot or cold during transport: (Como mantiene la temperatura caliente o fría durante transporte):		

4. MENU INCLUDE ALL FOODS & BEVERAGES THAT WILL BE PREPARED, SOLD OR GIVEN AWAY
(Menú con todos los alimentos y bebidas a preparar, vender o regalar)

FOOD/ BEVERAGE ITEM (Alimento/Bebida)	CHECK WHAT APPLIES (Marque lo que aplica)			INDICATE IF HOLDING HOT OR COLD (Indique si va a mantener caliente o frío)
	PREPACKAGED (Empaquetado)	SAMPLED (Muestras)	PREPARED IN THE BOOTH (Preparado en el puesto)	
EXAMPLE: Cookies (Ejemplo: Galletas)	X	X		Ambient Temperature (Temperatura ambiental)

5. HANDWASHING FACILITY TYPE-REQUIRED IF HANDLING OPEN FOOD OR DRINKS (mark one):
(Estación de lavado de manos-Requerido si maneja comida abierta (marque uno)):

☐ Plumbed sink
(Fregadero con plomería)

☐ Gravity flow container
(Contenedor de agua con flujo continuo)

☐ Not applicable
(No aplica)

6. WAREWASHING FACILITY-REQUIRED WITH MULTI-USE UTENSILS (mark one):
(Estación de lavado e higienizado de utensilios-Requerido si usa utensilios reusables (marque uno)):

☐ Plumbed sink
(Fregadero con plomería)

☐ Washing and sanitizing buckets
(Contenedores para lavar e higienizar)

☐ Not applicable
(No aplica)

7. ANY PRODUCE PREPARATION IN THE MENU?
(¿Tiene frutas o verduras preparadas en el menú?)

☐ Yes, requires a separate produce wash station
(Si, requiere una estación separada para lavar frutas y verduras)

☐ No

8. LIST EQUIPMENT USED FOR FOOD PREPARATION DURING THE EVENT
Liste el equipo que usara para la preparación de alimentos durante el evento

☐ Barbecue grill
(Asador)

☐ Range burner
(Estufa)

☐ Deep fryer
(Freidora)

☐ Griddle
(Parrilla)

☐ Mixer/Blender
(Batidora/licuadora)

☐ Other (describe) _____
(Otro, describa)

9. LIST EQUIPMENT USED TO MAINTAIN FOOD IN PROPER TEMPERATURE HOT FOOD (135°F OR ABOVE) / COLD FOOD (45°F OR BELOW)
Liste el equipo usado para mantener los alimentos en la temperatura requerida Alimentos Calientes (135°F o mas) / fríos (45°F o menos)

Cold Holding (Mantener frío)	☐ Mechanical refrigerator (Refrigeración mecánica)	☐ Ice chest/bins with ice (Hielera/contenedor con hielo)	☐ Other (describe) _____ (Otro, describa)
Hot Holding (Mantener caliente)	☐ Steam table (Vaporera)	☐ Electric warmer (Calentador eléctrico)	☐ Chaffing dishes (Plato con mecha caliente)

10. MY FOOD SAFETY PROMISE
(Mi compromiso con la inocuidad de alimentos)

I'll voluntarily destroy all potentially hazardous food held at 45°F &/OR held at 135°F and above AT THE END OF THE OPERATING DAY. _____
Destruiré voluntariamente todos los alimentos perecederos que han estado a 45°F Y/O a 135°F o más al final del día. Initials/ Iniciales

According to CA H&SC §14381.1, applications associated with a community event must be received at least 2 weeks prior to the event. A 25% late fee will apply to any application submitted less than two weeks prior to the event. Applications received less than 72 hours will not be accepted. A permit will not be issued until the application is complete, all fees have been paid in full, and/or all applicable inspections have been passed. The undersigned certifies, under penalty of perjury, that to the best of his/her/they knowledge and belief, the statements made herein are complete, correct, and true.

De acuerdo con §14381.1 de CA H&SC, aplicaciones asociadas con eventos comunitarios deben someterse al menos 2 semanas antes del evento. Habrá costo adicional del 25% si la aplicación se recibe menos de dos semanas antes del evento. No se aceptarán aplicaciones sometidas menos de 72 horas antes del evento. El permiso no se emitirá o renovará hasta que la aplicación este completa, este pagada por completo, y/o ha pasado todas las inspecciones que aplican. El abajo firmante certifica, bajo pena de perjurio, que, al mejor de su conocimiento y creencia, las declaraciones hechas aquí son completas, correctas y verdaderas.

APPLICANT SIGNATURE (Firma de Solicitante): _____ TITLE (Titulo): _____ DATE (Fecha): _____

HEALTH PERMIT APPROVED BY (Permiso aprobado por): _____, EHS DATE (Fecha): _____