

## ¿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)	<a href="#">VER SOLICITUD EXENTA</a>
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.*



## Solicitud de Permiso de Establecimiento Temporal de Alimentos

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

- ☐ Los cheques deben ser pagables a nombre de Snohomish County Health Department
- ☐ La solicitud con la tarifa debe recibirse (14) días antes del evento para evitar un cargo por retraso no reembolsable de \$80.00 (PE 5600)

El sello postal no es suficiente.

Revisada 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).

### PETIPO DE PERMISO/TARIFA (Marque la casilla correspondiente)

<b>Riesgo Bajo:</b> (Solo elementos de menú identificados por SCHD)	<input type="checkbox"/> \$110 (PE 5667)	Evento Individual 1-21 días
	<input type="checkbox"/> \$235 (PE 5669)	Evento Recurrente - Debe cumplir con WAC 246-215-01115
	<input type="checkbox"/> \$110 (PE 56RA)	Ubicación adicional recurrente

<b>Riesgo Medio:</b> (Alimentos que requieren control de temperatura y preparación mínima)	<input type="checkbox"/> \$175 (PE 5655)	Evento Individual 1-21 días
	<input type="checkbox"/> \$335 (PE 5657)	Evento Recurrente - Debe cumplir con WAC 246-215-01115**
	<input type="checkbox"/> \$175 (PE 5659)	Ubicación adicional recurrente

<b>Alto Riesgo:</b> (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 solicitud)	<input type="checkbox"/> \$275 (PE 5661)	Evento Individual 1-21 días
	<input type="checkbox"/> \$650 (PE 5663)	Evento Recurrente - Debe cumplir con WAC 246-215-01115**
	<input type="checkbox"/> \$275 (PE 5666)	Ubicación adicional recurrente

<b>Permiso para Eventos Generales</b>	<input type="checkbox"/> \$680 (PE 56AO)	Eventos de Cocina que serán Juzgados
---------------------------------------	--	--------------------------------------

<b>Demostrador de Alimentos:</b> (Solo alimentos sin control de tiempo/temperatura por su seguridad)	<input type="checkbox"/> \$75 (PE 5671)	Evento Individual 1-21 días
	<input type="checkbox"/> \$150 (PE 5673)	Evento Recurrente - Debe cumplir con WAC 246-215-01115**
	<input type="checkbox"/> \$75 (PE 567A)	Ubicación adicional recurrente

### INFORMACIÓN DEL EVENTO

Nombre del Evento:		Fechas del Evento:	
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 :		Correo Electrónico:	
Dirección Postal del Negocio:		Teléfono:	
Ciudad:	Estado:	Código Postal:	<b>SÓLO PARA USO OFICIAL</b> <b>Permit Number:</b> _____ <b>Date Mailed:</b> _____ <b>S.R. Number:</b> _____
¿Ha operado anteriormente un puesto de comida temporal en el Condado de Snohomish?			
<input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sí    Nombre del Puesto: _____			

**COCINA DE COMISARÍA**

Revisada por: \_\_\_\_\_ (Iniciales EHS)

**Obligatoria si el menú requiere preparación avanzada o el evento dura más de un día (debe tener acceso a un 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]   
 ☐ Lavar Trastes   
 ☐ Recalentar
**PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y MENÚ****Requisitos de Entrega del Menú:** Sólo los alimentos enumerados a continuación/abajo están aprobados para el servicio.

Cualquier cambio o adición a este menú debe pre-aprobarse previamente antes del evento.

Toda la preparación de alimentos deberá completarse en TFE o en una instalación aprobada antes del evento.

**No se permite la preparación casera de alimentos. Toda la comida caliente debe desecharse al final del día.**

<b>Alimentos</b> <i>Enumere todos los ingredientes separados de los alimentos.</i>	<b>Fuente</b> <i>Indique dónde se compra el alimento.</i>	<b>Marque la casilla si está comercialmente pre-empaquetado.</b> <i>Marque la casilla únicamente si el artículo se venderá en su paquete original.</i>	<b>Crudos o precocidos comercialmente</b> <i>Indique si el artículo se compra crudo o precocido comercialmente</i>	<b>Identificar los tipos de preparación en la cocina de la comisaría enumerados anteriormente.</b> <i>Enumere los métodos de preparación de los artículos del menú (por ejemplo, lavar, cortar, cocinar)</i>	<b>Identificar los tipos de preparación en el evento</b> <i>Enumere los métodos de preparación para los artículos del menú (por ejemplo, cocinar, conservar en caliente, conservar en frío) <b>NO SE PERMITE ENFRIAMIENTO</b></i>	<b>¿Transportado de Alimentos al Evento Frío o Caliente?</b> <i>41°F o menos para alimentos TCS fríos. 135°F o más para alimentos TCS calientes.</i>
		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/> Bajo 41°F <input type="checkbox"/> Arriba de 135°F <input type="checkbox"/> N/A
		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/> Bajo 41°F <input type="checkbox"/> Arriba de 135°F <input type="checkbox"/> N/A
		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/> Bajo 41°F <input type="checkbox"/> Arriba 135°F <input type="checkbox"/> N/A
		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/> Bajo 41°F <input type="checkbox"/> Arriba de 135°F <input type="checkbox"/> N/A
		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/> Bajo 41°F <input type="checkbox"/> Arriba de 135°F <input type="checkbox"/> N/A
		<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/> Bajo 41°F <input type="checkbox"/> Arriba de 135°F <input type="checkbox"/> N/A

**INFORMACIÓN DEL EQUIPO****Conservación de alimentos fríos**☐ Refrigerador    ☐ Camión frigorífico    ☐ Mantas de hielo/refrigerador    ☐ Hielo/hielera☐ Otro (especifique): \_\_\_\_\_**Control de Tiempo/Temperatura para la Seguridad de los Alimentos (TCS) DEBEN MANTENERSE EN FRÍO A 41° F O POR DEBAJO****Cocinando**☐ Parrilla    ☐ Estufa    ☐ Freidora    ☐ Horno    ☐ Wok    ☐ Parrilla/ahumador para barbacoa    ☐ Horno asador/olla eléctrica    ☐ Olla arrocera☐ Rodillo para perros calientes (Hot dogs)    ☐ N/A    ☐ Otro (especifique): \_\_\_\_\_**NO COCCIÓN DE ALIMENTOS DESATENDIDA****Environmental Health Division**

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

<b>Conservación de alimentos calientes</b>	<input type="checkbox"/> Mesa de vapor <input type="checkbox"/> Olla arrocera <input type="checkbox"/> Horno asador/olla eléctrica <input type="checkbox"/> Caja/vitrina caliente <input type="checkbox"/> Rodillo para perros calientes (Hot dogs) <input type="checkbox"/> Horno <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/> Otro (especifique): _____
	<b>NO MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS CALIENTES DESATENDIDO; SE REQUIERE EQUIPO MECÁNICO CON FUENTE DE ENERGÍA APROBADA</b>
<b>Método de conservación de alimentos caliente/fríos durante el transporte</b>	<input type="checkbox"/> Contenedor insulated apto para alimentos <input type="checkbox"/> Equipo motorizado para conservar el calor o el frío. <input type="checkbox"/> Refrigeración <input type="checkbox"/> Contenedor no insulated apto para uso alimentario <input type="checkbox"/> Entregado al evento por proveedor comercial, indicar proveedor: _____
	<input type="checkbox"/> Otro (especifique): _____

**INSTALACIÓN DEL PUESTO (marque todas las casillas que correspondan)**

<b>Se requiere una estación de lavado de manos (lavamanos) para manipular cualquier alimento abierto y debe instalarse dentro del puesto.</b> <input type="checkbox"/> Contenedor insulated de 5 galones con grifo de flujo continuo <input type="checkbox"/> Lavamanos con plomería <input type="checkbox"/> Jabón y toallas de papel. <input type="checkbox"/> Agua tibia (100-120 grados F) <input type="checkbox"/> Balde/cubeta separado para aguas residuales	<b>Desinfectante:</b> <input type="checkbox"/> Contenedor separado <input type="checkbox"/> Contenedores adicionales para carne cruda <input type="checkbox"/> Toallas de limpieza <input type="checkbox"/> Cloro / Desinfectante (1 cucharadita de cloro / 1 galón de agua)	<b>Puesto de Comida::</b> <input type="checkbox"/> Cubierta de suelo/piso Se requiere material no absorbente (no se permite tierra o lodo expuesto) <input type="checkbox"/> Protección sobre la cabeza Lona/pabellón/carpa <input type="checkbox"/> Unidad/Camión Móvil de Alimentos Aprobada por L&I <input type="checkbox"/> Otro: _____	<b>Área de Cocina Exterior:</b> <input type="checkbox"/> El área de cocina exterior (BBQ) debe tener una segunda estación de lavado de manos (lavamanos) y puede estar sujeta a permisos temporales adicionales. <input type="checkbox"/> 4 pies de separación / barrera del público
--	--	---	--

Por favor firme abajo indicando que acepta y comprende los "Requisitos Operativos de Eventos Temporales". Si se determina que usted no cumple, se puede suspender su permiso temporal de establecimiento de alimentos.

☐ He leído, entiendo y cumpliré con los requisitos de seguridad alimentaria.

\_\_\_\_\_  
FIRMA DEL SOLICITANTE

\_\_\_\_\_  
FECHA

*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.*

**Environmental Health Division**

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