



Skagit County Public Health

Environmental Health

Food & Living Environment

Temporary Food Establishment – Information Sheet

All food must come from an **approved source** such as a grocery store, WSDA/USDA/FDA-licensed processor, or a permitted restaurant. You may not prepare or store food at home. You must have an approved **commissary agreement** to make food or wash dishes/equipment any place other than the event location. You *may not* cool food after cooking at a temporary event location.

Permit Types

- **Event Permit:** valid for food service at one location, for one community event of up to 21 consecutive days
- **Market Permit:** valid for an approved, reoccurring seasonal event in a single location, such as a farmer's market, that operates no more than 3 days per week & meets the definition found in RCS 82.32.033(6)(b).
- **Standard menu:** any food that is not explicitly listed on the exempt or low-risk definitions. Most types of temporary food establishments serve a standard menu
- **Low risk menu:** a menu limited to a few specific types of food

Low Risk Menu Items

- Commercially canned/ factory sealed packages of USDA/FDA/WSDA processed foods that do not require cooking for safety. These foods may be heated and hot held prior to service. **No unattended hot holding** – items must be served or discarded at the end of each day for multi-day events.
 - **Examples:** chili, soups, baked beans, processed nacho cheese, corn dogs, hot dogs, precooked sausages, ham or other USDA-certified pre-cooked meats ready to eat from the original package.
- Intact (unopened) frozen packages of raw meat, raw fish, or other frozen items prepared at a WSDA/USDA/FDA-licensed facility and sold without cooking, portioning or unwrapping.
- Pasteurized dairy products, espresso drinks, or commercial beverage mixes
- Pancakes, funnel cakes, donuts, or other fried dough products made from a commercial powder mix and water.
- Sno-cones or other ice-based drinks or foods made with commercially purchased ice and commercial syrups or mixes.
- French fries, onion rings, other deep-fried foods made from frozen, commercially packaged product.
- Commercially **pre-washed** fresh or commercially canned or frozen fruit or vegetables cut or served on site.
 - **EXCEPT FOR** melons (including cantaloupe, watermelon, or honeydew), tomatoes, or leafy greens (including lettuce, cabbage, or bok choy).
- Pre-made, ready-to-eat items received from a permitted food establishment or licensed food processor and served without any further preparation and in a manner that prevents contamination. May be hot or cold held. Items must be served within 4 hours of receipt. **Examples:**
 - Commercially made pizza from a licensed restaurant, hot held, sold by the slice.
 - Cold appetizer, dessert or other trays prepared & plated at a commercial facility and served cold.
 - Pancake breakfast buffet with cooked eggs and sausage provided ready-to-eat by a permitted restaurant.
 - Baked goods that require time or temperature control for safety (ie., pumpkin pie, cheesecake) sold by the slice or whole.



Salud Pública del Condado de Skagit

Salud Ambiental

Alimentación y Entorno de Vida

Establecimiento de Alimentos Temporal – Ficha Informativa

Todos los alimentos deben provenir de una **fuentes aprobada** como un supermercado, un procesador con licencia de WSDA/USDA/FDA o un restaurante autorizado. Debe tener un **acuerdo de comisario** aprobado para preparar alimentos o lavar platos/equipamiento afuera del evento. No puede preparar ni almacenar alimentos en casa, *ni puede* enfriar alimentos después de cocinarlos en el evento temporal.

Tipos de permisos

- **Permiso para eventos:** válido para el servicio de comida en un lugar, para un evento comunitario de hasta 21 días seguidos.
- **Permiso para mercados:** válido para un evento estacional aprobado y recurrente en un solo lugar, como un mercado de agricultores, que funcione no más de 3 días a la semana y cumpla con la definición que se encuentra en RCW 82.32.033(6)(b).
- **Menú estándar:** cualquier alimento que no está en la lista de riesgo bajo o exento. La mayoría de los establecimientos temporales de alimentos sirven un menú estándar.
- **Menú de bajo riesgo:** un menú que se limite hasta algunos tipos de comida específicas

Elementos del menú de bajo riesgo (Low-Risk Menu)

- Paquetes comercialmente enlatados/sellados de fábrica de comida procesada por USDA/FDA/WSDA que no requieren ser cocinados para seguridad. Estos alimentos se pueden calentar y mantener calientes antes de servirlos. **Sin ser mantenido caliente desatendido:** los artículos deben servirse o desecharse al final de cada día para eventos de varios días.
 - **Ejemplos:** chili, sopas, frijoles horneados, queso procesado para nachos, salchichas precocidas, jamón u otras carnes precocidas certificadas por el USDA y listas para comer.
- Paquetes congelados intactos (sin abrir) de carne cruda, pescado crudo u otros artículos congelados preparados en una instalación con licencia de WSDA/USDA/FDA y vendidos sin modificación.
- Productos lácteos pasteurizados, bebidas de exprés o bebidas hechas con mezclas comerciales.
- Panqueques, pasteles de embudo, donas u otros productos de masa frita hechos con una mezcla de polvo comercial y agua.
- Raspados de hielo u otras bebidas a base de hielo o alimentos elaborados con hielo comprado comercialmente y jarabes o mezclas comerciales.
- Papas fritas, aros de cebolla, u otros alimentos fritos hechos con productos congelados, empaquetados comercialmente.
- Fruta y verdura fresca comercialmente **prelavada**, enlatada o congelada, cortada o servida en sitio.
 - **EXCEPTO** melones (incluidos melones, sandías o melones dulces), tomates o verduras de hojas verdes (incluye lechuga, repollo o bok choy).
- Artículos prefabricados y listos para comer recibidos de un establecimiento de alimentos autorizado o un procesador de alimentos con licencia y servidos sin más preparación y de manera que se evite la contaminación. Puede mantenerse caliente o frío. Los artículos deben servirse dentro de las 4 horas después de ser recibido. **Ejemplos:**
 - Pizza hecha comercialmente en un restaurante con licencia, caliente, vendida por porción.
 - Aperitivo frío, postre u otras bandejas preparadas y emplatadas en una instalación comercial y servidas frías.
 - Buffet de desayuno de panqueques con huevos cocidos y salchichas, listo para comer en un restaurante autorizado.
 - Productos de panadería que requieren control de tiempo o temperatura por seguridad (es decir, pastel de calabaza, pastel de queso) vendidos por rebanada o enteros.