



Office Use			
Case #	Date	Initial	
Amt _____	Check # _____	Code _____	Receipt # _____
<input type="checkbox"/> Status Updated			

SOLICITUD DE ESTABLECIMIENTO TEMPORAL DE ALIMENTOS

Complete la solicitud y entréguela, junto con la tarifa correspondiente, al Distrito de Salud de Yakima al menos **7 días** (168 horas) antes del evento. **Las solicitudes entregadas con menos de 7 días de anticipación tendrán un cargo de \$50. YHD se reserva el derecho de negar cualquier solicitud entregada dentro de las 48 horas antes del evento.** Solicitudes incompletas no serán aceptadas.

Tipo de instalación: Carpa Espacio Interior Camión de comida/remolque Otro: _____

Anteriormente operé un establecimiento de alimentos temporal en el condado de Yakima

INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

Nombre del solicitante:	Teléfono #:	Correo electrónico:
Persona a cargo del servicio de alimentos (si es diferente): Teléfono #:		
Dirección Postal:	Ciudad:	Código Postal:

INFORMACIÓN DEL EVENTO:

Se debe someter una copia o foto del anuncio del evento con esta solicitud.

Nombre del evento:			
Ubicación:			
Coordinador del evento (si se conoce): Coordinador Teléfono #:			
Fecha(s) del Evento:	# de Días en el Evento:	Horas:	Evento Recurrente: Sí / No

Nivel de riesgo

Nivel de riesgo 1 (bajo riesgo)	<input type="checkbox"/>
• Ensamblar alimentos para el servicio (incluyendo productos horneados sin empacar) • Recalentar alimentos procesados comercialmente para un servicio inmediato • Preparación de frutas y verduras • Mantener fríos los alimentos TCS. <i>TCS significa alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para mantenerse seguros, como leche, queso, carnes frías, frutas, verduras, etc.</i>	
Nivel de riesgo 2 (riesgo moderado)	<input type="checkbox"/>
• Mantener cualquier alimento caliente (frijoles, arroz, carnes, verduras, etc.) • Cocinar alimentos crudos (carne, verduras, pasta, etc.)	
Nivel de riesgo 3 (alto riesgo)	<input type="checkbox"/>
• Servir productos animales crudos o poco cocidos (sushi, ceviche que contiene camarones crudos, carne cruda, etc.) • Cocinar y enfriar alimentos antes del evento en un establecimiento de alimentos aprobado	
No se permite enfriar comida cocinada en un evento temporal. Solo se permite mantener alimentos fríos.	

Servicio y tarifas

Marque claramente su(s) selección(es) en la columna de la derecha

Evento temporal (hasta 21 días de servicio para un solo evento en un solo lugar)	\$54	H_HIF001	<input type="checkbox"/>
Estacional (hasta 2 días a la semana durante 6 meses) – Mercados de pulgas/agricultores, concesiones			
Riesgo bajo (Nivel 1)	\$116	H_HIF008	<input type="checkbox"/>
Reisgo moderado (Nivel 2)	\$232	H_HIF009	<input type="checkbox"/>
Alto riesgo (Nivel 3)	\$345	H_HIF010	<input type="checkbox"/>
Cargo por pago atrasado	\$50	H_HIF003	<input type="checkbox"/>
Tarifa por hora para servicios extendidos	\$132	H_HFD051	<input type="checkbox"/>

Si algún alimento se prepara con anticipación o fuera del lugar, se debe utilizar una instalación de cocina aprobada.

Los alimentos preparados en casa NO SE PUEDEN SERVIR en eventos abiertos al público.

El agua de la casa u otras fuentes no aprobadas NO SE PUEDE USAR en eventos abiertos al público.

Proporcione información sobre la cocina comercial (si corresponde):

Nombre de la cocina: _____ Dueño/Gerente: _____

Dirección: _____ Teléfono: _____

Fecha(s) de preparación de los alimentos: _____ Hora(s): _____

Equipo : revise todo el equipo que se utilizará para las siguientes tareas:

Lavado de manos	Para mantener los alimentos fríos	Para cocinar / recalentar	Para mantener los alimentos calientes
<input type="checkbox"/> Lavamanos con plomería dentro de los 15 pies <input type="checkbox"/> Jarra de agua con boquilla de flujo libre y cubeta para recoger agua <input type="checkbox"/> Lavamanos portátil <input type="checkbox"/> Otro (lista)	<input type="checkbox"/> Refrigerador <input type="checkbox"/> Hielera <input type="checkbox"/> Camión refrigerado <input type="checkbox"/> Congelador <input type="checkbox"/> Otro (lista)	<input type="checkbox"/> Horno <input type="checkbox"/> Wok <input type="checkbox"/> Freidora <input type="checkbox"/> Estufa <input type="checkbox"/> Otro (lista)	<input type="checkbox"/> Horno rostizador <input type="checkbox"/> Vaporera <input type="checkbox"/> Parrilla de gas <input type="checkbox"/> Barbecue <input type="checkbox"/> Otro (lista)

Menú y pasos de preparación: cualquier cambio en el menú debe aprobarse antes del evento. Página(s) adicional(es) disponible(s).

Alimentos/Bebidas Anote cada alimento y sus ingredientes	Si contiene carne ¿Es comprada cruda o ya cocida?	Si contiene fruta o verdura ¿Es comprada entera o empaquetada y cortada?	Equipo que se usara para cocinar/recalentar y temperatura final del alimento	¿Transporte frío o caliente? Liste el equipo que usará	Equipo que se usara para mantener en frío (41 °F o menos)	Equipo que se usara para mantener en caliente (135 °F o más)
Ejemplo: <i>Hamburguesa</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Cruda <input type="checkbox"/> Precocida	<input type="checkbox"/> Entera <input type="checkbox"/> Prelavada/cortada	<i>Hamburguesa cocinada en BBQ a 158 °F</i>	<i>Transporte frío: una hielera con hielo dentro de la camioneta de la empresa</i>	<i>Hielera a 41 °F o menos</i>	<i>Mantenida en una olla lenta a 135 °F o más</i>
	<input type="checkbox"/> Cruda <input type="checkbox"/> Precocida	<input type="checkbox"/> Entera <input type="checkbox"/> Prelavada/cortada				
	<input type="checkbox"/> Cruda <input type="checkbox"/> Precocida	<input type="checkbox"/> Entera <input type="checkbox"/> Prelavada/cortada				
	<input type="checkbox"/> Cruda <input type="checkbox"/> Precocida	<input type="checkbox"/> Entera <input type="checkbox"/> Prelavada/cortada				
	<input type="checkbox"/> Cruda <input type="checkbox"/> Precocida	<input type="checkbox"/> Entera <input type="checkbox"/> Prelavada/cortada				
	<input type="checkbox"/> Cruda <input type="checkbox"/> Precocida	<input type="checkbox"/> Entera <input type="checkbox"/> Prelavada/cortada				
Notas:						

Responsabilidades del operador - Los elementos en rojo indican un posible cierre inmediato	Iniciales
1. Proporcione una estación de lavado de manos con agua tibia (100 ° F a 120 ° F), jabón y toallas de papel que estén disponibles dentro de 15 pies, accesibles antes de que comience la preparación de alimentos y en todo momento en que los trabajadores estén en el puesto.	
2. Asegúrese de que al menos un trabajador tenga una tarjeta válida de trabajador de alimentos de Washington durante todo el servicio (Foodworkercard.wa.gov).	
Enumere los nombres de cada persona con una tarjeta válida de trabajador de alimentos de WA y la fecha de su vencimiento:	
NOMBRE(S):	FECHA(S) DE VENCIMIENTO:
3. Proporcione agua, hielo y alimentos de fuentes aprobadas y guarde los recibos de los alimentos utilizados en el evento. No está permitido servir comida preparada en una cocina de casa.	
¿De dónde se obtendrán todos los alimentos, el agua y el hielo?	
4. Si tiene control de tiempo/temperatura para alimentos de seguridad (TCS), controle la temperatura con un termómetro de tallo metálico preciso (0 ° F - 220 ° F). Está prohibido enfriar comida en un evento temporal.	
¿Qué tipo de termómetro se utilizará?	
5. Use barreras que incluyan utensilios, envolturas de papel y guantes para evitar el contacto directo de las manos con todos los alimentos listos para comer	
6. Proporcione un número adecuado de utensilios o una estación de lavado de platos de 3 compartimientos	
7. Proporcione una solución desinfectante aprobada para los trapos de limpieza o botellas rociadoras en su puesto.	
¿Qué tipo de desinfectante se utilizará?	
8. Proporcione una cubierta para los alimentos expuestos, el piso debe minimizar el polvo y la tierra.	
9. Para lavar frutas y verduras, se usará un fregadero o recipiente aparte con agua limpia y una cubeta para recoger el agua.	
10. Toda el agua residual se desechará en un alcantarillado sanitario (no se debe vaciar en el suelo ni en drenajes pluviales). Toda la basura se mantendrá en un contenedor seguro y se desechará de manera adecuada (no vaciar en el suelo).	
11. Todos los demás departamentos necesarios han sido notificados de este evento (<i>Incendios, Planificación, LCB, L&I, etc.</i>)	
Solo unidades móviles de alimentos: Proporcione el número de identificación de la etiqueta L&I:	

FIRMA: Al firmar, entiendo que el otorgamiento y retención de cualquier permiso depende del cumplimiento satisfactorio de los requisitos del Distrito de Salud del Condado de Yakima y del cumplimiento de WAC 246-215.

Firma del solicitante:	Fecha:
Revisado por:	Fecha: <input type="checkbox"/> Aprobado <input type="checkbox"/> Rechazado <input type="checkbox"/> Aprobado con restricciones

Entregue las páginas 1-3 y mantenga las páginas 5-7 con usted durante el evento. Todos los trabajadores deben leer las páginas 5-7 y firmar al final de la última página. El permiso debe colocarse de manera visible en su puesto.

Requisitos para Eventos Temporales de Alimentos

Los siguientes requisitos deben ser revisados y firmados por todos los trabajadores y colocados en el puesto.



Requisitos para Eventos Temporales de Alimentos

1. Debe haber una estación de lavado de manos por flujo por gravedad **en su puesto**. Esto puede ser **un lavamanos con plomería y agua caliente, o un dispensador de agua aislado con una llave que se mantenga abierta**, lleno con agua caliente entre **100°F y 120°F**. Si usa un dispensador aislado, debe colocar **una tina o cubeta para recoger el agua usada**. El jabón y las toallas de papel deben estar disponibles y usados. DEBE LAVARSE LAS MANOS CON FRECUENCIA Y ANTES DE PONERSE LOS GUANTES.
2. Está prohibido el contacto de las manos desnudas con alimentos listos para comer. Se deben usar barreras como pinzas, cucharas y guantes.
3. Se deben proporcionar desinfectante y paños de limpieza en su puesto. La solución desinfectante se puede preparar con una cucharadita de cloro (sin aroma y no puede ser "splashless") por galón de agua fría. Los desinfectantes comerciales deben indicar "no enjuague para superficies de contacto con alimentos."
4. Un termómetro de tallo de metal debe estar disponible y usarse si sirve cualquier alimento que requiera control de temperatura. El termómetro debe ser capaz de leer temperaturas de 0 °F a 220 °F. Controle las temperaturas con frecuencia.
5. Se deben proporcionar recipientes de basura seguros en su puesto.
6. El agua debe obtenerse de una fuente aprobada. El agua de casa **no es** una fuente de agua aprobada.
7. Las aguas residuales deben eliminarse en un alcantarillado sanitario. No se permite deshacerse de ella en desagües pluviales o en el suelo.
8. Los baños deben estar disponibles en el lugar del evento. Los baños deben tener lavabos para lavarse las manos con agua fría y caliente, jabón y toallas de papel. Las manos deben lavarse inmediatamente después de usar el baño y nuevamente al regresar a su puesto.
9. Todos los platos y utensilios deben reemplazarse o limpiarse cada cuatro horas. Si los platos o utensilios se van a limpiar en cualquier momento, se debe disponer de una estación para lavar platos. La estación de lavado de platos debe incluir tres compartimentos para **lavar, enjuagar y desinfectar** los platos. Debe haber jabón para platos y un desinfectante adecuado. Los platos deben secarse al aire. No está permitido el secado con toalla.
10. Al menos un trabajador con una tarjeta válida de trabajador de alimentos del estado de Washington debe estar presente en el puesto en todo momento. La Tarjeta de Trabajador de Alimentos del Estado de Washington es la única certificación aceptada. No se aceptan tarjetas "nacionales" o de otros estados.
11. El permiso del Distrito de Salud de Yakima debe exhibirse en su puesto en un lugar visible para los clientes.
12. Todas las unidades móviles de alimentos deben ser inspeccionadas y aprobadas por el Departamento de Trabajo e Industrias del Estado de Washington. La prueba de aprobación de L&I debe estar disponible durante la inspección.
13. Si se van a servir alimentos crudos, poco cocidos o cocinados a pedido, se debe publicar un aviso al consumidor para informar a los clientes de los riesgos. (*por ejemplo, carnes crudas, sushi, ceviche con pescado/camarones crudos, salsas con huevo crudo, etc.*) El aviso al consumidor debe identificar las comidas y indicar: "El **consumo de carnes, aves, mariscos, mariscos o huevos crudos o poco cocidos** podría aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los **alimentos**"

TERMÓMETROS

Los alimentos que requieren control de temperatura por seguridad deben mantenerse calientes o fríos en todo momento. Las temperaturas deben controlarse con frecuencia con un termómetro de tallo metálico. Los termómetros de tallo metálico se pueden comprar en tiendas de suministros para restaurantes, tiendas departamentales o en línea. Su termómetro debe poder medir de 0 ° F a 220 ° F.



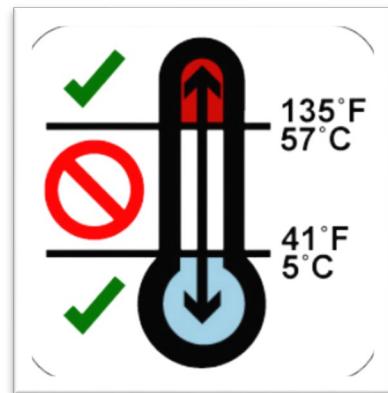
TEMPERATURAS DE MANTENIMIENTO

ALIMENTOS QUE SE MANTIENEN EN CALIENTE

Los alimentos calientes deben mantenerse cubiertos y calientes (**por encima de 135° F**) con un electrodoméstico adecuado (por ejemplo, mesa de vapor, parrilla, olla de cocción lento, etc.). Es posible que los alimentos calientes no se puedan enfriar en un puesto temporal de alimentos.

ALIMENTOS QUE SE MANTIENEN EN FRÍO

Los alimentos fríos deben mantenerse cubiertos y fríos (**por debajo de 41° F**). Si usa hielo, el recipiente debe sumergirse en el hielo a la misma profundidad que los alimentos en el recipiente.



TEMPERATURAS DE PARA COCINAR

Las temperaturas finales de cocción deben cumplir con las temperaturas mínimas requeridas por WAC 246-215 y medirse con un termómetro de tallo metálico.

	145 F	<ul style="list-style-type: none">• Productos del mar• Huevos• Cortes de carne de res y cerdo completos
	158 F	<ul style="list-style-type: none">• Carne de res y cerdo molidas, picadas o ablandadas.• Huevos si los estás manteniendo calientes
	165 F	<ul style="list-style-type: none">• Todas las aves domésticas• Alimentos previamente cocinados y enfriados si los estás manteniendo calientes

LAVADO DE MANOS



Una estación de lavado de manos aprobado debe estar disponible en cada puesto durante todas las horas de operación. La estación para lavarse las manos debe incluir un fregadero con plomería y agua caliente que fluya o un dispensador de agua térmico (mínimo 5 galones) con una llave de flujo continuo. El agua debe estar entre 100 °F y 120 °F. Si se utiliza un dispensador de agua térmico, debe haber una cubeta o un balde para recoger las aguas residuales. El jabón y las toallas de papel deben estar disponibles y ser utilizados.

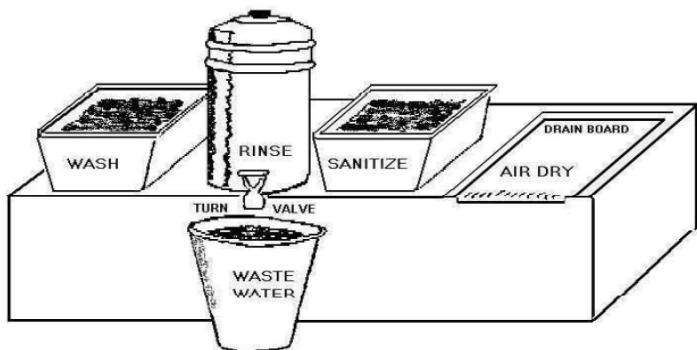
Los trabajadores de alimentos deben lavarse las manos antes de comenzar a trabajar, antes de ponerse los guantes, después de usar el baño, después de manipular productos de animal crudos, después de comer o fumar, y cuando estén sucias.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Solo se pueden usar alimentos de fuentes aprobadas. Todos los alimentos deben prepararse en una cocina aprobada o en el evento temporal. **La comida no se puede preparar en la cocina de una casa.** Los alimentos no se pueden enfriar en el evento temporal.



UTENSILIOS Y EQUIPOS DE LIMPIEZA



agua fría.

Todos los platos y utensilios deben reemplazarse o limpiarse cada cuatro horas. Si los platos o utensilios se van a limpiar en cualquier momento, la estación de lavado de platos debe estar disponible a menos de 200 pies. Los utensilios y el equipo deben lavarse, enjuagarse, desinfectarse y secarse al aire (no se deben secar con toalla). Debe haber jabón para platos y un desinfectante adecuado. El desinfectante se puede preparar usando 1 cucharadita de cloro sin aroma por cada galón de

EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS REGLAS PUEDE RESULTAR EN EL CIERRE

Todos los trabajadores deben leer estas reglas y firmar a continuación:
