



## Preguntas Frecuentes Sobre Restaurantes Temporales

Este documento está diseñado para ayudarlo pero no contiene las respuestas a todas las preguntas relacionadas con los restaurantes temporales. Si tiene más preguntas, por favor llame al Programa de Salud Ambiental del Condado de Washington al 503-846-8722. Para más información, también puede referirse a la Guía para la Operación de Restaurantes Temporales en [www.co.washington.or.us/foodsafety](http://www.co.washington.or.us/foodsafety).

### *¿Qué es un restaurante temporal?*

Un restaurante temporal es un establecimiento de servicio de comida que opera en fechas específicas relacionadas con un evento donde se prepara o se sirve comida para el público. Estos también se conocen como puestos de comida.

### *¿Si quiero operar un restaurante temporal, necesito una licencia?*

Sí. Bajo la regla de Oregón (ORS 624.025), una persona o una organización que va operar un puesto de comida en un evento que está abierto al público, debe solicitar una licencia antes de comenzar a funcionar. La licencia es válida para el evento específico y cada puesto deberá obtener su propia licencia.

### *¿Qué es una cocina aprobada? ¿Necesito usar una?*

Una cocina aprobada es una cocina que cumple con todos los requisitos del Programa de Salud Ambiental del Condado de Washington para preparación, cocción, conservación y almacenamiento de alimentos y tiene una licencia de restaurante o comisaría. Estas son inspeccionadas regularmente y típicamente cuentan con equipos de calidad comercial. Dependiendo de sus necesidades, como preparar comida con anticipación, pueda que necesite usar una cocina aprobada. Toda la preparación, cocción y mantenimiento caliente y frío debe llevarse a cabo en su puesto de comida **durante el evento**. Si necesita preparar la comida antes del evento, deberá usar una cocina aprobada. Tenga en cuenta que **no puede** usar la cocina de su casa.

### *¿Si uso una cocina que tiene licencia, necesito una licencia para restaurante temporal?*

Sí. El usar una cocina aprobada que tiene licencia asegura que está usando una instalación que es inspeccionada y cumple todas las reglas del Programa de Salud Ambiental del Condado de Washington. La licencia para restaurante temporal le permitirá operar un puesto de comida en un evento abierto al público. Aunque utilice o no utilice una cocina aprobada que tiene licencia, de todas maneras tendrá que solicitar una licencia para restaurante temporal.

### *¿Cuáles son los proveedores aprobados de agua y hielo?*

Proveedores aprobados de agua que utilizará en su puesto de comida incluye tiendas con licencia, cocinas con licencia o sistemas públicos de agua. Todo el hielo que usa en su puesto de comida debe ser comprado en una tienda con licencia o adquirido en una cocina con licencia. El agua y hielo no pueden ser de su casa.

### *¿Cuáles son los proveedores aprobados de carnes?*

Todas las carnes que usa en su puesto de comida deben ser obtenidos de un proveedor comercial, como un supermercado o una carnicería, que es inspeccionado por la agencia regulatoria apropiada.

### *¿Puedo preparar salsas y mermeladas en casa?*

Si usted no tiene una granja o no es un productor agrícola, no puede preparar en casa salsas o mermeladas y venderlas en su puesto de comida.

### *¿Hay alimentos que no requieren una licencia?*

Sí. Galletas, confecciones, algodón de azúcar, palomitas de maíz, nueces, manzanas acarameladas, helados sellados comercialmente, postres congelados, papas fritas, pretzels, encurtidos procesados comercialmente y cecina, están exentos con tal que se sirvan y consuman tal y como vienen. Eventos privados donde se requiere una lista de invitados y el público no puede entrar, también son exentos.