**Lista de control de permisos para establecimientos de alimentos temporales**

**Alimentos temporales:**

Cualquier establecimiento de alimentos que opere en un lugar fijo temporalmente, que no exceda dos semanas, en un evento como una feria, carnaval, circo, exposición pública, celebración o reunión temporal similar.

**☐ Recursos adicionales aplicables a alimentos temporales y eventos especiales**

☐ Documento de lista de control para puestos temporales de alimentos

☐ Regulaciones Alimenticias del WCHD

* Operaciones Alimenticias temporales del capítulo 210

☐ Código Municipal Local

* Código Administrativo de Reno
* Código de Ordenanzas de Sparks

**☐ Consulte con Licencias Comerciales de su jurisdicción para ver si necesita licencias adicionales**

☐ Licencias Comerciales del condado de Washoe, ciudad de Reno o de la ciudad de Sparks

☐ La Oficina de Licencias Comerciales lo conectará con el Departamento de Incendios indicado para asegurarse de que cumpla con sus reglas.

**☐ Consiga una cocina autorizada, si es necesario preparar alimentos por adelantado**

* Toda la preparación y el almacenamiento de alimentos deben ocurrir en el sitio del puesto. No se permite la preparación o el almacenamiento de alimentos en una casa privada o en cualquier otro lugar no permitido.

**☐ Solicite el Permiso de Salud con el siguiente formulario**

☐ Solicitud de Establecimiento Temporal de Alimentos

**☐ Presente todos los formularios y las tarifas de permiso y solicitud aplicables al WCHD (la solicitud debe presentarse al menos 7 días antes del inicio del evento para evitar tarifa por retraso)**

* Los formularios se pueden presentar en persona en la oficina de Servicios de Salud Ambiental ubicada en 1001 East 9th Street, Reno, Edificio B, Segundo piso
* Para preguntas sobre las aplicaciones, comuníquese con el WCHD al (775) 328-2434 o [healthehs@washoecounty.gov](mailto:healthehs@washoecounty.gov)

**☐ Reciba una entrevista antes del evento**

* Una vez que se reciban y procesen los formularios de solicitud, el personal del WCHD se pondrá en contacto con usted para revisar su menú y el montaje propuesto para el puesto
* Durante la entrevista antes del evento, el personal del WCHD hablará sobre los siguientes requisitos para el montaje del puesto:
  + Estación(es) de lavado de manos con jabón y toallas de papel
  + Equipo para mantener los alimentos calientes y fríos
  + Todos los alimentos procederán de una fuente autorizada y se prepararán en el lugar, o en una instalación permitida
  + Montaje del puesto, incluyendo la protección de techos adecuada y los revestimientos del suelo

☐ **Se expide el permiso para operar y se puede empezar a preparar y vender alimentos**

* Una vez que se realiza la entrevista antes del evento y se expide el permiso, la preparación y ventas de alimentos pueden empezar en el evento.

☐ **Inspección operativa realizada por WCHD en el evento**

* WCHD realizará una inspección sin previo aviso. El número de inspecciones realizadas depende del número de días operativos y del nivel de riesgo de los alimentos que se preparan.

Comuníquese con el WCHD si tiene preguntas o necesita ayuda con el proceso de permisos.