



Downtown Ennis Bluebonnet Market Directrices

Políticas
Procedimientos
Permisos

Ennis Bluebonnet Market

108 W Knox
Ennis, TX 75119

Publicado en diciembre de 2020

Este documento es una "guía general" y no reemplaza las ordenanzas actuales de la Ciudad de Ennis.

Tabla de contenido

1. Requisitos de aplicación e información general
2. Reglas y regulaciones del mercado
 - a. Directrices generales para proveedores
 - b. Permisos y tarifas requeridos
 - c. Código de conducta del mercado
 - d. Asignación de espacio
 - e. Reglas de proveedores
3. Categorías de proveedores
 - a. Vendedores generales
 - b. Productores de comida casera
 - c. Establecimientos temporales de alimentos
4. Operaciones de producción de alimentos caseros
5. Establecimientos temporales de alimentos
 - a. Formulario de solicitud de proveedor
 - b. Requisitos de permisos de proveedores
 - c. Formulario de permiso de vendedor
6. Formulario de acuerdo de indemnización
7. Preguntas frecuentes

Requisitos de aplicación e información general

Visión: Establecer y apoyar actividades que fomenten y apoyen la revitalización y el crecimiento económico del centro de la ciudad de Ennis mientras se construye un sentido de comunidad.

Misión: Establecer y operar un mercado al aire libre, ubicado en el centro de Ennis a partir de abril de 2020.

Propósito: Mejorar la calidad de vida dentro de nuestra comunidad apoyando a los comerciantes y agricultores locales y promoviendo el desarrollo continuo de la Ciudad de Enns.

Asegúrese de leer el contenido de este paquete en su totalidad antes de enviar una solicitud.

1. Todos los proveedores deben completar y enviar:
 - a. Solicitud de proveedor
 - b. Acuerdo de indemnización

2. Los vendedores de alimentos (sin incluir los productores de alimentos frescos o caseros) también deben completar y enviar:
 - a. Ficha de Establecimientos Temporales de Alimentos
 - b. Cualquier licencia, permiso u otro documento requerido por el Departamento de Salud.

Los formularios deben dirigirse a:

Bluebonnet Market or Email: farmersmarket@ennistx.gov
108 W Knox
Ennis, TX 75119

Acknowledgements: Waxahachie Farmers Market, Corsicana Farmers Market, and the Texas State Department of Health

Reglas y regulaciones del mercado

Directrices generales para proveedores

1. El mercado está ubicado en North Dallas St (centro de Ennis).
2. El horario de atención es de 8 am a 12 pm todos los sábados, llueva o haga sol, de abril a octubre.
3. Los vendedores no deben llegar antes de las 6:30 am y deben estar listos y listos para recibir a los clientes para la apertura del mercado a las 8 am.
4. La Ciudad de Ennis tendrá la aprobación final de la participación de todos los proveedores y la autoridad final en el sitio para interpretar y hacer cumplir las reglas y regulaciones.
5. Los vendedores que no cumplan con las instrucciones o reglas del mercado serán considerados en incumplimiento material y en incumplimiento de los acuerdos, y se les podrá solicitar que desalojen las instalaciones de inmediato.
6. La Ciudad de Ennis puede, a su sola discreción, revisar las Reglas y Regulaciones, y puede alterar las operaciones del mercado en cualquier momento. Las reglas actuales estarán disponibles en el Ayuntamiento, el Centro de Bienvenida y en el sitio web de la Ciudad.
7. Los vendedores acuerdan cumplir con las reglas del mercado y acatar las decisiones finales de la Ciudad de Ennis.
8. La ciudad de Ennis se reserva el derecho de rechazar cualquier solicitud.
9. Para la seguridad de nuestros clientes, no habrá tráfico vehicular dentro del área del mercado de 8 am a 12 pm los días de mercado. Si llega tarde o necesita salir temprano, estacione en el estacionamiento en la esquina de Knox St. y McKinney. La mercadería puede llevarse en mano al área del mercado.
10. Los vendedores solo venderán artículos que hayan sido aprobados en la solicitud presentada. El mercado tiene la exclusiva discreción de agregar o eliminar artículos de la lista, y no se venderán productos de calidad inaceptable en el mercado.
11. Ningún producto comprado en ningún punto de venta al por menor, incluso a un costo reducido, puede venderse en el mercado.
12. Todos los proveedores deben enviar los totales de ventas semanales al Coordinador de mercado. Esto se puede hacer por teléfono o correo electrónico. Las ventas de los proveedores se utilizarán para determinar la efectividad del mercado.
13. Todos los proveedores, sin excepción, deben firmar el Acuerdo de indemnización antes de poder vender en el mercado.

Ubicación del mercado



La ubicación normal del mercado, para los mercados en **días no festivos**, está representada por el rojo en el mapa. Este se encuentra en la cuadra 100 de North Dallas St.

Durante los **días del festival**, el mercado utilizará la cuadra 100 de North McKinney St, esto se debe a que Dallas St. no está disponible durante los días del festival. Estos días de festivales incluirán el Bluebonnet Trails Festival, Polka Festival, Autumn Daze y cualquier otro festival o evento del centro de la ciudad que pueda ocurrir en Dallas St. El coordinador del mercado alertará a los vendedores cuando el mercado deberá ser reubicado en McKinney St.

Permisos y tarifas requeridos

Todos los proveedores deben recibir un "Permiso de vendedor de mercado" para participar en el mercado de Bluebonnet. Los vendedores de alimentos están sujetos a tarifas y requisitos adicionales según lo ordena el departamento de salud.

Permiso de vendedor de mercado

(Sin cargo - incluye productores de comida casera)

Permiso temporal de establecimiento de alimentos

(\$50 - cubre toda la temporada de mercado, la tarifa va directamente al departamento de salud)

Cabinas promocionales

(\$50 - cubre una fecha de mercado, en una temporada)

Cabinas de recaudación de fondos

(Sin cargo, incluye organizaciones sin fines de lucro, iglesias, organizaciones escolares, etc.)

Código de conducta del mercado

El mercado Bluebonnet es una instalación operada y de propiedad de la ciudad. Las expectativas mínimas de la Ciudad para todos los vendedores del mercado son que sean confiables, estén configurados y listos para recibir a los clientes a las 8 am para la apertura del mercado, y que mantengan actitudes buenas y positivas durante el horario del mercado y la temporada. Se espera que los vendedores del mercado cumplan con estas expectativas, además de cumplir con las reglas y regulaciones del mercado, para poder continuar su participación en el mercado. Los incidentes de rebeldía y desdén verbal no serán tolerados y resultarán en la expulsión inmediata y permanente del mercado.

Las inquietudes o quejas se pueden discutir con el representante de la Ciudad en el lugar antes y después del horario de mercado. Si por alguna razón no pueden resolverlo, se comunicarán con el Coordinador de ED para discutir posibles soluciones.

1. El mercado es un área "familiar" y se espera que todos actúen de manera apropiada.
2. Se requiere que los vendedores usen zapatos y camisas en todo momento. Los vendedores deben usar ropa limpia y presentar una apariencia profesional.
3. Los vendedores no pueden fumar en ningún área de vendedores.
4. No se permite el lenguaje obsceno, las malas palabras u otro comportamiento grosero.
5. La posesión de armas de fuego o el consumo de alcohol o el uso de drogas u operar bajo la influencia no está permitida y es motivo de desalojo permanente del mercado.

Asignación de espacio

La Ciudad trabajará para asegurar que todos los vendedores tengan un espacio de stand apropiado. Nuestro objetivo es proporcionar a los ciudadanos de Ennis una amplia variedad de productos en el mercado. Las siguientes reglas se aplicarán a la asignación de espacios.

1. A los vendedores con un historial de buena asistencia al mercado se les dará prioridad y recibirán un espacio asignado regular. Los espacios reservados no ocupados 30 minutos antes de la apertura del mercado pueden reasignarse.
2. A cada proveedor se le asignará un espacio de 10 x 10.
3. A los vendedores que actúan como CO-OP se les asignará un espacio de 10 x 10.
4. Las solicitudes de espacios adicionales dependerán de la historia con el mercado y las ventas demostradas.
5. Los espacios de los puestos no asignados a los proveedores de la temporada regular serán por orden de llegada en los días de mercado.
6. Un proveedor pierde su espacio reservado si hay tres mercados sin notificar al Coordinador de Mercado.

Reglas de proveedores

1. Todos los proveedores deben completar y enviar una Solicitud de proveedor que incluye la aceptación de las Reglas y Regulaciones del Mercado y el cumplimiento de las reglas gubernamentales relacionadas y los requisitos de permisos.
2. Las solicitudes, permisos, licencias y tarifas requeridos deben completarse antes de que los proveedores puedan participar en el mercado.
3. Todos los proveedores deben mostrar un letrero en su espacio que identifique claramente el nombre del proveedor y su ubicación (condado de la ciudad). Se puede incluir otra información, como números de teléfono o sitios web.
4. Los vendedores deben proporcionar su propia mesa, sillas, carpa (10 x 10), pesos de carpa y refrigeración (si es necesario).
5. Suponga que la electricidad no está disponible a menos que la Ciudad lo verifique. Si hay electricidad disponible, los proveedores deben suministrar sus propios cables de

extensión y tapetes o cinta para cubrir cualquier parte del cable que se encuentre en cualquier área para caminar utilizada por los clientes del mercado.

6. Los proveedores que requieren electricidad para cumplir con los requisitos del departamento de salud tienen prioridad sobre los usos eléctricos que no se requieren para garantizar la seguridad del producto.
7. Los proveedores y sus empleados son responsables de informarse y cumplir con las reglamentaciones de salud federales, estatales y locales y los requisitos de licencia que rigen la producción, exhibición, distribución, muestreo y venta de sus productos.
8. Los proveedores que proporcionen muestras de sus productos deben cumplir con las reglas que rigen el saneamiento del mercado y los problemas de salud del Departamento de Salud de la ciudad de Ennis u otras autoridades.
9. Los productos alimenticios manufacturados deben cumplir con los requisitos del Departamento de Salud de la Ciudad de Ennis, incluidas las reglas de licencias y permisos.
10. Los alimentos y los productos alimenticios producidos por los "productores de alimentos caseros" pueden venderse en el mercado de conformidad con las reglas y regulaciones establecidas por el Departamento de Salud del Estado de Texas.
11. Todos los alimentos deben estar debidamente etiquetados. No se permiten alimentos procesados o envasados sin etiqueta.
12. Para obtener información sobre la venta de alimentos elaborados enlatados u otros alimentos procesados, comuníquese con el Departamento de Salud de la Ciudad de Ennis al 972-875-6444 X2304.
13. El vendedor es el único responsable de cualquier reclamo y daño que resulte de la venta de bienes inseguros, no aprobados o defectuosos.
14. Los artesanos y vendedores deben suministrar todos los materiales y contenedores para las ventas al cliente.

15. La Ciudad de Ennis determinará la participación elegible. Todas las decisiones son definitivas.
16. Los proveedores son responsables de obtener un número de impuesto sobre las ventas si así lo requiere el estado de Texas y de cobrar y pagar cualquier impuesto sobre las ventas que se pueda aplicar a sus productos. El vendedor será responsable de presentar todas y cada una de las declaraciones requeridas por el estado de Texas con respecto a la ubicación del impuesto sobre las ventas. Bluebonnet Market no se involucrará en la recaudación, auditoría u otras actividades relacionadas con impuestos sobre las ventas. Para obtener más información, visite el sitio web de la Contraloría de Texas en <http://www.window.state.tx.us/taxinfo/sales/index.html>.
17. La basura debe colocarse en contenedores adecuados. El mercado ofrece barriles de basura para la conveniencia de los vendedores. Las cajas que se dejan en el mercado para su eliminación deben romperse y colocarse cerca de los contenedores de basura. No se debe dejar basura en el área del mercado.
18. Los baños públicos están disponibles cerca de la ubicación del sitio.
19. El mercado ofrece espacio, cuando está disponible, para la ciudad y las organizaciones comunitarias sin costo con fines educativos y de divulgación únicamente.
20. Las oportunidades de recaudación de fondos también están disponibles para organizaciones sin fines de lucro. Los artículos ofrecidos a la venta serán solo con aprobación.
21. Es responsabilidad del posible proveedor completar, firmar y devolver toda la documentación y las tarifas requeridas. Los paquetes incompletos no se procesarán.

NOTA: Su permiso para participar en el mercado Bluebonnet es válido solo para el área designada para ese uso. Si desea participar en cualquier otro evento, debe presentar su solicitud a través de los canales adecuados para el evento y pagar las tarifas de proveedor necesarias para ese evento.

Categorías de proveedores

El mercado Bluebonnet agrupa a los proveedores en tres categorías. Esas categorías se enumeran a continuación e incluyen ejemplos del tipo de productos que los proveedores pueden vender en el mercado.

Vendedores generales: aquellos que venden productos frescos de la huerta y otros artículos que no se consideran productos alimenticios.

Ejemplos: frutas, productos de la huerta, flores, manualidades, tinturas de hierbas, hierbas, jabones, cuidado del cuerpo, productos de baño, semillas, joyas y accesorios (no incluidos).

Productores de comida casera: son aquellos vendedores "domiciliarios" que venden productos alimenticios cocinados y preparados en su cocina y que cumplen con los requisitos especiales establecidos por el Departamento de Salud de Texas.

Ejemplos: productos horneados, panes, panecillos, galletas, panes dulces, muffins, pasteles (cumpleaños, bodas, aniversarios, etc.), pasteles, galletas, dulces, nueces recubiertas y sin recubrir, mantequillas de nueces sin tostar, mantequillas de frutas, mermeladas o jaleas enlatadas, pasteles de frutas, frutas o verduras deshidratadas, incluidos frijoles secos, palomitas de maíz y bocadillos de palomitas de maíz, cereales, incluida granola, mezclas secas, vinagre, encurtidos, mostaza, café tostado o té seco, hierbas secas y mezclas de hierbas secas (no todo incluido).

Cabinas promocionales: son cabinas que se encuentran dentro de las otras categorías de proveedores. Estos incluyen cabinas donde una empresa solo anuncia un producto o servicio que se vende / realiza fuera del sitio. Los puestos promocionales deberán pagar una tarifa de \$ 50 por fecha de mercado en una temporada y están limitados a 2 fechas. Solo se permite un stand promocional por mercado, las fechas se asignan por orden de llegada.

Ejemplo: cajas de suscripción, negocios locales como tiendas de muebles, restaurantes, fotógrafos, servicios de impuestos, etc.

Cabinas de recaudación de fondos: No hay tarifa para las cabinas de recaudación de fondos aprobadas. Al igual que los puestos de promoción, los puestos de recaudación de fondos están limitados a 2 fechas de mercado por temporada, las fechas se asignan por orden de llegada.

Ejemplo: iglesias, organizaciones sin fines de lucro, organizaciones escolares, colectas de juguetes, etc.

Establecimientos temporales de alimentos: son aquellos vendedores que venden productos alimenticios elaborados o preparados considerados potencialmente peligrosos. Estos requieren un permiso especial y están sujetos a requisitos especiales por parte del Departamento de Salud de la Ciudad de Ennis.

Ejemplos: carne fresca o seca o productos cárnicos, incluidos cecina, frutas enlatadas, verduras, mantequillas de verduras, salsas, etc., kolaches con carne, pescado o productos de mariscos, productos enlatados en escabeche como condimento de maíz y chucrut, brotes de semillas crudas, productos de panadería que requieren cualquier tipo de refrigeración como tartas y pasteles de crema, natillas o merengue o pasteles con glaseados o rellenos de queso crema, leche y productos lácteos, incluidos quesos duros, blandos y requesón y yogur, frutas frescas bañadas o recubiertas de chocolate o dulces similares; verduras frescas y jugos hechos de frutas o verduras frescas, hielo o productos de hielo, salsas para barbacoa y ketchup, panes estilo focaccia con verduras o quesos, galletas Graham cubiertas de chocolate, golosinas de arroz krispy, pasta seca, chucrut, condimentos, salsas, sorgo , limonada, jugos, chocolate caliente o bebidas similares (no todo incluido).

Las preguntas sobre los requisitos para alimentos específicos deben dirigirse al Departamento de Salud de la Ciudad de Ennis al 972-875-6444 X2304.

Operaciones de producción de alimentos caseros

1. Durante la 83ª Legislatura, Sesión regular de 2013, la Legislatura de Texas promulgó el Proyecto de Ley 970 de la Cámara de Representantes que enmienda el Código de Salud y Seguridad (HSC), Capítulo 437, al enmendar las disposiciones para las operaciones de producción de comida casera. Esta ley entra en vigencia el 1 de septiembre de 2013. A partir de 2019, estas disposiciones han sido actualizadas.
2. Una operación de producción de comida casera está exenta de los requisitos de un establecimiento de servicio de alimentos y no tiene que cumplir con las Reglas de Establecimiento de Alimentos de Texas. Los departamentos de salud no tienen autoridad reguladora para realizar inspecciones de una operación de producción de alimentos caseros. Sin embargo, el Departamento o la autoridad de salud local tiene autoridad para actuar para prevenir una amenaza inmediata y grave a la vida o la salud humana a través de órdenes de emergencia, órdenes de retiro y delegación de poderes o deberes. Los departamentos de salud deben mantener registros de todas las quejas contra una operación de producción de alimentos caseros.
3. Una operación de producción de alimentos caseros se define como un individuo, que opera desde el hogar del individuo, que:
 - a. Produce productos horneados, dulces, nueces recubiertas y sin recubrir, mantequillas de nueces sin tostar, mantequillas de frutas, mermeladas o mermeladas enlatadas, un pastel de frutas, frutas o verduras deshidratadas, incluidos frijoles secos, palomitas de maíz y bocadillos de palomitas de maíz, cereales, incluida granola, mezcla seca, vinagre, encurtidos, mostaza, café tostado o té seco, o una hierba seca o una mezcla de hierbas secas.
 - b. Tiene un ingreso bruto anual de \$ 50,000 o menos por la venta de los alimentos descritos; y
 - c. Vende los alimentos producidos directamente a los consumidores en el hogar del individuo, un mercado de agricultores, un puesto de granja o una feria, festival o evento municipal, del condado o sin fines de lucro.
 - d. Entrega productos al consumidor en el punto de venta o en otro lugar designado por el consumidor.

4. Una persona que opera una operación de producción de alimentos caseros debe completar con éxito un programa básico de educación o capacitación en seguridad alimentaria para manipuladores de alimentos acreditados bajo el Código de Salud y Seguridad, Capítulo 438 (D) antes del 1 de enero de 2014.
5. Una producción de comida casera no puede vender a los clientes alimentos potencialmente peligrosos. Un alimento potencialmente peligroso (PHF) es un alimento que requiere control de tiempo y temperatura por seguridad (TCS) para limitar el crecimiento de patógenos o la producción de toxinas. En otras palabras, un alimento debe mantenerse bajo los controles de temperatura adecuados, como refrigeración, para evitar el crecimiento de bacterias que pueden causar enfermedades humanas. Un PHF / TCS es un alimento que: contiene proteínas, humedad (actividad del agua superior a 0,85) y es de neutro a ligeramente ácido (pH entre 4,6 y 7,5).
6. Los alimentos vendidos por una operación de producción de alimentos caseros deben estar empaquetados y etiquetados. Los alimentos deben estar empaquetados de manera que se evite la contaminación del producto, a excepción de los alimentos que son demasiado grandes o voluminosos para los empaques convencionales. La información del etiquetado de los alimentos que no están empaquetados debe proporcionarse al consumidor en una factura o recibo. La etiqueta debe incluir:
 - a. El nombre y la dirección de la operación de producción de alimentos caseros;
 - b. El nombre común o habitual del producto, si un alimento está elaborado con un alérgeno alimentario importante, como huevos, nueces, soja, maní, leche o trigo, ese ingrediente debe aparecer en la etiqueta;
 - c. Una declaración: "Este alimento se prepara en la cocina de una casa y no es inspeccionado por el Departamento de Servicios de Salud del Estado o un departamento de salud local".
 - d. Las etiquetas deben ser legibles.
7. Los alimentos producidos por una operación de producción de alimentos caseros no pueden venderse a través de Internet, por correo o al por mayor.

Establecimientos temporales de alimentos

Reglas generales

Un establecimiento de alimentos temporal es aquel que opera en un lugar fijo durante un período de tiempo limitado en relación con un solo evento o celebración (es decir, feria, carnaval, circo, exhibición pública o reunión transitoria similar); o un concesionario que opera bajo un contrato estacional con el departamento de parques y recreación o el mercado municipal de productos agrícolas. La clasificación "temporal" de los establecimientos de servicio de alimentos no se puede utilizar para eludir la ley vendiendo alimentos de manera continua con un permiso temporal en lugar de obtener un permiso de construcción y un permiso de salud para instalaciones fijas.

EL INCUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DE ESTOS REGLAMENTOS RESULTARÁ EN UNA CITACIÓN DEL TRIBUNAL MUNICIPAL Y MULTAS DE HASTA \$ 2,000 POR CADA VIOLACIÓN.

- Un operador de un establecimiento de Servicio de Alimentos Temporal, debe solicitar un permiso de Establecimiento de Alimentos Temporal con una tarifa de solicitud no reembolsable de \$ 50.00 (cubre toda la temporada del mercado).
- Los permisos deben obtenerse del Departamento de Salud de la Ciudad de Ennis en 105 S Preston St. L-V 8-5. Las solicitudes deben enviarse al menos 7 días antes del evento. Cada solicitud se revisa con el solicitante para asegurarse de que conoce todos los requisitos. Las pautas, así como los comentarios y los elementos del menú aprobados, están impresos en la aplicación.
- Los grupos sin fines de lucro están exentos de la tarifa, pero deben presentar una solicitud y obtener la aprobación para un permiso de alimentos.
- Los fabricantes de alimentos deben presentar una copia de la licencia estatal de fabricantes junto con la solicitud.
- Solo se considerarán ciertos alimentos, que están preaprobados y requieren una manipulación mínima.
- Los alimentos potencialmente peligrosos (PHF) se limitarán a solo tres (3) tipos. PHF incluye carnes, huevos, productos lácteos, arroz, frijoles, papas, etc. Los mariscos y las aves de corral solo se permiten bajo dos condiciones:
 - a. Los productos crudos deben estar precortados, empanizados y congelados, y pasar del congelador a la freidora o b. El producto debe estar precocido.
- Los únicos PHF que se pueden cocinar en el lugar en estado crudo son aquellos que son de cocción rápida, como: Empanadas de hamburguesa preformadas b. Fajitas de ternera C. Embutidos, perritos calientes, etc.

- Todos los demás PHF deben prepararse y cocinarse en una instalación de alimentos permitida que se inspeccione regularmente. Todos los productos alimenticios cocidos deben transportarse adecuadamente al sitio temporal mientras se mantienen las temperaturas adecuadas. Si se dispone de agua corriente fría y caliente con un fregadero de tres compartimentos, se puede permitir una preparación de alimentos más extensa. **NO SE PERMITE LA PREPARACIÓN O ALMACENAMIENTO DE PHF EN EL HOGAR.**
- Se requiere que todos los establecimientos temporales de alimentos tengan pisos aprobados, que pueden incluir concreto, asfalto o madera contrachapada ajustada.
- Todos los puestos deben tener una cubierta superior adecuada para las áreas de preparación de alimentos, cocina, lavado de utensilios y servicio. Dicho recubrimiento debe cumplir con los requisitos del Código de incendios. Se recomienda un faldón de mesa u otra forma de protección para proteger alimentos, artículos de servicio único y utensilios. Los puestos deben tener barreras para proteger los alimentos y evitar que los clientes entren al puesto. Todas las parrillas deben tener una cubierta superior mientras estén en uso.
- Se requieren sujeciones efectivas para el cabello, incluidas redes para el cabello, gorras o lacas para el cabello, en las áreas de preparación y servicio de alimentos.
- El personal de manipulación de alimentos debe lavarse las manos con tanta frecuencia como sea necesario para mantenerlas limpias, aunque se pueden utilizar guantes desechables. Las uñas deben cortarse y mantenerse cuidadosamente. No se permiten uñas esculpidas ni esmalte de uñas astillado.
- Está prohibido masticar chicle, comer, beber y el uso de tabaco en todas sus formas en las áreas de preparación de alimentos o de servicio.
- Todos los alimentos, recipientes de alimentos, utensilios, servilletas, popotes y artículos de servicio único deben almacenarse al menos a 6 "del piso y protegerse adecuadamente de salpicaduras, polvo, insectos, clima u otras contaminaciones.
- Todos los condimentos, incluidas cebollas, condimentos, salsas, pimientos, salsa de tomate, mostaza, etc., disponibles para el uso del cliente deben estar en paquetes de autoservicio o dispensarse de dispensadores sanitarios automáticos.
- Todo PHF que requiera refrigeración debe almacenarse a una temperatura que no exceda los 41 ° F o más fría. Los PHF, que deben mantenerse calientes, deben mantener una temperatura de 135 ° F o más para evitar el crecimiento bacteriano.
- Se requieren unidades de sujeción mecánica en cada cabina para garantizar que se mantenga la temperatura adecuada. No se permite el calor enlatado (esternos) para mantener la temperatura de los alimentos calientes en el exterior. Se pueden usar hieleras para mantener fríos los alimentos preenvasados, pero el arcón debe ser autodrenante en un recipiente de aguas residuales.

- No se permiten exhibiciones de comida abiertas y sin protección. Cuando use platos para frotar, solo se permitirán los tipos con tapa con bisagras para que al menos la mitad de los alimentos permanezcan cubiertos en todo momento.
- Se requiere que todos los establecimientos que manipulen o preparen alimentos sin envasar tengan instalaciones convenientes para lavarse las manos y los utensilios. El número, tipo y tamaño de sumideros requeridos vendrá determinado por el tipo de operación a realizar. Se recomiendan y pueden utilizarse guantes desechables.
- Aquellos establecimientos que operan por 96 horas o menos y no cuentan con agua corriente fría y caliente y alcantarillado sanitario convenientemente disponibles DEBEN SUMINISTRAR LAS SIGUIENTES INSTALACIONES, cuando todos los alimentos no están empaquetados previamente.

SUMINISTRO DE AGUA:

Al menos cinco (5) galones de agua potable en un recipiente dispensador de plástico duradero para lavarse las manos, limpiar y desinfectar utensilios; Si el reabastecimiento de agua potable no está disponible, se pueden requerir contenedores adicionales de agua potable.

LAVARSE LAS MANOS:

- Un (1) recipiente de plástico duradero con un grifo que contiene agua potable que fluye libremente.
- Jabón para lavarse las manos y toallas de papel desechables.
- Se recomiendan guantes desechables pero no reemplazan el lavado de manos.
- Deben estar presentes contenedores de recolección para las aguas residuales. (VER TEMPORAL: Lista de verificación de referencia rápida)

LAVADO Y DESINFECTANTE:

- Dos (2) tinajas de plástico duraderas de al menos dos galones de capacidad; uno para lavar y otro con una solución de cloro líquido / agua de cincuenta (50) partes por millón o más para desinfectar.
- Un recipiente de tamaño adecuado de blanqueador de cloro líquido doméstico y tiras reactivas de cloro para verificar que la concentración de cloro sea de al menos cincuenta (50) partes por millón.
- Todos los trapos de limpieza deben almacenarse, entre usos, en una solución desinfectante aprobada en la concentración adecuada. Si se usa cloro como desinfectante, se requiere una solución de cien (100) partes por millón. Las tiras reactivas químicas para el desinfectante aprobado que se está utilizando deben mantenerse en el lugar para

garantizar la concentración adecuada del desinfectante. (VER TEMPORAL: Lista de verificación de referencia rápida)

ELIMINACIÓN DE AGUA Y BASURA:

- Un recipiente de plástico de cinco (5) galones con una pequeña abertura y un embudo para recibir y almacenar los desechos líquidos hasta que se pueda desechar adecuadamente en un sistema de alcantarillado sanitario.
- Se requieren contenedores de residuos sólidos convenientes, preferiblemente con revestimientos y tapas de plástico.
 - a. Aquellos establecimientos que operan más de 96 horas y sirven productos alimenticios distintos de todos los artículos empaquetados DEBEN SUMINISTRAR AGUA CORRIENTE CALIENTE Y FRÍA suficiente para el lavado de manos de los empleados y para la limpieza y desinfección de utensilios y equipos.
 - b. Cuando no se proporcionan dispensadores de hielo de autoservicio, se requieren palas para hielo. El hielo utilizado para el consumo humano debe almacenarse por separado del hielo utilizado para refrigerar botellas, latas o cartones de bebidas. Las unidades de almacenamiento de hielo deben drenarse a un recipiente de aguas residuales o un sistema de alcantarillado sanitario para evitar que los envases de bebidas se sumerjan en el hielo derretido.
 - c. Todas las aguas residuales de fregaderos, mesas de vapor, baldes, etc. deben desecharse en un sistema de alcantarillado sanitario o de una manera que sea consistente con los Requisitos del Código de Eliminación de Desechos Líquidos.
 - d. Los animales en el área del mercado deben llevar correa y no pueden estar en el área inmediata donde se está preparando la comida.
 - e. Los solicitantes que operen un negocio de alimentos fuera de la ciudad de Ennis o que no estén regulados por este departamento deben proporcionar una copia de su permiso de salud y el último informe de inspección de la agencia que regulaba sus instalaciones.

Procedimientos de inspección temporal de establecimientos de alimentos

1. Cada instalación debe ser inspeccionada antes de la operación cuando el evento que se lleva a cabo tiene un menú muy extenso que contiene alimentos de alto riesgo.
2. Se debe completar un informe de inspección para cada instalación.
3. Se pueden hacer comentarios de inspección en la copia rosa de la solicitud de permiso cuando sea necesario.

4. Si se descubre que existen peligros inminentes para la salud, cierre el puesto de inmediato y / o permanezca en la instalación hasta que se realicen las correcciones. También se pueden emitir avisos y / o citaciones. Los stands pueden reabrirse tan pronto como se verifiquen las correcciones. Si se utilizan alimentos no aprobados, restrinja inmediatamente los alimentos y retírelos de su uso.
5. Los peligros inminentes para la salud pueden incluir, entre otros: Falta de agua, pérdida de electricidad o pérdida de refrigeración.
6. Si ocurren violaciones críticas, emita avisos y / o citaciones. Logre correcciones inmediatas o seguimiento durante el turno.
7. Las violaciones críticas pueden incluir:
8. Temperaturas inadecuadas de los alimentos b. Falta de agua Almacenamiento inadecuado de artículos tóxicos C. Falta de saneamiento adecuado Limpieza inadecuada del equipo d. Sin desinfección de utensilios y equipos.
9. Las infracciones menores pueden tratarse mediante una advertencia verbal o escrita.
10. Se pueden emitir citaciones para:
11. Operar sin un permiso de salud válido
12. Temperatura, fuente y condición inadecuadas de los alimentos
13. Fumar, comer, beber u otras prácticas higiénicas deficientes
14. Repetir violaciones críticas e. Repetir violaciones no críticas si no se puede obtener corrección
15. Se pueden tomar muestras de alimentos para las enfermedades transmitidas por alimentos notificadas.

El propósito de estos requisitos es prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y proteger la salud pública al ayudar a los operadores de establecimientos temporales de servicio de alimentos a cumplir con los estándares mínimos de construcción y usar técnicas seguras de manipulación de alimentos al almacenar, preparar, exhibir y servir alimentos.

El incumplimiento de estas regulaciones puede resultar en el cierre del establecimiento de alimentos, la revocación del permiso y / o citaciones de la corte municipal.

El Departamento de Salud puede imponer requisitos adicionales relacionados con la operación de establecimientos temporales de alimentos para proteger la salud del consumidor y puede prohibir la venta de algunos o todos los alimentos potencialmente peligrosos.

Todos los requisitos están incluidos en las Reglas de Establecimiento de Alimentos del Estado de Texas y están disponibles en el sitio web de la División de Alimentos Minoristas en:

www.dshs.state.tx.us/foode establishments/pubs.shtm Las solicitudes de permisos están disponibles en: www.ennis-texas.com.

Vendor Application Form

Name: _____ Date: _____

Address: _____
(Street, City, State, Zip Code, County)

Business Name: _____

Telephone: _____ Cellphone: _____

Allow text messaging? Yes _____ No _____

E-mail: _____

Number of spaces requested: _____ My booth will require electricity: Yes _____ No _____

Products to be sold:

By signing this application, I agree that I have read the rules and regulations of the Bluebonnet Market and agree to comply with them. Further, I agree to sell only those items listed in the Vendor Application form unless an additional request is granted at a later date. I acknowledge full responsibility for all my actions and activities in the market (and for those assisting me) through the term of this season's market (April - October).

I acknowledge the authority of the City of Ennis to settle any disputes regarding product legitimacy, procedural and vendor conduct violations, and to impose any penalties, including possible suspension or removal from the market. Copies of all necessary licenses and applicable vendor application fees must accompany this application.

Signature of Applicant

Indemnity Agreement

WHEREAS, _____, a vendor, charitable organization or other type of entity (User) desires to participate in the Downtown Ennis Bluebonnet Market; and

WHEREAS, such organization meets the criteria for participation in the Bluebonnet Market and agrees to obey the rules of the market and understands the nature of operating within the Bluebonnet Market and their responsibilities as a market vendor or participant in the market, including assuming responsibility for safe operation and conduct of their business within the market; the user agrees to indemnify, hold harmless and defend the City of Ennis, its officers, agents and employees from and against all liability for and all claims, suits, demands, and/or actions for damages, injuries to person (including death), property damage (including loss of use) and expenses including court costs and attorney's fees and other reasonable costs occasioned by or arising out of user's presence within the market area permitted by the City of Ennis conducted in connection with or incidental to participation and arising out of or resulting from the intentional acts or negligence of user, its officers, agents, employees, or person participating in the event sponsored by the user.

User further agrees that it shall, at all times, exercise reasonable precautions on behalf of, and be solely responsible for the safety of its officers, agents, employees, participants, visitors, and other persons as well as their property, while in or on the market and surrounding areas. It is expressly understood and agreed that the City of Ennis shall not be liable or responsible for the negligence of user, its agents, servants, employees, customers, visitors, and participants.

It is further agreed with respect to the above indemnity, that the City of Ennis and User will provide the other with prompt and timely notice of any event covered in any way directly or indirectly, contingently or otherwise affected or which might affect the user or City of Ennis. User further agrees that this indemnity provision shall be considered as an additional remedy for the City of Ennis and not as an exclusive remedy.

User name: _____

Title: _____

Signature: _____

Date: _____

Return Application and Indemnity Agreement by mail to: OR **email to:**
Bluebonnet Market farmersmarket@ennistx.gov
108 W Knox
Ennis, TX 75119