



Office Use			
Case #	Date	Initial	_____
Amt _____	Check # _____	Code _____	Receipt # _____
<input type="checkbox"/> Status Updated			

ENDOSO ADICIONAL PARA CATERING Y VENTA EN EVENTOS

Complete la solicitud y envíela al Distrito de Salud de Yakima junto con la tarifa correspondiente y el formulario de **solicitud / renovación de licencia**. Si se solicita como un nuevo establecimiento, **también se requiere un paquete de revisión de planos**.

Las solicitudes incompletas **no** serán aceptadas

Seleccione uno o ambos: Catering Venta en eventos

INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

Nombre del solicitante:	Teléfono #:
Persona a cargo del catering/eventos:	Teléfono #:
Correo electrónico:	Nombre del establecimiento autorizado:

Nivel de riesgo

***No se permite enfriar comida cocinada en un evento temporal. Solo se permite mantener alimentos fríos.**

Nivel de riesgo 1 (bajo riesgo)	<input type="checkbox"/>
• Ensamblar alimentos para el servicio (incluyendo productos horneados sin empacar)	
• Recalentar alimentos procesados comercialmente para un servicio inmediato	
• Preparación de frutas y verduras	
• Mantener fríos los alimentos TCS. <i>TCS significa alimentos que requieren control de tiempo y temperatura para mantenerse seguros, como leche, queso, carnes frías, frutas, verduras, etc.</i>	
Nivel de riesgo 2 (riesgo moderado)	<input type="checkbox"/>
• Mantener cualquier alimento caliente (frijoles, arroz, carnes, verduras, etc.)	
• Cocinar alimentos crudos (carne, verduras, pasta, etc.)	
Nivel de riesgo 3 (alto riesgo)	<input type="checkbox"/>
• Servir productos animales crudos o poco cocidos (sushi, ceviche que contiene camarones crudos, carne cruda, etc.)	
• Cocinar y enfriar alimentos antes del evento en un establecimiento de alimentos aprobado	

Lista de eventos: Liste al menos tres eventos a los que planea asistir durante los próximos 12 meses.

Nombre del evento:			
Ubicación:			
Coordinador del evento (si se conoce):	Coordinador Teléfono #:		
Fecha(s) del Evento:	# de Días en el Evento:	Horas:	Evento Recurrente: Si/No
Nombre del evento:			
Ubicación:			
Coordinador del evento (si se conoce):	Coordinador Teléfono #:		
Fecha(s) del Evento:	# de Días en el Evento:	Horas:	Evento Recurrente: Si/No
Nombre del evento:			
Ubicación:			
Coordinador del evento (si se conoce):	Coordinador Teléfono #:		
Fecha(s) del Evento:	# de Días en el Evento:	Horas:	Evento Recurrente: Si/No



Equipo: revise todo el equipo que se utilizará para las siguientes tareas:

Lavado de manos (debe estar ubicado en el área de servicio)	Para mantener los alimentos fríos	Para cocinar / recalentar	Para mantener los alimentos calientes
<input type="checkbox"/> Lavamanos con plomería <input type="checkbox"/> Jarra de agua con boquilla de flujo libre y cubeta para recoger agua <input type="checkbox"/> Lavamanos portátil <input type="checkbox"/> Otros (lista): _____	<input type="checkbox"/> Refrigerador <input type="checkbox"/> Hielera <input type="checkbox"/> Camión frigorífico <input type="checkbox"/> Congelador <input type="checkbox"/> Otros (lista): _____	<input type="checkbox"/> Horno <input type="checkbox"/> Wok <input type="checkbox"/> Freidora <input type="checkbox"/> Estufa <input type="checkbox"/> Otros (lista): _____	<input type="checkbox"/> Horno rostizador <input type="checkbox"/> Vaporera <input type="checkbox"/> Parrilla de gas <input type="checkbox"/> -Barbecue <input type="checkbox"/> Otros (lista): _____

Menú y pasos de preparación: cualquier cambio en el menú debe aprobarse antes del evento. Página(s) adicional(es) disponible(s).

Si el menú no ha cambiado con respecto al menú aprobado del año anterior, tome nota en el espacio a continuación.

Alimentos/Bebidas Lista de artículos e ingredientes	Si contiene carne ¿Es comprada cruda o ya cocida?	Si contiene fruta o verdura ¿Es comprada entera o empaquetada y cortada?	Equipo que se usara para cocinar/recalentar y temperatura final del alimento	¿Transporte frío o caliente? Liste el equipo que usará	Equipo que se usara para mantener en frío (41 °F o menos)	Equipo que se usara para mantener en caliente (135 °F o más)
Ejemplo: <i>Hamburguesa</i>	<input checked="" type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> precocida	<input type="checkbox"/> entera <input type="checkbox"/> prelavada/cortada	<i>Hamburguesa cocinada en barbecue a 158 °F</i>	<i>Transporte en frío: hielera con hielo en furgoneta</i>	<i>Hielera a 41 °F o menos</i>	<i>Mantenida en una olla lenta a 135 °F o más</i>
	<input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> precocida	<input type="checkbox"/> entera <input type="checkbox"/> prelavada/cortada				
	<input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> precocida	<input type="checkbox"/> entera <input type="checkbox"/> prelavada/cortada				
	<input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> precocida	<input type="checkbox"/> entera <input type="checkbox"/> prelavada/cortada				
	<input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> precocida	<input type="checkbox"/> entera <input type="checkbox"/> prelavada/cortada				
	<input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> precocida	<input type="checkbox"/> entera <input type="checkbox"/> prelavada/cortada				
	<input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> precocida	<input type="checkbox"/> entera <input type="checkbox"/> prelavada/cortada				
	<input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> precocida	<input type="checkbox"/> entera <input type="checkbox"/> prelavada/cortada				
Notas:						



Responsabilidades del operador: los elementos en rojo indican un posible cierre inmediato	Iniciales
1. Proporcione una estación de lavado de manos con agua tibia (100 ° F a 120 ° F), jabón y toallas de papel que estén disponibles dentro de los 15 pies, accesibles antes de que comience la preparación de alimentos y en todo momento en que los trabajadores estén en la cabina.	
2. Asegúrese de que al menos un trabajador tenga una tarjeta válida de trabajador de alimentos de Washington durante todo el servicio (Foodworkercard.wa.gov).	
3. Proporcione agua, hielo y alimentos de fuentes aprobadas y guardé los recibos de los alimentos utilizados en el evento. No se puede servir ninguna comida preparada en la cocina de una casa.	
4. Si tiene alimentos que necesitan control de tiempo/temperatura para mantenerse seguros (TCS), controle la temperatura con un termómetro de tallo metálico preciso . Está prohibido enfriar comida en un evento temporal	
5. Use barreras que incluyan utensilios, envolturas de papel y guantes para evitar el contacto directo de las manos con todos los alimentos listos para comer	
6. Proporcione un número adecuado de utensilios o una instalación de lavado de platos de 3 compartimientos	
7. Proporcione una solución desinfectante aprobada para los trapos de limpieza o botellas rociadoras en su puesto.	
8. Proporcione una cubierta para los alimentos expuestos, el piso debe minimizar el polvo y la tierra.	
9. Para lavar frutas y verduras, se usará un fregadero o recipiente aparte con agua limpia y una cubeta para recoger el agua.	
10. Toda el agua residual se desechará en un alcantarillado sanitario (no se debe vaciar en el suelo ni en drenajes pluviales). Toda la basura se mantendrá en un contenedor seguro y se desechará de manera adecuada (no vaciar en el suelo).	

Firma

Al firmar, entiendo que la emisión y retención de cualquier permiso depende del cumplimiento satisfactorio de los requisitos del Distrito de Salud del Condado de Yakima y del cumplimiento de WAC 246-215.

Fecha de firma del solicitante			
Revisado por	Fecha	<input type="checkbox"/> Aprobado	<input type="checkbox"/> Rechazado
Notas:			