



County of Santa Cruz

Health Services Agency ♦ Environmental Health Service

701 Ocean Street, Room 312, Santa Cruz, CA 95060
(831) 454-2022 Fax: (831) 454-3128 TDD/TTY -Call 711 www.sceeh.com

Swap Meet Pre-packaged Food Stand

This handout contains information specific to the **SANTA CRUZ FLEA MARKET, 2260 SOQUEL DR**

Application for a Health Permit does not guarantee access to the Santa Cruz Flea Market. We advise that you contact the swap meet organizer before applying for a Health Permit to make sure there is a space available for you. The swap meet organizer may have additional requirements not covered here.

1. The original Health Permit must be kept at the booth at all times. A photocopy is not acceptable.
2. Only prepackaged non-potentially hazardous foods and whole or uncut produce are allowed. No scooping of unpackaged foods. No cutting or trimming of produce. Food preparation is NOT allowed except on approved carts or approved vehicles.
3. **This permit does NOT allow any sales of potentially hazardous foods like soft cheeses, meats, sliced nopales, cut fruit, or any type of sprouts.** These items require refrigeration and are not approved to be sold under this type of health permit.
4. **NO SAMPLING** of unpackaged food is allowed. All food must be pre-bagged and pre-portioned at an approved food facility prior to arrival at the Santa Cruz Flea Market. **No home preparation or packaging of food is permitted.**
5. All products must be from an approved source. Approved Source means: Food products purchased from an approved, permitted, inspected facility.
6. All prepackaged food, except for produce, shall be properly labeled. Label information shall include the following:
 - a. The common name of the food
 - b. Ingredients listed in order of predominance by weight
 - c. Net weight
 - d. The name and address of the manufacturer, packer or distributor
7. All food shall be stored in an approved food facility when not operating at the Flea Market. Approved food facility means a facility with either: (1) a County Environmental Health Permit, (2) a California Processed Food Registration, (3) a Cannery License, or (4) a farm regulated by the Department of Agriculture. **No home storage of food is permitted.**
8. Food must be transported and displayed so as to be protected from contamination. Tools, garbage and money shall be stored separate from food during transport, storage and display. All food must be stored at least 6" off the ground.
9. The booth must have a sign with the business information:
 - a. Business name in at least **3-inch** letters
 - b. City, State and Zip code in at least **1-inch** letters
 - c. Owner name in at least **1-inch** letters



County of Santa Cruz

Health Services Agency ♦ Environmental Health Service

701 Ocean Street, Room 312, Santa Cruz, CA 95060
(831) 454-2022 Fax: (831) 454-3128 TDD/TTY -Call 711 www.sceeh.com

Venta de Productos de Comida Empaquetados en un Mercado

Este folleto contiene información específica al **MERCADO DE SANTA CRUZ, 2260 SOQUEL DR**

La solicitud de un permiso de salud no garantiza el acceso al mercado de Santa Cruz. Le recomendamos que se comunique con el organizador del mercado antes de solicitar un Permiso de salubridad para asegurarse de que haya un espacio disponible para usted. El organizador del mercado puede tener requisitos adicionales no cubiertos aquí.

1. El permiso de salud original debe mantenerse en la concesión a todo momento. Una fotocopia no es aceptable.
2. Solo se permiten alimentos empaquetados que no requieren refrigeración y verduras/frutas enteras sin cortar. No se puede manejar alimentos sin envasar. No se permite cortar productos. La preparación de alimentos NO está permitida excepto en carritos o vehículos aprobados.
3. **Este permiso no permite ninguna venta de alimentos potencialmente peligrosos como los quesos blandos, carnes, rodajas nopales, fruta cortada, o cualquier tipo de brotes.** Estos productos requieren refrigeración y no están aprobados para ser vendidos bajo este tipo de permiso.
4. **NO SE PERMITE PREPARAR MUESTRAS** de alimentos no empaquetados. Todos los alimentos deben empacarse y dividirse en porciones en una cocina aprobada antes de llegar al mercado de Santa Cruz. **No se permite preparar o empaquetar comida en casa.**
5. Todos los productos deben ser de una fuente aprobada. Fuente aprobada significa: Productos alimenticios comprados en una cocina aprobada, un negocio bajo permiso.
6. Todos los alimentos preenvasados, excepto verdura/fruta entera, deben estar debidamente etiquetados. La información de la etiqueta debe incluir lo siguiente:
 - a. El nombre común de la comida
 - b. Ingredientes listados en orden de predominio por peso
 - c. Peso neto
 - d. El nombre y la dirección del fabricante, empaquetador o distribuidor
7. Todos los alimentos deben ser almacenados en una instalación de alimentos aprobada cuando no están en venta en el mercado. Instalación de alimentos aprobada significa una instalación con: (1) un Permiso de Salubridad del Condado, (2) un Registro de Alimentos Procesados de California, (3) una Licencia de Fábrica de Conservas o (4) una granja regulada por el Departamento de Agricultura. **No se permite el almacenamiento de alimentos en el hogar.**
8. Los alimentos deben transportarse y exhibirse para protegerlos de la contaminación. Las herramientas, la basura y el dinero deben estar separados de los alimentos durante el transporte, el almacenamiento y la exhibición.
Todos los alimentos deben almacenarse al menos a 6" del suelo.
9. La concesión debe tener un tablero con la información del negocio:
 - a. Nombre del negocio en letras de al menos **3 pulgadas**
 - b. Ciudad, estado y código postal en letras de al menos **1 pulgada**
 - c. Nombre del dueño en letras de al menos **1 pulgada**