

**CITY OF PASSAIC
DIVISION OF HEALTH**

330 Passaic Street
Passaic, NJ 07055
(973) 365-5603

REQUIREMENTS FOR TEMPORARY FOOD ESTABLISHMENTS

1. The Temporary Food Establishment License shall be issued prior to the event. Each stand/booth shall have its individual license properly posted in a conspicuous place. Mobile Food Establishments that are licensed by the City of Passaic and will be participating in the event do not need an additional license. The Mobile Food Establishment License must be posted in a conspicuous location.
2. A means of handwashing shall be provided at the event. Commercially packaged anti-bacterial hand wipes or an approved hand washing facility shall be provided for all food handlers.
3. No bare hand contact will be made with ready to eat foods. Must use gloves, serving tongs, serving papers, or other means to handle ready to eat foods.
4. Use of gloves by food handlers is only permitted if gloves are continually changed and hands properly washed after glove changing to prevent cross contamination of foods and food contact surfaces/equipment. An ample supply of gloves must be available if they will be used.
5. No home prepared potentially hazardous food shall be used sold or served at a temporary food establishment. All foods shall be commercially prepackaged or prepared at either the temporary food establishment or a license food establishment approved by the Division of Health.
6. All potentially hazardous foods shall be maintained at or below a temperature of 41°F or at or below a temperature of 135°F. Foods shall be maintained at the appropriate temperatures during transport, storage, and display. Ice, portable refrigeration units, steam tables, or approved burners shall be used to maintain proper temperatures.
7. Temperature measuring devices shall be used and monitored by food handlers to ensure maintenance of required temperatures.
8. Hot Foods stored in steam tables or burners shall be stored in shallow pans having depths no greater than 4 inches.
9. All foods shall be elevated of the ground at minimum of 6 inches and shall be protected from contamination and vermin at all times.
10. A sufficient supply of waste receptacles shall be provided. Waste receptacles shall be routinely serviced to prevent overflow.

CUIDAD DE PASSAIC
DEPARTAMENTO DE SALUD

330 PASSAIC STREET
PASSAIC, NJ 07055
973-365-5603

REQUERIMIENTOS DE ESTABLECIMIENTOS TEMPORARIOS

1. Se dará la licencia del establecimiento temporario alimenticia antes del evento. Cada kiosco o estante mostrara su licencia individual en un lugar fácilmente visible al público. Establecimientos de alimentos movibles que tienen licencia con la ciudad de Passaic no necesitan una licencia para participar en el evento temporario. La licencia de Passaic será colocado en un area visible.
2. Durante el evento deben de tener una manera de lavar manos. Toallas desechables anti-bacteriales o un "lavamanos" será disponible para los trabajadores de alimentos y bebidas.
3. El contacto de manos con alimentos que son listos para servir será prohibido. Se usara guantes desechables, pinzas, servilletas u otra manera para trabajar con alimentos listos para servir.
4. El uso de guantes desechables será permitido solo si los guantes se cambiaran continuamente. Las manos se deben lavar antes y después de usar los guantes para prevenir la contaminación de alimentos y los superficies de contactos de alimentos. Una amplia cantidad de guantes desechables tendrá que ser disponible para los trabajadores de alimentos y bebidas.
5. La venta de alimentos preparados en una casa privada es estrictamente prohibido. Solo alimentos comercialmente pre-empacados o preparados en un establecimiento de alimentos aprobado por la División de Salud será vendido/servido en el evento.
6. Alimentos potencialmente peligrosos serán mantenidos a temperaturas de 41°F o menos o a 135°F o más. Alimentos serán mantenidos a las temperaturas apropiadas durante transporte al evento, almacenamiento durante el evento, y servicio en el evento. Se usara hielo, refrigeradores portables, mesas de vapor o calentadores para mantener los alimentos a las temperaturas apropiadas.
7. Los trabajadores de alimentos y bebidas usaran termómetros para monitoria los alimentos y asegurar el mantenimiento de las temperaturas apropiadas.
8. Los alimentos calientes (135°F) serán almacenados en mesas de vapor o calentadores con contenedores de aluminio no más profundo de 4 pulgadas.
9. Todos los alimentos serán elevados del piso por lo menos 6 pulgadas. Los alimentos serán protegidos de contaminación y roedores.
10. Debe haber una cantidad suficiente de contenedores de basura. Los contenedores de basura serán continuamente vaciados.