



## Yakima Health District

Environmental Health - Food Safety

### Catering and Multi-Event Endorsement Application

Phone: (509) 249-6508 - 1210 Ahtanum Ridge Dr, Union Gap

Email: [yhd.help.desk@co.yakima.wa.us](mailto:yhd.help.desk@co.yakima.wa.us) - Website: [www.yakimahealthdistrict.org](http://www.yakimahealthdistrict.org)

*For Office Use Only*

Case #	_____
Date	_____ Initial _____
Amt	_____ Check# _____
Rec#	_____ Status Updated _____

Completa la solicitud y envíala, junto con la tarifa correspondiente, al Distrito de Salud de Yakima junto con el formulario de renovación / solicitud de licencia. Si se aplica como un nuevo establecimiento, también se requerirá un paquete de revisión del plan.

Por WAC 246-215 (Reglas y Regulaciones de la Junta Estatal de Salud para el Servicio de Alimentos: Establecimientos Temporales de Alimentos y Operación de Catering).

Una copia está disponible a su solicitud.

**No se aceptarán solicitudes incompletas**

Elija uno o ambos:

☐

Servicio de comidas y bebida (\$180)

☐

Vendedor Ambulante (\$180)

#### INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

Nombre del solicitante:	Número de teléfono:
Persona responsable de catering/eventos:	Número de teléfono:
Dirección de correo electrónico:	Nombre del establecimiento autorizado:

#### SOLO PROVEEDORES DE EVENTOS MÚLTIPLES:

**Lista de eventos: enumere al menos tres eventos a los que planea asistir durante los próximos 12 meses.**

Nombre de evento:			
Ubicación:			
Coordinador de eventos:		Número de teléfono de coordinador:	
Fecha de evento:	Número de días en evento:	Horas:	Evento recurrente: Si/No

Nombre de evento:			
Ubicación:			
Coordinador de eventos:		Número de teléfono de coordinador:	
Fecha de evento:	Número de días en evento:	Horas:	Evento recurrente: Si/No

Nombre de evento:			
Ubicación:			
Coordinador de eventos:		Número de teléfono de coordinador:	
Fecha de evento:	Número de días en evento:	Horas:	Evento recurrente: Si/No

Nombre de evento:			
Ubicación:			
Coordinador de eventos:		Número de teléfono de coordinador:	
Fecha de evento:	Número de días en evento:	Horas:	Evento recurrente: Si/No

Nombre de evento:			
Ubicación:			
Coordinador de eventos:		Número de teléfono de coordinador:	
Fecha de evento:	Número de días en evento:	Horas:	Evento recurrente: Si/No

## TODOS LOS SOLICITANTES:

**Equipo:** Elija todos los equipos que se utilizarán para las siguientes tareas:

Lavado de manos	Mantenimiento en frío	Cocinar/recalentar	Hot Holding
<input type="checkbox"/> Lavado de manos polemizado a menos de 15 pies de distancia <input type="checkbox"/> Jarra de agua con pico de flujo libre y cubo de captura <input type="checkbox"/> Estación portátil de lavado de manos <input type="checkbox"/> Otros (lista):	<input type="checkbox"/> Refrigerador <input type="checkbox"/> Hielera <input type="checkbox"/> Camión frigorífico <input type="checkbox"/> Congelador <input type="checkbox"/> Otros (lista):	<input type="checkbox"/> Horno <input type="checkbox"/> Horno tostador <input type="checkbox"/> Vaporera <input type="checkbox"/> Wok <input type="checkbox"/> Parrilla de gas <input type="checkbox"/> Freidora <input type="checkbox"/> Estufa <input type="checkbox"/> Parrilla de barbacoa <input type="checkbox"/> Otros (Lista)	<input type="checkbox"/> Horno <input type="checkbox"/> Plato de frotamiento <input type="checkbox"/> Estufa <input type="checkbox"/> Parrilla de barbacoa <input type="checkbox"/> Parrilla de gas <input type="checkbox"/> Horno Tostador <input type="checkbox"/> Mesa de vapor <input type="checkbox"/> Otros (Lista)

**Menú y pasos de preparación** - Cualquier cambio en el menú debe ser aprobado antes del evento. Página(s) adicional(es) disponible(s). Si el menú no ha cambiado con respecto al menú aprobado del año anterior, anote en el espacio a continuación.

Alimentos/Bebidas Elemento de la lista e ingredientes	Carnes ¿Comprado crudo o precocinado?	Producir Comprado entero o preenvasado y cortado	Cocer/recalentar Lista de equipos y temperatura final	Transporte ¿Transporte en frío o calor? Lista de equipos	Equipo de retención en frío (41°F o menos)	Equipo de retención en caliente (135°F o más)
Ejemplo: Hamburguesa	<input checked="" type="checkbox"/> Crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado	Hamburguesa cocinada en barbacoa a 158 ° F	Transporte en frío – Hielera con hielo en caro.	Hielera a 41°F o menos	se mantiene en olla de barro a 135 ° F o más
	<input type="checkbox"/> Crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> Crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> Crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				

### Notas:

## Clasificación de peligro

TCS significa Control de Tiempo/Temperatura para Seguridad

<b>Alto Riesgo - 3</b>	COCINAR carne cruda (hamburguesas, pollo, tocino, huevos crudos sin cáscara, etc.) Sirviendo alimentos que requieren un aviso al consumidor (sushi, ceviche que contiene camarones crudos, etc.) Cocinando y enfriando alimentos por adelantado en un establecimiento de alimentos aprobado <b>*Nota* Está prohibido enfriar en un evento temporal</b>	
<b>Moderado Riesgo - 2</b>	RECALENTAMIENTO de alimentos procesados comercialmente que deben mantenerse calientes. COCINADO artículos sin incluir carnes crudas (pizza, verduras, pasta, arroz, tofu, huevos en polvo, etc.)	
<b>Bajo Riesgo - 1</b>	Preparación/montaje de alimentos para el servicio (incluidos los productos horneados sin envasar) Enjuagando, cortando, y sirviendo Productos de mantenimiento frío- TCS comidas (leche, queso, carnes en rodajas, productos TCS procesados comercialmente, etc.)	

**APÉNDICE: espacio adicional para el menú y los pasos de preparación (Cualquier cambio en el menú debe ser aprobado antes del evento)**

Alimentos/Bebidas Elemento de la lista e ingredientes	Carnes ¿Comprado crudo o precocido?	Producir Comprado entero o preenvasado y cortado	Cocer/recalentar Lista de equipos y temperatura final	Transporte ¿Transporte en frío o calor? Lista de equipos	Equipo de retención en frío (41°F o menos)	Equipo de retención en caliente (135°F o más)
Ejemplo: <i>Hamburguesa</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado	<i>Hamburguesa cocinada en parrilla de barbacoa a 158 ° F</i>	<i>Transporte en frío – Hielera con hielo en caro.</i>	<i>Hielera a 41°F o menos</i>	<i>se mantiene en olla de barro a 135 ° F o más</i>
	<input type="checkbox"/> Crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> Crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> Crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> Crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> Crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> Crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> Crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> Crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> Crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> Crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				
	<input type="checkbox"/> Crudo <input type="checkbox"/> Precocinado	<input type="checkbox"/> Entero <input type="checkbox"/> Prelavado/cortado				

<b>Responsabilidades de los operadores: los artículos en rojo indican un posible cierre inmediato</b>	<b>Iniciales</b>
<b>1.</b> Proporcione una instalación de <b>lavado de manos</b> que estará disponible antes de que comience la preparación de alimentos y permanecerá operativa en todo momento que los trabajadores estén en la cabina con agua tibia y completamente abastecidos.	
<b>2.</b> Asegúrese de que al menos un trabajador de alimentos con una tarjeta válida de trabajador de alimentos de Washington esté en la cabina en todo momento (Foodworkercard.wa.gov).	
<b>3.</b> Proporcione agua, hielo y alimentos de <b>fuentes aprobadas</b> y <b>guarde los recibos</b> de los alimentos utilizados en el evento. <b>Cualquier comida preparada en la cocina de una casa no puede ser servido.</b>	
<b>4.</b> Si tiene Control de tiempo / temperatura para alimentos de seguridad (TCS), controle la temperatura con un <b>termómetro de vástago metálico preciso</b> . <b>Está prohibido enfriar en un evento temporal.</b>	
<b>5.</b> Usa barreras que incluyan utensilios, envolturas de papel y guantes <b>para evitar el contacto de las manos desnudas con todos los alimentos listos para comer.</b>	
<b>6.</b> Proporcione un número adecuado de utensilios o una instalación de lavado de platos de 3 lavados.	
<b>7.</b> Proporcione una <b>solución desinfectante</b> aprobada para limpiar paños o rociar recipientes en su cabina	
<b>8.</b> Proporcione una <b>cubierta superior</b> para los alimentos expuestos, <b>el piso</b> debe minimizar el polvo y el lodo.	
<b>9.</b> Se utilizará <b>un fregadero</b> o recipiente separado para preparar alimentos con agua corriente limpia y un cubo de captura para lavar los productos frescos.	
<b>10.</b> Todas las aguas residuales se eliminarán en un alcantarillado sanitario (sin vertido; sin desagües pluviales). Toda la basura se mantendrá en un contenedor a prueba de fugas y se eliminará de manera adecuada (sin vertido).	
<b>11.</b> Todos los demás departamentos necesarios han sido notificados de este evento (Incendios, L&I, Planificación, etc.)	

### **NOMBRE DE LA(S) PERSONA(S) CON TARJETAS VÁLIDA DEL ESTADO DE WASHINGTON**

Se requerirá una tarjeta válida de manipulador de alimentos del estado de WA en su evento. Al menos un trabajador de alimentos con una tarjeta de manipulador de alimentos válida debe estar presente en su evento en todo momento de la operación. Un inspector cerrará su evento si no tiene una persona a cargo con una tarjeta válida de manipulador de alimentos del estado de WA para proteger la salud pública.

*Al firmar, entiendo que la emisión y retención de cualquier permiso depende del cumplimiento satisfactorio de los requisitos del Distrito de Salud del Condado de Yakima y la adhesión a WAC 246-215.*

Firma del aplicante: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

Revisado por: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

**ENVÍE LAS PÁGINAS 1-4 DE ESTA SOLICITUD CON EL PAGO**

**LEA, FIRME Y PUBLIQUE LAS SIGUIENTES PÁGINAS EN SU EVENTO DE COMIDA**

**Aprobado** ☐

**Rechazado** ☐

**Aprobado con Restricciones** ☐

**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.

**Inserte los alimentos que se sirven crudos o poco cocidos.**

*Alimento:* \_\_\_\_\_

*Alimento:* \_\_\_\_\_

*Alimento:* \_\_\_\_\_

## 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.)

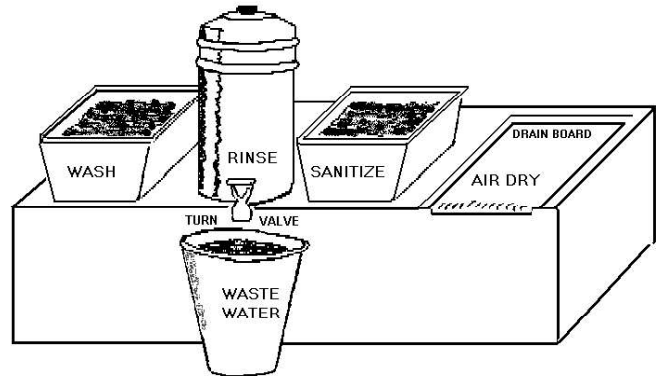
## PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



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:

<b>Aves y todos los alimentos que contengan aves</b>	<b>165°F</b>
<b>Hamburguesas y todo alimento que contenga carne molida</b>	<b>158°F</b>
<b>Carne de Puerco y todos los alimentos con carne de puerco</b>	<b>145°F</b>
<b>Carne asada de res o bistec</b>	<b>145°F</b>
<b>Huevos y todos los alimentos que contengan huevo crudo</b>	<b>158°F</b>
<b>Mariscos</b>	<b>145°F</b>
<b>Recalentar alimentos</b>	<b>165°F</b>

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

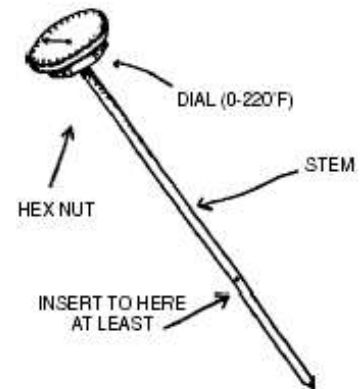
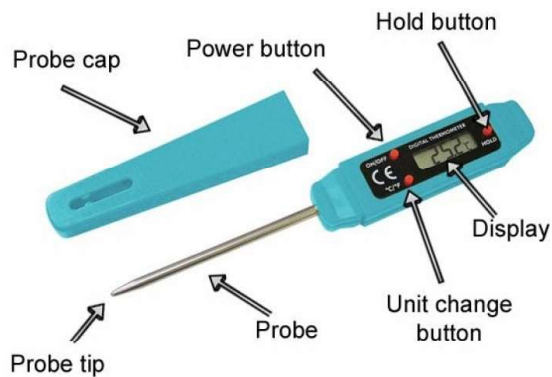
Puede comprar los termómetros de las compañías que surten restaurantes o en tiendas grandes. El termómetro debe poder medir de 0° a 220° F.

**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 FRÍOS**

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.



**MANTENER LA TEMPERATURA ADECUADA DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Los alimentos y las bebidas deben mantenerse a 41 °F o menos O a 135 °F o más para la seguridad de los alimentos. Supervise sUTemperaturas 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	<i>e.g., digital</i>
--	----------------------

**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.**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---