

Guía de Permisos para Establecimientos Temporales de Alimentos

¿Qué es un Establecimiento Temporal de Alimentos?	Un Establecimiento Temporal de Alimentos (TFE, por sus siglas en inglés) es donde se elaboran y/o venden alimentos como parte de un evento. Los TFE no son elegibles para operar a menos que sean parte de un evento. Los TFE no pueden funcionar más de 21 días seguidos con un solo evento. En un evento recurrente aprobado, como un mercado de agricultores o un mercado de pulgas, un TFE no puede operar más de tres días a la semana.
¿Quién necesita obtener un permiso temporal?	Cualquier persona que planee preparar y / o servir comida en eventos que estén abiertos al público debe obtener un permiso, incluso si la comida es gratis. Si anuncia el evento, incluidas las redes sociales, un sitio web, un periódico, un anuncio de radio o televisión, folletos, pancartas u otros medios, debe obtener un permiso. Eventos privados o con servicio de catering: Incluso los eventos que no están abiertos al público deben tener comida proporcionada por un proveedor de catering autorizado por GCHD u otro establecimiento de alimentos autorizado por GCHD si hay algún tipo de compensación. La compensación incluye el pago, la donación o el intercambio de bienes/servicios a la persona que proporciona la comida o a quienes la consumen (bodas, banquetes de empresa, recaudaciones de fondos privadas con una tarifa de boleto, etc.). Los eventos públicos o privados no necesitan un permiso TFE si la comida es preparada y servida por un proveedor de catering permitido en el condado de Grant.
¿Por qué tengo que obtener un permiso?	La ley estatal (WAC 246-215) exige un permiso TFE. GCHD revisará su menú y procesos, tanto en la oficina como en persona, para asegurarse de que se sigan las reglas de seguridad alimentaria. Esto ayuda a mantener los alimentos seguros y a proteger a las personas de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
¿Dónde puedo obtener una solicitud de permiso?	Las solicitudes de permisos de TFE están disponibles en la oficina del Distrito de Salud del Condado de Grant en 1038 West Ivy, Moses Lake o en nuestro sitio web, www.granthealth.org . Si llena la solicitud electrónicamente, puede enviarla por correo electrónico a info@granthealth.org y le llamaremos para realizar el pago.
¿Cuáles son los requisitos para operar?	Complete la solicitud de permiso TFE. Entregue la solicitud completa en nuestra oficina y pague la tarifa correcta al menos 10 días hábiles antes del evento. La aplicación enumera las tarifas que se basan en el nivel de riesgo del menú propuesto. A las solicitudes recibidas menos de 10 días antes del evento se les cobrará un cargo por retraso. Configure su TFE en el evento siguiendo las reglas enumeradas en el folleto "Reglas de operación" disponible en nuestro sitio web. Asegúrese de que toda la comida que se sirve en el evento se prepare en el evento o que se haya hecho y se haya traído directamente de un establecimiento de alimentos permitido, como un restaurante, una tienda de comestibles, una cocina de la iglesia o una cocina escolar permitida. Siempre debe tener al menos 1 persona a cargo en la cabina/cocina durante el evento. La persona a cargo debe tener una tarjeta de trabajador de alimentos válida y vigente del estado de Washington. Puede comenzar a preparar y servir comida después de haber enviado una solicitud y de que el puesto/cocina esté configurado. Esto incluye tener un termómetro, una cubierta superior y una estación de lavado de manos con agua tibia, jabón y toallas de papel.

¿Cuándo será inspeccionado?

Un inspector de seguridad alimentaria lo llamará antes del evento para hablar sobre su solicitud y repasar las reglas. La mayoría de los TFE se inspeccionan durante el evento o en el sitio de preparación de alimentos aprobado. No tiene que esperar a que la inspección comience a preparar o servir comida si solicitó y pagó el permiso y está configurado correctamente.

¿Hay algún alimento que pueda vender que no necesite un permiso?

Sí, hay algunos alimentos que puedes servir sin permiso.

- Alimentos como papas fritas/galletas/galletas saladas en bolsas, bebidas enlatadas/embotelladas que no necesitan refrigeración como refrescos/agua/bebidas deportivas, bebidas calientes con crema en polvo, donas o galletas que provienen del paquete original y se sirven sin contacto con las manos desnudas (es decir, con pinzas) en artículos de un solo uso como una servilleta o un plato de papel.
- Se permiten ventas de pasteles sin fines de lucro. Consulte nuestro sitio web para conocer los requisitos de venta de pasteles.
- También puede traer o contratar un servicio de catering autorizado o un camión de comida autorizado para proporcionar comida en su evento. El servicio de catering o camión de comida debe estar permitido en el condado de Grant.

Alimentos exentos: Hay algunos alimentos de bajo riesgo como el maíz hervido y el algodón de azúcar que están exentos de permiso. No necesita un permiso para preparar y servir alimentos exentos, pero debe completar una solicitud Y obtener la aprobación antes de vender los alimentos. De todos modos, debe seguir todas las reglas de TFE para operar.

¡Todavía tengo preguntas!

¡Llámenos! Estaremos encantados de responder a cualquier pregunta que tenga sobre los permisos. Estas son algunas preguntas frecuentes:

"Mi iglesia está teniendo un festival de otoño y nos gustaría servir perritos calientes. ¿Necesito obtener un permiso incluso si los perritos calientes se reparten gratis?"

Respuesta: **SÍ**, si el festival está abierto al público, necesitas un permiso.

"A mi grupo le gustaría vender tamales para recaudar fondos y ayudar a apoyar a una familia necesitada. ¿Necesitamos solicitar un permiso de TFE y podemos hacer los tamales en casa?"

Respuesta: **SÍ**, necesitas un permiso, y **NO**, los tamales no se pueden hacer en casa. Todos los alimentos deben prepararse en una cocina permitida.

"Tengo un restaurante en la ciudad y me gustaría vender comida en la feria. ¿Necesito un permiso TFE aunque ya tenga un permiso para mi restaurante?"

Respuesta: **SÍ**, necesita un permiso. Su permiso de restaurante es solo para el restaurante y no cubre sus operaciones de alimentos fuera del sitio o fuera del restaurante. Puede usar su restaurante para preparar alimentos para el evento porque es una cocina permitida.

"La clase de mi hija está horneando galletas para venderlas y ayudar a recaudar dinero para su excursión escolar. ¿Necesitan un permiso para vender las galletas y se les permite hornear las galletas en casa?"

Respuesta: **NO**, no necesita permiso y **SÍ**, las galletas se pueden hacer en casa. El código alimentario permite una excepción para las "ventas de pasteles sin fines de lucro". Debe haber un letrero colocado en el evento que diga que las galletas se hicieron en una cocina que no está inspeccionada.

"Voy a tener una barbacoa del Día de Agradecimiento al Cliente en mi negocio y quiero asar hamburguesas para mis clientes. ¿Necesito un permiso TFE?"

Respuesta: **SÍ**, necesita un permiso, pero si contrata un servicio de catering o un camión de comida con permiso de GCHD para preparar y servir comida a sus clientes, su permiso cubriría el servicio de alimentos y no se necesitaría un permiso TFE.

"Nuestro club de servicio se reúne mensualmente y servimos la cena. La comida es preparada por los miembros voluntarios del club y solo está abierta a los miembros del club. ¿Necesitamos un permiso TFE?"

Respuesta: **NO**, no se necesita un permiso. Esto describe un evento privado. Sin embargo, si los miembros del club tienen que pagar la cena, se debe utilizar un servicio de catering autorizado.