



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.



Skagit County Public Health
Temporary Food Establishment –
Single Event/Market Application
Aplicación de eventos alimentarios
temporales/estacionales

2026

1 – Single Event/Market

Office Use Only

Est. ID: _____ INV#: _____

RCVD Date: _____ By: _____ \$ _____

EH Use Only

Appr. Date: _____ EHS: _____

Fees cargos	Permit Type		Tipo de permiso	
	☐ Single Event – Standard Menu		Evento único – menú estándar	\$185
	☐ Single Event – Low-risk Menu		Evento único – menú de riesgo bajo	\$120
	☐ Single Market – Standard Menu		Mercado único – menú estándar	\$340
	☐ Single Market – Low-risk Menu		Mercado único – menú de riesgo bajo	\$245
	Late fees		Recargos	
	☐ 10- 6 business days before event		10-6 días laborales antes del evento	\$60
	☐ 5 or fewer business days before event		5 días laborales o menos antes del evento	\$120

Incomplete applications will not be accepted. Fees are not refundable.

Select one permit type per application. See the information sheet for a list of **low-risk** menu items & more information about the permit types.

Solicitudes incompletas no se aceptarán. Tarifas no son reembolsables.

Elija un tipo de permiso por aplicación. Vea la lista de alimentos de **riesgo bajo** en la ficha informativa y más información sobre los tipos de permisos.

Pmt pago	☐ Cash Efectivo	☐ Check Cheque	☐ Money Order Giro postal	☐ Card Tarjeta
	Cardholder Name & Phone Nombre y número de tel. del titular de la tarjeta			

Applicant Information	Booth Name Nombre de negocio	UBI
	Applicant Name Nombre de solicitante	
	Mailing Address Dirección postal	
	Email Correo electrónico	
	Phone Teléfono	

Event Start Date Fecha de inicio del evento	Event End Date Fecha de fin del evento
Event/Market Name Nombre del evento/mercado	
Event/Market Location Ubicación del evento/mercado	

Skagit County Public Health – Temporary Food Establishment Single Event/Market Application

Check the day(s) you are serving <i>Marque los días cuando servirá</i>	Mon. <i>Lu</i>	Tues. <i>Ma</i>	Weds. <i>Mi</i>	Thurs. <i>Ju</i>	Fri. <i>Vi</i>	Sat. <i>Sa</i>	Sun. <i>Do</i>
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Start time preparing/serving <i>Hora de inicio de preparar/servir</i>							
End time preparing/serving <i>Hora de fin de preparar/servir</i>							
Coordinator Name <i>Nombre del coordinador/a</i>				Coord. Phone <i>Tel. del coordinador/a</i>			
Coordinator Email <i>Correo electrónico del coord.</i>							

Design Deseño	☐ Mobile food unit <i>Unidad movil</i>	☐ Indoor event <i>Evento interior</i>	☐ Outdoor event <i>Evento afuera</i>
	Describe booth design (floors/walls/ceilings) or attach floor plan on separate sheet <i>Describe el diseño del puesto (pisos/paredes/techos) o adjunte un plano en una hoja aparte</i>		

Equipment Equipo	Cold-holding equipment <i>Equipo para mantener frío</i>	☐ Refrigerator/freezer <i>(refrigerador/congelador eléctrico)</i> ☐ Cooler with ice, source: _____ <i>Nevera con hielo, Fuente: _____</i> ☐ Other, list all: <i>Otro, enumere todo:</i>
	Hot-holding equipment, list all <i>Equipo para mantener caliente, enumere todo</i>	
	Cooking equipment, list all <i>Equipo para cocinar, enumere todo</i>	
	Thermometer type <i>Tipo de termómetro</i>	
	Sanitizer with test strips <i>Desinfectante con tiras reactivas</i>	☐ Chlorine (bleach) <i>Cloro</i> ☐ Quaternary ammonium (quat) <i>Cuaternario de amonio</i> ☐ Other: <i>Otro: _____</i>

Skagit County Public Health – Temporary Food Establishment Single Event/Market Application

Water & Waste Agua y deshechos	Water source <i>Fuente de agua</i>	☐ PUD ☐ Anacortes ☐ Other water system <i>Otro sistema de agua: _____</i>
	Handwashing <i>Lavamanos</i>	☐ Permanently plumbed handwashing sink <i>Lavamanos con plomería permanente</i> ☐ Portable handwashing sink with heater & pump <i>Lavamanos portátil con calentador y bomba de agua</i> ☐ Temporary event sink <i>Lavamanos temporal</i>
	Dishwashing <i>Lavado de trastes</i>	☐ Commissary 3-compartment sink <i>Fregadero de 3 compartimentos de la comisaría</i> ☐ On-site plumbed 3-compartment sink <i>Fregadero de 3 compartimentos en evento con plomería</i> ☐ Temporary event 3-bucket wash station <i>Estación de lavaplatos temporal con 3 cubos</i>
	Wastewater disposal <i>Eliminación de aguas residuales</i>	☐ City sewer <i>Alcantarillado municipal</i> ☐ Septic system <i>Sistema séptico</i> ☐ RV dump station: <i>Estación de descarga de RV: _____</i>
	Toilets <i>Baños</i>	☐ Flush Toilets <i>Baños con cisterna</i> ☐ Portable toilets <i>Baños portátiles</i> ☐ Handwashing sink available at toilets <i>Lavamanos disponible cerca de los baños</i>
	Trash/recycling <i>Basura/reciclaje</i>	☐ Managed by venue <i>Gestionado por el lugar</i> ☐ Self-hauled, disposal site: _____ <i>Autotransportado, sitio de eliminación: _____</i>

Commissary ☐ N/A	All food must be made on-site at the event or at a permitted food establishment (commissary). If using a commissary, complete this section AND attach a completed commissary agreement . <i>Debe hacer toda la preparación de la comida en el evento o en un establecimiento de comida con licencia (cocina comisaría). Si usa una cocina comisaría, complete esta sección Y adjunte un acuerdo de cocina comisaría.</i>	
	Commissary Name <i>Nombre de cocina comisaría</i>	
	Commissary Address <i>Dirección de la cocina comisaría</i>	

Menu & Methods of Food Preparation
Menú y métodos de preparar alimentos

Foods & Beverages Alimentos y bebidas	Source of food Fuente de alimentos	Prepping at event or off-site? <i>¿Preparando en evento u otro lugar?</i>	Cooking from raw? <i>¿Cocinando de crudo?</i>	Hot or cold holding? Describe. <i>¿Mantiene caliente o frío? Describa.</i>
<i>Example: Pre-made potato salad</i> <i>Ejemplo: ensalada de papas, pre-cocinada</i>	Costco	No	No	Stored in cooler. <i>Almacenada en nevera</i>
<i>Example: Pulled pork</i> <i>Ejemplo: Puerco deshebrado</i>	Cash and Carry	Yes. Cook at commissary <i>Si. Cocina en comisaría</i>	Yes <i>Si</i>	Keep hot in Cambros <i>Mantiene caliente en cambro</i>

Skagit County Public Health – Temporary Food Establishment Single Event/Market Application

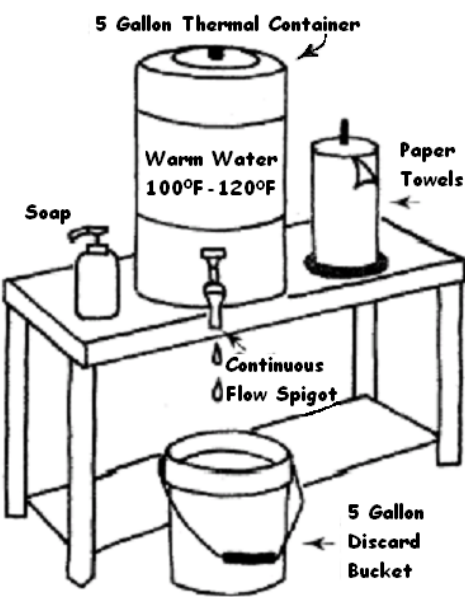
Include the following with your application, if applicable:

Incluya lo siguiente con su solicitud, si procede:

☐ Vomit & Diarrhea Clean-up Plan & Employee Illness Policy – see templates
Plan de limpieza de vómito y diarrea & Policía de enfermedad de los empleados

☐ Commissary Agreement & supporting documents
Acuerdo de comisaría & documentos de respaldo

☐ Copy of L&I tag & Current vehicle registration (mobile units only)
Copia de la etiqueta de L&I & registro actual del vehículo (solo para los unidades móviles)



By signing this application, I attest that this application is complete and accurate. I agree to comply with the requirements of WAC 246-215 and SCC 12.36 and will permit the health officer or their agent to access the food establishment and review records and other information as required. I understand that permits are not transferrable between people or establishments and that all changes in operations must be approved in advance.

Al firmar esta solicitud, atestiguo que esta solicitud esta completa y es exacta. Estoy de acuerdo en cumplir los requisitos de WAC 246-215 y SCC 12.36 y permitirá que el oficial de salud o su agente podrá acceder el establecimiento de alimentos y revisar los registros y otra información según sea necesario. Entiendo que los permisos no son transferibles entre personas o establecimientos y que todos los cambios en las operaciones deben ser aprobados por adelantado.

Signature <i>Firma</i>		Date <i>Fecha</i>	
Print Name <i>Nombre y apellido</i>		Title <i>Título/a</i>	