

¿Qué Permiso Temporal de Alimentos Necesito?

1. ☐ SÍ ☐ NO Mi solicitud es para un evento público organizado que está limitado a un período de tiempo específico.
2. ☐ SÍ ☐ NO Mi solicitud está asociada con un evento y he revisado la [Requisitos para Puestos Temporales de Alimentos](#) del Departamento de Salud del Condado de Snohomish y puedo cumplir con todos los requisitos mínimos.
3. ☐ SÍ ☐ NO Mi menú incluye productos alimenticios que requerirán manipulación directa, control de temperatura, cortar/picar, porciones u otras actividades de preparación en el local.

Si respondió SÍ a todas las preguntas anteriores, por favor vea abajo para determinar los requisitos de permiso para su operación.

NO SE REQUIERE PERMISO	Alimentos preparados comercialmente empaquetados/envasados no perecederos (se encuentran en los estantes) servidos en su empaque original.	Papas fritas en bolsas y refrescos enlatados, donas servidas en cajas de panadería al cliente con un pañuelo de papel, café y té con crema de larga duración y vasos de un solo uso, helado preenvasado.
EXENTO DE PERMISO - aún se requiere revisión y aprobación del Departamento de Salud	Cumple con el Código WAC 246-215-08305(4)	VER SOLICITUD EXENTA
PERMISO DE BAJO RIESGO	Alimentos TCS* envasados, alimentos sin TCS* manipulados abiertamente, alimentos TCS* que están mínimamente preparados.	Bebidas con hielo, carnes o productos lácteos envasados y congelados de calidad USDA, masa frita o productos de papa (donas, papas fritas), queso enlatado comercialmente calentado con nachos, helado, postres y productos horneados en porciones o exhibidos, alimentos preparados comercialmente entregados calientes, productos prelavados no perecederos (bayas congeladas, manzanas acarameladas, etc.)
PERMISO DE RIESGO MEDIO	Alimentos TCS* que se calientan, alimentos TCS* que se manipulan abiertamente.	Perros calientes (hot dogs), salchichas precocidas, pimientos/chiles y cebollas asadas, melones o verduras de hojas verdes o tomates recién cortados, sopas o guisos preparados comercialmente o carnes precocidas servidas calientes o frías y listas para comer
PERMISO DE ALTO RIESGO	Cocción de carnes crudas, enfriamiento de alimentos TCS* para su preparación y/o servirlo posteriormente.	Cualquier carne cocinada cruda, cualquier alimento cocinado y enfriado como parte del proceso de preparación.
DEMOSTRADOR DE ALIMENTOS	Muestreo de productos comerciales estables y preparados que también están a la venta en el puesto de alimentos.	Solo alimentos sin control de tiempo y temperatura por su seguridad. Cuando se utilizan utensilios de servicio reutilizables para preparar muestras.

*TCS (Control de Tiempo/Temperatura para la Seguridad de los Alimentos): se requieren temperaturas de conservación y cocción específicas para estos alimentos.

*El Programa de Seguridad Alimentaria revisa las solicitudes de permisos en el orden de la **fecha de Inicio del Evento** en cada solicitud. Parte de la revisión de la solicitud es recopilar información de los coordinadores de eventos, que necesitamos para su aprobación. Para evitar retrasos en el procesamiento, asegúrese de que su solicitud de permiso esté completa y exacta y seleccione las categorías de permiso correctas para que haga su pago correcto. Su permiso le será enviado por correo electrónico una vez que se haya completado la revisión.*