

SOLICITUD PARA SERVICIO DE ALIMENTOS TEMPORAL



GRANT COUNTY HEALTH DISTRICT
 1038 W. Ivy Ave · Moses Lake, WA 98837
 (509) 766-7960 · www.granthealth.org

Date	_____
Amt Rcvd	_____ PHA _____
Receipt #	_____
Permit #	_____

Instrucciones: Complete esta aplicación y envíela, junto con la tarifa correspondiente, al Grant County Health District antes del evento.
Hay una tarifa adicional de doble de la tarifa normal si la aplicación y el pago son recibidos menos que 10 días antes del evento. Para obtener información adicional, refiérase a la lista de las reglas adjunto y la Guía de los Niveles de Riesgo Alimentario, o llame al Grant County Health District al número telefónico que aparece más arriba. Las tarifas están sujetas a cambios. Si no se completa esta solicitud en su totalidad, puede dar lugar a restricciones o el cierre.

Marque lo que está solicitando	Alimentos de Alto Riesgo	Alimentos de Riesgo Moderado	Alimentos de Bajo Riesgo
Vendedor Comercial (fines de lucro)	\$76* o \$101/Semana	\$51* o \$71/Semana	\$26* o \$41/Semana
Organizaciones no Comerciales (sin fines de lucro)	\$38.00*	\$26.00*	\$13.00*

*Los permisos tienen una validez de cuatro días consecutivos en el mismo lugar, con el mismo menú y las mismas instalaciones. Lugares adicionales, cambios en el lugar, y/o cambios del menú o instalaciones se requerirán permiso(s) adicional(es).

Información del Solicitante:

NOMBRE DEL SOLICITANTE/ORGANIZACIÓN _____

DIRECCIÓN POSTAL _____

CIUDAD/EST/CÓD POST _____ TEL. DIURNO # _____

PERSONA A CARGO DEL SERVICIO DE ALIMENTOS _____ TEL# _____

Información del Evento:

NOMBRE DEL EVENTO _____

UBICACIÓN/DIRECCIÓN DEL EVENTO _____

FECHA(S) DEL EVENTO _____ HORAS DE OPERACIÓN _____

NOMBRE DEL COORDINADOR DEL EVENTO _____ TEL # _____

¿SE PREPARARÁ ALGÚN ALIMENTO ANTES DEL EVENTO? Sí o NO

¿SE UTILIZARÁ CARNE CRUDA O OTRO PRODUCTO ANIMAL DE UN ESTADO PRIMO? Sí o NO

EL MENÚ Y PROCEDIMIENTOS DE PREPARACIÓN EN EL EVENTO:

Ponga cada alimento que será preparado en el evento en el día del evento, y luego marque los procedimientos de preparación para el alimento.

NOTA: Si sus procedimientos de preparación no corresponden con estos cuadros, o si no tiene espacio suficiente, por favor adjunte su propia tabla

ALIMENTO	mantener frio	cocinar	recalentar	mantener caliente	porción	otro

FUENTE DE ALIMENTO Y AGUA (donde se lo obtiene?):
 AGUA: (nombre del suministro de agua, o si lo compra, de donde?) _____

CARNE/CARNE DE AVE/PESCADO/MARISCOS: _____

HIELO: _____ OTROS ALIMENTOS: _____

Por favor dé vuelta para completar la solicitud

PUESTO, EQUIPOS E INSTALACIONES:

Describe el puesto:

Piso _____ Techo _____ Paredes _____

Marque el equipo que se utilizará para las tareas siguientes:

Mantener Frio	Cocinar/Recalentar	Mantener Caliente
<input type="checkbox"/> Refrigerador <input type="checkbox"/> Caja de Hielo <input type="checkbox"/> Camión de Refrigerador <input type="checkbox"/> Hielo Drenado <input type="checkbox"/> Congelador <input type="checkbox"/> Otro: _____	<input type="checkbox"/> Horno <input type="checkbox"/> Tostador <input type="checkbox"/> BBQ/Asador <input type="checkbox"/> Wok <input type="checkbox"/> Parrilla de Gas <input type="checkbox"/> Vapora <input type="checkbox"/> Freidora <input type="checkbox"/> Estufa <input type="checkbox"/> Otro: _____	<input type="checkbox"/> Horno <input type="checkbox"/> Tostador <input type="checkbox"/> BBQ/Asador <input type="checkbox"/> Wok <input type="checkbox"/> Parrilla de Gas <input type="checkbox"/> Mesa de Vapor <input type="checkbox"/> Plato de Pinzón <input type="checkbox"/> Otro: _____

Hace el favor de leer y contestar las preguntas que corresponden:

Instalaciones para lavado de manos	Al mínimo, tiene que proporcionar 5 galones de agua tibia en un recipiente aislado con un grifo de cierre (sin pulsadores), un cubo para capturar los aguas residuales, jabón y toallas de papel en dispensadores. Fregaderos con un tanque de almacenamiento también son aceptables. ¿Esto será proporcionado? Sí o No (marque uno)
Lavado de Platos/Utensilios	Cuando los platos, utensilios, ollas o otro equipo de alimentos son reutilizados durante el evento, o para eventos que duran más que un día, debe proporcionar las instalaciones para lavar, enjuagar y desinfectar en el sitio. Un fregadero de tres compartimientos, o una programa de instalación con tres tinas, debe ser el lugar disponible en el sitio dentro de 200 pies. ¿Esto será proporcionado? Sí No N/A
Lavado de Producto Fresco	Un fregadero separado o una tina con agua limpia y corriente debe ser utilizada para lavar los productos frescos. Si se utiliza un fregadero fijo, se debe drenar indirectamente para evitar la contaminación de los alimentos. ¿Esto será proporcionado? Sí o No
Desinfectante	Una solución desinfectante se debe hacer y mantener con trapos de limpieza y localizado en el mismo lugar para desinfectar las superficies. La solución desinfectante más utilizado es una cucharada de cloro por cada galón de agua. ¿Esto será proporcionado? Sí o No
Recogida de Basuras	Se deben proporcionar contenedores de basura en el puesto para retener toda la basura generada y se deben vaciar según lo necesario. Los contenedores tienen que ser prueba de plagas y fugas. ¿Este será proporcionado? Sí o No
Eliminación de Aguas Residuales	Cubos de captura y/o tanques de almacenamiento debe ser utilizado para almacenar todas las aguas residuales generadas durante el evento y después se vaciará en un alcantarillado aprobado. Las aguas residuales no se pueden disponer sobre la tierra. ¿Esto será proporcionado? Sí o No
Baños para Empleados	Un baño para los empleados debe estar disponible durante todo el tiempo de operación y dentro de 200 pies del puesto. Todos los baños deben tener agua corriente, agua fría y caliente, toallas de papel y jabón, para lavarse las manos. ¿Esto será proporcionado? Sí o No
Persona Encargada y Tarjetas del Trabajador de Alimentos	Debe haber una persona encargada en el puesto siempre para supervisar las prácticas y la seguridad alimentaria y que otros trabajadores están siguiendo las reglas de la seguridad alimentaria. La persona encargada debe tener una tarjeta válida del Trabajador del Alimento del estado de Washington. La mayoría de los puestos necesitarán más que una persona encargada para poder cubrir todos los turnos. ¿Esto será proporcionado? Sí o No
Termómetro	Un termómetro de metal y delgado con temperaturas de 0°-220°F debe ser proporcionado para vigilar la temperatura interna de los alimentos. Con carnes finas tales como hamburguesas, un tipo digital muy fina puede ser necesario. ¿Esto será proporcionado? Sí o No
Manos Descubiertas	Los trabajadores en alimentos deben usar barreras para evitar tocar los alimentos listos para comer. Las barreras incluyen guantes desechables, pinzas y otros utensilios. ¿Esto será proporcionado? Sí o No

EI MENÚ Y PASOS DE PREPARACIÓN FUERA DEL SITIO EN UNA COCINA APROBADA *:

Si aplicable, incorpore cada alimento que sea preparado **antes del evento** en una cocina aprobada, luego marque cada paso de la preparación para el alimento en la cocina.

Alimento	Descongelar	Cortar o/y Unir	Cocinar o/y Hornear	Enfriar	Mantener Frio	Recalentar	Mantener Caliente	Porción	Empaquetado

* Deben tener una licencia de alimentos del Distrito de Salud

NOMBRE DE LA COCINA _____ NOMBRE DEL DUEÑO/GERENTE _____

DIRECCIÓN _____ CIUDAD _____ TEL# _____

FECHA(S) QUE PREPARAN LOS ALIMENTOS EN LA COCINA: _____ HORA(S) _____

TIEMPO DE TRANSPORTE AL EVENTO DE LA COCINA _____ LOS ALIMENTOS SERÁN TRANSPORTADOS--CALIENTES o FRIOS?
(marque uno)

DESCRIBE CÓMO SERÁ CONTROLAR LA TEMPERATURA DE ALIMENTOS DURANTE EL TRANSPORTE _____

Firma del Solicitante _____ **Fecha** _____

Al Firmar esta forma, yo entiendo que la emisión y la retención de cualquier permiso son contingentes sobre cumplimiento satisfactorio de requisitos del distrito de la salud del condado de Grant.

Si usted decide cambiar la fecha o la localización de un permiso temporal del servicio de alimento el cual usted ha solicitado ya, o si necesita cancelar un permiso temporal del servicio de alimento, usted debe hacer la petición, por el teléfono o personalmente, por lo menos 5 días laborales antes del acontecimiento. Usted no puede pedir ningunos cambios o reembolsos menos de 5 días laborales del acontecimiento. \$30.00 de cada reembolso serán conservados por el distrito de la salud para los costos administrativos.