

SOLICITUD PARA ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS TEMPORAL

GRANT COUNTY HEALTH DISTRICT

1038 W Ivy Ave Ste 1, Moses Lake, WA 98837

509-766-7960 • granthealth.org

info@granthealth.org

Envíe la solicitud completa junto con la tarifa correspondiente a GCHD **con al menos 10 días laborales de anticipación al evento.**

Recargos por pago tardío: las aplicaciones y los pagos recibidos entre 9 y 4 días laborales antes del evento están sujetos a un recargo del 50%. Si se reciben dentro de los 3 días laborales anteriores al evento, la tarifa se duplicará. Las tarifas están sujetas a cambios.

No completar esta aplicación en su totalidad puede resultar en el rechazo de esta y/o en otras restricciones.

Por favor, marque la casilla correspondiente al permiso que solicita. Para determinar el nivel de riesgo, consulte la Guía de Niveles de Riesgo Alimentario o comuníquese con GCHD	Alimentos de Bajo Riesgo	Alimentos de Riesgo Moderado	Alimentos de Alto Riesgo
Vendedor de Alimentos Comerciales			
Vendedor de Alimentos sin Fines de Lucro (Se requiere formulario de certificación de organización sin fines de lucro)			
Applicant has an Annual Food Permit for a food establishment in Grant County			

El evento durara:	
1-4 días	
5-21 días	

INFORMACION DEL APLICANTE

Nombre del Solicitante _____

Nombre del Puesto en el Evento _____

Dirección de Envío _____ Ciudad, Estado, Código Postal _____

Teléfono durante el día # _____ Correo Electrónico _____

Nombre de la Persona Encargada del Servicio de Comida _____

Número de Teléfono de la Persona Encargada del Servicio de Comida _____

INFORMACION DEL EVENTO

Nombre del Evento _____

Ubicación/Dirección del Evento _____ Ciudad _____

Fecha(s) del Evento _____ Horas de Operación _____

Nombre del Coordinador del Evento _____

Número de Teléfono del Coordinador del Evento # _____

Correo Electrónico del Coordinador del Evento _____

Tipo de Puesto
☐ Unidad Móvil(Camión de Comida, Remolque de Venta Ambulante)

Se requiere un comprobante de la certificación del Departamento de Trabajo e Industrias de Washington (LNI) (Insignia) para los operadores de utilicen unidades moviles de venta de alimentos o remolques de concension cerrados. Debe presentar el comprobante de insignia junto con su solicitud.

☐ Cocina Permanente

☐ Temporal/ Estilo "Emergente":

Descripción: Piso _____ Techo _____

MENU Y PREPARACION DURANTE EL EVENTO:

1. ¿Se preparará alguna comida antes del evento? ☐ No ☐ Si (Si la respuesta es Si, deberá completar la sección “Cocina Externa”).
2. ¿Se utilizará carne cruda, mariscos o huevos sin pasteurizar con cascará en el evento? ☐ Si ☐ No
3. ¿Dónde se comprará la comida? _____
4. ¿De dónde provendrá el agua? (Nombre del sistema de suministro de agua o, si la compra, de donde la comprara?

5. ¿Si se usara, donde se comprará el hielo?

6. Introduzca cada alimento que se preparara, servirá o venderá en el lugar del evento el día del evento, y luego indique cada paso de la preparación de cada alimento. Si sus procedimientos de preparación no se ajustan a la tabla o no dispone de suficiente espacio, adjunte su propia tabla.

COMIDA	Mantenimiento en frio	Cocina/asar a la parilla	Recalentar	Mantenimiento en caliente	Ensamblar	Otro	Comida preparada antes del evento?*

*Si la preparación de los alimentos se realizara en otro lugar, deberá completar la sección “Cocina externa” en al pagina 3.

7. Verifique el equipo que se utilizara en el evento:

Mantenimiento en Frio	Cocinar/Recalentar	Mantenimiento en Caliente
☐ Refrigerador ☐ Hielera ☐ Camion Frigorifico ☐ Congelador ☐ Otro: _____	☐ Horno ☐ Horno Tostador ☐ BBQ ☐ Parilla de gas ☐ Vaporera ☐ Freidora ☐ Estufa ☐ Otro: _____	☐ Horno ☐ Horno Tostador ☐ BBQ ☐ Vitrina caliente ☐ Parilla de gas ☐ Mesa de Vapor ☐ Calentador de comida ☐ Otro: _____

Esta sección solo debe completarse si se va a preparar comida en un lugar diferente al del evento.

Si toda la comida se preparara únicamente en el lugar del evento, pase a la página 4.

INFORMACION SOBRE LA COCINA/CENTRO DE PREPARACION DE ALIMENTOS EXTERNOL (Debe ser un establecimiento de alimentos con licencia)

Nombre del Establecimiento de

Comida _____

Direccion _____ Ciudad/Estado/Código Postal _____

Nombre del Propietario/Gerente _____ Numero de Teléfono _____

La preparación de alimentos en la cocina se realizará las siguientes fechas(s) y hora(s):

Fechas(s) _____ Hora(s) _____

Tiempo de transporte desde la cocina hasta el evento _____ minutos

Los alimentos serán transportados: ☐ CALIENTES ☐ FRIOS ☐ CONGELADA

Describa como se protegerán los alimentos de la contaminación y como se controlarán las temperaturas durante el transporte:

Introduzca cada alimento que se preparara en la cocina central y, a continuación, marque cada paso de preparación de dicho alimento en la cocina.

Comida	Mantenimiento en Frio	Cocinar/Asar a la parrilla	Recalentar	Mantenimiento en Caliente	Ensamblar	Empaquetar	Otro

PARA TODAS LAS APLICACIONES

Instalaciones y Normas—Por favor, lea y responda las preguntas correspondientes. ¿Se proporcionará esto?		SI	NO	N/A
Instalaciones para lavarse las manos	Como mínimo, debe disponer de 5 galones de agua tibia en un recipiente isotérmico con grifo de cierre (sin botones pulsadores), un cubo para recoger las aguas residuales, jabón y toallas de papel. Los lavabos con depósito de agua también son aceptables. Este requisito puede eximirse únicamente para alimentos preenvasados (no para alimentos expuestos).			
Lavado de Platos/Utensilios	Cuando se reutilicen platos, utensilios, ollas u otros equipos de cocina en el lugar del evento, o en eventos que duren más de un día, deberá proporcionar instalaciones para lavar, enjuagar y desinfectar. Deberá haber disponible en el puesto o a una distancia máxima 200 pies un fregadero de tres compartimientos o una instalación temporal de tres recipientes.			

Instalaciones y Normas —Por favor, lea y responda las preguntas correspondientes. ¿Se proporcionará esto?		SI	NO	N/A
Lavado de Frutas y Verduras	Para lavar la frutas y verduras frescas, se debe utilizar un fregadero o recipiente independiente con agua corriente limpia y un cubo para recoger el agua. Si se utiliza un fregadero con desagüe, este debe tener un sistema de drenaje indirecto para evitar la contaminación de los alimentos.			
Desingectante	Se debe preparar y mantener en el lugar una solución desinfectante para desinfectar las superficies según sea necesario (excepto si solo se manipulan alimentos preenvasados) La solución desinfectante más común consiste en aproximadamente una cucharadita de cloro por galón de agua. Se requieren tiras reactivas para comprobar la concentración adecuada. Los trapos de limpieza deben guardarse sumergidos en la solución o se puede usar un atomizador con toallas de papel.			
Eliminacion de Basura	En el puesto se deben proporcionar contenedores de basura a prueba de derrame y plagas para depositar todos los residuos generados, y estos deben vaciarse según sean necesario.			
Eliminacion de aguas Residuales	En las instalaciones temporales, se deberán utilizar cubetas o tanques de retención para recolectar todas las aguas residuales generadas durante el evento, y posteriormente vaciarlas en una alcantarilla autorizada. Las aguas residuales no se pueden desecharse directamente en el suelo.			
Bano para Empleados	Debe haber un baño disponible para los empleados durante el horario de operación y a una distancia máxima de 200 pies del puesto de trabajo. Todos los baños deben contar con agua corriente fría y caliente, jabón y toallas de papel para lavarse las manos.			
Persona encargada y Tarjetas de Trabajador de Alimentos	En todo momento debe haber una persona responsable a cargo en el puesto para supervisar las prácticas de seguridad alimentaria y garantizar que los demás trabajadores cumplan con las normas de seguridad alimentaria. Esta persona responsable a cargo debe contar con la tarjeta de manipulador de alimentos del estado Washington vigente. La mayoría de los puestos necesitaran más de una persona responsable para cubrir todos los turnos y descansos.			
Termómetros	Se debe proporcionar un termómetro delgado con un rango de temperatura de 0°-220°F para controlar la temperatura interna de los alimentos. Los alimentos delgados, como las hamburguesas, requieren un termómetro digitan con punta fina.			
Prevencion de Contacto con las Manos Desnudas	Los trabajadores de la industria alimentaria deben utilizar barreras para evitar el contacto directo de las manos con los alimentos listos para el consumo (ensaladas, sándwiches y cualquier otro alimento que se cocine andes de servir). Estas barreras incluyen guantes desechables, pinzas y otros utensilios, papel para envolver alimentos, etc.			

Al firmar, entiendo que la emisión y la validez de cualquier permiso están supeditadas al cumplimiento de los requisitos del Distrito de Salud del Condado de Grant.

Para cambiar la fecha o el lugar del permiso que ya ha solicitado, o si necesita cancelarlo, debe realizar la solicitud al menos 5 días laborales de antes al evento, salvo que existan circunstancias excepcionales. El Distrito de Salud retendrá \$30.00 de cada reembolso en concepto de gastos administrativos.

Firma del Apicante _____ Fecha: _____

FOR GCHD USE ONLY

Date		Amt		PHA	Paid by
Payment Type	Card	Cash	Check	Receipt #	