Kings County
Department of Public Health
A Healthy Place to Live, Work, & Play

Rose Mary Rahn
Director

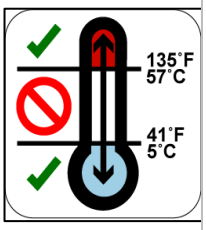
Milton Teske, M.D.
Health Officer

To promote and protect the health and well-being of Kings County residents through education, prevention, and intervention

Pautas operativas de instalaciones de alimentos temporales para vendedores de alimentos.

Requisitos del Puesto	Solo alimentos/bebidas preenvasadas	Alimentos/Bebidas Preenvasados con muestra, demonstración de comida	Preparación de alimentos
Persona a cargo	• Debe estar disponible en todo momento durante la operación. • Demostrar conocimiento adecuado de los principios de seguridad alimentaria relacionados con la operación alimentaria. • Responsable de todas las acciones de los empleados de alimentos relacionadas con la manipulación y las operaciones alimentarias. • Asegúrese de que no se coma ni se fume en el puesto de comida.		
Identificación de instalación temporal de alimentos	Cada puesto de comida debe tener la siguiente información publicada y claramente visible para los clientes: • Nombre del puesto (letras de 3 pulgadas); Nombre del operador, cuidad, estado, código postal (letras de 1 pulgada) • Permiso de salud publicado		
Puesto de Comida	• Protección superior únicamente 	• Protección superior únicamente 	• Se requiere cobertura completa
Lavamanos	No se requiere fregadero para lavarse las manos.	Las instalaciones para el lavado de manos deben incluir agua tibia en un recipiente capaz de proporcionar un chorro continuo de agua que deje ambas manos libres para permitir un frotamiento vigoroso. Las instalaciones para el lavado de manos deben estar equipadas con jabón de un solo uso, toallas de papel y receptáculo para toallas. Cada puesto debe tener un contenedor de 5 galones y un balde recogedor de 5 gallones.	
Fregadero para lavar utensilios	No requerido	**Lavado de utensilios** Se requiere un área de lavado de utensilios para el puesto que muestra y preparan alimentos. Configure el área de lavado de utensilios cuando comience a preparar la comida. Los utensilios como pinzas, espátulas, tazones o chucharas se limpian con un proceso de tres pasos. Paso 1: En el primer balde, lave los utensilios con agua y jabón.	

<table>
<tr><td>Requisitos del Puesto (Continuación)</td><td></td><td colspan="2">Paso 2: En el segundo balde, enjuague los utensilios con agua limpia.

Paso 3: En el tercer balde, desinfecte los utensilios sumergiéndolos en una solución de agua y cloro. Utilice una tira reactiva para medir la concentración de cloro. La concentración debe ser de 100 partes por millón.</td></tr>
<tr><td></td><td>Solo alimentos/bebidas preenvasadas</td><td>Alimentos/Bebidas Preenvasados con muestra, demonstración de comida</td><td>Preparación de alimentos</td></tr>
<tr><td>Control de temperatura de alimentos potencialmente peligrosos</td><td colspan="3">Todos los alimentos potencialmente peligrosos, alimentos perecederos se mantendrán a las temperaturas requeridas:
• Los alimentos calientes deben mantenerse en unidades aprobadas para mantener el calor (es decir, un calentador, platos calientes, mesa de vapor, ect.) a 135% °F o mas y desecharse al final del día.
• Los alimentos fríos pueden mantenerse a 45°F por hasta 12 horas en cualquier período de 24-horas y deben desecharse al final del día. Los alimentos fríos que se mantienen a 41°F o menos no tienen que desecharse al final del día.
• Debe haber termómetros de alimentos calibrados disponibles para controlar la temperatura de los alimentos.
  </td></tr>
<tr><td>Servicio de Comida</td><td>Todos los alimentos deben estar envasados y etiquetados comercialmente.
• Nombre del producto
• Ingredientes
• Peso Neto
• Nombre y dirección del fabricante</td><td>Las muestras sin envasar deben almacenarse en compartimentos para alimentos aprobados (botellas, frascos de goteo, frascos mezcladores, etc.)
• Las muestras deben dividirse individualmente para su distribución y el empleado de alimentos debe entregarlas a cada cliente individual.
• Siempre se deben seguir practicas seguras de manipulación de alimentos.
• Minimice el contacto de las manos desnudas con alimentos listos para comer usando guantes, papel para servicio de alimentos, pinzas o otros utensilios.</td><td>Los alimentos deben prepararse dentro del puesto de alimentos a menos que Salud Ambiental haya aprobado previamente un sitio alternative de preparación de alimentos
• Todos los alimentos deben provenir de una fuente aprobada.
• Se permite cocinar barbacoa fuera del puesto.
• El equipo de cocina fuera del puesto debe estar separado del publico mediante cuerdas, cinta de precaución, etc.
• Siempre se deben seguir prácticas seguras de manipulación de alimentos.
• Minimice el contacto de las manos desnudas con los alimentos listos para comer usando guantes, pinzas u otros utensilios.</td></tr>
<tr><td>Fuentes de Alimentos</td><td colspan="3">Todos los alimentos que se venden o regalan deben provenir de una fuente aprobada. Una agencia gubernamental permite e inspecciona una fuente aprobada (por ejemplo, procesador de alimentos, restaurante, cocina compartida, mercado de alimentos, almacén de alimentos). Junto con la solicitud se podrá solicitar copia del permiso sanitario y/o Registro de Alimentos Procesados.

Los alimentos preparados o almacenados en una casa privada están prohibidos y no pueden venderse ni regalarse al publico (excepto en el caso de operaciones de alimentos caseros registradas o permitidas).</td></tr>
</table>

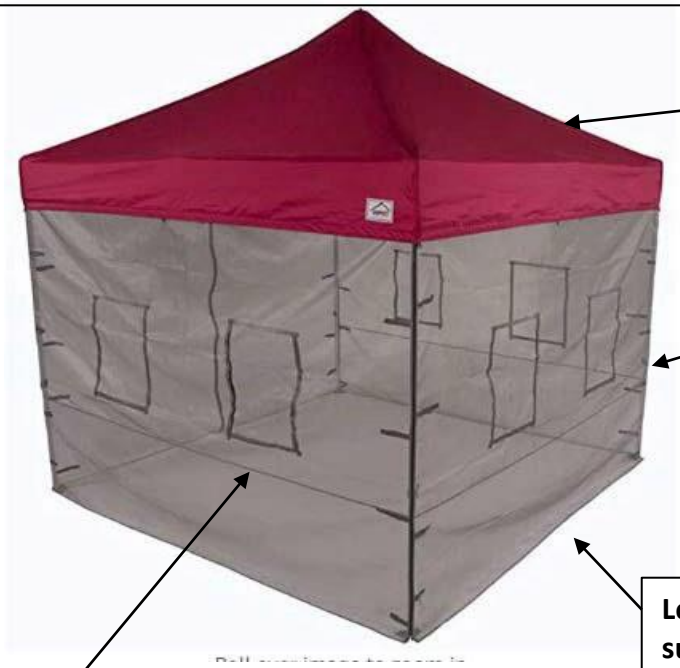
Requisitos del Puesto (Continuación)	***Nota: Se requiere un permiso de procesamiento de alimentos especializado del Estado de California (Licencia de Leche y Lácteos) para procesamiento especifico como; embotellado, enlatado, jugo, fabricación de cecina o productos lácteos; y para productos alimenticios envasados y vendidos fuera del sitio donde se preparan. Además, se requiere un registro de la FDA para las operaciones que proponen vender alimentos importados en un evento comunitario. Tenga en cuenta que, si no se proporcionan todos los documentos requeridos, la solicitud no será aprobada.***
Almacenamiento de alimentos	• Los alimentos, bebidas y equipos deben almacenarse a 6 pulgadas del piso y protegerse de la contaminación. • Los alimentos almacenados durante la noche deben almacenarse en recipientes a prueba de insectos. • Todos los artículos de alimentos potencialmente peligrosos deben mantenerse a temperaturas adecuadas.
Basura/Residuos	• Los contenedores de basura deben vaciarse y las bolsas reemplazarse periódicamente para evitar molestias (es decir, moscas o gusanos). • La basura debe eliminarse de manera aprobada (servicio de basura según sea necesario).

ASEGURARSE DE TENER TODO SU EQUIPO ANTES DE ABRIR SU NEGOCIO. SIGA LAS PRACTICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA CUANDO ESTE OPERANDO.

LISTA DE VERIFICACION DE LA DIVISION DE SALUD AMBIENTAL PARA PUESTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS			
Equipos/Suministros		**Practicas de seguridad alimentaria**	
	El puesto de preparación de alimentos esta completamente cerrada por los cuatro lados.		No se prepara ni almacena ningún alimento o bebida en una casa particular.
	Lona o revestimiento de piso similar (si corresponde)		Toda la comida se prepara dentro del puesto.
	Se instalan instalaciones para el lavado de manos:		Tenencia de alimentos:
	• Contenedor de agua de 5 galones con válvula de flujo libre		• Los alimentos calientes deben cubrirse y mantenerse a 135° F o mas en una unidad de mantenimiento caliente (no en la barbacoa)
	• Balde para recoger aguas residuales.		
	• Bomba dispensadora de jabón.		• Los alimentos fríos deben cubrirse y mantenerse a 41°F o menos en un refrigerador o hielera.
	• Toallas de papel		
	Instalaciones de lavado de utensilios instaladas:		• Verifique las temperaturas de los alimentos potencialmente peligrosos con frecuencia con un termómetro para alimentos de tipo vástago.
	• 3 contenedores – agua y detergente para lavavajillas; agua limpia; cloro y agua		
	• Detergente para lavavajillas.		Todos los equipos, hieleras y equipos para mantener el calor, se encuentran dentro del puesto.
	• Cloro		
	• Toallas de papel		Todas las instalaciones para el lavado de manos están ubicadas dentro del puesto.
	Configuración del cubo de desinfectante con paño de limpieza.		
	• Recipiente de 2 galones para contener cloro, agua y paños de limpieza.		Todas las instalaciones para el lavado de utensilios se encuentran dentro del puesto.
	• Cloro		Fuera del puesto se encuentran barbacoas, planchas y freidoras.
	• Paños de limpieza		
			Manipuladores de alimentos:

	• Tiras reactivas de cloro para probar		• Los manipuladores de alimentos tienen las manos y la ropa limpia.
	Equipos de mantenimiento de frio/calor.		• El cabello este confinado en un sombrero o redecilla.
	Termómetro de sonda para medir la temperatura de alimentos fríos y calientes.		• Lávese las manos frecuentemente con agua y jabón.
	Cuchara de hielo para servir hielo en bebidas.		• No fumar, vapear, ni comer en el puesto.
	Estantes o tarimas para guardar alimentos del suelo.		Minimizar la manipulación de los alimentos mediante el uso de pinzas, servilletas, ect.
	Bote de basura o bolsas de plástico a prueba de fugas para basura.		Hielo para bebidas almacenado por separado del hielo utilizado para refrigeración.
	Recipientes con tapa para comida.		
	Permiso de salud publicado		Cuchara para hielo utilizada para servir hielo en bebidas.
			Todos los productos alimenticios se almacenan fuera del suelo y dentro del puesto.
Notas:			
			Lo paños de limpieza deben guardarse en una solución desinfectante y utilizar para limpiar equipos y superficies en contacto con alimentos.
			La solución desinfectante para lavar utensilios y limpiar la cubeta de paños tiene 100 ppm de cloro.
			Toda la basura se deposita en contenedores a pruebas de fugas y moscas.

Instalación Temporal de Alimentos configurado para puestos donde se cocinan, preparan o enlatan alimentos



Protección de Ariba

Cerrado por los cuatro lados con malla u otros materiales que se puedan limpiar

Lona, madera, asfalto u otra superficie aprobada para piso.

Aberturas para servir alimentos que se pueden cerrar cuando no se usan.

Instalación Temporal de Alimentos configurado para puestos donde la comida se empaqueta previamente fuera del sitio.

Protección de Arriba

Recomendar cerramientos en los lados para limitar el acceso del publico.

Lona, madera, asfalto u otra superficie aprobada para piso.

Seguridad del equipo de cocina

Todas las parrillas, freidoras y barbacoas se colocan fuera de la tienda y se acordonan para que el equipo este a 3 pies del publico. Esto debería evitar que el publico sufra quemaduras y salpicaduras.

Estación de lavado de manos

Recipiente de 5 galones lleno de agua limpia y tibia

Toallas de papel

Jabón de bomba

Boquilla de flujo libre para poder lavarse ambas manos al mismo tiempo

Balde de 5 galones para aguas residuales

Estación de lavado de utensilios

Lave los utensilios en agua con jabón, enjuáguelos y déjelos reposar en una solución Desinfectante durante 30 segundos para cloro o 60 segundos para amonio cuaternario. Utilice una solución de cloro o una solución de amonio cuaternario. Vea el ejemplo del color que cambiara la tira reactiva cuando la concentración de la solución desinfectante sea correcta. ¡No mezcle cloro y amonio cuaternario!

Desinfectante para limpiar trapos

Siga limpiando trapos en una solución de **cloro y agua.** La concentración es de **100 partes por millón de cloro.** Utilice tiras reactivas de cloro para comprobar la concentración de cloro. Vea el ejemplo del color que cambiara la tira reactiva cuando la concentración de la solución desinfectante sea correcta. **Cambie la solución cuando este sucia o cada 4 horas.**

Concentración correcta de desinfectante