



## SOLICITUD DE EXENCIÓN DE PERMISO DE SERVICIO DE ALIMENTOS

Ciertos productos alimenticios pueden venderse o servirse sin un permiso de servicio de alimentos del Distrito de Salud de Yakima. Estos productos incluyen artículos de riesgo extremadamente bajo o productos preparados bajo otra licencia relevante, como la de WSDA o USDA (incluido un permiso de comida casera).

Los productos exentos se dividen en tres categorías: productos preenvasados, productos abiertos y productos preparados en el sitio.

Para solicitar una exención, marque las casillas de cualquiera de los productos que planea vender o servir. Si va a vender o servir Productos Abiertos o Productos Preparados en el Sitio, complete el resto de esta solicitud y envíela a YHD al menos 7 días antes de que planea comenzar a operar. Si solo va a vender o servir productos preenvasados, no se requiere ninguna solicitud.

**Cualquier producto que no esté en la lista a continuación requiere un Permiso de Servicio de Alimentos del Distrito de Salud de Yakima.**

### Productos preenvasados: no se requiere revisión

Los productos **preenvasados** incluyen alimentos que se mantienen a temperatura ambiente o postres congelados de un establecimiento con licencia para el procesamiento de alimentos (WSDA/USDA) o de un establecimiento de alimentos con licencia (YHD/Salud Local), que se venden al cliente en un paquete sellado de fábrica. Esta categoría también incluye frutas y verduras enteras sin cortar y algunos productos secos a granel.

- ☐ Productos horneados preenvasados comercialmente o bocadillos secos (*pretzels, nueces, dulces, etc.*)
- ☐ Cecina de carne preenvasada comercialmente
- ☐ Bebidas enlatadas o embotelladas preenvasadas comercialmente que no necesitan control de temperatura
- ☐ Productos enlatados comercialmente
- ☐ Dulces congelados preenvasados comercialmente
- ☐ Frutas y verduras enteras (sin cortar)
- ☐ Productos secos a granel: no listos para comer, alimentos que no necesitan control de temperatura (frijoles, granos, nueces con cáscara, granos de café, té, hierbas secas o especias)

### Productos abiertos: se requiere revisión de YHD, continúe con la página 2

Incluyen productos que se mantienen a temperatura ambiente y se venden sin un envase sellado. Deben servirse con utensilios o artículos desechables, sin contacto directo con las manos.

- ☐ Productos horneados preparados en una cocina comercial
- ☐ Bocadillos secos preparados en una cocina comercial (*pretzels, nueces, dulces, etc.*)
- ☐ Cecina preparada en una cocina comercial
- ☐ Productos horneados preparados fuera del sitio para una venta de pasteles en beneficio de una organización sin fines de lucro (hogar o cocina comercial)

### Productos preparados en el sitio: se requiere revisión de YHD, continúe a la página 2

Incluyen productos de riesgo muy bajo, preparados y servidos higiénicamente sin contacto directo con las manos.

- ☐ Palomitas de maíz y/o palomitas de maíz saborizadas
- ☐ Algodón de azúcar
- ☐ Conos de nieve/hielo raspado
- ☐ Bebidas con hielo triturado por máquina
- ☐ Frutos secos tostados y/o recubiertos de caramelo
- ☐ Helados o plátanos bañados en chocolate\* (*preempacados/congelados previamente*)
- ☐ Manzanas acarameladas
- ☐ Muestras individuales de frutas y verduras crudas que no requieren TCS\* (*como tomates, verduras de hoja verde, brotes, melones*)
- ☐ Bebidas no TCS preparadas con mezcla en polvo
- ☐ Bebidas enlatadas o embotelladas que no son TCS servidas con hielo
- ☐ Bebidas calientes que no son TCS (*café, té caliente, etc.*)
- ☐ Chiles o elotes asados **sin aderezos**, preparados para servicio inmediato
- ☐ Duros o chicharrones comerciales fritos para servir de inmediato

## SOLICITUD DE EXENCIÓN DE PERMISO DE SERVICIO DE ALIMENTOS

Responda a las siguientes preguntas completando el espacio en blanco.		
Nombre:	Teléfono:	Correo electrónico:
Fecha(s):	Ubicación(es):	
¿De dónde se obtendrán los suministros de alimentos? Liste todos los proveedores:		
¿Se prepararán alimentos o bebidas en otro lugar? Si es así, ¿dónde?		
Responsabilidades del operador		Iniciales
1. No permita trabajar a personas con diarrea, vómitos, ictericia o dolor de garganta con fiebre.		
2. Al menos un trabajador debe tener una tarjeta válida de trabajador de alimentos de Washington.		
3. Proporcione una estación para lavarse las manos con agua tibia (100–120 °F), jabón y toallas de papel a menos de 15 pies de su puesto.		
4. Evite el contacto con alimentos listos para comer usando utensilios, guantes o envolturas desechables.		
5. Use alimentos, agua e hielo de fuentes aprobadas y <u>guarde los recibos</u> . <b>No se permite comida preparada en casa.*</b>		
6. Asegúrese de que los baños sean accesibles para los empleados y que los empleados se laven las manos después de usar el baño.		
7. Proteja los alimentos con un cubierto; manténgalos elevados y alejados de contaminantes, sobre un piso limpio.		
8. Use recipientes y superficies aptos para alimentos.		
9. Elimine aguas residuales en alcantarillado sanitario y mantenga la basura contenida y bien desechada.		
10. Asegúrese de que todas las superficies en contacto con los alimentos se desinfecten antes y durante la preparación de los alimentos.		
11. Asegúrese de que haya un número adecuado de utensilios disponibles o use una estación de lavado de platos de 3 compartimentos.		
12. Use un fregadero o recipiente de preparación de alimentos separado, con agua limpia y que fluya, y un balde para lavar los productos frescos.		

*\*Los productos horneados caseros se pueden vender en una venta de pasteles que beneficie a una organización sin fines de lucro o a una causa educativa, religiosa o benéfica bajo WAC 246-215-01115 (50) (viii)*

**Firma:** Al firmar, entiendo que la otorgación y retención de cualquier aprobación depende del cumplimiento satisfactorio de los requisitos del Distrito de Salud de Yakima y del cumplimiento de WAC 246-215.

Firma	Fecha
Revisado por	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>Fecha</div> <div> <input type="checkbox"/> Aprobado              <input type="checkbox"/> Rechazado              <input type="checkbox"/> Aprobado con restricciones         </div> </div>

**Si se aprueba, YHD proporcionará una copia de la solicitud aprobada, que debe mantenerse en el lugar en todo momento. La falta de prueba de exención puede dar lugar a una acción de cumplimiento. El incumplimiento de la Responsabilidad del Operador puede resultar en la revocación de la aprobación.**



## REQUISITOS PARA UN EXENCIÓN DE PERMISO DE SERVICIO DE ALIMENTOS

### LAVADO DE MANOS



Una estación de lavado de manos aprobado debe estar disponible en cada puesto durante todas las horas de operación. La estación para lavarse las manos debe incluir un fregadero con plomería y agua caliente que fluya o un dispensador de agua térmico (mínimo 5 galones) con una llave de flujo continuo. El agua debe estar entre 100 °F y 120 °F. Si se utiliza un dispensador de agua térmico, debe haber una cubeta o un balde para recoger las aguas residuales. El jabón y las toallas de papel deben estar disponibles y ser utilizados.

Los trabajadores de alimentos deben lavarse las manos antes de comenzar a trabajar, antes de ponerse los guantes, después de usar el baño, después de manipular productos de animal crudos, después de comer o fumar, y cuando estén sucias.

### EVITAR EL DIRECTO CONTACTO CON LAS MANOS

Los alimentos no se pueden tocar directamente con las manos. Los trabajadores pueden lavarse las manos y usar guantes, o usar utensilios como pinzas, espátulas, cucharas y envoltorios de papel de un solo uso.



Gloves



Tongs



Spatulas



Scoops



Parchment or  
Wax Paper



### PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Solo se pueden usar alimentos de fuentes aprobadas. Todos los alimentos deben prepararse en una cocina aprobada o en el lugar. **La comida no se puede preparar en la cocina de una casa.**

### UTENSILIOS Y EQUIPOS DE LIMPIEZA

Todos los platos y utensilios deben reemplazarse o limpiarse cada cuatro horas. Si los platos o utensilios se van a limpiar en cualquier momento, la estación de lavado de platos debe estar disponible a menos de 200 pies. Los utensilios y el equipo deben lavarse, **enjuagarse, desinfectarse y secarse al aire** (no se deben secar con toalla). Debe haber jabón para platos y un desinfectante adecuado. El desinfectante se puede preparar usando 1 cucharadita de cloro sin aroma por cada galón de agua fría.

