

Guía de Requisitos para Coordinadores de Eventos de Comida Temporal

El Distrito de Salud de Yakima (YHD) otorga permisos e inspecciona eventos públicos donde se vende comida, como mercados, festivales y ferias. Recomendamos a los coordinadores revisar estos requisitos para asegurar que los vendedores operen de forma segura y cumplan con los estándares locales. Para más información, contáctenos al (509) 249-6508 o YHD.Help.Desk@co.yakima.wa.us.

Requisitos para Permisos de Alimentos

¿Cuándo se requiere un permiso de alimentos?

Se requiere un permiso de alimentos para cualquier persona que venda o prepare comida en eventos públicos. **Tener solo la tarjeta de trabajador de alimentos no es suficiente para vender comida.**

Tipos de Permisos de Alimentos

Los vendedores pueden solicitar uno de los siguientes permisos de alimentos:

- Permiso temporal** (Para puestos temporales instalados en eventos)
 - El permiso debe incluir el nombre y la fecha del evento.
- Permiso de Catering o Restaurante/Catering** (Para negocios aprobados que sirven comida fuera del local)
 - Un permiso de restaurante por sí solo no permite vender comida en eventos públicos.
- Permiso para Unidad Móvil** (Para camiones o tráilers de comida)

La comida hecha en casa no se puede vender en eventos públicos a menos que el vendedor tenga una licencia del Departamento de Agricultura del Estado de Washington para alimentos caseros (Cottage Food License). La comida puede prepararse durante el evento, en una unidad móvil aprobada o en una cocina comercial.

Licencia de alimentos caseros del WSDA

MADE IN A HOME KITCHEN THAT HAS NOT BEEN SUBJECT TO STANDARD INSPECTION CRITERIA
Patty Cake's Peanut Brittle
Permit #:
Peanut brittle
Ingredients: Peanuts, sugar, corn syrup, butter (cream (milk)), baking soda, vanilla extract (vanilla bean extractives in water, alcohol), salt
This product contains liquor and the alcohol content is one percent or less of the weight of the product.
Net weight: 6 ounces

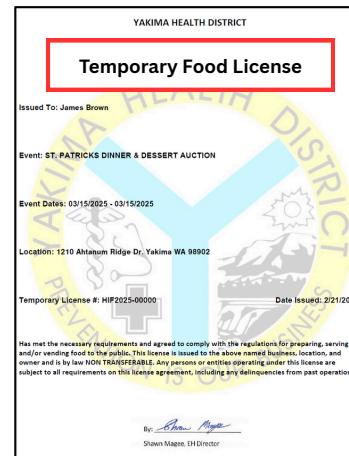
Exenciones de permisos

Algunos vendedores pueden solicitar una exención de permiso de YHD si solo venden lo siguiente:

- Productos secos o no perecederos preenvasados comercialmente
- Dulces congelados preenvasados comercialmente
- Palomitas de maíz, algodón de azúcar, raspados
- Chicharrones de grasa (solo si no contienen carne)
- Elote sin aderezos (el esquite no está exento)

Ejemplos de permisos del Distrito de salud de Yakima

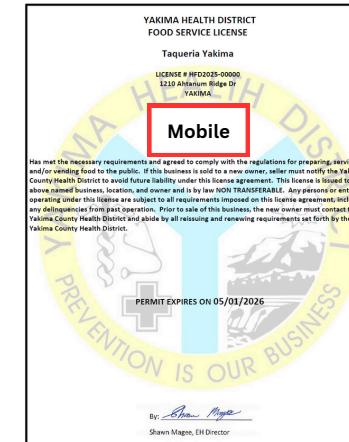
Permiso Temporal de Alimentos



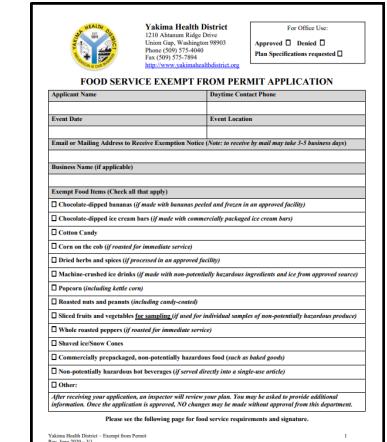
Permiso de restaurante/catering



Permiso para Unidades Móviles



Permiso de exención



Solicitudes de Permiso

Las solicitudes para permisos de eventos de comida temporal y exenciones deben enviarse al menos una semana antes del evento para permitir suficiente tiempo de revisión. Se aplicará un cargo adicional de \$50 a las solicitudes de permiso temporal enviadas con menos de siete días de anticipación. Se recomienda que las unidades móviles y los servicios de catering se comuniquen con YHD con anticipación para confirmar los requisitos y costos del permiso.

Inspecciones

El personal del YHD realizará inspecciones antes o durante el evento para verificar que los vendedores tengan permiso para vender comida. Si un vendedor no tiene un permiso aprobado o no cumple con las reglas de seguridad alimentaria, se le puede pedir que deje de vender comida. Para ayudar con una instalación adecuada, se recomienda revisar nuestra Lista de Verificación para Puestos de Comida Temporal, la cual incluye todos los suministros necesarios.

Requisitos Generales

- Todos los vendedores deben mostrar una copia física o digital de su permiso o exención de alimentos del YHD. ***Una licencia comercial de la Ciudad de Yakima no cumple con este requisito.***
- Las unidades móviles de alimentos deben mostrar prueba de una inspección del Departamento de Labor e Industrias (L&I).
- Al menos un trabajador en el puesto debe tener una tarjeta de Trabajador de Alimentos durante todo el tiempo de operación.
- Cada puesto debe tener una estación de lavado de manos que incluya:
 - Un recipiente con una llave de agua que se mantenga abierta
 - Jabón, toallas de papel y un bote para desechos
 - Agua caliente
- Toda el agua utilizada en el evento debe provenir de una fuente aprobada, como agua embotellada o del grifo de un sistema público de agua potable. No se permite el uso de agua de hogares privados.
- Las aguas residuales deben desecharse adecuadamente en un sistema de alcantarillado sanitario. No está permitido vaciar aguas residuales en los desagües de lluvia ni directamente en el suelo.
- Los baños deben estar ubicados cerca y contar con lavamanos que proporcionen agua caliente y fría. ***No se permiten baños portátiles a menos que estén acompañados por estaciones portátiles de lavado de manos con agua caliente, jabón y toallas de papel.***

Licencia de la Ciudad de Yakima

(No es un permiso de alimentos válido)

