

Lista de comprobación para la concesión de permisos a establecimientos de comida para eventos especiales

Los Servicios de Salud Ambiental (Environmental Health Services, EHS) de Salud Pública del Norte de Nevada (Northern Nevada Public Health, NNPH) autorizan los permisos sanitarios para los operadores de establecimientos de comida en eventos especiales en todo el Condado de Washoe y regulan el funcionamiento seguro de los establecimientos de alimentos a través del proceso de inspección. Los EHS del NNPH y los operadores de establecimientos de comida para eventos especiales comparten el mismo objetivo: asegurar que la comida que se sirve en el condado de Washoe es saludable y segura.

En el condado de Washoe, un establecimiento de comida para eventos especiales debe tener un permiso sanitario válido para operar en una de las siguientes categorías:

- **Productor anual:** persona o empresa que vende frutos secos, huevos u otros productos agrícolas envasados en un evento especial o una reunión temporal similar
- **Degustación anual:** persona o empresa que vende porciones individuales de degustación de alimentos/bebidas en un evento especial o una reunión temporal similar
- **Establecimiento de comida temporal:** un establecimiento de comida que funciona en una ubicación fija de manera temporal; por un período de tiempo no superior a 14 días, en un evento especial o una reunión temporal similar

Si está pensando en llevar a cabo un negocio como un establecimiento de comida en un evento especial en el condado de Washoe, utilice esta lista de comprobación para asegurarse de que su permiso sanitario es válido y su negocio está listo para operar con seguridad.

Consulte con la oficina de licencias comerciales de su jurisdicción para ver si necesita licencias adicionales.

Utilice los enlaces que aparecen a continuación para conectarse con cada oficina de licencias y con los respectivos departamentos de bomberos.

- [Licencia Comercial del Condado de Washoe](#) o llame al 775-328-3733
- [Licencia Comercial de la Ciudad de Reno](#) o llame al 775-334-2090
- [Licencia Comercial de la Ciudad de Sparks](#) o llame al 775-353-5555

Obtener una cocina aprobada y autorizada para el almacenamiento y/o la preparación de alimentos por adelantado; no compete si toda la preparación de alimentos y el lavado de vajilla se realizan en el lugar del evento

- Todo el almacenamiento y/o preparación de alimentos que se produzca antes del evento especial debe tener lugar en una cocina comercial autorizada.
- Todo el lavado de equipos y utensilios que se produzca antes o después del evento especial debe realizarse en una cocina comercial autorizada.
- No es necesaria una cocina comercial autorizada para los operadores que deseen comprar artículos de alimentos/bebidas en el día del evento, preparar todos los artículos de comida o bebida en el lugar del evento especial, y lavar todo el equipo y los utensilios en el lugar. Se le puede solicitar a los vendedores que verifiquen las fechas de compra de los alimentos/bebidas en el momento de la inspección. Los vendedores que no tengan acceso a un fregadero de 3 compartimentos en el evento especial deben recibir la aprobación previa de un sistema de 3 cubetas para el lavado de los platos.

Solicite un permiso sanitario mediante la solicitud para permiso de alimentos para eventos especiales

- Para que exista tiempo suficiente para los trámites, le pedimos que presente las solicitudes con al menos 15 días hábiles antes del comienzo del evento. Las solicitudes y los pagos que se presenten dentro de los 7 días hábiles anteriores al evento tendrán un recargo por demora. No se aceptarán las solicitudes ni los pagos que se presenten dentro de 2 días hábiles completos anteriores al evento. Los permisos solo se emitirán cuando la solicitud y el pago se hayan realizado. Sin un permiso válido para operar, el vendedor no podrá servir comida en el evento. Las tarifas de los permisos se pueden consultar en la página web de [NNPH Environmental Health Tarifas](#) página web.
- Las solicitudes pueden enviarse por correo electrónico a healthths@NNPH.org o por fax al 775-328-61 76. El pago de las solicitudes presentadas electrónicamente puede hacerse por teléfono con una tarjeta de crédito. Las solicitudes y los pagos también pueden hacerse en persona en la oficina de los Servicios de Salud Ambiental, situada en el segundo piso, en el 1001 East 9th Street, Building B, Reno, NV 89512. Los pagos pueden realizarse antes de las 4 p.m. todos los días hábiles.
- Si tiene preguntas sobre las solicitudes, póngase en contacto con los EHS del NNPH llamando al 775-328-2434, opción 8, o enviando un correo electrónico a healthths@NNPH.org

Completar con éxito una entrevista previa al evento

- Una vez que se hayan recibido y procesado todos los formularios de las solicitudes, un inspector de los EHS se pondrá en contacto con usted para revisar su menú y el montaje propuesto para el puesto.

Expedición del permiso: se puede empezar a preparar y vender alimentos

- Eventos independientes y pequeños: una vez realizada la entrevista previa al evento, el inspector notificará al solicitante si el permiso ha sido aprobado. Si es aprobado, puede comenzar a preparar y vender alimentos.
- Eventos de mayor envergadura con permisos para varios establecimientos de comida: puede ser necesaria una inspección de apertura en el lugar antes de la concesión del permiso. La preparación y venta de alimentos no debe comenzar antes de la aprobación de la inspección de apertura.

Inspección(es) operativa(s) realizada(s) por el inspector de los EHS en el evento especial

- Las inspecciones se realizan sin previo aviso, ya que el objetivo es proporcionar al inspector una representación adecuada de las operaciones rutinarias del establecimiento de comida.
- El número de inspecciones que se llevarán a cabo dependerá del número de días que el establecimiento de comida esté en funcionamiento y del nivel de riesgo de los alimentos que se preparen.
- Los establecimientos de comida para eventos especiales que se determine que no cumplen con los requisitos de servicio de alimentos pueden estar sujetos a reinspecciones según sea necesario.

Para obtener recursos e información adicional:

- Revisar el capítulo 210 del [Reglamento de la Junta de Salud del Distrito del Condado de Washoe que regula a los establecimientos de comida](#)
- Visite el sitio web de los EHS del WCHD para el [Programa de Eventos Especiales y Alimentos Temporales](#)
- Visite la [Biblioteca de recursos de los servicios de seguridad alimentaria](#) de los EHS del NNPH
- Póngase en contacto con la recepción de los EHS del NNPH llamando al 775-328-2434, opción 8, o enviando un correo electrónico a healthths@NNPH.org.

Complete la siguiente tabla para **TODOS** los alimentos/bebidas que se venderán o degustarán en el(los) evento(s). Los alimentos o bebidas que no estén en la lista **NO** se podrán servir. Adjunte un menú separado si necesita espacio adicional.

Origen y almacenamiento de los alimentos

| Artículo de Alimento/ Bebida | Procedimientos de cocción | Se conserva (caliente/frío) | Se sirve (caliente/frío) |
|------------------------------|---------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

¿Se prepararán y/o almacenarán los alimentos/bebidas fuera del lugar del evento?

SÍ. Complete la siguiente información sobre el lugar de en el que se prepararán los alimentos/bebidas y/o se almacenará antes del evento:
 Nombre: _____
 Dirección: _____
 Ciudad: _____ Estado: _____ Código Postal: _____
 ¿Está la instalación en el condado de Washoe?
 SÍ. Permiso #: _____
 NO. Adjunte una copia del permiso sanitario válido de la instalación.
 Hora de inicio de la preparación previa: _____
 Hora de finalización: _____
 ¿Cómo se mantendrán los alimentos calientes o fríos durante el transporte?
 Duración del transporte (minutos): _____

NO. Mis artículos de alimentos/bebidas no se almacenarán ni se prepararán fuera del lugar. Entiendo que estoy obligado a comprar todos los artículos/ingredientes de los alimentos y bebidas el día del evento. Los alimentos no deben almacenarse ni prepararse en un domicilio. Al poner mis iniciales a continuación, reconozco que se me puede pedir que verifique las fechas de compra de los alimentos/bebidas en el momento de la inspección. El hecho de no presentar la prueba de compra puede dar lugar a que se adopten nuevas medidas de cumplimiento, incluida la suspensión del permiso.
 Iniciales del solicitante: _____
 Una vez firmado con las iniciales, pase a la sección "Preparación y conservación de alimentos".

Preparación y conservación de alimentos

Tipo de **instalación de lavado de manos** (elija una):
 LAVAVO CON TUBERIA
 CONTENEDOR DE FLUJO POR GRAVEDAD
 UNIDAD PORTÁTIL AUTÓNOMA
Tenga en cuenta: Los contenedores de flujo por gravedad deben tener un mínimo de 2 galones de agua potable en un contenedor aislado, y deben estar equipados con una espita de manos libres, un balde de 5 galones para agua residual, bomba dispensadora de jabón de manos y toallas de papel.
 Enumere todos los tipos de **equipos de conservación en frío** y la cantidad:
 Enumere todos los tipos de **equipos de cocina** y la cantidad:
 Enumere los **métodos y equipos de degustación**, si corresponde:

Tipo de **lavado de utensilios/equipos** (elija uno):
 FREGADERO DE 3 COMPARTIMENTOS CON TUBERIA
 SISTEMA DE 3 BALDES UBICADO EN EL INTERIOR DEL PUESTO (se requiere de aprobación previa)
 suministro ADECUADO DE UTENSILIOS LIMPIOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DIARIO
Tenga en cuenta: La utilización de un sistema de 3 baldes solo se permite con la aprobación previa del NNPH. Todos los lavados de utensilios/equipos fuera de las instalaciones deben realizarse en una cocina comercial y no pueden lavarse en un domicilio.
 Enumere todos los tipos de **equipos de conservación en caliente** y la cantidad:
 Enumere todos los tipos de **equipos para recalentar** y la cantidad:

Dispongo de un **TERMÓMETRO DE VÁSTAGO** calibrado para tomar la temperatura de los alimentos durante todo el evento.
Tenga en cuenta: Los termómetros deben ser capaces de medir con precisión las temperaturas entre 0 y 220 °F. Los vendedores que vendan alimentos que no requieran control de temperatura no están obligados a tener un termómetro de vástago.

Iniciales del solicitante: _____

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| Equipos e instalaciones | Eliminación de basuras y residuos en el lugar (elija uno): <input type="checkbox"/> BOTES DE BASURA CUBIERTOS <input type="checkbox"/> VERTEDEROS | Eliminación de basura y desechos proporcionado por: <input type="checkbox"/> COORDINADOR DEL EVENTO <input type="checkbox"/> OPERADOR DEL PUESTO Persona responsable: _____ |
| | Tipo de instalación de baños (elija uno): <input type="checkbox"/> INODOROS PORTÁTILES <input type="checkbox"/> INODOROS BAJO TECHO | Instalación de baños proporcionada por (elija uno): <input type="checkbox"/> COORDINADOR DEL EVENTO <input type="checkbox"/> OPERADOR DEL PUESTO Persona responsable: _____ |
| | Tipo de eliminación de aguas residuales (elija uno): <input type="checkbox"/> ALCANTARILLADO SANITARIO <input type="checkbox"/> TANQUE DE ALMACENAMIENTO (véase la lista de comprobación de operaciones) | Eliminación de aguas residuales proporcionada por (elija uno): <input type="checkbox"/> COORDINADOR DEL EVENTO <input type="checkbox"/> OPERADOR DEL PUESTO Persona responsable: _____ |
| | Fuente de agua potable para cocinar y lavarse las manos: (p. ej. Agua municipal con manguera para el uso alimentario, agua embotellada, etc.) _____ | Suministro eléctrico proporcionado por (elija uno): <input type="checkbox"/> COORDINADOR DEL EVENTO <input type="checkbox"/> OPERADOR DEL PUESTO |

| | | |
|--|---|----------------------------------|
| Términos y condiciones | Revise los siguientes Términos y Condiciones para la operación de un establecimiento de comida para eventos especiales y ponga sus iniciales en la casilla correspondiente a cada declaración. Al poner sus iniciales, el solicitante reconoce que el incumplimiento de estos términos y condiciones puede dar lugar a que se adopten nuevas medidas de cumplimiento, incluida la suspensión del permiso. | |
| | Términos y condiciones para el funcionamiento de un establecimiento de comida para eventos especiales | Iniciales del solicitante |
| | He revisado y entiendo los requisitos de este permiso y de la operación de un establecimiento de comida para eventos especiales. Entiendo que la emisión y retención de este permiso depende del cumplimiento aceptable de los requisitos del servicio de alimentos temporal como se indica en el Capítulo 170 y el Capítulo 210 de las Regulaciones de la Junta de Salud del Distrito del Condado de Washoe que regulan a los establecimientos de comida. | |
| | Entiendo que mi establecimiento de comida para eventos especiales será inspeccionado por la autoridad sanitaria. Entiendo que el incumplimiento de la seguridad alimentaria puede dar lugar a que se adopten nuevas medidas de cumplimiento, incluyendo la evaluación de las tarifas de reinspección y/o el cierre de mi establecimiento de comida para eventos especiales. | |
| | Reconozco que interferir con la capacidad de la Autoridad Sanitaria para desempeñar sus funciones es una violación del Estatuto Revisado de Nevada (Nevada Revised Statute, NRS) 446.885(3) y el comportamiento intimidatorio contra un funcionario público es una violación de INRS 199.3300 (Intimidar a un empleado público). Entiendo que estos comportamientos incluyen, pero no se limitan a las amenazas de violencia, lenguaje abusivo, contacto físico injustificado; y que participar en estos comportamientos puede resultar en el cierre de mi establecimiento de comida para eventos especiales. Entiendo que los empleados del Condado de Washoe se adherirán a su Código de Conducta y trabajarán con usted de manera honesta, respetuosa, justa y cortés. | |
| Entiendo que mi solicitud <u>NO</u> será aprobada hasta que haya sido entrevistado con éxito por un inspector con respecto a la operación de mi establecimiento de comida para eventos especiales. Reconozco que los vendedores habituales cuyo menú no ha cambiado solo pueden recibir una entrevista al año. | | |

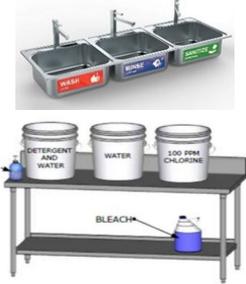
| | | |
|-----------------------------|---|--------|
| Solicitud Aceptación | Al firmar a continuación, certifico que soy el propietario o representante autorizado de esta empresa y que todas las declaraciones realizadas en esta solicitud son verdaderas a mi leal saber y entender. | |
| | Nombre en letra imprenta: | Fecha: |
| | Firma: | Fecha: |

| |
|--|
| PARA USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA, NOTAS ADICIONALES DEL PERMISO |
| |
| |
| |

LISTA DE COMPROBACIÓN PARA LA OPERACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE COMIDA PARA EVENTOS ESPECIALES

Este formulario es una herramienta para ayudar a los operadores a asegurarse de que tienen todo el equipo necesario para obtener la conformidad en los eventos especiales. Complete esta lista de comprobación cuando monte su puesto. Presente la lista de comprobación completa a su inspector de Salud Pública del Norte de Nevada (NNPH) al momento de la inspección.

| | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> FREGADERO DE MANO ABASTECIDO <ul style="list-style-type: none"> deben ser instalados y utilizados previo a cualquier actividad relacionada con los alimentos debe ser de manos libres (sin espita de pulsación) O autónomo debe estar completamente abastecido con un mínimo de 2 galones de agua, jabón, toallas de papel y un balde de aguas residuales de 5 galones deben estar ubicados en todas las áreas de preparación de alimentos y estar al alcance en todo momento las manos deben lavarse cada vez que se cambie de actividad/guantes, y siempre que puedan contaminarse |  <p>Manos libres Autónomo</p> |
| <input type="checkbox"/> SALUD E HIGIENE DE LOS EMPLEADOS <ul style="list-style-type: none"> los empleados deben estar en buen estado de salud. no puede manipular los alimentos si el empleado tiene diarrea, vómitos, dolor de garganta con fiebre, lesiones no cubiertas en las manos, etc. las manos y la ropa deben estar limpias, el pelo debe estar sujeto no se puede fumar ni comer en el puesto |  |
| <input type="checkbox"/> AGUA DE FUENTE AUTORIZADA <ul style="list-style-type: none"> toda el agua utilizada para cocinar y lavarse las manos debe proceder de una fuente comercial sellada o de un establecimiento alimentario autorizado no puede utilizar el agua de las mangueras de jardín o de las residencias personales |  |
| <input type="checkbox"/> ELIMINACIÓN DE AGUAS RESIDUALES <ul style="list-style-type: none"> las aguas residuales deben eliminarse en un tanque de almacenamiento o en el alcantarillado puede ser proporcionado por el coordinador del evento, la ubicación debe ser conocida por el operador |  |
| <input type="checkbox"/> CUBIERTA SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, LA CUBIERTA DEL SUELO DEBE MINIMIZAR EL POLVO <ul style="list-style-type: none"> la zona de preparación de alimentos debe estar cubierta para protegerla del entorno las parrillas y freidoras pueden extenderse más allá de la cubierta para cumplir con los códigos de incendio el suelo del puesto debe ser liso y fácil de limpiar; no debe haber suciedad ni barro en la zona de preparación de alimentos |  |
| <input type="checkbox"/> EQUIPO DE CONSERVACIÓN EN FRÍO <ul style="list-style-type: none"> todo el equipo debe estar limpio debe ser capaz de mantener los alimentos fríos a una temperatura de 41°F o menos se pueden utilizar hieleras (el hielo utilizado para la refrigeración no se puede utilizar para el consumo) |  |
| <input type="checkbox"/> EQUIPO DE CONSERVACIÓN EN CALIENTE <ul style="list-style-type: none"> todo el equipo debe estar limpio debe ser capaz de mantener los alimentos calientes a una temperatura de 135°F o más debe utilizar energía directa o propano, no se permite el uso de Sterno o bombonas en el exterior |  |

| | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> <u>BOTES DE BASURA CUBIERTOS</u> <ul style="list-style-type: none"> • proporcionar un vertedero o botes de basura cubiertos para los desechos • la basura debe retirarse con una frecuencia que evite la acumulación, los olores y las plagas |  |
| <input type="checkbox"/> <u>LAVADO DE PLATOS / LIMPIEZA DE UTENSILIOS</u> <ul style="list-style-type: none"> • debe proporcionar o tener acceso a un fregadero de 3 compartimentos con tuberías para el lavado con jabón y agua , enjuague con agua limpia y desinfección • los utensilios deben lavarse adecuadamente cada 4 horas O el puesto debe tener un suministro adecuado de utensilios limpios para el funcionamiento diario; de modo que los utensilios se cambien cada 4 horas • se requiere la aprobación previa de un sistema de 3 baldes para el lavado de platos antes de su funcionamiento |  |
| <input type="checkbox"/> <u>DESINFECTANTE Y TIRAS REACTIVAS</u> <ul style="list-style-type: none"> • debe tener un método aprobado para desinfectar las superficies según sea necesario, como una botella de spray o un balde de desinfectante • debe proporcionar tiras reactivas para controlar la concentración de desinfectante (<i>cloro 50-100ppm o QAC 200-400ppm</i>) |  |
| <input type="checkbox"/> <u>PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS</u> <ul style="list-style-type: none"> • debe proteger los alimentos expuestos con un protector contra estornudos u otro medio eficaz • las muestras deben proporcionarse de manera individual, no en tazones comunes • todos los equipos deben ser lisos, fáciles de limpiar y estar en buen estado • las pertenencias personales y los alimentos/bebidas deben guardarse lejos del área de preparación de alimentos |  |
| <input type="checkbox"/> <u>ALIMENTOS PROVENIENTES DE UNA FUENTE AUTORIZADA</u> <ul style="list-style-type: none"> • todos los alimentos deben proceder de una fuente autorizada, <i>no se puede hacer nada en un domicilio</i> • las granjas que venden productos deben tener un Certificado de Cultivador del Departamento de Agricultura en el lugar |  |
| <input type="checkbox"/> <u>NO TOQUE LOS ALIMENTOS LISTOS PARA CONSUMIR CON LAS MANOS DESNUDAS</u> <ul style="list-style-type: none"> • deben utilizarse guantes, utensilios, papel encerado u otros medios eficaces para manipular los Alimentos Listos para Consumir (Ready-To-Eat, RTE) • los guantes deben cambiarse cada vez que se cambie de tarea o los guantes se contaminarán • debe lavarse las manos antes de ponerse los guantes |  |
| <input type="checkbox"/> <u>TERMÓMETRO DE VÁSTAGO</u> <ul style="list-style-type: none"> • debe tener un termómetro de vástago calibrado para controlar la cocción final y las temperaturas de conservación en frío y en caliente • el operador debe conocer los parámetros de temperatura de los alimentos que se sirven • el termómetro debe ser capaz de medir con precisión las temperaturas entre 0 y 220 °F. |  |
| <input type="checkbox"/> <u>ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS / ARTÍCULOS DE UN SOLO USO</u> <ul style="list-style-type: none"> • todos los alimentos y artículos de un solo uso deben almacenarse a una distancia mínima de 6 pulgadas del suelo |  |