



Distrito de Salud de Yakima

1210 Ahtanum Ridge Drive
 Union Gap, Washington 98903
 Telefono (509) 249-6508
 Fax (509) 575-7894
<http://www.yakimahealthdistrict.org>

For Office Use:	
CASE # _____	
Date _____	Initial _____
Amt _____	Check# _____
Code _____	Rec# _____

SOLICITUD PARA PERMISO TEMPORAL PARA SERVIR ALIMENTOS

INSTRUCCIONES: ENTREGA ESTA APPLICACION COMPLETO UNA SEMANA ANTES DEL EVENTO. ASEGURA QUE CADA CAJA EN ESTA APPLICACION EN COLOR AMARILLO ESTA LLENADO. HAY UNA CUOTA ADDICIONAL SI ENTREGAS ESTA APPLICACION MENOS DE 7 DIAS DEL EVENTO. SI NECESSITAS MAS INFORMACION LLAME AL DISTRITO DE SALUD A TELEFONO (509) 249-6508.

NOMBRE DEL PERSONA QUE ESTA EN CARGO DEL EVENTO QUE EL DISTRITO DE SALUD PUEDE LLAMAR

NOMBRE	
DOMICILLIO	
CIUDAD	
ESTADO	
ZIP	
TELEFONO (CASA/TRABAJO)	
CELLULAR	
EMAIL	

SERVICIO Y CUOTAS - COSTOS

Servicio y Cuotas			
Marque claramente su selección en la columna de la derecha			
Servicio de comida itinerante/eventos comunitarios, ferias, festivales, recaudadores de fondos...	\$54	H_HIF001 \$54	
Costo por pago tardio – si se presenta su aplicación menos de 7 días a partir de la fecha del evento	\$50	H_HIF003 \$50	
Estacional nivel 1/mercado de agricultores, vendedores de temporada	\$116	H_HIF008 \$116	
Estacional nivel 2/mercado de agricultores, vendedores de temporada	\$232	H_HIF009 \$232	
Estacional nivel 3/mercado de agricultores, vendedores de temporada	\$348	H_HIF010 \$348	
Las tarifas se basan por una estimacion del tiempo promedio para terminar estos casos. Si el tiempo para su caso excede el tiempo asignado, la tarifa seria cobrado por un costo de \$132 por hora.			

INFORMACION SOBRE SU EVENTO

NOMBRE DEL EVENTO	<i>EJEMPLO: FESTIVAL DE NINOS DE YAKIMA</i>
DONDE ESTA EL EVENTO DOMICILLIO O PARQUE/SALON COMMUNITARIO	<i>EJEMPLO: PARQUE CENTRAL DE YAKIMA EN 123 CALLE PRIMERA</i>
CIUDAD DEL EVENTO	<i>EJEMPLO: YAKIMA</i>
CUANDO EMPIEZA SERVIR (FECHA Y TIEMPO)	<i>EJEMPLO: COMIENZO SERVIR SABADO Y DOMINGO 1 Y 2 DE AGOSTO A LAS 10 DE LA MANANA</i>
CUANDO TERMINA SERVIR (FECHA Y TIEMPO)	<i>EJEMPLO: TERMINO DE SERVIR A LAS 10 DE LA NOCHE SABADO Y DOMINGO 1 Y 2 DE AGOSTO</i>
NOMBRE DE LA PERSONA EN CARGO Y SU TELEFONO	<i>EJEMPLO: Sr. PABLO GARCIA (509) 555-1212 Y Sra. AIDA GARCIA (509) 444-1212</i>
INDICA SI EL EVENTO ESTA AFUERA O EN UN EDIFICIO	<i>EJEMPLO: EL EVENTO VA ESTAR AFUERA EN EL PARQUE</i>

INFORMACION SOBRE LA PREPARACION DE LA COMIDA Y BEBIDAS – ACUERDA QUE SOLAMENTE SE PUEDE PREPARAR COMIDA Y BEBIDAS EN SU EVENTO O EN UNA COCINA COMERCIAL O RESTAURANTE. NO SE PUEDE PREPARAR COMIDA Y BEBIDAS EN SU CASA.

NOMBRE DE SU COCINA COMMERCIAL/RESTAURANTE SI HAY PREPARACION AFUERA DEL EVENTO	<i>EJEMPLO: VOY A USAR LA COCINA DE LA IGLESIA CATOLICA EN YAKIMA</i>
DOMICILIO DE SU COCINA COMMERCIAL/RESTAURANTE	<i>EJEMPLO: LA COCINA DE LA IGLESIA CATOLICA DE YAKIMA ESTA EN 123 PRIMERA AVENIDA</i>
CIUDAD DE LA COCINA COMMERCIAL/RESTAURANTE	<i>EJEMPLO: YAKIMA</i>
DONDE VAS A COMPRAR LOS ALIMENTOS	<i>EJEMPLO: CASH & CARRY DE YAKIMA</i>
COMO VAS A TRANSPORTAR LOS ALIMENTOS A SU EVENTO	<i>EJEMPLO: VOY A TRANSPORTAR LOS ALIMENTOS EN MI VEHICULO – TIEMPO DE LA IGLESIA A EL EVENTO ES 5 MINUTOS</i>
QUE ES SU METODO DE MANTENER LOS ALIMENTOS FRIO O CALIENTE A SU EVENTO	<i>EJEMPLO: VOY A TRANSPORTAR LOS ALIMENTOS EN CONTENADORES QUE MANTENGAN TEMPERATURA</i>

INFORMACION SOBRE EL EQUIPO QUE VAS A UTILIZAR EN EL EVENTO

QUE ES EL EQUIPO QUE VAS A USAR PARA MANTENER COMIDA Y BEBIDAS FRIO EN EL EVENTO (REFRIGERADOR O HIELO)	<i>EJEMPLO: VAMOS A USAR HIELO DE CASH Y CARRY PARA MANTENER LOS BEBIDAS FRIA</i>
QUE ES EL EQUIPO QUE VAS A USAR PARA MANTENER COMIDA Y BEBIDAS CALIENTE EN EL EVENTO (ESTUFA CON GAS O MESA DE VAPOR O TIPO DE CONTENADOR PARA MANTENER TEMPERATURAS)	<i>EJEMPLO: VAMOS A USAR PLANCHAS DE GAS Y MESA DE VAPOR EN EL EVENTO PARA MANTENER COMIDA A SU TEMPERATURA SEGURO</i>
QUE ES EL EQUIPO QUE VAS A USAR PARA COCINAR/PREPARAR COMIDA Y BEBIDAS CALIENTE EN EL EVENTO (INDICA TYPO DE EQUIPO)	<i>EJEMPLO: VAMOS A USAR PLANCHAS DE GAS Y MESA DE VAPOR EN EL EVENTO PARA COCINAR COMIDA A SU TEMPERATURA SEGURO</i>
QUE ES EL EQUIPO QUE VAS A USAR PARA RECALENTAR COMIDA EN EL EVENTO	<i>EJEMPLO: VAMOS A USAR PLANCHAS DE GAS EN EL EVENTO PARA RECALENTAR COMIDA A SU TEMPERATURA SEGURO</i>
QUE ES EL FUENTE DE AGUA EN EL EVENTO (MUNICIPAL O CONTENEDORES QUE USTED ESTA TRAYENDO)	<i>EJEMPLO: SI HAY AGUA MUNICIPALQUE ES POTABLE EN EL EVENTO – VAMOS A LLENAR AGUA EN CONTENADORES DE 20 LITROS</i>
QUE ES EL METODO QUE USTED VAS A USAR PARA DISPONER AGUA SUCIA (MUNICIPAL O CONTENEDORES QUE USTED ESTA TRAYENDO)	<i>EJEMPLO: SI HAY AGUA MUNICIPAL QUE ES POTABLE EN EL EVENTO – VAMOS A LLENAR AGUA EN CONTENADORES DE 20 LITROS</i>
COMO VAS A PODER LAVAR MANOS EN EL EVENTO (INDICA EL METODO PARA LAVAR MANOS SI NO HAY UN LAVADERO DISPONIBLE EN SU EVENTO)	<i>EJEMPLO: TENEMOS JABON PARA MANOS Y PAPEL DESECHABLE Y TENEMOS UNA CONTENADOR DE 10 LITROS PARA MANTENER AGUA CALIENTE PARA LLABAR LOS MANOS</i>
COMO VAS A PODER LAVAR SUS TRASTES SUCIOS EN EL EVENTO (INDICA EL METODO PARA LAVAR TRANSTES SUCIOS SI NO HAY UN LAVADERO DISPONIBLE EN SU EVENTO)	<i>EJEMPLO: VAMOS USAR PLATOS Y VASOS DESECHABLES PARA LOS CLIENTES, TODOS LOS TRASTES QUE VAMOS A USAR PARA COCINAR Y SERVIR LO VAMOS A LLAVAR A EL FINAL DE EL EVENTO EN LA COCINA DE LA IGLESIA</i>

MANTENER LOS ALIMENTOS SEGUROS

LOS ALIMENTOS FRIOS DEBEN ESTAR A 41° F O MENOS Y LOS CALIENTES A 135° F O MAS. SUPERVISELOS CON FRECNENCIA PARA ASEGURAR QUE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS SE MANTENGAN A TEMPERATURAS ADECUADAS. ES NECESSARIO DE TENER TERMOMETROS EN SU EVENTO PARA REVISAR SUS ALIMENTOS. **ACUERDASE QUE EL INSPECTOR PUEDE CERRAR SU EVENTO SI NO TIENES UN TERMOMETRO DISPONIBLE PARA ASEGURAR EL SALUD DEL PUBLICO.**

TERMOMETRO QUE VAS A USAR	<i>EJEMPLO: VOY A USAR 2 TERMOMETROS DIGITALES EN EL EVENTO</i>
---------------------------	---

NOMBRE DE LOS TRABAJADORES CON TARJETA DE SALUBRIDAD DEL ESTADO DE WASHINGTON

ESCRIBA EL NOMBRE DE LAS PERSONAS QUE TIENEN TARJETA DE SALUBRIDAD PARA MANTENER ALIMENTOS DEL ESTADO DE WASHINGTON VALIDA. **POR LO MENOS UN TRABAJADOR CON TARJETA DE SALUBRIDAD DEL ESTADO DE WASHINGTON DEBE ESTAR PRESENTE EN TODO MOMENTO DURANTE TODO EL TIEMPO DE SU EVENTO. ACUERDASE QUE EL INSPECTOR PUEDE CERRAR SU EVENTO SI NO TIENES UN TRABAJADOR CON TARJETA VALIDA PARA ASEGURAR EL SALUD DEL PUBLICO.**

NOMBRE	FECHA DE VENCIMIENTO
<i>EJEMPLO: Sr. PABLO GARCIA</i>	<i>18 NOVEMBER 2020</i>

(FIRMA DEL SOLICITANTE) _____ (FECHA) _____

(Yo entiendo que para obtener y no perder este permiso debo de cumplir con todos los requisitos del Distrito de Salud de Yakima.)

USO DEL INSPECTOR SOLAMENTE

DATE: NOTES:	INSPECTOR:	DATE: NOTES:	INSPECTOR:
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
DATE: NOTES:	INSPECTOR:	DATE: NOTES:	INSPECTOR:
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

**TODOS LOS TRABAJADORES DEBEN LEER Y FIRMAR ESTAS HOJAS.
FIJELAS EN LA PARED DE SU PUESTO.**

REQUISITOS DEL DISTRITO DE SALUD DE YAKIMA:

- 1) Necesita tener dentro del puesto todo lo necesario para lavarse las manos: Recipiente térmico lleno de agua caliente, entre 100°F y 120°F, de suficiente capacidad, con una llave que pueda quedarse en la posición abierta, recipiente para el agua usada, jabón líquido y toallas de papel. **LÁVESE LAS MANOS CON FRECUENCIA.**
- 2) Debe tener una solución desinfectante en su puesto y toallas para limpiar. Prepare esta solución con una cucharadita de cloro (blanqueador u otro desinfectante aprobado) por cada galón de agua fría.
- 3) Debe tener termómetros para alimentos. revise las temperaturas con frecuencia.
- 4) Debe tener en su puesto botes de basura que no dejen salir su contenido.
- 5) El agua se debe obtener de un lugar aprobado.
- 6) El agua usada se debe tirar en una alcantarilla sanitaria. No tire agua sucia en la tierra o en las alcantarillas de la calle.
- 7) Los baños (incluyendo los baños portátiles) deben de estar cerca del puesto y tener lavamanos con agua caliente, entre 100°F y 120°F, jabón líquido y toallas de papel. Los trabajadores que no se lavan las manos después de usar el baño pueden propagar la "HEPATITIS A" y otras enfermedades. **LÁVESE LAS MANOS ANTES DE VOLVER AL PUESTO.**
- 8) Si usted está preparando alimentos en su puesto, necesita tener todo lo necesario para lavar trastes (no más lejos de 200 pies del puesto): Fregadero de 3 compartimentos para enjabonar, enjuagar y desinfectar los trastes y utensilios, jabón líquido y desinfectante.
- 9) El permiso del Distrito de Salud de Yakima debe fijarse en la pared de su puesto.
- 10) Por lo menos un trabajador con tarjeta de salud debe estar presente en todo momento durante todo el tiempo de operación.
- 11) Está prohibido tocar con las manos los alimentos que están listos para comer. Necesita usar guantes, tenazas, o cucharas para servir los alimentos listos para comer.
- 12) Todos los dueños de unidades móviles deben proporcionar prueba de que Labores e Industrias (L & I) inspeccionó y aprobó su(s) unidad(es) móvil(es).
- 13) * Si sirve alimentos crudos o poco-cocidos debe fijar una nota al público en su menú acerca los riesgos asociados con el consumo de esos alimentos. La nota pudiera decir:

**"NOMBRE DEL ALIMENTO" ESTA/N CRUDO O POCO-COCIDO. EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS O POCO COCIDOS
PODRIA CAUSAR ENFERMEDADES.**

INFORMACIÓN ADICIONAL:

LAVAMANOS

Un lavamanos aprobado debe estar en cada puesto durante las horas de operación. El lavamanos debe tener un recipiente de por lo menos cinco galones de capacidad que pueda mantener el agua caliente (entre 100°F y 120°F) y que tenga una llave que deje caer el agua sin necesitar una mano para mantener el agua saliendo de la llave continuamente, jabón líquido y toallas de papel. (Vea el dibujo.) Los trabajadores deben lavarse las manos antes de empezar a trabajar, después de ir al baño, después de tocar carnes crudas, después de fumar o comer y después de tocar cosas sucias.)

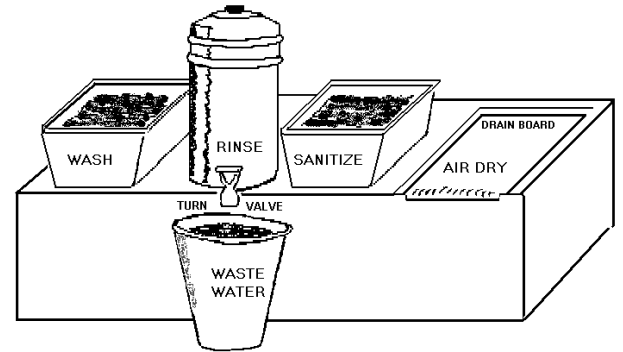
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



Debe usar solo alimentos comprados de abastecedores aprobados. No se aceptan comidas preparadas en casa u otras cocinas sin licencia del Distrito de Salud de Yakima. **Todas las comidas se deben preparar en una cocina aprobada o en el puesto. La comida no se puede preparar en una casa privada o en una cocina sin licencia. No debe enfriar alimentos en el puesto. La comida puede recalentarse si alcanza la temperatura adecuada en (1) una hora o menos.**

LIMPIEZA DE TRASTES Y EQUIPO

Los puestos temporales deben tener acceso a un fregadero de 3 compartimentos, que no esté más lejos de 200 pies del puesto, con agua caliente para enjabonar, enjuagar, y desinfectar los trastes. Si no hay fregadero de 3 compartimentos y no hay riesgo para la salud, se debe de usar un equipo como el que se muestra a la derecha. **Los trastes deben enjabonarse, enjuagarse, desinfectarse y dejarse secar al aire libre (no con toallas de algodón.)** Use solo una cucharadita de cloro (blanqueador u otro desinfectante) por cada galón de agua fría para preparar el desinfectante.



TEMPERATURAS MÍNIMAS A LAS QUE SE DEBEN COCINAR LOS ALIMENTOS:

Los alimentos de alto riesgo deben cocinarse o recalentarse conforme a las siguientes temperaturas:

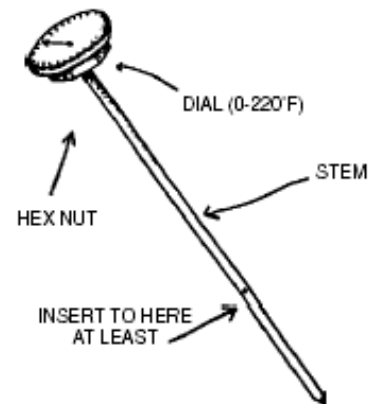
Aves y todos los alimentos que contengan aves	165° F
Hamburguesas y todo alimento que contenga carne molida	155° F
Carne de Puerco y todos los alimentos con carne de puerco	145° F
Carne asada de res o bistec)	145° F
Huevos y todos los alimentos que contengan huevo crudo	145° F
Mariscos, pescado y alimentos que contengan mariscos o pescado	145° F
Recalentar alimentos	165° F

DEBE TENER DISPONIBLE Y UTILIZAR UN TERMÓMETRO DE ALIMENTOS PARA VERIFICAR LAS TEMPERATURAS INTERNAS DE LOS ALIMENTOS.

Puede comprar los termómetros de las compañías que surten restaurantes o en tiendas grandes. El termómetro debe poder medir de 0° a 220° F.

HOT HOLDING FOODS (CONSERVANDO LOS ALIMENTOS CALIENTES)

Los alimentos calientes deben cubrirse y conservarse a **135° F o más**. **Los alimentos no se conservan a 135° solo cubriéndolos, se requiere usar algo que los mantenga calientes (como vaporera, estufa, olla eléctrica, etc.)** Los alimentos potencialmente peligrosos no se deben enfriar en puestos temporales.



CONSERVANDO LOS ALIMENTOS FRIOS

Los alimentos fríos deben cubrirse y mantenerse a **41° F o menos**. Si usa hielo, coloque el hielo sobre los alimentos que quiere

