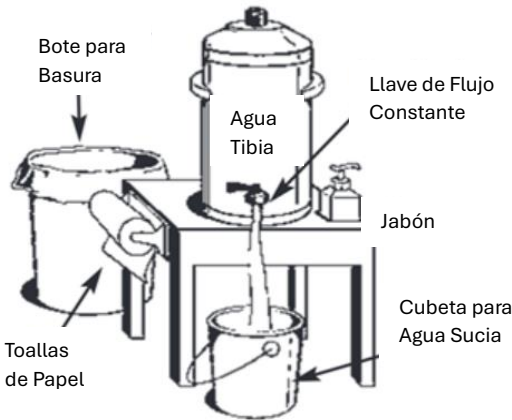


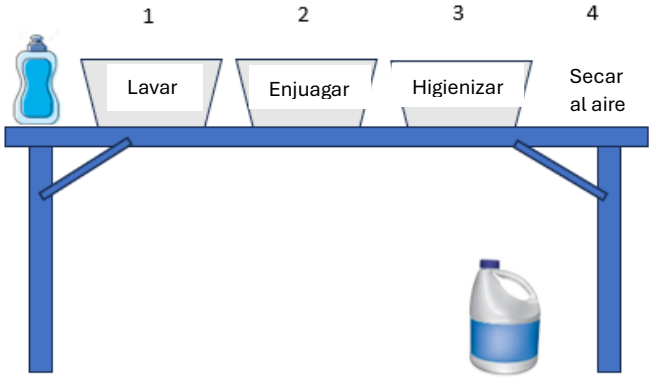


Requisitos para Puesto de Comida en un Evento Comunitario

Todos los vendedores de alimentos DEBEN cumplir con los siguientes requisitos. La falta de su cumplimiento puede resultar en CIERRE hasta que la violación se haya corregido.

Permiso	La venta de alimentos desde un puesto temporal en un evento comunitario requiere un permiso. • NO SE PERMITE VENDER ALIMENTOS PREPARADOS EN CASA. ○ Los alimentos preparados en casa serán <u>descartados</u>. • Una persona a cargo (PIC) debe estar siempre presente.
Estructura del Puesto	El manejo y preparación de comida abierta requiere un puesto encerrado con: • Un techo • Ventanas para pasar la comida de no más de 216 in² (como 14" x 14"). • Cubierta en el piso tipo lona si esta sobre el pasto o la tierra. • Todos los alimentos deben ser preparados, cocinados y servidos desde el interior del puesto. • Asadores y otro equipo con fuego pueden ser colocados fuera del puesto si el departamento de bomberos lo requiere. ○ <u>Prevenga el acceso del público a estos equipos usando cuerdas u otro método aprobado para evitar la contaminación del alimento o accidentes.</u> ○ Revise que no haya arboles arriba del equipo para cocinar.
Nombre del Negocio	• Nombre del negocio (Tamaño de letra de al menos 3 pulgadas con letras que contrasten con el fondo del letrero) • Ciudad, estado, código postal, y nombre del operador (Tamaño de letra de al menos 1 pulgada)

Alimentos Aprobados	• Todos los alimentos deben ser preparados dentro del puesto el día del evento, o bajo un permiso separado en una cocina comercial. • NO SE PERMITE VENDER ALIMENTOS PREPARADOS EN CASA. • Los alimentos deben ser almacenados previniendo el contacto con el suelo y protegidos de contaminación. • Todos los alimentos calientes o fríos mantenidos a 42-45°F deben ser desechados al final del día. • Solo los alimentos en refrigeración mecánica mantenidos a 41°F o menos pueden conservarse.
Higiene y Salud de los Empleados 	• Prohíba el acceso a cualquier persona con síntomas de dolor de estómago, mareo, fiebre, dolor de garganta con fiebre, vomito, diarrea, piel amarilla, heridas con pus y otras enfermedades gastrointestinales. • Si algún empleado tiene heridas o cortadas en sus manos, estas deben ser cubiertas con vendaje limpio Y guantes desechables limpios para crear una doble barrera. • Personas con heridas expuestas que no puedan ser cubiertas de manera efectiva deben ser excluidos de manejar alimentos y equipo para alimentos.
Lavado de manos	Debe proveer una estación para lavado de manos si maneja alimentos abiertos, debe incluir lo siguiente: • 5 galones de agua tibia (100°F) en un contenedor térmico. ◦ debe tener una llave o válvula para permitir el flujo continuo de agua para que pueda lavarse las dos manos a la vez. • Dispensador de jabón líquido – no se permiten barras de jabón. • Toallas de papel desechables – no se permiten toallas de tela. • Cubeta para el agua sucia – disponga del agua sucia de manera aprobada. 

Higienizar de Superficies 	- Higienice las superficies de preparación de alimentos antes, durante y después del evento usando una solución para higienizar aprobada como: 100 ppm de Cloro, o 200 ppm Amonio Cuaternario - Si usa toallas reusables para limpiar manténgalas en una cubeta con la solución para higienizar aprobada. - Reemplace la solución al menos cada 4 horas, o cuando se ensucie.
Lavar e Higienizar Trastes y Utensilios	Debe lavar, enjuagar, e higienizar los utensilios antes de usarlos, y al menos cada 4 horas durante la preparación de alimentos o cuando se ensucien. - Acomode la estación para lavado de trastes de esta manera: 1) Agua con jabón 2) Agua Limpia 3) Solución para higienizar 4) Secar al aire  - Use una solución para higienizar aprobada para el uso en comida: 100 ppm Cloro (Tiempo de Contacto: 30 segundos) 200 ppm Amonio Cuaternario (Tiempo de Contacto: 1 minuto) Provea tiras para verificar la concentración de la solución. - Los contenedores para lavar deben ser lo suficientemente grandes para lavar el recipiente o utensilio más grande.
Termómetro	Provea un termómetro de aguja con un rango de 0 °F a 220 °F. 
Cocinar	Verifique que las temperaturas de cocción sean al menos: - Carne de ave a 165°F por 15 segundos - Hamburguesas y carne molida a 155°F por 15 segundos - Piezas completas de carne y pescado a 145°F por 15 segundos

Mantener Alimentos Fríos	Mantenga todos los alimentos perecederos a 45°F o menos todo el tiempo. • Coloque suficiente hielo alrededor de los contenedores para mantener la temperatura. • Se requiere refrigeración mecánica para mantener los alimentos perecederos a 41°F o menos si se van a usar más de un día. • Ejemplos de alimentos perecederos incluyen: ○ Huevos, productos lácteos, carnes, fruta cortada, melones cortados, jitomate cortado, germinados, espinaca, lechuga, cilantro, ajo en aceite, hierbas en aceite, y granos cocinados como arroz y frijol.
Mantener Alimentos Calientes	Los alimentos ya cocinados deben mantenerse a 135°F o más en todo momento. • Encienda y verifique que el equipo está a 135°F o más antes de colocar los alimentos en ellos. • Recaliente a 165°F o más por al menos 15 segundos antes de colocar los alimentos en la vaporera o equivalente.
Para Recalentar	• Recaliente los alimentos rápidamente a 165°F o más por al menos 15 segundos. • No use calienta platos, olla eléctrica, o vaporeras para recalentar.
Transporte de Alimentos	• Mantenga los alimentos preparados cubiertos y en las temperaturas adecuadas. • Use hieleras o refrigeradores para mantener los alimentos fríos. • Use contenedores térmicos para mantener los alimentos calientes.
Evite el Contacto con Alimentos & Uso de Guantes	Evite el contacto directo de las manos con los alimentos listos para comer, use los siguientes artículos para servir los alimentos: • Guantes desechables (de vinilo y nitrilo – NO LATEX) • Tenazas, cucharas u otros tipos de utensilios • Servilletas o papel para manejo de alimentos • Prevenga la contaminación cruzada asignando diferentes tareas a cada empleado, como manejar el dinero, preparar alimentos crudos, preparar y servir los alimentos ya cocinados o listos para comer. DEBE LAVARSE LAS MANOS ANTES DE PONERSE GUANTES, CUANDO SE CAMBIA LOS GUANTES, O SI SE CONTAMINAN.

Lavado de Frutas y Verduras 	• Si usa frutas o verduras en el menú, provea 5 galones adicionales de agua y una estación adicional para lavarlas de manera adecuada (agua, contenedores, coladeras, etc.). • El agua sucia debe ser recolectada y desechada de manera aprobada.
Basura & Agua Sucia 	• Provea un bote para desechos generados en el puesto de comida. • Toda el agua sucia generada por lavado de manos, trastes, verduras debe ser desechada en una alcantarilla aprobada como: ○ Fregadero conectado a una alcantarilla o en un tanque para recolectar agua sucia (provisto por el organizador del evento). Es ilegal tirar agua sucia y/o grasa en un drenaje para recolectar el agua de lluvia, en el suelo, jardines o en los alrededores.
Control de Insectos 	• Las moscas e insectos pueden portar o transmitir enfermedades a través de los alimentos. • Cubra todos los alimentos para prevenir la contaminación por insectos. • Si usa trampas para control de insectos, colóquelas lejos del puesto y áreas de preparación. • No se permiten ventanillas para pasar los alimentos mayores de 216 in² en un puesto encerrado.
Manejo Seguro de Alimentos	• Lave sus manos siempre antes de manejar alimentos. • Realice el correcto lavado e higienizado de trastes y superficies. • Cocine los alimentos a las temperaturas requeridas. • Mantenga los alimentos fríos a 45 °F o menos o a 135 °F o más. • Ofrezca solo alimentos de fuentes aprobadas. • Mantenga los alimentos separados y protegidos.

La siguiente pagina ofrece un ejemplo de cómo Organizar el Interior del Puesto de Alimentos.

Asegure que el equipo cabe en el puesto y permite la separación de actividades para prevenir la contaminación de la comida o utensilios higienizados.

