NATIONAL PARK SERVICE
TEMPORARY FOOD SERVICE APPLICATION
Solicitud de NPS para Servicios de Comida Temporario

Return signed and completed application to Tumacácori National Historical Park along with completed booth application ***by November 3***. Make sure the completed Menu attachment is included. For technical questions about food safety and Food Code requirements, contact Diana Madril at 520-377-5072.

Regrese esta solicitud, completa y firmada al Parque Nacional de Tumacácori, junto con su solicitud completa para un puesto de Fiesta ***el 3 ero de Noviembre****. Incluya también el Menú adjunto. Si tiene preguntas técnicas de seguridad de la comida o preocupaciones al Código de Comida llame a Diana Madril at 520-377-5072*

Event / *Evento* La Fiesta de Tumacácori **Date / *Fecha*** December 6 and 7, 2014

Location / *Localidad* Tumacácori National Historical Park **Sponsor / *Patrocinador*** National Park Service

FOOD VENDOR INFORMATION / *INFORMACIÓN DEL VENDEDOR DE COMIDA*

Organization Name / *Nombre de la Organización* _____

Site Manager / *Administrador del Puesto* _____

Address / *Dirección* _____

City / *Ciudad* _____ **State / *Estado*** _____ **Zip Code / *Código Postal*** _____

Telephone / *Teléfono* _____

Acknowledgment of Receipt and Understanding of National Park Service Public Health Requirements by Food Vendor
I have read and understand the NPS Public Health Requirements for Temporary Food Events. I hereby agree to the conditions contained therein and will be responsible for their implementation.

Reconocimiento del recibo y entendimiento de Los Requisitos de Salud Pública del Servicio Nacional de Parques para los vendedores de comida
He leído y entiendo los Requisitos de Salud Pública del NPS para eventos de comida temporarios. Por esto, estoy de acuerdo con las condiciones citadas en éste documento y seré responsable de que se cumplan.

Signature / *Firma* _____

Title / *Título* _____

Date / *Fecha* _____

Menu

The submitted menu items listed below are subject to review and approval by the National Park Service in accordance with Special Events Guidelines. La Fiesta de Tumacácori requires conformance of each of the menu items to the Ethnic Food provisions of these guidelines, i.e., Mexican, O'odham, Southwest, etc. For specific questions on what items would be acceptable prior to completion of this menu information, please call Fiesta Coordinators Anita Badertscher or Gabby Cook at (520) 377-5060 extension 5063 or 5065. No substitution of menu items listed below will be allowed without prior consent by the coordinators.

La siguiente lista de artículos del menú será revisada y aprobada por el Servicio Nacional de Parques de acuerdo a la guía de eventos especiales. La Fiesta de Tumacácori requiere que cada artículo del menú concuerde con las provisiones de comida étnica de esta guía, por ejemplo Mexicana, O'odham, Suroeste, etc. Antes de llenar esta forma, si tiene preguntas específicas, favor de llamar a los Coordinadores de la Fiesta Anita Badertscher ó Gabby Cook al (520) 377-5060, extensión 5063 ó 5065. No se permitirá sustituir artículos del menú descrito abajo sin ser aprobado por los coordinadores.

All food items must be prepared on site, with the exception of tamales.
Todas las comidas tendrán que ser preparadas en el sitio del parque con la excepción de los tamales.

The U.S. Public Health Service will allow tamales to be sold this year.
You must provide proof along with this application that the tamales will be cooked in a certified commercial kitchen. They cannot be cooked at home.

El Servicio de Salud Pública de EEUU permitirá la venta de tamales éste año.
Tiene que proveer prueba junto con ésta solicitud de que los tamales serán cocinados en una cocina comercial certificada. No pueden ser preparados en casa.

Nu./ No.	Item / *Artículo*	Main ingredients *Ingredientes principales*	Hold / *Mantenimiento* Hot / *Caliente* Cold / *Frío*	Service / *Servicio* Hot / *Caliente* Cold / *Frío*
1				
2				
3				
4				
5				

Example /*Ejemplo*

1	Burito/ *Burrito*	Tortilla, beans, cheese/ *Tortilla, frijoles, queso*	Hot/ *Caliente*	Hot/ *Caliente*
2	Champuro/ *Champurro*	Rice, sugar, water/ *Arroz, azucar, agua*	Cold/ *Frío*	Cold/ *Frío*

Food Booth Layout and Operation

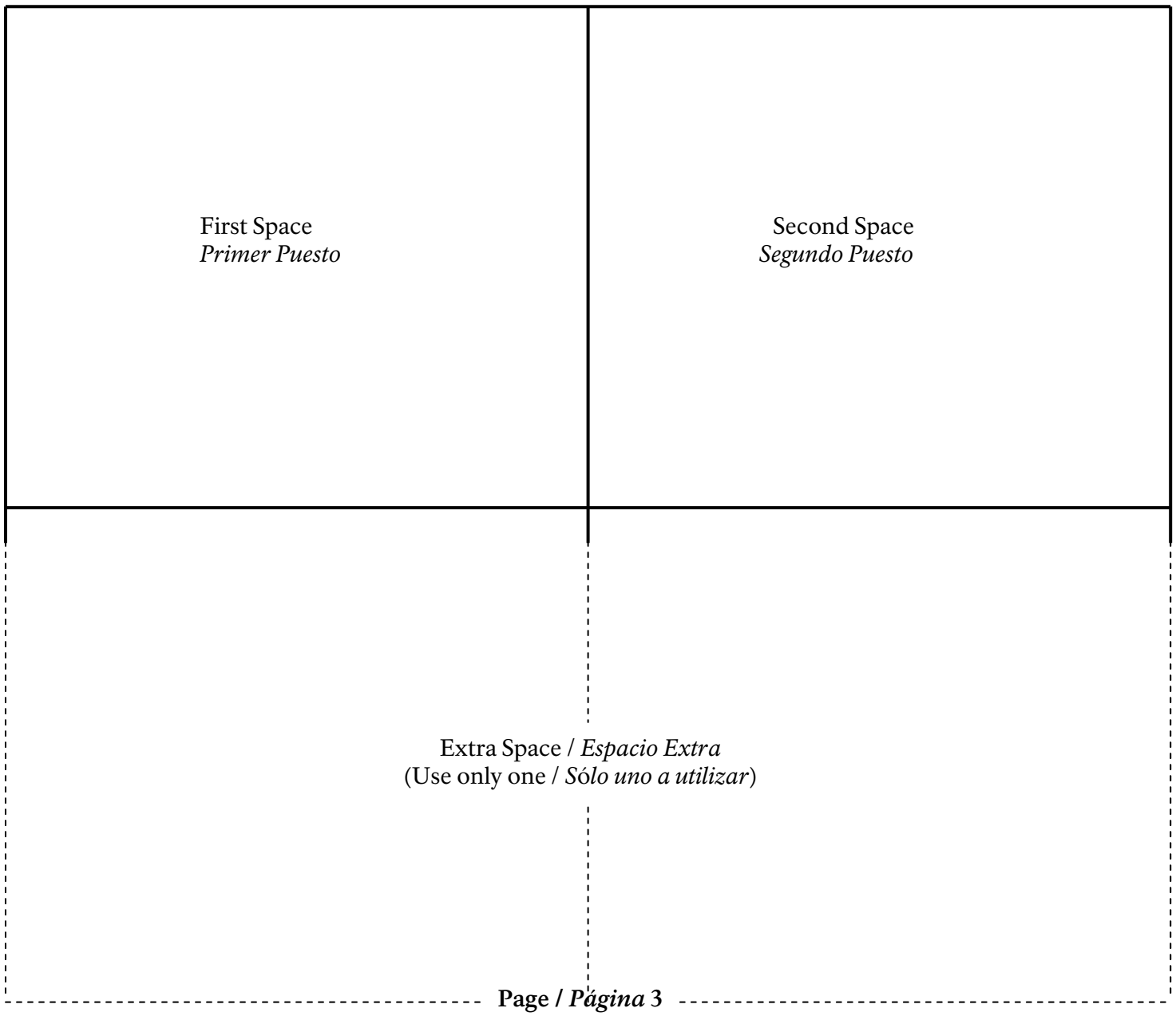
Plan y Operación Del Puesto De Comida

Specify in the following food booth diagram the placement of the listed equipment/operations. Note that all food booths must comply with National Park Service fire and safety rules. Each booth space (or combination of two spaces) will be provided a single additional 12 x 12 foot space in back of the booth for grills and cooking.

Haga el diseño de su puesto en el siguiente diagrama poniendo el equipo de operación especificado abajo. Considere que todos los puestos deberán cumplir con las reglas contra incendios y seguridad del Servicio Nacional de Parques. Cada puesto (o combinación de dos puestos) podrá colocar los asadores y equipo de cocina en la parte de atrás de uno de sus espacios de 12' x 12'.

1) Hand washing / *Lavamanos* 2) Storage of food and utensils /*Lugar de almacenaje de comida y útiles de alimento* 3) Cooking / *Cocina* 4) Cold Holding / *Mantenimiento frío* 5) Hot Holding / *Mantenimiento caliente* 6) Food Service and Display / *Lugar para servir la comida* 7) Dish Washing / *Limpieza de útiles de alimento*

Public: Front / *Público: Frente*



United States Department of the Interior

NATIONAL PARK SERVICE
Tumacácori National Historical Park
Post Office Box 8067
Tumacácori, AZ 85640

(Español en el lado inverso)

Summary of Public Health Requirements for Temporary Food Services

Keep this page – it is for your information.

Personnel	Booth manager must attend the 4:00 PM meeting on Friday, Dec. 5 and must be in the booth at all times during Fiesta.
	Food workers must be healthy – no illness or infectious symptoms such as diarrhea, fever, vomiting, jaundice, sore throat with fever
	No lesion on hands or wrist containing pus, such as boil or infected wound that is open or draining
	Must wash hands before working, when soiled, after breaks, and after returning from restroom; Good hygiene practices
	Clean clothes; short nails
Food	Food containers clean and sanitized before using; Food protected from toxins during transport; Only food grade containers used
	Potentially hazardous food packed, transported, held at less than 41° or more than 140° F; routinely monitor temperatures
	Potentially hazardous food cooled from 140° F to 70° F within two hours; Continue cooling from 70° to 41° F within four hours; Monitor cooling process
	Ice used as ingredient or in contact with food must come from commercial source
	No bare hand contact of ready to eat foods; use clean utensils / gloves
	Cooking temperatures: Poultry and reheat 165° F; Ground beef, pork, shell eggs to be held 155° F; Other potentially hazardous foods 145° F – All with hold time at specified temperature for 15 seconds; Cooking temperatures and times routinely monitored; Consumer advisory as required
Equipment	Food contact equipment constructed of safe materials; Easily cleanable; Good repair; Clean and sanitized before use
	Sufficient cold / hot holding, cooking equipment
	Food display / service protected by adequate spacing / shielding / wrapping
	Dishwashing: Wash – clean, detergent; Rinse – clean, water; Sanitize – clean, solution at proper strength (Chlorine 50-200ppm); Sanitizer Test Strips; Monitor. (**provided by NPS**) **You must bring your own Clorox.**
	Utensil dispensing – wrapped, handed or properly dispensed; Condiment dispensing
Water / Waste	Clean and sanitized food grade containers for hauling / holding water
	Water from protected potable sources; Conveyed through water grade lines **(provided by NPS)**
	All solid / liquid waste and grease properly disposed in sanitary facilities
	Suggested hand washing facilities: Insulated beverage container with spout with automatic shut-off; Filled with over two gallons of clean, warm water; Catch basin; Hand soap; Towels; Trash Can
	Restrooms for food workers in proximity (**provided by NPS**)
	Sufficient trash cans; Can liners; Frequently removed from booth area (**provided by NPS)**

United States Department of the Interior

NATIONAL PARK SERVICE
Tumacácori National Historical Park
Post Office Box 8067
Tumacácori, AZ 85640

(English on reverse side)

Resumen de Reglas de Salubridad para Servicios Temporales de Comida

Mantener a esta página - lo es para su información

Personal	El administrador del Puesto tiene que asistir a una reunión a las 4:00 p.m. el viernes 5 de diciembre y tiene que estar presente en todo momento en el puesto durante la Fiesta.
	Los trabajadores deben gozar de buena salud – no estar enfermos o mostrar síntomas de infecciones como diarrea, fiebre, vomito, ictericia, dolor de garganta con fiebre.
	Ninguna lesión con pus en las manos o muñecas, como heridas infectadas y abiertas o sangrando.
	Limpiarse las manos antes de trabajar, cuando estén sucias, después de descansos, y después de volver del baño; muestre buenas prácticas higiénicas
	Ropa limpia; uñas cortadas
Comida	Envases de comida limpios y esterilizar antes de usar; comida protegida de tóxicos durante la trasportación; usar solamente envases de calidad aprobados para comida
	La comida potencialmente peligrosa: envasarla, trasportarla, y mantenerla a menos que 40º o más de 140ºF según el tipo de comida; vigilar las temperaturas con regularidad.
	La comida potencialmente peligrosa enfriada desde 140ºF hasta 70ºF en dos horas; continuar enfriando desde 70ºF hasta 41ºF en cuatro horas; vigilar el proceso de enfriamiento
	El hielo usado o en contacto con la comida deberá ser de origen comercial
	No tocar la comida lista para consumir con sus manos; use utensilios y guantes limpios. **(Provistos por el Servicio Nacional de Parques - SNP)**
	Temperaturas para cocinar: pollo y recalentar a 165° F; hamburguesa, puerco, huevos en cascarones mantener a 155° F; otras comidas que son potencialmente peligrosas 145°. Todo debe ser mantenido en su temperatura específica por 15 segundos. Estas temperaturas y tiempos deberán ser controlados regularmente. Se requiere de supervisión de consumo.
Equipo	Todo equipo que esté en contacto con la comida deber ser construído con material seguro; fácil de limpiar; en buena condición; limpiado y esterilizado antes de usarse
	Suficiente equipo para mantener las temperaturas frías o calientes según especificaciones
	Despliegue y servicio de comida protegido con suficiente espacio / cubrimiento / envoltura
	Lavado de platos; lavar – limpiar, detergente; enjuagar – limpiar, agua; sanear – limpiar, solución fuerte (cloro 50-200 partes por millón); tiras para prueba de sanidad; vigilancia (**Provisto por el SNP**) **Traer su propio Clorox.**
	Utensilios y condimentos para comida – tienen que estar envueltos, apropiadamente manejados
Agua / Basura / Instalaciones	Envases de buena calidad para comida, limpios y saneados para trasportar / tener agua
	Agua de origen potable y protegido, trasportado en tuberías de buena calidad **(Provisto por el SNP)**
	Todo desecho – sólido o líquido – y grasas, depositarlos apropiadamente en instalaciones sanitarias
	Instalaciones sugeridas para lavarse las manos: Envase para líquidos que tiene salida con cerradura automática; lleno con más de dos galones de agua limpia y tibia; vasija para recoger el agua; jabón de manos; toallas de manos; bote de basura
	Los baños para los trabajadores estarán cerca **(Provisto por el SNP)**
	Bastantes botes de basura; bolsas de plástico; recogidos frecuentemente del área del puesto **(Provisto por el SNP)**