



A community event food vendor is a food booth approved by Environmental Health Division to operate at a fixed location for the duration of the permitted community event. Vendors must operate as part of a community event for which the organizer applies for a permit covering the entire event and all participating vendors. Vendors are responsible for reading and following the Community Event Food Vendor Guidance attached to this application.

SUBMITTING APPLICATIONS

- Vendors return completed forms and fees to the Event Organizer.
- Event organizer must submit all vendor applications to Environmental Health Division at least 2 weeks before the event.
- Vendors cannot submit applications directly to Environmental Health Division.
- Vendor applications submitted directly by the vendors will not be accepted.



FOLLOW TEMPORARY FOOD VENDOR REQUIREMENTS

- Vendors must read and follow the Community Event Food Vendor Guidance attached to this application.
- Violations may result in booth closure and/ or enforcement fees.



APPROVED FOOD PREPARATION

- Food must be prepared in:
 - A permitted commercial kitchen, OR
 - On-site inside the temporary food booth.
- NOT allowed: Food prepared or stored in a private home.
- Food that has been stored or prepared in a private home may not be sold (except for permitted cottage food items)



FEES

- One-time vendor fees are charged to the organizer based on risk level.
- If the booth is not ready for inspection at the indicated food sales start time, a re-inspection fee (75% of the permit fee) may be charged to the vendor.

LOW RISK	MODERATE RISK	HIGH RISK
Prepackaged, non-perishable food only (Food/beverages not opened or removed from packaging)	Handling open, non-perishable food OR Selling prepackaged perishable food	Handling or preparing open, perishable food

VETERAN EXEMPTION

- U.S. military veterans may qualify for a permit fee exemption if:
 - They solely own the business and the product.
 - They meet all permit requirements.
 - They submit DD214 and the completed Affidavit for Veteran's Fee.
- Alcohol service is not allowed under this exemption.





Un vendedor de alimentos para eventos comunitarios es un puesto de comida aprobado por la División de Salubridad para operar en un lugar fijo durante la duración del evento comunitario autorizado. Los vendedores deben operar como parte de un evento comunitario para el cual el organizador solicita un permiso que cubre todo el evento y a todos los vendedores participantes. Los vendedores son responsables de leer y seguir la Guía para Vendedores de Alimentos en Eventos Comunitarios adjunta a esta solicitud.

PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

- Los vendedores deben entregar los formularios completos y las tarifas al Organizador del Evento.
- El organizador del evento debe enviar todas las solicitudes de vendedores al División de Salubridad al menos 2 semanas antes del evento.
- Los vendedores no pueden enviar solicitudes directamente al División de Salubridad.
- Las solicitudes enviadas directamente por los vendedores no serán aceptadas.



CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS PARA VENDEDORES TEMPORALES DE ALIMENTOS

- Los vendedores deben leer y seguir los Guía para Vendedores de Alimentos en Eventos Comunitarios adjuntos a esta solicitud.
- El incumplimiento de reglas pueden resultar en el cierre del puesto y/o multas por cumplimiento.



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS APROBADA

- Los alimentos deben prepararse en:
 - Una cocina comercial con permiso, O
 - En el evento, dentro del puesto temporal de alimentos.
- No permitido: Alimentos preparados o almacenados en una vivienda privada.
- Los alimentos que hayan sido almacenados o preparados en una vivienda privada no pueden venderse (excepto productos autorizados bajo la ley de alimentos caseros *cottage food*).



TARIFAS

- Se cobran tarifas a los organizadores según el nivel de riesgo.
- Si el puesto no está listo para la inspección a la hora indicada para el inicio de ventas de alimentos, se puede cobrar una tarifa de reinspección (75% de la tarifa del permiso) al vendedor.

BAJO RIESGO	RIESGO MODERADO	ALTO RIESGO
Alimentos preenvasados y no perecederos (alimentos/bebidas no abiertas ni retiradas del empaque)	Manipulación de alimentos abiertos no perecederos O venta de alimentos preenvasados perecederos	Manipulación o preparación de alimentos abiertos y perecederos

EXENCIÓN PARA VETERANOS

- Los veteranos de las Fuerzas Armadas de EE. UU. pueden calificar para una exención de la tarifa del permiso si:
 - Son los únicos propietarios del negocio y del producto.
 - Cumplen con todos los requisitos del permiso.
 - Presentan el formulario DD214 y la Declaración Jurada para la Exención de Tarifas para Veteranos.
- La venta o servicio de alcohol no está permitido bajo esta exención.





Applications shall be submitted **BY THE ORGANIZER 14 calendar days prior to the event start date.** For fee information, please refer to the current Tulare County Environmental Health Division fee schedule.

Las solicitudes deberán ser presentadas **POR EL ORGANIZADOR 14 días calendario antes de la fecha de inicio del evento.**
Para información sobre tarifas, consulte el calendario vigente de tarifas del División de Salubridad del Condado de Tulare.

EVENT INFORMATION INFORMACIÓN DEL EVENTO

Name of Event: *Nombre del Evento:* **Start Date:** *Fecha de inicio:* **End Date:** *Fecha de finalización:*

Event Address: *Dirección del evento:* **City/ State/ ZIP:** *Cuidad/Estado/Código postal:*

Food Sales Start Time: *Hora de inicio de ventas de alimentos:* **Food Sales End Time:** *Hora de finalización de ventas de alimentos:*

BOOTH INFORMATION INFORMACIÓN DEL PUESTO

Booth Name: *Nombre del puesto:* **Booth Number:** *Numero de puesto:*

Business Mailing Address: *Dirección postal comercial:* **City/State/Zip:** *Cuidad/Estado/Código postal:*

Applicant Name: *Nombre del solicitante:* **Phone:** *Teléfono:*

Email Address: *Correo electrónico:*

EXISTING PERMIT HOLDERS: IDENTIFY YOUR TULARE COUNTY HEALTH PERMIT

PROPIETARIO(S) DE PERMISO EXISTENTES: IDENTIFIQUE SU PERMISO DE SELUD DEL CONDADO DE TULARE

Business Name on Permit: *Nombre del negocio en el permiso:* **Permit # (starts with EH or PR):** *Permiso # (comienza con EH o PR):*

SELECT THE VENDOR PERMIT YOU ARE APPLYING FOR

SELECCIONE EL PERMISO DE VENDEDOR QUE ESTÁ SOLICITANDO

Single Event Vendor:

Vendedor de un solo evento

Low Risk *Bajo riesgo*

Moderate Risk *Riesgo moderado*

High Risk *Riesgo alto*

Multiple Event Annual Vendor:

Vendedor anual de eventos múltiples:

Low Risk *Bajo riesgo*

Moderate Risk *Riesgo moderado*

High Risk *Riesgo alto*

Veteran's Fee Exemption (complete and attach the Veteran's Exemption Affidavit Form & DD214 Form)

Exención de tarifas para veteranos (Complete y adjunte el formulario de declaración jurada de exención de veteranos y el formulario DD214)

FOOD OPERATION TYPE TIPO DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS

Pre-packaged food (no sampling) *Alimentos preempacado (sin muestra)*

Pre-packaged food (with sampling) *Alimentos Preempacado (con muestra)*

Food Demonstration *Demostración de alimentos*

Food Preparation *Preparación de alimentos*

Food booth operator is registered with IRS as a non-profit 501 (c) 1-10, or 19 organization (non-profit vendors do not require booth screen enclosure, and can use 3 warewash tubs in lieu of a warewash sink)

El operador del puesto de alimentos está registrado ante el IRS como una organización sin fines de lucro 501 (c) 1-10 o 19. (Los proveedores sin fines de lucro no requieren un puesto encerado y pueden usar 3 tinas de lavado de vajilla en lugar de un fregadero)

MENU (LIST ALL FOOD AND BEVERAGES)
MENÚ (LISTA DE TODOS LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS)

- | | |
|----|----|
| 1. | 2. |
| 3. | 4. |
| 5. | 6. |

All food prepared inside the food booth on the day of the event

Todos los alimentos se prepara dentro del puesto el día del evento

Storing/preparing food at a commercial kitchen (complete authorization below)

Uso de cocina commercial para guardar o preparar alimentos)

COMMERCIAL KITCHEN AUTHORIZATIONA AUTORIZACIÓN DE COCINA COMERCIA

Complete this section if you are going to prepare food ahead of time at an Environmental Health Division permitted kitchen. No food shall be prepared at home. Complete esta sección si va a preparar alimentos con anticipación en una cocina permitida por Salubridad. No se debe preparar ningún alimento en casa.

The food vendor listed on this form has permission to use the commercial kitchen named below for preparing and storing food. El vendedor de alimentos nombrado en este formulario tiene permiso para utilizar la cocina comercial mencionada a continuación para preparar y almacenar alimentos.

Commercial Kitchen Name
Nombre de la cocina commercial

Phone
Teléfono

Commercial Kitchen Address
Dirección de la cocina commercial

City / State / ZIP
Ciudad / Estado / Código postal

Permit Number (starts with EH or PR)
Número de permiso (comienza con EH o PR)

Type of Permit
Tipo de permiso

Permit Exp. Date
Fecha de vencimiento

Kitchen Owner Signature
Firma del dueño de la cocina commercial

Print Name
Nombre impreso

Date
Fecha

If kitchen is outside Tulare County, the Local EH Dept. must sign below verifying the permit. Si la cocina está fuera del condado de Tulare, el Depto. de Salubridad local debe firmar a continuación.

Signed by (EHS)
Firmado por Especialista de Salubridad

Print Name
Nombre impreso

Date / County
Fecha / Condado

DECLARATION AND SIGNATURE DECLARACIÓN Y FIRMA

I have read and understand the Tulare County Community Event Food Vendor Guidance attached to this application. By signing this form, I agree to comply with the requirements, that fees are nonrefundable and nontransferable, and certify the statements made herein are true and correct.

He leído y entiendo los requisitos para puestos de alimentos para eventos comunitarios del condado de Tulare adjuntos a esta solicitud. Al firmar este formulario, acepto cumplir con los requisitos mencionados anteriormente, que las tarifas no son reembolsables ni transferibles, y certifico, a mi saber y entender, que las declaraciones realizadas en este documento son verdaderas y correctas.

Applicant Signature: *Firma del solicitante*

Date: *Fecha*



Requirements are based upon the California Health & Safety Code (CalCode)

POTABLE WATER

- The event organizer shall ensure potable water from an approved well, bottled water source, or permitted water system.
- Hoses must be approved drinking water hoses (white) with adequate backflow protection.

BOOTH STRUCTURE

- Each food booth must be fully enclosed (walls and ceiling) except for a self-closing serving window or entry door.
- Overhead protection required above all food preparation, storage, and warewashing areas.
- Approved materials: clear plastic tarps, wood, canvas, or screens. Floor: concrete, tight wood, or asphalt.
- Booths serving only unopened pre-packaged foods: overhead protection required, but exempt from wall enclosure and flooring.



BOOTH IDENTIFICATION

- Facility name, city, state, ZIP, and operator name must be legible and clearly visible to patrons.
- Facility name: letters at least 3 inches high. City/state/ZIP: letters at least 1 inch high.
- Identification on a poster, sign, or banner is acceptable.

FOOD AND UTENSIL STORAGE

- All utensils, food, and food contact items must be protected from contamination.
- Perishable food: stored below 45°F or above 135°F.
- Cold storage units must have a thermometer; maintain at or below 41°F.
- Ice for refrigeration must NOT be used for consumption.
- Raw meat in ice chests: must be in leak-proof containers. Separate ice chests recommended.
- Food, utensils, equipment: store a minimum 6 inches above floor/ground.
- End of each day: discard all food held cold at 45°F or hot at 135°F+.



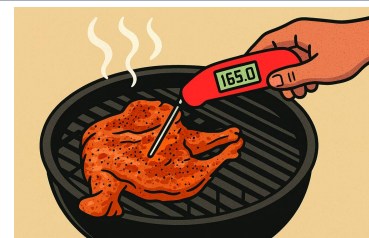
HANDWASHING

- Minimum 5-gallon container of warm water (100°F) required for events 3 days or less.
- Events 4+ days: permanent or self-contained handwash sinks required.
 - Container must have hands-free dispensing spout. Provide catch basin, liquid soap, and single-use paper towels.
 - Wash hands before handling food and when changing operations.
 - Booths handling only pre-packaged food are exempt from this requirement.



FOOD PREPARATION

- Food handlers: loose hair tied back or contained in hairnet/hat.
- Food contact surfaces must be smooth, easily cleanable, and non-absorbent.
- Equipment and utensils cleaned/sanitized when alternating between raw and ready-to-eat foods.
- Sanitize routinely, not exceeding four (4) hour intervals.
- Required final internal cooking temperatures (metal probe thermometer)
- No galvanized metal, blue enamel, or copper cookware.
- Outdoor barbecues: must protect food from dust/dirt, 5-foot public separation required.



Food Type	Min. Internal Temp
Pork / Fish / Eggs	145°F
Beef / Hamburger	155°F
Poultry / Meat Stuffed Foods	165°F
Reheated Foods	165°F

FOOD ASSEMBLY

- Tongs and serving utensils shall prevent food contamination. Keep food covered when not serving.
- Sneeze guards required when public has access to food holding containers.
- Condiments: single-use packaging or in a dispensing unit.

WASHING AND SANITIZING

- Access to a 3-compartment warewashing sink is required for vendors handling open perishable food at events that exceed 4 hours.
- Each warewashing sink may be shared by up to 4 vendors.
- Cloth towels stored in sanitizing solution (100 ppm chlorine = 1 oz bleach / 1 gal water).
- Provide sanitizer test strips. Four-step manual dishwashing method:

4-Step Manual Dishwashing Method:

1. Wash with hot soapy water
2. Rinse with hot water
3. Sanitize in water with 100 ppm chlorine (60 sec min.)
4. Air dry — do not towel dry



PERMITTING

Health permits are issued at the event following a successful inspection.

ONCE COMPLETING ALL ITEMS LISTED ABOVE, BOOTH MAY OPEN FOR BUSINESS PRIOR TO HEALTH INSPECTION. FAILURE TO COMPLETE ITEMS LISTED ABOVE MAY RESULT IN A TEMPORARY BOOTH CLOSURE AT TIME OF HEALTH INSPECTION. A REINSPECTION WILL BE CONDUCTED WITHIN 15 MINUTES OR AGREED UPON TIME. IF BOOTH SETUP REMAINS INCOMPLETE A REINSPECTION FEE OF 75% COST OF THE HEALTH PERMIT MAY BE CHARGED TO THE COMMUNITY EVENT FOOD VENDOR'S ACCOUNT.



Los requisitos se basan en el Código de Salud y Seguridad de California (CalCode)

AGUA POTABLE

- El organizador debe proveer agua potable de un pozo aprobado, agua embotellada o sistema de agua con permiso.
- Las mangueras deben ser aprobadas para el uso de agua potable (blancas) con protección contra el regreso de agua.

ESTRUCTURA DEL PUESTO

- Cada puesto debe estar completamente cubierto (paredes y techo), excepto ventana para servir o puerta.
- Materiales aprobados: lonas de plástico, madera, lona o malla. Piso: concreto, madera o asfalto.
- Puestos con solo alimentos preenvasados: requiere protección sobre el puesto, paredes y pisos no requeridos.



IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO

- Nombre del negocio, ciudad, estado, código postal y operador deben ser visibles.
- Nombre: letras de al menos 3 pulgadas. Ciudad/estado/código postal: al menos 1

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y UTENSILIOS

- Todos los utensilios y alimentos deben protegerse de la contaminación.
- Alimentos perecederos: temperatura por debajo de 45°F o por encima de 135°F.
- Hieleras deben tener termómetro; mantener a 41°F o menos.
- Hielo para refrigeración NO debe usarse para consumo.
- Carnes crudas en hieleras: en recipientes a prueba de escape de líquidos. Hieleras separadas recomendadas.
- Alimentos y utensilios: guardar a un mínimo de 6 pulgadas sobre el piso.
- Al final de cada día: desechar alimentos fríos a 45°F o calientes a 135°F+.

TEMPERATURAS SEGURAS

MANTENER CALIENTE
135°F

ZONA DE PELIGRO
41°F

MANTENER FRÍO

LAVARSE LAS MANOS

- Recipiente mínimo de 5 galones de agua tibia (100°F) para eventos de 3 días o menos.
- Eventos de 4+ días: lavabos permanentes o independientes requeridos.
 - Dispensador de manos libres, jabón líquido y toallas de papel desechables.
 - Lavarse las manos antes de manejar comida y al cambiar de operación.
 - Puestos con solo alimentos preenvasados están exentos.



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Manejadores de alimentos: cabello recogido o dentro de malla/gorra.
- Superficies en contacto con alimentos: lisas, fáciles de limpiar, no absorbentes.
- Equipos y utensilios limpiados/desinfectados al alternar entre alimentos crudos y listos para consumo.
- Desinfectar rutinariamente, no exceder intervalos de cuatro (4) horas.
- Temperaturas internas requeridas (termómetro para temperatura interna)
- No utilizar utensilios de metal galvanizado, esmalte azul o cobre.
- Asadores al aire libre: proteger alimentos del polvo, separación de 5 pies del público.



Tipo de Alimento	Temp. Interna Mín.
Cerdo / Pescado / Huevos	145°F
Carne de res / Hamburguesa	155°F
Alimentos rellenos de carne/aves	165°F
Alimentos recalentados	165°F

ENSAMBLAJE DE ALIMENTOS

- Tenazas y utensilios para servir evitan contaminación. Mantener alimentos cubiertos.
- Protectores contra estornudos cuando el público tenga acceso a contenedores de alimentos.
- Condimentos: envases de un solo uso o en unidad dispensadora.

LAVADO Y DESINFECCIÓN

- Se requiere un fregadero de lavado de utensilios de 3 compartimentos para cualquier vendedor que maneje alimentos perecederos expuestos en eventos que duren más de 4 horas.
- Cada fregadero de lavado de utensilios puede ser compartido por hasta cuatro vendedores.
- Toallas de tela en solución desinfectante (100 ppm de cloro = 1 oz cloro / 1 galón de agua).
- Tiras reactivas de desinfectante requeridas. Método de lavado de 4 pasos:

Método de lavado de 4 pasos:

1. Lavar con agua caliente y jabón
2. Enjuague con agua caliente
3. Desinfectar con 100 ppm de cloro (60 seg mín.)
4. Secar al aire — no secar con una toalla



PERMISOS

Permisos sera proporcionado en el evento tras inspección exitosa.

DESPUÉS DE CUMPLIR LOS REQUISITOS, EL PUESTO PUEDE ABRIR SU NEGOCIO ANTES DE LA INSPECCIÓN DE SALUD. NO COMPLETAR LOS ARTÍCULOS MENCIONADOS ANTERIORMENTE PUEDE RESULTAR EN EL CIERRE TEMPORAL DEL PUESTO EN EL MOMENTO DE LA INSPECCIÓN SANITARIA. SE REALIZARÁ UNA REINSPECCIÓN DENTRO DE LOS 15 MINUTOS O EN EL TIEMPO ACORDADO. SI LA INSTALACIÓN DEL PUESTO PERMANECE INCOMPLETA, SE PUEDE COBRAR AL VENDEDOR DEL PUESTO DE ALIMENTOS EL COBRO DE REINSPECCIÓN DE 75% DEL COSTO DEL PERMISO.