

**PLEASE NOTE THAT FOOD AND BEVERAGES ARE NOT ALLOWED TO BE PREPARED AT YOUR HOME
A COMMERCIAL KITCHEN OR RESTAURANT IS REQUIRED FOR ANY OFF-SITE PREPARATION**
NO SE PERMITE PREPARAR ALIMENTOS Y BEBIDAS EN SU CASA.
SE REQUIERE UNA COCINA O RESTAURANTE COMERCIAL PARA CUALQUIER PREPARACIÓN FUERA DEL SITIO

FOOD AND BEVERAGE INFORMATION
INFORMACIÓN SOBRE ALIMENTOS Y BEBIDAS

<p>What is the name and address of the commercial kitchen that will be used for any preparation outside of the event? ¿Cuál es el nombre y la dirección de la cocina comercial que se utilizará para cualquier preparación fuera del evento?</p>
<p>Which days and times will you be preparing food before the event? ¿Qué días y horas prepararás la comida antes del evento?</p>
<p>Where will you be purchasing the food and beverage products? ¿Dónde va a comprar los productos de alimentos y bebidas?</p>
<p>How will you be transporting the food and beverage products to the event? ¿Cómo transportará los productos alimenticios y de bebidas al evento?</p>
<p>How will you maintain food and beverage temperatures that must be held hot or cold during transport? ¿Cómo mantendrá las temperaturas de los alimentos y bebidas que deben mantenerse calientes o frías durante el transporte?</p>

EQUIPMENT INFORMATION
INFORMACIÓN DEL EQUIPO

What type of equipment will you be using to keep food and beverages cold (41°F) at the event?
¿Qué tipo de equipo utilizará para mantener los alimentos y bebidas fríos (41°F) en el evento?

What type of equipment will you be using to keep food and beverages hot (135°F) at the event?
¿Qué tipo de equipo utilizará para mantener los alimentos y bebidas calientes (135°F) en el evento?

What type of equipment will you be using to cook raw foods at the event?
¿Qué tipo de equipo usarás para cocinar alimentos crudos en el evento?

What type of equipment will you be using to reheat (165°F) food or beverages at the event?
¿Qué tipo de equipo utilizará para recalentar (165°F) alimentos o bebidas en el evento?

What is the water source at the event?
¿Cuál es la fuente de agua en el evento?

How will you dispose of waste water at the event?

¿Cómo eliminará las aguas residuales en el evento?

How will you wash your hands at the event? (see requirements)

¿Cómo te lavarás las manos en el evento? (ver requisitos)

How will you wash/rinse/sanitize your dishes at the event?

¿Cómo lavará/enjuagará/desinfectará sus platos en el evento?

How will you avoid environmental contamination of your food?

¿Cómo evitará la contaminación ambiental de sus alimentos?

What type of sanitizer will you be using for wiping cloths?

¿Qué tipo de desinfectante usarás para limpiar paños?

MAINTAINING PROPER TEMPERATURE OF FOOD AND BEVERAGES
MANTENER LA TEMPERATURA ADECUADA DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS

Food and beverages must be kept at 41° or less OR at 135° or higher for food safety. Monitor your temperatures frequently. You must have a thermometer at your event that can monitor these temperatures. An inspector will close your event if you do not have a thermometer on site.

Los alimentos y bebidas deben conservarse a 41° o menos O a 135° o más para la inocuidad de los alimentos. Compruebe sus temperaturas con frecuencia. Debe tener un termómetro en su evento que pueda monitorear estas temperaturas. Un inspector cerrará su evento si no tiene un termómetro en el lugar.

TYPE OF THERMOMETER YOU WILL USE ON SITE TERMOMETRO QUE VAS A USAR	
--	--

NAME OF PERSON(S) WITH VALID WASHINGTON STATE FOOD HANDLER CARDS
NOMBRE DE LOS TRABAJADORES CON TARJETA DE SALUBRIDAD DEL ESTADO DE WASHINGTON

List the name(s) of the persons with valid WA State Food Handler Cards at your event. At least one food worker with a valid food handler card must be present at your event at all times of operation. An inspector will close your event if you do not have a person at your event with a valid WA State food handler card to protect the public health.

Escriba el nombre de las personas que tienen tarjeta de salubridad para mantener alimentos del estado de Washington valida. Por los menos un trabajador con tarjeta de salubridad del estado de WA debe estar presente en todo momento durante todo el tiempo de su evento. Un inspector puede cerrar su evento si no tienes un trabajador con tarjeta valida para asegurar el salud del publico.

NAME NOMBRE	EXPIRATION DATE FECHA DE VENCIMIENTO

(SIGNATURE) _____	(DATE) _____
(FIRMA DEL SOLICITANTE)	(FECHA)

I UNDERSTAND THAT ISSUANCE AND RETENTION OF ANY PERMIT DEPENDS UPON SATISFACTORY COMPLIANCE WITH YAKIMA HEALTH DISTRICT REQUIREMENTS.

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

PLEASE SUBMIT PAGES 1-6 OF THIS APPLICATION WITH PAYMENT.
POR FAVOR, ENVÍE LAS PÁGINAS 1-6 DE ESTA SOLICITUD CON EL PAGO

READ, SIGN, AND POST THE FOLLOWING PAGES AT YOUR FOOD EVENT
(English and Spanish versions are provided)

LEA, FIRME Y POST LAS SIGUIENTES PAGINAS EN SU EVENTO DE ALIMENTOS
 (se proporcionan versiones en inglés y español)

English - Temporary Food Event Requirements
Please have posted on site.

**THESE REQUIREMENTS MUST BE POSTED IN THE BOOTH AND
MUST BE READ & SIGNED BY ALL FOOD WORKERS**

YAKIMA COUNTY HEALTH DISTRICT REQUIREMENTS:

- 1) Gravity flow handwashing facilities must be provided in your booth. This consists of an insulated container with a spigot that can lock in open position – with adequate capacity - filled with hot water between 100°F and 120°F, a tub or bucket to catch waste water, pump soap and paper towels. **WASH HANDS FREQUENTLY!**
- 2) Sanitizer for wiping cloths must be provided in your booth. This solution consists of 1 teaspoon of bleach per gallon of cool water (or other approved sanitizer) and wiping cloths.
- 3) Stem-type thermometers are required if you serve any potentially hazardous foods. Monitor temperatures frequently.
- 4) Leak-proof garbage containers must be provided in your booth.
- 5) Water must be obtained from an approved source.
- 6) Waste water must be disposed in a sanitary sewer. Disposal in storm drains or on the ground is unacceptable.
- 7) Restrooms must be adjacent to the booth. Restrooms must have hand sinks with hot and cold running water. Food workers who do not wash their hands after using the bathroom can spread HEPATITIS A and other illnesses; **WASH HANDS BEFORE RETURNING TO THE BOOTH.** (Portable toilets are not allowed unless portable handwashing facilities with HOT water, soap and paper towels are provided).
- 8) Dishwashing facilities (within 200 feet) must be provided by you or the event coordinator when foods are prepared at an event. Dishwashing must include three compartments to 1) Wash, 2) Rinse, and 3) Sanitize and then air-dry the dishes. Soap and sanitizer must also be provided.
- 9) The Yakima Health District permit must be posted in the booth.
- 10) At least one food worker with a food handler’s card must be present in the booth during all times of operation.
- 11) Bare Hand Contact with Ready-To-Eat foods is prohibited. Barrier such as tongs, spoons and gloves must be used.
- 12) All mobile food vendors must provide proof of a Labor and Industries (L & I) inspection.
- 13) * If raw, undercooked or cooked to order foods are going to be served to the public a Consumer Advisory must be posted on your menu to remind and inform the public of the risks associated with consuming such foods. The Advisory may read as follows:

**INSERT FOOD ITEM/S HERE THAT IS/ARE SERVED EITHER RAW OR UNDERCOOKED.
CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED FOODS MAY BE HAZARDOUS TO YOUR HEALTH.**

HANDWASHING

An approved handwashing facility must be available in each booth during all hours of operation. The handwashing set-up must be a five-gallon or larger insulated container kept supplied with warm water, between 100°F and 120°F, delivered through a continuous-flow spigot, if permanent plumbing is not available. Handwashing set-up must also have soap, and paper towels (see the diagram for an example of an approved facility). Food workers must wash their hands before starting work, after using the toilet, after handling raw meat, poultry, or seafood, after eating or smoking, and after handling unclean items.

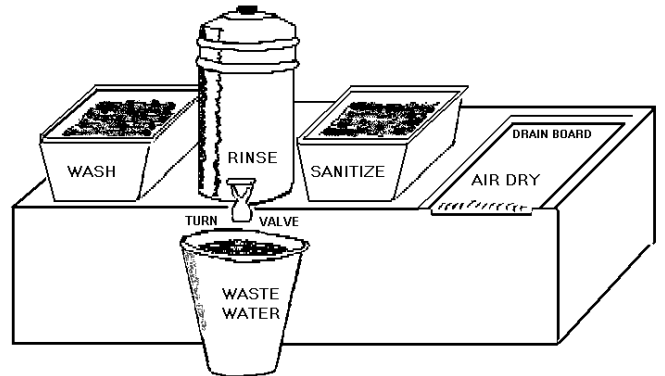
FOOD PREPARATION



Only foods from approved sources may be used. No home processed foods are allowed. **All food must be prepared in a licensed kitchen or at the temporary event. Food may not be prepared in a private home or unlicensed kitchen. Food may not be cooled at the temporary event. Food may be reheated if it reaches proper temperature within 1 hour.**

CLEANING UTENSILS AND EQUIPMENT

All temporary facilities must have access, within 200 feet, to a 3-compartment sink with running water to wash, rinse, and sanitize utensils. If there is no 3-compartment sink available and no health hazard will exist, the booth may use the set-up shown in the example at the right. **Utensils must be washed, rinsed, sanitized, and air-dried (no cloth towel drying).** Use 1-teaspoon bleach only, per gallon of cool water for sanitizing.



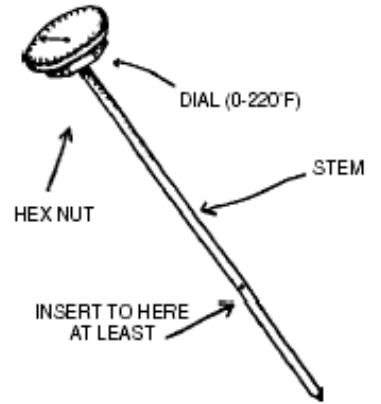
FOOD TEMPERATURES

Potentially hazardous foods must be cooked or reheated to the following temperatures:

Poultry and all foods containing poultry	165°F
Hamburger and all foods containing ground meat	155°F
Pork and all foods containing pork	145°F
Roast beef or beef steak	145°F
Eggs and all foods containing uncooked eggs	145°F
Seafood	145°F
Reheated food items	165°F

A METAL-STEM THERMOMETER MUST BE AVAILABLE AND USED TO CHECK INTERNAL FOOD TEMPERATURES.

Thermometers may be purchased from restaurant supply companies or from large department stores. It must be able to measure from 0° to 220°F



HOT HOLDING FOODS

Hot foods must be covered and held at **135°F or greater**. Foods will not maintain 135°F with only a cover; a mechanical method is required (such as a hot plate or steamer). Hot, potentially hazardous foods may not be cooled down in a temporary food facility.

COLD HOLDING FOODS

Cold food must be covered and held at **41°F or less**. If using ice, the container must be buried in the ice to the depth of the food.

FAILURE TO FOLLOW THESE RULES CAN RESULT IN CLOSURE OF THE BOOTH.

**THESE RULES MUST BE POSTED IN THE BOOTH.
ALL WORKERS MUST READ AND SIGN.**

Español - Requisitos de Eventos Alimentarios Temporales
Por favor publique en el sitio.

**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:

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

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.)

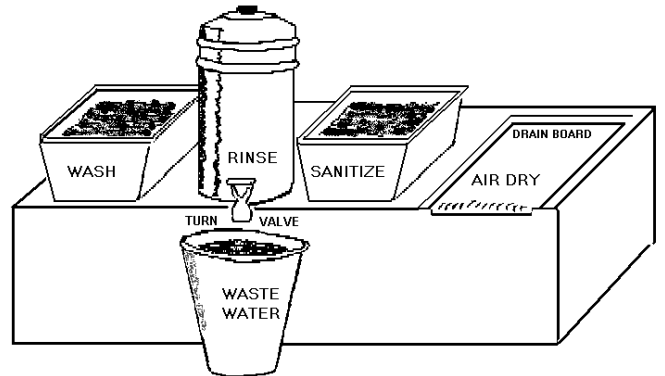
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



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:

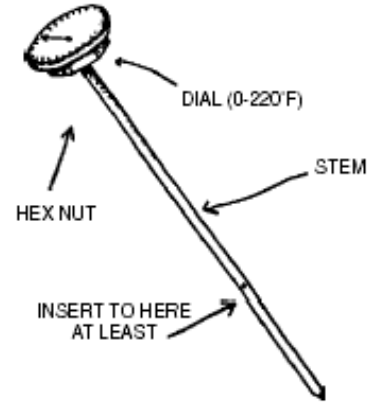
Aves y todos los alimentos que contengan aves	165°F
Hamburguesas y todo alimento que contenga carne molida	155°F
Carne de Puerco y todos los alimentos con carne de puerco	145°F
Carne asada de res o bistec	145°F
Huevos y todos los alimentos que contengan huevo crudo	145°F
Mariscos	145°F
Recalentar alimentos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

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 mantener fríos y cúbralos.

**SI NO SIGUE ESTAS REGLAS SE LE PUEDE CERRAR SU PUESTO.
TODOS LOS TRABAJADORES DEBEN LEER Y FIRMAR ESTAS HOJAS.
FIJELAS EN LA PARED DE SU PUESTO.**

<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>