



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 d1as necesarios para procesar el permiso tendr1n 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 ser1n ofrecidos como muestra y la manera en que se distribuir1n las muestras
4. Permiso firmado del due1o de la propiedad donde se establecer1 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