



Yakima Health District

1210 Ahtanum Ridge Drive
 Union Gap, Washington 98903
 Phone (509) 575-4040
 Fax (509) 575-7894
<http://www.yakimapublichealth.org>

For Office Use:		
Date _____	Code _____	Amt _____
Receipt # _____	Check # _____	
Initial _____		

TEMPORARY FOOD SERVICE APPLICATION
 (SOLICITUD PARA PERMISO TEMPORAL PARA SERVIR ALIMENTOS)

Directions: Complete this application and submit it, along with the appropriate fee, to the Yakima Health District at least one calendar week before the event. For additional information, refer to the attached checklist or call the Yakima Health District at the phone number listed above.

(Direcciones: Completa esta solicitud y entrégala junto con la cuota apropiada, por lo menos una semana calendario antes del evento al Distrito de Salud de Yakima. Para más información, refiérase a la lista que viene con la aplicación junto o llame al Distrito de Salud de Yakima con el número de teléfono enumeró arriba.)

NAME OF ORGANIZATION OR FOOD SERVICE (Nombre Del Negocio u Organizacion) _____

MAILING ADDRESS (Domicilio para Enviar) _____

CITY/STATE/ZIP (Ciudad/Estado/Zona Postal) _____

PERSON IN CHARGE OF FOOD SERVICE (La Persona Encargada Del Puesto) _____

DAYTIME PHONE # (# de Telefono del Dia) _____

OTHER PHONE #, IF AVAILBLE (otro # de Teléfono) _____

NAME OF EVENT (Nombre Del Evento) _____

ADDRESS OF EVENT (Domicilio Del Evento) _____ CITY (Ciudad) _____

DATE (S) AND HRS. OF OPERATION (Fecha(s) y Horario(s) de Operacion) _____

LOCATION WHERE FOOD (S) ARE PREPARED (Lugar donde se va ha preparar la comida) _____

WHERE WERE FOODS PURCHASED (¿Dónde va ha comprar los alimentos?) _____

WHERE WILL ICE COME FROM? (¿Dónde ve ha comprar el hielo?) _____

WATER SUPPLY NAME (¿De donde va ha traer el agua?) _____

MENU and FOOD PREPARATION PROCEDURES: Complete the following items on this application please include beverages and all extra ingredients served with each item. Also, you may attach your own chart if there is not have enough room on this sheet.

(MENU: NECESITAMOS TENER UNA LISTA DE LOS ALIMENTOS QUE VA HA PREPARAR Y COMO LOS VA HA PREPARAR (incluya las bebidas y todos los ingredientes adicionales.) Si necesita mas espacio escriba en otro papel.)

1) Check which preparation procedure each menu item requires at the **BOOTH:** (Marque que procedimiento(s) va ha usar en **EL PUESTO PARA CADA ALIMENTO:**)

FOOD / ALIMENTO	Thaw/ Descongela	Cut- Assemble/ Corta- Mezcla	Cook Bake/ Cocer	Cool/ Enfriar	Cold Holding/ Mantener Frio	Reheat/ Recalentar	Hot Holding /Mantener Caliente	Portion/ Reduce en Tamaño	Package/ Empaque

*Please turn over to complete this application. *(Continua a la vuelta por favor.)

Effective 1/1/05 (Efectivo 1/1/05)

2) If food preparation is required outside of the booth, list name of the kitchen facility under Yakima Health District permit. (Si va ha preparar la comida en otro lugar que no sea en el puesto, escriba el nombre de la cocina con licencia del Distrito de Salud de Yakima.)

Kitchen name (Nombre de la cocina) _____ Address (Domicilio) _____

Dates and Times Kitchen Used (Fechas y horarios en que va a utilizar esta cocina) _____

Check which preparation procedure each item requires at the **LICENSED KITCHEN**: (Marque que el procedimiento de la preparación va a utilizar para cada alimento en la **Cocina con Licencia**):

FOOD/Alimento	Cold Holding/ Mantener Frio	Cook-Grill/ Cocer	Reheat/ Recalentar	Hot Holding/ Mantener Caliente	Cut-Assemble/ Corta-Mezcla	Other/Otro

3) How will you provide temperature control for potentially hazardous foods? Foods must be 41°F or colder, or 140°F or hotter. **MONITOR THEM FREQUENTLY. Circle as many as you will be using.** (¿Cómo va a mantener los alimentos potencialmente peligrosos a las temperaturas adecuadas? Los alimentos fríos deben estar a 41° F o menos y los calientes a 140° F o más. **SUPERVÍSELOS CON FRECUENCIA. Escriba un círculo alrededor de cada artículo que va a utilizar.**)*

Hot holding: steam table, oven, BBQ, gas grill, wok, steamers, stove, hot holding case, other (list) _____

Reheating or cooking: oven, BBQ, gas grill, wok, steamers, stove, other (list) _____

Cold holding: refrigerator, refrigerated truck, re-freezable ice/cooler, dry ice/cooler, drained ice, freezer, other _____

During transport: _____

*Para Mantener Caliente: mesa del vapor, horno, asador, parrilla del gas, carbón, vapor, vitrina para mantener caliente, otro (describa) _____

*Para Cocinar o Recalentar: horno, asador, parrilla del gas, carbón, vapor, estufa, otro (describa) _____

*Para Mantener Frío: refrigerador, camión con refrigeración, hielo en hielera, hielo seco en hielera, hielo en recipientes de plástico en hielera, congelador, otro (describa) _____

*Para transportar: _____

4) Name of person with a valid Washington State Food Worker's Card – card must be available at all time. **At least one food worker with a food handler's card must be present in the booth during all times of operation.** If you don't know who is working yet, provide a list of names with Food Worker Cards at the booth for the Inspector. (Escriba el nombre de las personas que tienen tarjeta de salud del Estado de Washington válida. **Por lo menos un trabajador con tarjeta de salud debe estar presente en todo momento durante todo el tiempo de operación. La tarjeta debe de estar en el puesto todo el tiempo.** Si no tiene esta información en este momento, téngala lista para cuando pase el inspector.)

NAME / Nombre	Exp. date / Fecha de Vencimiento	NAME / Nombre	Exp. Date / Fecha de Vencimiento
1.		3.	
2.		4.	

5) Describe booth: (Describa el puesto.)
 Floor (Piso) _____ Roof (Techo) _____ Walls (Paredes) _____

APPLICANT'S SIGNATURE (FIRMA DEL SOLICITANTE) _____

I understand that issuance and retention of any permit depends upon satisfactory compliance with Yakima Health District requirements. (Yo entiendo que para obtener y no perder este permiso debo de cumplir con todos los requisitos del Distrito de Salud de Yakima.)

FOR INSPECTOR USE ONLY

DATE: _____	INSPECTOR: _____	DATE: _____	INSPECTOR: _____
NOTES: _____		NOTES: _____	
DATE: _____	INSPECTOR: _____	DATE: _____	INSPECTOR: _____
NOTES: _____		NOTES: _____	

**THESE REQUIREMENTS MUST BE POSTED IN THE BOOTH AND
MUST BE READ & SIGNED BY ALL FOOD WORKERS
(TODOS LOS TRABAJADORES NESESITAN LEER Y FIRMAR ESTAS HOJAS.
FIJELAS EN LA PARED DE SU PUESTO.)**

YAKIMA COUNTY HEALTH DISTRICT REQUIREMENTS: (REQUISITOS DEL DISTRITO DE SALUD DE YAKIMA:)

- 1) Gravity flow handwashing facilities must be provided in your booth. This consists of an insulated container with a spigot that can lock in open position - capacity of 5 gallons or more - filled with hot water between 100°F and 120°F, a tub or bucket to catch waste water, pump soap and paper towels. **WASH HANDS FREQUENTLY!** (Necesita tener todo lo necesario para lavarse las manos dentro del su puesto: Recipiente térmico lleno de agua caliente, entre 100°F y 120°F, de por lo menos 5 galones de capacidad, con una llave que pueda quedarse en la posición abierta. Recipiente para el agua usada. Jabón líquido y toallas de papel. **LÁVESE LAS MANOS CON FRECUENCIA.**)
- 2) Sanitizer for wiping cloths must be provided in your booth. This solution consists of 1 teaspoon of bleach per gallon of cool water (or other approved sanitizer) and wiping cloths. (Debe tener una solución desinfectante en su puesto y toallas para limpiar. Prepare esta solución con una cucharadita de cloro (blanqueador u otro desinfectante aprobado) por cada galón de agua fría.)
- 3) Stem-type thermometers are required if you serve any potentially hazardous foods. Monitor temperatures frequently. (Necesita tener termómetros para alimentos. Supervise las temperaturas con frecuencia.)
- 4) Leak-proof garbage containers must be provided in your booth. (Debe tener en su puesto botes de basura que no dejen salir su contenido.)
- 5) Water must be obtained from an approved source. (El agua se debe obtener de un lugar aprobado.)
- 6) Waste water must be disposed in a sanitary sewer. Disposal in storm drains or on the ground is unacceptable. (El agua usada se debe tirar en una alcantarilla sanitaria. No tire agua sucia en la tierra o en las alcantarillas de la calle.)
- 7) Restrooms must be adjacent to the booth. Restrooms must have hand sinks with hot and cold running water. Food workers who don't wash their hands after using the bathroom can spread HEPATITIS A and other illnesses; **WASH HANDS BEFORE RETURNING TO THE BOOTH.** (Portable toilets are not allowed unless portable handwashing facilities with HOT water, soap and paper towels are provided). (Los baños (incluyendo los baños portátiles) deben de estar cerca del puesto y tener lavamanos con agua caliente, entre 100°F y 120°F, jabón líquido y toallas de papel. Los trabajadores que no se lavan las manos después de usar el baño pueden propagar la "HEPATITIS A" y otras enfermedades. **LÁVESE LAS MANOS ANTES DE VOLVER AL PUESTO.**)
- 8) Dishwashing facilities (within 200 feet) must be provided by you or the event coordinator when foods are prepared at an event. Dishwashing must include three compartments to 1) Wash, 2) Rinse, and 3) Sanitize and then air-dry the dishes. Soap and sanitizer must also be provided. (Si usted está preparando alimentos en su puesto, necesita tener todo lo necesario para lavar trastes (no más lejos de 200 pies del puesto): Fregadero de 3 compartimentos para enjabonarse, enjuagarse y desinfectarse los trastes y utensilios, jabón líquido y desinfectante.)
- 9) The Yakima Health District permit must be posted in the booth. (Debe fijar en la pared de su puesto el permiso del Distrito de Salud de Yakima.)
- 10) At least one food worker with a food handler's card must be present in the booth during all times of operation. (Por lo menos un trabajador con tarjeta de salud debe estar presente en todo momento durante todo el tiempo de operación.)
- 11) Bare Hand Contact with Ready-To-Eat foods is prohibited. Barrier such as tongs, spoons and gloves must be used. (No pueden contactar alimentos que son listos para comer con manos descubiertas. Necesitan usar barreras como tenazas, cucharas o guantes para contactar los alimentos cocidos.)
- 12) All mobile food vendors must provide proof of a Labor and Industries (L & I) inspection. (Todos los dueños de unidades móviles deben proporcionar prueba de que Labores e Industrias (L & I) inspeccionó y aprobó su(s) unidad(es) móvil(es).)
- 13) * If raw, undercooked or cooked to order foods are going to be served to the public a Consumer Advisory must be posted on your menu to remind and inform the public of the risks associated with consuming such foods. The Advisory may read as follows: (Si sirve alimentos crudos o poco-cocidos necesitara tener notificación al publico en su menú acerca los riesgos de los alimentos. Debe escribir la notificación como esta:)

**INSERT FOOD ITEM/S HERE IS/ARE SERVED EITHER RAW OR UNDERCOOKED.
CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED FOODS MAY BE HAZARDOUS TO YOUR
HEALTH.**

**(PONE SUS ALIMENTOS AQUI ESTA/N SIRVIDO CRUDO O POCO-COCIDO. PUEDEN AUMENTAR SU RIESGO DE
ENFERMO SI CONSUMIRIAN ALIMENTOS CRUDOS O POCO-COCIDOS.)**

ADDITIONAL INFORMATION: (INFORMACIÓN ADICIONAL :)

HANDWASHING (LAVAMANOS)

An approved handwashing facility must be available in each booth during all hours of operation. The handwashing set-up must be a five-gallon or larger insulated container kept supplied with warm water, between 100°F and 120°F, delivered through a continuous-flow spigot, if permanent plumbing is not available. Handwashing set-up must also have soap, and paper towels (see the diagram for an example of an approved facility). Food workers must wash their hands before starting work, after using the toilet, after handling raw meat, poultry, or seafood, after eating or smoking, and after handling unclean items. (Un lavamanos aprobado debe estar en cada puesto durante las horas de operación. El lavamanos debe tener agua cayendo de una llave, agua caliente (entre 100°F y 120°F), jabón líquido y toallas de papel. (Vea el dibujo.) Los trabajadores deben lavarse las manos antes de empezar a trabajar, después de ir al baño, después de tocar carnes crudas, después de fumar o comer y después de tocar cosas sucias.)

FOOD PREPARATION (PREPARACIÓN DE ALIMENTO)

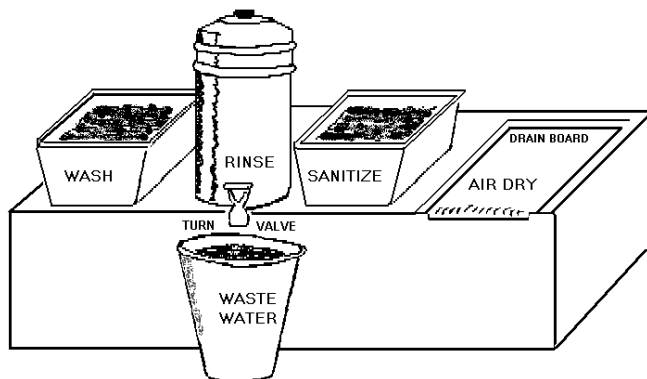


Only foods from approved sources may be used. No home processed foods are allowed. **All food must be prepared in a licensed kitchen or in the temporary establishment. Food may not be prepared in a private home or unlicensed kitchen. Food may not be cooled in the temporary establishment. Food may be reheated if it reaches proper temperature within 1 hour.** (Debe usar solo alimentos comprados de abastecedores aprobados. No se aceptan comidas preparadas en casa u otras cocinas sin una licencia del Distrito de Salud de Yakima. Todas las comidas se deben preparar en una cocina aprobada, la comida no se puede preparar en casa privada o en una cocina sin licencia. No deben enfriar alimentos durante el evento. No deben recalentarse alimentos para mas de una (1) hora.)

comidas se deben preparar en una cocina aprobada, la comida no se puede preparar en casa privada o en una cocina sin licencia. No deben enfriar alimentos durante el evento. No deben recalentarse alimentos para mas de una (1) hora.)

CLEANING UTENSILS AND EQUIPMENT (LIMPIEZA DE TRASTES Y EQUIPO)

All temporary facilities must have access, within 200 feet, to a 3-compartment sink with running water to wash, rinse, and sanitize utensils. If there is no 3-compartment sink available and no health hazard will exist, the booth may use the set-up shown in the example at the right. **Utensils must be washed, rinsed, sanitized, and air-dried (no towel drying).** Use 1-teaspoon bleach only, per gallon of cool water for sanitizing. (Todos los puestos temporales deben tener acceso a una fregadero de 3 compartimentos (no mas lejos de 200 pies del puesto) con agua caliente enjabonarse, enjuagarse, y desinfectarse los trastes. Si no hay fregadero de 3 compartimentos y no hay riesgo para la salud, se debe de usar un equipo como el que se muestra a la derecha. Los trastes deben enjabonarse, enjuagarse, desinfectarse y dejarse secar al aire libre (no con toallas.) Use una cucharadita de cloro (blanqueador u otro desinfectante) por cada galón de agua fría para preparar el desinfectante.)



FOOD TEMPERATURES (TEMPERATURAS MÍNIMAS A LAS QUE SE DEBEN PREPARAR LAS COMIDAS:)

Potentially hazardous foods must be cooked or reheated to the following temperatures:
(Comidas de alto riesgo deben prepararse conforme a las siguientes temperaturas:)

Poultry and all foods containing poultry (Aves y todos los alimentos que contengan aves)	165° F
Hamburger and all foods containing ground meat (Hamburguesas y cualquier carne molida)	155° F
Pork and all foods containing pork (Carne de Puerco y todas las comidas con puerco)	145° F
Roast beef or beef steak (Carne de res o bistec)	145° F
Eggs and all foods containing uncooked eggs (Huevos y todos los alimentos con huevos)	145° F
Seafood (Mariscos y cualquier otro alimento con mariscos)	145° F
Reheated food items (Alimentos Recalentados)	165° F



Please be sure to read rules and regulations.

(Por favor, lean las reglas completamente.)

Failure to comply with any of these requirements may result in immediate closure!

(¡Si no cumple con todos y cada uno de los siguientes requisitos el Distrito de Salud de Yakima le puede cerrar su puesto inmediatamente!)

