



2024 APLICACIÓN PARA ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS TEMPORAL

1038 W Ivy · Moses Lake, WA 98837 (509) 766-7960 · www.granthealth.org

Date	_____
Amt Rcvd	_____ PHA _____
Paid By	_____
Receipt #	_____
Permit #	_____
NP Attest?	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No
LNI Proof?	<input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No

****AVISO PARA UNIDADES MÓVILES**** Se requiere prueba de certificación LNI de WA (insignia) o solicitud LNI de WA actual para todos los operadores que utilizan unidades móviles de alimentos/remolques de concesión cerrados. Debe presentar prueba con la solicitud. A partir del 1 de septiembre de 2024, todas las unidades móviles deberán tener la insignia LNI de WA.

Completa la solicitud y entrega, junto con la tarifa correspondiente, a GCHD al menos 10 días hábiles antes del evento. **Cargos por demora: las solicitudes y los pagos recibidos de 9 a 4 días hábiles antes del evento están sujetos a un cargo adicional del 50%. Si se recibe dentro de los 3 días hábiles antes del evento, la tarifa es el doble.** Para determinar el nivel de riesgo, consulte la guía de nivel de riesgo alimentario o llame a GCHD. Las tarifas están sujetas a cambios. Si no se completa esta solicitud en su totalidad, puede resultar en el rechazo de la solicitud y / u otras restricciones.

Marque el cuadro del permiso que está solicitando:	Alimentos de Bajo Riesgo		Alimentos de Riesgo Moderado		Alimentos de Alto Riesgo	
	1 - 4 días	5 - 21 días	1 - 4 días	5 - 21 días	1 - 4 días	5 - 21 días
Vendedor comercial de alimentos	\$46	\$74	\$90	\$124	\$132	\$176
Organizaciones no comerciales* (sin fines de lucro)	\$23	\$37	\$45	\$62	\$66	\$88

*Se requiere formulario de atestación sin fines de lucro

INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE:

NOMBRE DEL SOLICITANTE U ORGANIZACIÓN _____

NOMBRE DEL PUESTO (si diferente de arriba) _____

DIRECCIÓN POSTAL _____ CIUDAD _____ ESTADO _____ CÓDIGO POSTAL _____

TELÉFONO# _____ CORREO ELECTRONICO _____

PERSONA ENCARGADA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS _____ TELE # _____

INFORMACION DEL EVENTO:

NOMBRE DEL EVENTO _____

UBICACIÓN/DIRECCIÓN DEL EVENTO _____ CIUDAD _____ CÓDIGO POSTAL _____

FECHA(S) DEL EVENTO _____ HORAS DE OPERACIÓN _____

NOMBRE DEL COORDINADOR DEL EVENTO _____ TELÉFONO o CORREO ELECTRONICO _____

PUESTO Y EQUIPO:

Tipo de puesto: Unidad móvil de alimentos /Remolque de concesión* Temporal / "estilo emergente" Cocina Permanente Otra: _____

* Debe estar certificado por el Departamento de Labor e Industrias del Estado de Washington

Describir: Piso _____ Techo _____ Paredes _____

Compruebe el equipo que se utilizará para las siguientes tareas:

Mantenimiento en frío	Cocinar/Recalentamiento	Mantenimiento en caliente
<input type="checkbox"/> Refrigerador <input type="checkbox"/> Cofre de hielo	<input type="checkbox"/> Horno <input type="checkbox"/> Horno de tostador <input type="checkbox"/> Parrilla	<input type="checkbox"/> Horno <input type="checkbox"/> Horno de tostad <input type="checkbox"/> Parrilla
<input type="checkbox"/> Camión refrigerado <input type="checkbox"/> Hielo escurrido	<input type="checkbox"/> Wok <input type="checkbox"/> Parrilla de gas <input type="checkbox"/> Vapor	<input type="checkbox"/> Parrilla de gas <input type="checkbox"/> Mesa de vapor
<input type="checkbox"/> Congelador <input type="checkbox"/> Otro: _____	<input type="checkbox"/> Freidora <input type="checkbox"/> Estufa <input type="checkbox"/> Otra: _____	<input type="checkbox"/> Plato de frotamiento <input type="checkbox"/> Otro: _____

PROCEDIMIENTOS DE MENU Y PREPARACIÓN EN EL EVENTO:

¿SE PREPARARÁ CUALQUIER ALIMENTO ANTES DEL EVENTO? **SÍ** **NO** (En caso afirmativo, rellene la sección "Cocina fuera del sitio" en la página 2)

¿SE UTILIZARÁ CARNE CRUDA, MARISCOS O HUEVOS SIN PASTEURIZAR EN EL EVENTO? **SÍ** **NO**

FUENTES DE ALIMENTOS (donde se compran): _____

FUENTE DE AGUA (¿nombre del sistema de agua, o si lo compra, de dónde?) _____

HIELO _____

Ingrese cada alimento que se preparará en el lugar en el evento el día del evento, luego marque cada paso de preparación para el alimento.

NOTA: Si sus procedimientos de preparación no se ajustan a estos gráficos, o no tiene suficiente espacio, adjunte su propia tabla.

Comida	Mantener frío	Cocinar/ Parrilla	Recalentar	Mantener Caliente	Ensamblar	Otro

INSTALACIONES Y REGLAS — Por favor, lea y responda las preguntas correspondientes. ¿Se proporcionará esto?		SÍ	NO	N/A
Instalaciones para lavarse las manos	Como mínimo, debe proporcionar 5 galones de agua tibia en un recipiente aislado con una espiga que cierre (sin pulsadores), una cubeta para aguas residuales, jabón y toallas de papel. También se aceptan fregaderos de plomería con un tanque de retención. Este requisito puede ser eximido únicamente para alimentos envasados comercialmente (sin alimentos expuestos).			
Lavado de Platos/Utensilios	Cuando los platos, utensilios, ollas u otros equipos de alimentos se reutilizan en el lugar durante el evento, o para eventos que duran más de un día, debe proporcionar instalaciones para lavar, enjuagar y desinfectar. Un fregadero de tres compartimientos o una configuración temporal de "tres tinas" deben estar disponibles en el sitio del puesto o dentro de 200 pies			
Lavado de frutas y verduras frescas	Se debe utilizar un fregadero o recipiente separado de preparación de alimentos con agua corriente y limpia, y otra cubeta para aguas residuales, para lavar frutas y verduras frescas. Si se utiliza un fregadero de plomería, debe drenarse indirectamente para evitar la contaminación de los alimentos.			
Desinfectante	Una solución desinfectante debe hacerse y mantenerse en el lugar con paños de limpieza almacenados en ella para desinfectar las superficies según sea necesario (excepto para los alimentos envasados solamente). La solución desinfectante más utilizada es 1 cucharilla de cloro por galón de agua			
Recogida de basura	Los contenedores de basura a prueba de fugas y plagas se deben proporcionar en el puesto para retener toda la basura generada y se deben vaciar según sea necesario.			
Eliminación de aguas residuales	Para instalaciones temporales, las cubetas de captura y/o tanques de retención deben utilizarse para recoger todas las aguas residuales generadas durante el evento y, a continuación, vaciarse en una alcantarilla aprobada. Las aguas residuales no se pueden desechar en el suelo.			
Baño de empleados	Un baño para los empleados debe estar disponible durante todos los momentos de operación y dentro de 200 pies del puesto. Todos los baños deben tener agua corriente caliente y fría, jabón y toallas de papel para lavarse las manos.			
Persona en cargada y Tarjetas de alimento	Debe haber una persona a cargo (PIC) en el lugar (el puesto) en todo momento para supervisar las prácticas de seguridad de los alimentos y asegurar que otros trabajadores sigan las normas de seguridad alimentaria. La persona a cargo debe tener una tarjeta de alimentos del Estado de Washington. La mayoría de los puestos necesitarán más de una persona a cargo para que todos los turnos y descansos puedan ser cubiertos.			
Termómetros	Se debe proporcionar un termómetro delgado de tipo tallo metálico con un rango de temperatura de 0 grados a 220 grados Fahrenheit para controlar la temperatura interna de los alimentos. Los alimentos delgados, como las hamburguesas, requieren un termómetro digital muy delgado. También, debe mantener un termómetro de refrigeración in todas las unidades de refrigeración.-			
Contacto a mano desnuda	Los trabajadores de alimentos deben utilizar barreras para evitar el contacto directo entre las manos desnudas y alimentos listos para comer (ensaladas, sándwiches y cualquier otro alimento que no se cocine antes de servir). Las barreras incluyen guantes desechables, pinzas y otros utensilios, tejido deli, etc.			

INFORMACIÓN DE COCINA/COMISARIO FUERA DEL SITIO: MENÚ Y PROCEDIMIENTOS DE PREPARACIÓN EN COCINA APROBADA*: Debe ser un establecimiento de alimentos con licencia. Si se aplica, ingrese cada alimento que se preparará antes del evento en una cocina aprobada y, a continuación, marque cada paso de preparación para el alimento en la cocina

NOMBRE DE LA COCINA* _____ NOMBRE DEL PROPIETARIO/GERENTE _____

DIRECCIÓN _____ CIUDAD/ESTADO/CODIGO POSTAL _____ TELEFONO# _____

FECHA(S) DE PREPARACION ALIMENTARIA EN COCINA _____ HORA(S) _____

TIEMPO DE TRANSPORTE DE LA COCINA AL EVENTO _____ ¿COMO SE TRANSPORTAN LOS ALIMENTOS? CALIENTES FRIOS CONGELADOS

Comida	Descongelar	Cortar/ Ensamblar	Cocinar/ Hornear	Enfriar	Mantener frío	Recalentar	Mantener caliente	Porción	Empaquetar

DESCRIBIR CÓMO SE PROTEGERÁ LOS ALIMENTOS DE LA CONTAMINACIÓN Y LA TEMPERATURA CONTROLADA DURANTE EL TRANSPORTE:

FIRMA DEL APLICANTE _____ **FECHA:** _____

Al firmar, entiendo que la emisión y retención de cualquier permiso está supeditada al cumplimiento satisfactorio de los requisitos del Distrito de Salud del Condado de Grant. Para cambiar la fecha o la ubicación de un permiso de servicio de alimentos temporal que ya ha solicitado, o necesita cancelar un permiso de servicio de alimentos temporal, debe hacer la solicitud al menos 5 días hábiles antes del evento. No puede solicitar ningún cambio o reembolso inferior a 5 días hábiles del evento a menos que surjan circunstancias atenuantes. \$30.00 de cada reembolso será retenido por el Distrito de Salud para gastos administrativos. (Revised 12/2023)