

Responda las siguientes preguntas para determinar qué tipo de permiso temporal de alimentos necesita:

1. Sí No Estaré manipulando/preparando/cocinando/sirviendo carnes, aves y/o mariscos de producto crudo.
2. Sí No Cocinaré/calentaré alimentos en mi comisaría y los colocaré en refrigeración o en hielo para que se enfríen.

Si respondió **SÍ** a una o más de las preguntas anteriores, necesitará**un permiso de alto riesgo.**

3. Sí No Mi menú está limitado a uno o más de los siguientes alimentos:

- Manzanas acarameladas (Bañadas en el lugar/sitio)
- Queso (Elaborado comercialmente)
- Fruta bañada en chocolate (bañada en el lugar/sitio)
- Crema batida enlatada comercialmente
- Helado de bolitas Dippin' dots (servir/scoop en el lugar)
- Donas y otros productos de masa frita (mezcla comercial y agua únicamente)
- Aderezos/Salsas de mezcla seca (se pueden mezclar con crema agria o queso crema)
- Bebidas Espresso (incluyendo leche o productos lácteos)
- Pescado, aves, carne congelados (capturados, empacados y procesados comercialmente en una instalación del USDA o WSDA)
- Papas a la francesa, papas fritas rizadas
- Dulce de azúcar (Fudge) *(puede cortarse en el lugar/sitio)*
- Helado
- Bebidas heladas (incluye hielo raspado, refrescos italianos, batidos, conos de nieve)
- Limonada y jugos (no melones ni sidra de manzana fresca prensada)
- Nachos (Con queso enlatado comercialmente)
- Alimentos empacados (mantenidos a 41 °F o menos, etiquetados y procesados en una cocina autorizada y aprobada, vendidos en el paquete original. Incluye, entre otros, pasta, salmón ahumado, salsa, hummus, salsas, queso o leche para una sola porción)
- Panqueques, gofres/waffles (mezcla comercial y agua solamente)
- Sándwiches de mantequilla de maní/ cacahuete y mermelada
- Pay y productos horneados (adquiridos comercialmente preparados o elaborados en una instalación aprobada)
- Pizzas (pepperoni y queso solamente, hechas comercialmente, cortadas en rebanadas, entregadas calientes)
- Tocino precocido
- Tarta de fresas (u otras bayas)

Si respondiste que sí a la pregunta #3, necesitará**un permiso de bajo riesgo.**

Si respondió no a todas las preguntas anteriores, necesitará**un permiso de riesgo medio.**

La aplicación debe completarse en su totalidad y entregarse con la tarifa y los elementos enumerados para su procesamiento. No se aceptarán las solicitudes enviadas por fax.

- Los cheques deben ser pagables a nombre de Snohomish Health District
- La aplicación con la tarifa debe recibirse (14) días antes del evento para evitar un cargo por retraso no reembolsable de \$60.00 (PE 5600)

El sello postal no es suficiente.

Revisado por: _____ (Iniciales EHS)

*** Según WAC 246-215-01115 (Código Administrativo de Washington) (124), la definición de "Establecimiento Temporal de Alimentos" significa (a) operar en un lugar fijo, con un menú fijo, por no más de 21 días consecutivos junto con un solo evento o celebración como una feria o festival y (b) operando no más de 3 días a la semana en un lugar fijo, con un menú fijo, junto con un evento organizado recurrente aprobado, como un mercado de agricultores. (es decir, evento público significa un evento organizado que se anuncia al público a través de las redes sociales, artículos de periódicos, volantes, pancartas o por otros medios, y debe tener una fecha de inicio y finalización definida que no exceda los 21 días consecutivos).*

TIPO DE PERMISO/TARIFA (Marque la casilla correspondiente)

Riesgo Bajo: (Solo elementos de menú identificados por SHD)	<input type="checkbox"/>	\$85 (PE 5667)	Evento Individual 1-21 días
	<input type="checkbox"/>	\$170 (PE 5669)	Evento Recurrente - Debe cumplir con WAC 246-215-01115 **
	<input type="checkbox"/>	\$85 (PE 56RA)	Ubicación adicional recurrente

Riesgo Medio: (Alimentos que requieran control de temperatura y preparación mínima)	<input type="checkbox"/>	\$125 (PE 5655)	Evento Individual 1-21 días
	<input type="checkbox"/>	\$255 (PE 5657)	Evento Recurrente - Debe cumplir con WAC 246-215-01115 **
	<input type="checkbox"/>	\$130 (PE 5659)	Ubicación adicional recurrente

Alto Riesgo: (Alimentos cocinados o servidos con productos animales crudos o que requieran cocción y enfriamiento avanzados en una cocina aprobada. *El pescado crudo requiere destrucción de parásitos u otra documentación adecuada con la aplicación)	<input type="checkbox"/>	\$220 (PE 5661)	Evento Individual 1-21 días
	<input type="checkbox"/>	\$590 (PE 5663)	Evento Recurrente - Debe cumplir con WAC 246-215-01115 **
	<input type="checkbox"/>	\$295 (PE 5666)	Ubicación adicional recurrente

Permiso para Eventos Genereales	<input type="checkbox"/>	\$560 (PE 56AO)	Eventos de Cocina para ser Juzgada (competencia)
--	--------------------------	-----------------	--

Demostrador de Alimentos: (Solo alimentos no - potencialmente peligrosos)	<input type="checkbox"/>	\$60 (PE 5671)	Evento Individual 1-21 días
	<input type="checkbox"/>	\$120 (PE 5673)	Evento Recurrente - Debe cumplir con WAC 246-215-01115 **

INFORMACIÓN DEL EVENTO

Nombre del Evento:		Fechas de Eventos:	
Nombre del Lugar:			
Dirección del Lugar:		Ciudad:	Código Postal:
Nombre del Coordinador del Evento :		Teléfono:	
Correo Electrónico :			

INFORMACIÓN DEL PUESTO

Nombre del puesto:	Horario de Servicio de Alimentos: Inicio: a.m./p.m. Termina: a.m./p.m.
Persona a Cargo (PIC):	Teléfono:

DUEÑO/INFORMACIÓN DEL OPERADOR

Dueño del Negocio :	Teléfono:	Correo Electrónico :
Dirección Postal del Negocio:		

Ciudad:	Estado:	Código Postal:	SÓLO PARA USO OFICIAL
---------	---------	----------------	-----------------------

¿Ha operado previamente un puesto de comida temporal en el condado de Snohomish?		Número de Permiso: _____
No Si Nombre del Puesto: _____		Fecha de Envío: _____
		Número S.R.: _____

COCINA COMISARIA

Revisado por: _____ (Iniciales EHS)

Obligatoria si el menú requiere una preparación avanzada o el evento dura más de un día (debe tener acceso al fregadero de 3 compartimentos)

Nombre de la Cocina Permitida :

Dirección del Lugar de la Cocina :

Ciudad:

Código Postal:

Condado Donde está Ubicada la Cocina :

Persona de Contacto de la Cocina:

Teléfono:

¿Qué pasos de preparación se realizarán en la cocina mencionada anteriormente? (Marque todas las casillas que correspondan.)

- Lavado de frutas y vegetales Cocinar Enfriamiento [requiere cámara frigorífica (refrigerador)] Lavaplatos Recalentamiento

MENÚ, PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y EQUIPAMIENTO EN EL PUESTO

Artículo de comida y/o bebida.	¿Comprado crudo o precocido?	¿Preparado en el puesto o cocina aprobada?	Equipo utilizado para transportar artículos calientes (135 °F o más) o fríos (a 41 °F o menos)	¿Qué tipo equipo se utilizará en el evento para mantener los alimentos fríos? (41 °F o menos)	¿Qué equipo se utilizará para la cocción o recalentar? Temperatura final de cocción o recalentamiento	¿Qué equipo se utilizará en el evento para mantener la comida caliente? (135°F o más)
--------------------------------	------------------------------	--	--	---	---	---

Ejemplo:

Carne para Hamburguesa	Crudo	Puesto	Hielera	Hielera	Parrilla 155° F	Parrilla / Mesa de vapor

INSTALACIÓN DE PUESTO (Marque todas las casillas que correspondan)

Se requiere una estación de lavado de manos para manipular cualquier alimento abierto y debe instalarse dentro del puesto.

- Contenedor isotérmico de 5 galones con grifo de flujo continuo
 Estación de lavado de manos con plomería
 Jabón y toallas de papel
 Agua tibia (100-120 F°)
 Cubeta separada para aguas residuales

Desinfectante:

- Contenedor separado
 Contenedores adicionales para carne cruda
 Toallas de limpieza
 Blanqueador / Desinfectante
 (1 cucharadita de cloro/ galón de agua)

Puesto de comida:

- Cubierta de suelo/piso**
 Se requiere material no absorbente (no se permite suciedad o barro expuestos)
 Protección superior (encima de la cabeza)
 Lona / Toldo / tienda de acampar
 Unidad Móvil de alimentos aprobada por L&I
 Camión / Trailer
 Otro: _____

Área de Cocina Exterior :

- El área de cocina exterior (BBQ) debe tener una segunda estación de lavado de manos y puede estar sujeta a permisos temporales adicionales
 Separación (Barrera) de 4 pies del público.

Firme a continuación para indicar que acepta y comprende los "Requisitos operativos de eventos temporales". Si se determina que no cumple con los requisitos, se puede suspender su permiso de establecimiento temporal de alimentos.

- He leído, comprendo y cumpliré con los requisitos de seguridad alimentaria.

APPLICANT SIGNATURE _____

DATE _____

Environmental Health Division

3020 Rucker Avenue, Suite 104 ■ Everett, WA 98201-3900 ■ fax: 425.339.5254 ■ tel: 425.339.5250

4_19_23_LT