

Tarifas y directrices para establecimientos de alimentos temporales para 2026

Solicitud y pago recibidos

14 días o más antes del evento
Entre 7 y 13 días antes del evento
Entre 1 y 6 días antes del evento
Día del evento
Descubrimos que está operando sin permiso

Costo

Tarifa de permiso (ver a continuación)
Tarifa de permiso + 25 % de recargo por mora
Tarifa de permiso + 50 % de recargo por mora
Tarifa de permiso + 75 % de recargo por mora
Tarifa de permiso + 100 % de recargo por mora

- ▶ Para evitar un recargo por mora, debemos recibir la solicitud completa y el pago al menos 14 días antes del evento.
- ▶ Puede pagar con efectivo, giro postal, cheque **comercial**, Visa o MasterCard. Los cheques personales serán devueltos.
 - Haga los cheques a nombre de: Tacoma-Pierce County Health Department

Permisos

\$0 Exento (no se requiere solicitud)

- ▶ Alimentos preparados y envasados comercialmente, sin abrir, no potencialmente peligrosos, no requieren preparación ni control de temperatura.
- ▶ Frutas y verduras enteras, sin cortar (excepto brotes) sin degustaciones.

\$0 Cortesía (se requiere solicitud de cortesía)

- ▶ Alimentos abiertos, listos para el consumo, no potencialmente peligrosos, no requieren preparación ni control de temperatura en el lugar.
Ejemplos: carne seca, mermelada, jalea, café o té sin lácteos, cupcakes o donas comerciales, palomitas de maíz comerciales.

\$120..... Exención anual (se requiere solicitud)

- ▶ Puede solicitar una exención si los artículos de su menú cumplen los requisitos.
- ▶ Consulte la lista de exenciones que no requieren solicitud.
- ▶ *Consulte la lista anual de categorías de alimentos para ver más ejemplos.*

\$120..... Riesgo limitado, de 1 a 21 días consecutivos en la misma ubicación

- ▶ Los alimentos requieren una manipulación mínima.
- ▶ Productos animales crudos y preparados comercialmente (inspeccionados por el Department of Agriculture [Departamento de Agricultura]).
- ▶ Productos lácteos (con licencia del Department of Agriculture) preenvasados para la venta.
- ▶ Verduras de hoja cortadas.
- ▶ *Consulte la lista de alimentos de categoría limitada para ver más ejemplos.*

\$240..... Riesgo bajo, de 1 a 21 días consecutivos en la misma ubicación

\$480..... Riesgo bajo, de 1 a 26 días no consecutivos en la misma ubicación

- ▶ Los alimentos requieren control de temperatura y una preparación y manipulación mínimas.
Ejemplos: perros calientes, chile o sopa enlatados, huevo líquido pasteurizado, carne precocida comercialmente.

\$360..... Riesgo Alto, de 1 a 14 días consecutivos en la misma ubicación

\$540..... Riesgo Alto, de 15 a 21 días consecutivos en la misma ubicación

\$480..... Riesgo alto, operador de puesto certificado, 5 eventos en un año, 3 días consecutivos por evento.

Llame al (253) 649-1703 para obtener más información

- ▶ Alimentos cocinados con productos animales crudos o que requieren una preparación previa o compleja, como cocinarlos y enfriarlos en instalaciones aprobadas.
Ejemplos: carne de barbacoa, rollitos de primavera, hamburguesas, pollo.

\$480..... Cobertura general

- ▶ Disponible para eventos organizados con un coordinador designado. El coordinador debe solicitar el permiso al menos 45 días antes del evento. El coordinador es responsable de pagar las tarifas, cumplir con los requisitos de saneamiento y

¿Prefiere un idioma distinto al inglés?

Contáctenos. Ofrecemos servicios lingüísticos gratuitos, como traducción de documentos e interpretación. Llame al (253) 649-1706 o envíe un correo electrónico a food@tpchd.org.

(Spanish)

colaborar con el Health Department (Departamento de Salud) para resolver los problemas de seguridad alimentaria de los proveedores. Se debe abonar **un depósito no reembolsable de \$480 por 2 horas** junto con la solicitud. Se cobrará una tarifa de **\$240 por hora** por todo el tiempo utilizado por el personal del Tacoma-Pierce County Health Department (Departamento de Salud del Condado de Tacoma-Pierce) después del depósito inicial de 2 horas.

Reinspección

\$240..... Reinspección

- ▶ Se requiere una reinspección si recibe 35 o más puntos rojos o no cumple con los requisitos de saneamiento.