



Alimentos Exentos de un Permiso de Alimentos

Alimentos exentos del Capítulo 246-215 del WAC y de la Jurisdicción de Salud Local (No requieren permiso o aprobación)	Alimentos exentos de permiso con aprobación de la Jurisdicción de Salud Local (No requieren un permiso, pero sí necesitan la aprobación del Distrito de Salud de Yakima)
<ul style="list-style-type: none">• Ofrece únicamente alimentos comerciales ya empacados que no requieren control de temperatura (TCS)• Ofrece solo frutas y verduras que no requieren control de temperatura, que están mínimamente cortadas y sin procesar• Es una planta procesadora de alimentos• Actividades de alimentos con licencia y reguladas por WSDA, USDA, DOH o DSHS• Ofrece alimentos comerciales listos para comer que no requieren control de temperatura (como refrescos premezclados, crema en polvo, pretzels, galletas, donas, pastel o carne seca), servidos sin contacto directo con las manos, con porciones limitadas y utensilios desechables sanitarios• Ofrece bebidas calientes que no requieren control de temperatura (como café, té caliente o cidra de manzana caliente), servidas directamente en un vaso desechable y sanitario• Ofrece solo productos secos a granel que no están listos para comer y que no requieren control de temperatura (como frijoles secos, granos secos, nueces con cáscara, granos de café, hojas de té o hierbas para infusiones)• Alimentos que no están listos para comer (excepto productos horneados) y que son donados a un banco de alimentos• Un hogar privado que funciona como guardería familiar o casa de cuidado para adultos y donde solo se preparan alimentos para los residentes y personas autorizadas para recibir atención• Ofrece únicamente postres congelados producidos comercialmente y empacados• Reuniones informales donde los participantes traen comida para compartir (tipo “potluck”), sin fines de lucro• Eventos privados solo para miembros, donde algunos cocinan para todos (como almuerzos de trabajo, fiestas navideñas, reuniones de oficina, etc.)• Chef personal contratado que prepara y sirve comidas en el hogar• Concursos de comida donde solo los jueces invitados consumen los alimentos y reconocen que estos no cumplen con las normas de seguridad e higiene	<ul style="list-style-type: none">• Palomitas de maíz y de sabor preparadas con ingredientes comerciales que no requieren control de temperatura• Algodón de azúcar• Hierbas secas y especias procesadas en una instalación aprobada• Bebidas con hielo picado hecho por máquina, usando hielo empaquetado comercialmente y que no contienen alimentos peligrosos para la salud• Elote (mazorca de maíz)• Nueces tostadas y nueces cubiertas con caramelo• Chicharrones (cuero de cerdo frito) producidos comercialmente y fritos para servicio inmediato• Manzanas cubiertas de caramelo• Plátanos cubiertos de chocolate, preparados para servicio inmediato con plátanos congelados en una instalación aprobada• Muestras individuales de frutas y verduras rebanadas que no requieren control de temperatura• Raspados o hielo raspado (snow cones)• Productos horneados que no requieren control de temperatura

