



Esta guía de revisión del plan está diseñada para ayudarlo a través del proceso de revisión del plan para abrir un nuevo camión, tráiler o carrito de comida móvil. Encontrará los siguientes recursos en esta guía:

1. Requisitos de la Unidad Móvil.
2. Lista de Tarifas.
3. Lista de Recursos de la Agencia

**Requisitos Generales de las Unidades
Móviles de Alimentos**

Todas las unidades móviles deben tener una cocina de comisaría. La cocina de la comisaría es un establecimiento de alimentos aprobado donde los alimentos se almacenan, preparan, dividen en porciones o empaquetan para servirlos en otro lugar. La unidad móvil debe regresar a la comisaría todos los días. No se permite el uso de una cocina de comisaría fuera del condado de Snohomish.

La cocina de la comisaría debe proporcionar lo siguiente:

- Agua potable
- Equipo de cocina (según sea necesario)
- Fregadero para trapeador
- Baños
- Fregadero de tres compartimentos para lavar los trastes
- Triturador de basura (desperdicios) (según sea necesario)
- Fregaderos para preparación de alimentos (según sea necesario)
- Refrigeración extra en caso de que se necesite (según sea necesario)

Las unidades móviles deben estar claramente marcadas con el nombre del establecimiento de alimentos en un lugar visible para los clientes.

Todos los alimentos, equipos, utensilios, productos de papel, tanques de agua y artículos de limpieza deben almacenarse en la unidad móvil de alimentos o en la cocina de la comisaría. No se permiten mesas adicionales, equipo de almacenamiento o de cocina (ahumador, barbacoa) fuera del marco de la unidad móvil de alimentos.

Se debe proporcionar un contenedor de basura para los desechos generados por la operación de la unidad móvil de alimentos.

Las unidades móviles de alimentos deben mantener su movilidad y regresar a la comisaría diariamente para almacenamiento y limpieza. Se pueden permitir lugares de servicio alternativos, pero deben ser aprobados con anticipación por el Departamento de Salud de Snohomish.

Se requiere refrigeración mecánica para todos los alimentos que deben mantenerse fríos. Los alimentos que deben mantenerse fríos por seguridad deben mantenerse a 41 °F o menos. Los termómetros deben estar visibles en todas las unidades de refrigeración. Es necesario preenfriar las unidades de refrigeración antes de cargarlos de alimentos.

Se permite una hielera para el almacenamiento de bebidas que no requieren refrigeración.

El equipo utilizado para mantener los alimentos calientes debe mantenerse a 135 °F o más. Se requieren unidades mecánicas, ya sea alimentadas por propano, electricidad o generadores. Es necesario precalentar las unidades de conservación de alimentos calientes antes de cargarlos de alimentos.

Todos los alimentos potencialmente peligrosos que se mantienen calientes deben servirse el mismo día. No se permite el enfriamiento y la reutilización de las sobras de comida caliente. La comida caliente debe desecharse al final de cada día.

Se deben proporcionar barreras o divisores para separar a los clientes de las parrillas, mesas de vapor y otros equipos calientes o peligrosos.

Los condimentos deben servirse en paquetes individuales o en botellas comprimibles. Si los condimentos no están disponibles en paquetes individuales o no se pueden servir en botellas, se pueden servir en contenedores. Los condimentos servidos en contenedores deben estar protegidos por un protector contra estornudos y no deben requerir

refrigeración.

Todos los alimentos deben protegerse de la contaminación. Las áreas de trabajo, los alimentos y los artículos de un solo servicio deben protegerse de la contaminación del cliente mediante protectores contra estornudos, tapas de cúpula u otros medios aprobados.

Se debe proporcionar un fregadero para lavarse las manos (lavamanos). El tamaño del lavamanos debe tener al menos 10 pulgadas x 10 pulgadas x 5 pulgadas de profundidad.

Los lavamanos deben ser de fácil acceso y no pueden ubicarse debajo de los mostradores o en lugares que dificulten el acceso. Si el lavamanos está instalado en un cajón deslizante, debe trabarse en una posición abierta cuando se preparen o sirvan alimentos.

Se debe instalar un calentador de agua que pueda proporcionar agua caliente (110 °F o más) a todos los fregaderos.

El sistema de agua debe tener una bomba mecánica capaz de presurizar los sistemas de agua fría y caliente a 15 psi.

Los tanques de agua y todas las tuberías deben estar hechos de materiales aptos para uso alimentario.

Se deben usar mangueras de calidad alimentaria para llenar los tanques de agua limpia.

La conexión al depósito de aguas residuales debe ser fácil de conectar/desconectar y no debe tener fugas.

Todos los fregaderos deben tener esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.

La cantidad de elementos del menú puede estar restringida debido a las limitaciones de tamaño de la unidad móvil de alimentos.

Con la excepción de los congeladores y las hieleras, todos los equipos deben estar listados por la Fundación Nacional de Saneamiento (NSF por sus siglas en inglés) o equivalente para su uso previsto.



Además de la revisión del plan del Departamento de Salud de Snohomish y los requisitos de permisos, puede haber otros permisos que deba tener antes de abrir su negocio. Consulte la Lista de Recursos de la Agencia.

- Los funcionarios locales de construcción pueden exigirle que solicite un permiso de "uso de la tierra" para su(s) sitio(s) de venta. Comuníquese con la ciudad o jurisdicción donde desea ubicar su unidad móvil.
- Se requiere la aprobación y el permiso del Departamento de Bomberos si va a utilizar equipo para freír con propano líquido, carbón vegetal, madera o aceite.
- Se requieren licencias comerciales estatales y locales.

Requisitos Específicos para Camiones/Trailers Móviles Ocupados

Establecimientos de Alimentos donde el operador estará dentro de la unidad.

El tanque de agua limpia debe proporcionar suficiente agua para lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios reutilizados y proporcionar un mínimo de 5 galones de agua para lavarse las manos.

El tanque de aguas residuales debe tener una capacidad de al menos un 15% más que el tanque de agua limpia. (Para un tanque de 35 galones, la capacidad del tanque de aguas residuales debe ser de 42 galones).

El calentador de agua debe ser lo suficientemente grande para llenar completamente uno compartimento del fregadero de 3 compartimentos con agua caliente (110 °F) sin que la temperatura caiga por debajo de los 110 °F.

Si en el menú hay artículos hechos a pedido, como sándwiches, ensaladas o tacos, se requiere un refrigerador de preparación de alimentos.

Si se lavan frutas o verduras, como lechuga, tomate, cebolla, aguacate, etc., en la unidad móvil, se requiere un fregadero comercial aprobado por la NSF. El fregadero debe ser de acero inoxidable y estar equipado con al menos un escurridor. Si se instalan fregaderos de preparación de alimentos en la unidad móvil, es posible que se requiera un suministro adicional de agua potable y un tanque de aguas residuales.

Se requiere un fregadero de tres compartimentos con escurridores adjuntos en ambos extremos. Los compartimientos del fregadero deben ser lo suficientemente grandes para sumergir y lavar todo el equipo que se usa en el camión móvil. Los escurridores adjuntos deben ser del tamaño de un compartimiento de fregadero.

La cocción de carne cruda está restringida a alimentos delgados como las hamburguesas. Está prohibido cocinar carne cruda de más de 1 pulgada de grosor.

Se requieren campanas de ventilación para cualquier equipo de cocina que produzca grasa. Si se utilizan freidoras, se debe colocar una cubierta resistente al calor y de ajuste hermético para el transporte seguro de la grasa caliente.

Obtenga la inspección de Labores e Industrias y el sello de aprobación antes de la inspección final con el Departamento de Salud de Snohomish (etiqueta negra pegada en el exterior del vehículo). Todos los vehículos ocupados (autobuses comerciales, camiones, trailers) deben obtener la aprobación del Departamento de Labores e Industrias del Estado de Washington. Los reglamentos de labores e industrias rigen la seguridad del diseño y la instalación de equipos de plomería, calefacción y electricidad. Comuníquese con el Examinador de Planes de Laborales e Industrias al (360) 902-5222 para obtener más información.

THE STATE OF WASHINGTON
DEPARTMENT OF LABOR AND INDUSTRIES
7022-041-000

INSPECTED AND APPROVED TO THE RULES AND REGULATIONS FOR CONVERSION TENDER UNIT OR SELF-PROPELLED MEDICAL UNITS, RCW 43.22.340. UNITS BEARING A DEPARTMENT INSIGNIA SHALL NOT HAVE IT'S PLUMBING, MECHANICAL OR ELECTRICAL EQUIPMENT AND INSTALLATIONS ALTERED UNLESS APPROVAL IS FIRST OBTAINED FROM THE DEPARTMENT OF LABOR AND INDUSTRIES. SELLER/CONVERTOR CERTIFIES TO COMPLIANCE OF UNIT.

VENDOR NO.		P.A.		D	
MEN		DSN			
ELECTRICAL SERVICE/LOAD	PLUMBING FIXTURES	HEATING AND/OR COOLING			
		☐ YES ☐ NO			

Labores e Industrias no determina la cantidad o el tipo de equipo que debe instalar para la aprobación del establecimiento de alimentos. Llame al (425) 339-5250 para una consulta con el Departamento de Salud de Snohomish para determinar sus necesidades específicas de equipo.

Requisitos Específicos para Camiones/ Trailers Móviles Desocupados

Establecimientos de Alimentos donde el operador estará fuera de la unidad

El tanque de agua limpia debe ser de 5 galones o más grande. No se permiten cubetas.

El tanque de agua residual debe ser 6 galones o 15% más grande que el tanque de agua limpia. No se permiten cubetas.

La carne o los mariscos crudos no están permitidos en un camión o tráiler móvil desocupado, a menos que se vendan en paquetes sin abrir.

2023111t

Environmental Health Division

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

Requisitos Específicos para un Carrito Móvil

Establecimientos de Alimentos que pueden ser empujados fácilmente por una sola persona para moverse entre ubicaciones

El tanque de agua limpia debe ser de 5 galones o más grande. No se permiten cubetas.

El tanque de agua residual debe ser 6 galones o 15% más grande que el tanque de agua limpia. No se permiten cubetas.

No se permiten extractores de jugo ni licuadoras.

La carne o los mariscos crudos no están permitidos en un carrito móvil, a menos que se vendan en paquetes sin abrir.

Los utensilios reutilizables (es decir, pinzas, cucharas, etc.) deben lavarse y desinfectarse en la comisaría. Los utensilios extra limpios y desinfectados deben mantenerse en el carrito. Se debe proporcionar un contenedor sanitario para utensilios limpios y un contenedor separado para utensilios sucios.

Requisitos Específicos para la Venta Únicamente de Alimentos Preenvasados/Preempaquetados

Unidad móvil que vende alimentos preenvasados/preempaquetados comercialmente sin abrir que requieren control de temperatura

No se requiere un lavamanos en la unidad móvil.

No se permite muestras de alimentos.

Snohomish County Health Department 3020 Rucker Ave, Suite 104, Everett WA 98201-3900 Reseñas de establecimientos de comida y cocinas escolares Revisión de aguas residuales Revisión de agua/pozo	425.339.5250
<u>Washington State Department of Health (DOH)</u> Retail Food Code	877.485.7316 or 360.236.3385
<u>Washington State Department of Agriculture (WSDA)</u> Wholesale licensing, cottage industry	360.902.1876
<u>United States Department of Agriculture (USDA)</u> Wholesale licensing, meat/poultry	888.674.6854
<u>Federal Food & Drug Administration (FDA)</u> Wholesale licensing, processed food	888.463.6332
Impuestos & Licencias Contactos para checar los requisitos de impuestos y licencias para licencias comerciales generales, licencias de bebidas alcohólicas, impuestos comerciales, impuestos de propiedad e impuestos ocupacionales:	
Washington State Department of Revenue Unified Business Identifier (UBI) number, retail sales, business and occupation tax 12100 NE 195th St., Suite 100, Bothell 98011	425.984.6400
Department of Labor & Industries Industrial insurance and medical aid, safety inspections & compliance, mobile food unit approvals 525 E College Way, Suite H, Mount Vernon 98273 Electrical permits Safety inspection	360.416.3000 360.416.3000
Employment Security Department Unemployment insurance 212 Maple Park Avenue SE, Olympia, WA 98501	360.890.3500
Internal Revenue Service Federal unemployment tax, social security, and federal excise tax 2707 Colby Ave Suite 705, Everett, WA 98201 www.irs.gov	425.304.1656
Washington State Liquor Control Board State Office, 1025 Union Avenue SE, Olympia, WA 98501 Liquor licenses https://lcb.wa.gov/licensing/licensing-services	360.664.1600

Agency Resource List

Office of Secretary of State, Corporation Division 360.725.0377
Registration of firm or corporate name
Republic Building, 801 Capitol Way S, Olympia 98501

Washington State Department of Licensing 360.902.3900
Statewide business license information, trade name registration
PO Box 9030, Olympia 98507

Snohomish County Assessor 425.388.3433
Parcel number information
3000 Rockefeller Ave, M/S 510, Everett 98201

Snohomish County Treasurer 425.388.3366
Personal tax information
3000 Rockefeller Ave, M/S 501, Everett 98201

Snohomish County Auditor 425.388.3371
Unincorporated Snohomish County business licenses
3000 Rockefeller Ave, M/S 506, Everett 98201

Servicio de Reciclaje y Recolección de Basura

Verifique el servicio para una ciudad o área en particular del condado de Snohomish con el proveedor de servicio específico.

[Waste Management Snohomish County](#) 1.800.592.9995
Arlington, Brier, Darrington, Edmonds (North of Lake Ballinger), Everett (South of 112th St SE), Gold Bar, Granite Falls, Lake Stevens, Lynnwood (East of Hwy 99), Marysville, Mill Creek, Mountlake Terrace, Mukilteo, Stanwood, Unincorporated Snohomish County

[Rubatino Refuse Removal Inc.](#) 425.259.0044
Everett

[Republic Services of Lynnwood, Allied Waste Division](#) 425.778.6508
Edmonds, Lake Stevens, Lynnwood, Monroe, Startup, Sultan, Snohomish, Woodway, Unincorporated Snohomish County

Compañías de Aceites Residuales

Esta lista se proporciona únicamente con fines informativos y para la comodidad del usuario. No debe interpretarse como una recomendación del Distrito de Salud de Snohomish. Esta no es una lista completa de contratistas disponibles para prestar servicios. Puede encontrar más contratistas en las Páginas Amarillas o en referencias similares. Esta lista puede ser modificada en cualquier momento.

[Baker Commodities](#) 206.243.7387, 855.422.5370
5795 South 130th Pl, Seattle 98178

[Darling International](#) 253.572.3922
2041 Marc Ave, Tacoma 98421

[Mahoney Environmental](#) 800.892.9392
6333 1st Ave S, Seattle 98108

Additional waste oil company information may be found at the following Seattle Public Utilities website
[Seattle Public Utilities](#)

Sectores de Drenaje y Agua

Contacto para la instalación de sistemas de alcantarillado, trampas de grasa, bóvedas, interceptores y conexiones de agua.

<u>Alderwood Water & Wastewater District</u> 3626 156 th SW, Lynnwood WA 98087	425.743.4605
<u>City of Brier (Public Works)</u> 2901 228 th St SW, Brier 98036	425.775.5440
<u>City of Edmonds (Water and Sewer District)</u> 7110 210 th St SW, Edmonds 98026	425.771.0235
<u>City of Everett (Water and Sewer District)</u> 3200 Cedar St, Everett 98201	425.257.8800
<u>City of Granite Falls (Water and Sewer District)</u> PO Box 1440 (215 S. Granite Ave) Granite Falls 98252	360.691.6441
<u>City of Lynnwood (Water and Sewer District)</u> PO Box 5008 (19100 44 th Ave W 98036) Lynnwood 98046	425.670.5200
<u>City of Marysville (Water and Sewer District)</u> 80 Columbia Ave, Marysville 98270	360.363.8100
<u>City of Monroe (Water and Sewer District)</u> 806 West Main St, Monroe 98272	360.794.7400
<u>City of Mountlake Terrace (Public Works)</u> PO Box 72 (6204 215th St SW) Mountlake Terrace 98043	425.670.8264
<u>City of Snohomish City Utilities</u> 116 Union Ave, Snohomish 98290	360.568.3115
<u>City of Stanwood Public Works</u> 10220 270th St NW, Stanwood 98292	360.629.2181
<u>City of Sultan (Public Works)</u> PO Box 1199 (703 1st St) Sultan 98294	360.793.9509
<u>Cross Valley Water District</u> 8802 180th St SE, Snohomish 98296	360.668.6766
<u>Lake Stevens Sewer District</u> 1106 Vernon Rd. Suite A, Lake Stevens 98258	425.334.8588
<u>Mukilteo Water and Wastewater District</u> PO Box 260 (7824 Mukilteo Speedway) Mukilteo 98275	425.355.3355
<u>Olympic View Water and Sewer District</u> 8128 228 th St SW, Edmonds 98026	425.774.7769
<u>Seven Lakes Water Association (Lake Goodwin area)</u> 17507 W Lake Goodwin Rd, Stanwood 98292	360.652.8192
<u>Silver Lake Water and Sewer District</u> PO Box 13888 (15205 41st Ave SE) Bothell, 98012	425.337.3647

Ciudades/Condado de Snohomish

Contactos para zonificación, permisos de construcción/plomería, códigos contra incendios, requisitos de ocupación, otros requisitos de construcción y licencias comerciales locales.

Arlington 238 N Olympic, Arlington 98223	360.403.3421
Bothell 18415 101st Ave NE, Bothell 98011	425.806.6100
Brier 2901 228th St SW, Brier 98036	425.775.5440
Darrington PO Box 397 (1005 Cascade St) Darrington 98241	360.436.1131
Edmonds 121 5th Ave N, Edmonds 98020	425.775.2525
Everett 2930 Wetmore Ave, Everett 98201	425.257.8700
Gold Bar 107 5th Street, Gold Bar WA 98251	360.793.1101
Granite Falls 206 S Granite Avenue, Granite Falls, 98252	360.691.6441
Index PO Box 88 (511 Ave A) Index 98256	360.793.2488
Lake Stevens Po Box 257 (1812 Main St) Lake Stevens 98258	425.622.9400
Lynnwood PO Box 5008 (19100 44th Ave W) Lynnwood 98046-5008	425.670.5000
Marysville 501 Delta Ave, Marysville 98270	360.363.8000
Mill Creek 15728 Main St, Mill Creek 98012	425.745.1891
Monroe 14841 179th Ave SE, Suite 320, Monroe 98272	360.794.7400
Mountlake Terrace PO Box 72 (23204 58th Ave W) Mountlake Terrace 98043	425.776.1161
Mukilteo 11930 Cyrus Way, Mukilteo 98275	425.263.8000
Snohomish 116 Union Ave, Snohomish 98290	360.568.3115

Agency Resource List

<u>Snohomish County Planning and Development</u> 3000 Rockefeller Ave, M/S 604, Everett 98201	425.388.3311
<u>Stanwood</u> 10220 270th St NW, Stanwood 98292	360.629.2181
<u>Sultan</u> PO Box 1199 (319 Main St, Suite 200) Sultan 98294	360.793.2231
<u>Woodway</u> 23920 113th Place W, Woodway 98020	206.542.4443



Permisos Anuales Generales de Seguridad Alimentaria

Incluye, pero no limitado a restaurantes (con o sin salón), puesto de comida, vehículo de comida móvil, concesión de puesto de comida, comisaría, panadería, servicio de banquetes, tienda de comestibles con múltiples permisos, tienda de comestibles limitada con o sin preparación de alimentos, club privado, vendedor minorista de carne, vendedor minorista de pescado, taberna con o sin preparación de alimentos, servicio de alimentos para campamentos/parques durante todo el año. Se aplica una tarifa adicional de revisión del sistema de aguas residuales (alcantarillado) en el lugar y una tarifa de aprobación del servicio de banquete.

Tipo de permiso	Tarifa	Descripción
Permiso de Riesgo Bajo (Todos los Establecimientos de Bajo Riesgo)	\$500.00	Tarifa de Permiso Anual
0 – 50 Asientos: a) Riesgo Medio b) Riesgo Alto	a) \$745.00 b) \$1,025.00	Tarifas de Permiso Anual
51 – 150 Asientos: a) Riesgo Medio b) Riesgo Alto	a) \$850.00 b) \$1,150.00	Tarifas de Permiso Anual
151 Asientos o Mas: a) Riesgo Medio b) Riesgo Alto	a) \$940.00 b) \$1,300.00	Tarifas de Permiso Anual
Servicios de Alimentos que Operan Sin un Permiso	Tarifa de Permiso Doble	

Permisos Anuales para Unidades Móviles de Alimentos

Tipo de permiso	Tarifa	Descripción
Consulte SCBHC 1.40.040(B): Crédito de tarifa de permiso de unidad móvil de alimentos durante la revisión del permiso		
a) Riesgo Bajo b) Riesgo Medio c) Riesgo Alto	a) \$500.00 b) \$745.00 c) \$1,025.00	Tarifas de Permiso Anual (Todas las unidades móviles de alimentos permisos por separado)

Cargo por retraso en la Renovación de permisos Anuales \$350.00

Cargo adicional si el Departamento de Salud no ha recibido la tarifa de renovación del permiso anual antes de las 5 p. m. del último día hábil en que el permiso es válido

Permisos Anuales de Seguridad Alimentaria Especializada

Tipo de permiso	Tarifa	Descripción
Panadería SOLO Venta de productos horneados	\$500.00	Tarifa de Permiso Anual
Alojamiento y Desayuno	\$500.00	Tarifa de Permiso Anual
Campamentos/Parques Servicio de Alimentos a) Todo el Año (Válido del 1 de junio al 31 de mayo) b) Estacional (No más de 6 meses consecutivos)	a) ** b) \$500.00	a) **Utilice las tarifas del permiso Anual de seguridad alimentaria general. b) Tarifa de Permiso Estacional/Temporal
Banquetes a) Riesgo Bajo b) Riesgo Medio c) Riesgo Alto	a) \$500.00 b) \$745.00 c) \$1,025.00	Tarifas de Permiso Anual (Todos los Servicios de Banquetes Tendrán Permisos por Separado)
Aprobación de Banquetes (Permitido Para Establecimientos de Servicio de Alimentos que TAMBIÉN Ofrecen Servicios de Banquetes)	\$250.00	Tarifa de Permiso Anual (Además de la tarifa General de Alimentos)
Escuela Servicio de Alimentos (Válido del 1 de Septiembre al 31 de Agosto) a) Cocina Central, Sin Servicio Directo de Comidas b) Cocina Satélite Con Servicio de Alimentos c) Cocina Escolar Con Servicio de Alimentos	a) \$780.00 b) \$495.00 c) \$590.00	Tarifas de Permiso Anual Los permisos nuevos pueden prorratearse para que se correspondan con las fechas de vencimiento de los permisos existentes.
Puesto de Concesión para Escuelas y Jóvenes a) Riesgo Bajo b) Riesgo Medio c) Riesgo Alto	a) \$195.00 b) \$300.00 c) \$450.00	Tarifas de Permiso Anual
Máquinas Expendedoras (Con control de tiempo/temperatura de bajo riesgo para alimentos seguros)	\$250.00	Tarifas de Permiso Anual

Revisión del Plan de Seguridad Alimentaria

Revisiones de Plano	Tarifa	Descripción
Revisión del Plan General	\$1,100.00	Tarifa de Inspección Pre-operacional y Revisión del Plan
Bar, Sala de Degustación, Máquina Expendedora	\$250.00	Tarifa de Inspección Pre-operacional y Revisión del Plan
Establecimiento con Permisos Múltiples (Permisos Adicionales)	\$305.00	Cada Permiso Adicional
Cambio de Propietario	\$500.00	Cargo por cambio en número de Identificador Comercial Unificado (UBI, por sus siglas en inglés).
Documento de Variación sin Revisión de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés)	\$235.00	Para las revisiones de planes nuevos, se cobra además de la tarifa de revisión del plan. **Consulte SCBHC 1.40.040(C) para obtener información sobre las tarifas de solicitud de variación eximidas para puestos de café expreso sin plomería.
Revisión de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés) (Cuando lo Requiera WAC 246-215 para los artículos del menú) con o sin el documento de variación.	\$900.00	Para las revisiones de planes nuevos, se cobra además de la tarifa de revisión de plano. Las tarifas de laboratorio son adicionales. La revisión de HACCP es obligatoria para algunos tipos de alimentos o métodos de procesamiento de alimentos.
Remodelación/Revisión del Plan	\$305.00	Para la Alteración de un Establecimiento Existente o la Revisión de un Plan Aprobado. Incluye la Inspección pre-operacional.
Consulta de Revisión del Plan	\$235.00	En el lugar/local o fuera del lugar/local.

Permisos Temporales de Seguridad Alimentaria

Tipo de permiso	Tarifa	Descripción
Evento Único a) Riesgo Bajo b) Medium Risk c) High Risk	a) \$110.00 b) \$175.00 c) \$275.00	Tarifas de Permisos para Eventos
Evento Recurrente a) Riesgo Bajo b) Riesgo Bajo – Ubicación Adicional c) Riesgo Medio d) Riesgo Medio – Ubicación Adicional e) Riesgo Alto f) Riesgo Alto – Ubicación Adicional	a) \$235.00 b) \$110.00 c) \$335.00 d) \$175.00 e) \$650.00 f) \$275.00	Tarifa de Permiso Temporal asociada a un Mercado Agrícola, definido como cinco o más cultivadores de Washington que se reúnen en un lugar físico definido con el propósito de vender los productos que han cultivado, criado y puedan haber procesado directamente a los consumidores.
Permiso General Para Eventos	\$680.00	Eventos de Cocina con Jurado
Permiso de Demostrador de Alimentos a) Evento Único b) Evento Recurrente: Debe Cumplir con WAC 246-215-01115 c) Evento Recurrente – Ubicación Adicional	a) \$75.00 b) \$150.00 c) \$75.00	Solo alimentos sin control de tiempo/temperatura por su seguridad. b) Tarifa de evento recurrente c) Tarifa de ubicación adicional por evento recurrente
Exento de Permiso	\$65.00	Solo se Requiere una Tarifa de Procesamiento
Servicio de alimentos temporal que opera sin permiso	Tarifa de Permiso Doble	
Cargo por Pagos Atrasados \$80.00 Se cobrará una tarifa no reembolsable si la solicitud se recibe entre 1 y 13 días antes del evento. Los pagos en línea recibidos después de las 9:00 pm (hora del Pacífico) se recibirán el siguiente día laboral.		

Otras Tarifas

Tipo de Tarifa	Tarifa	Descripción
Servicio de Alimentos con Revisión de Eliminación de Aguas Residuales en el Lugar	\$250.00	Tarifa cobrada en el momento de la concesión del permiso anual de servicio de alimentos. Se requiere el pago de la tarifa de revisión y el informe actual de control y mantenimiento de aguas residuales en el lugar antes de la emisión del permiso anual.
Tarjetas de Trabajador de Alimentos a) Inicial de 2 años o Renovación de 3 años o Renovación de 5 años b) Reemplazo de Tarjeta Perdida	a) \$10.00 b) \$10.00	Las tarifas de la Tarjeta de Trabajador de Alimentos están establecidas por el estado. Las renovaciones de cinco años deben tener la certificación de Gerente de Protección de Alimentos Certificado aprobada por ANSI.
Tarifa de Reinspección y Restablecimiento a) Conferencia de Oficina (Incluye la Reinspección) b) Restablecimiento Tras el Cierre por Orden de la Autoridad Sanitaria c) Reinspección de Establecimiento de Servicio de Alimentos	a) \$420.00 b) \$450.00 c) \$275.00	a) Tarifa de Reinspección y Conferencia de Oficina b) Tarifa de Restablecimiento c) Tarifa de Reinspección. Se Aplica a Todas las Operaciones de Alimentos.