

Requisitos para Puestos Temporales de Alimentos

Requisitos Mínimos - Todos los Puestos de Comida

☐	Permiso Temporal para Puesto de Alimento obtenido antes del evento y publicado en el lugar de operación donde sea fácilmente visible. El menú y el equipo están presentes y de acuerdo a los planos aprobados .
☐	Todos los alimentos provienen de una fuentes aprobada : - preparado en una comisaría aprobada y no en una casa privada, o - comprado comercialmente antes del evento con recibos y/o empaque original disponible para inspeccionar.
☐	Una persona a cargo designada tiene una tarjeta de trabajador de alimentos del estado de Washington válida (Washington State Food Worker Card)
☐	Hay baños disponibles para los trabajadores de alimentos y los patrocinadores del evento con lavamanos equipados y accesibles.
☐	El puesto de alimentos está construido adecuadamente con: - <u>Protección superior (sobre la cabeza)</u> - <u>Piso aprobado</u> - <u>Barreras adecuadas</u>
☐	Los trabajadores de alimentos reciben capacitación sobre todos los requisitos y sobre que el puesto de comida se cierra inmediatamente si no se pueden cumplir todos los requisitos de manipulación segura en cualquier momento, por cualquier motivo. Existe una Política de Enfermedad para los empleados.

Requisitos para Puestos de Alimentos con Control de Temperatura para Alimentos Seguros ("TCS")

☐	El termómetro de sonda está disponible, calibrado y la Persona a Cargo puede demostrar que funciona.
☐	Todos los equipos para mantener los alimentos fríos , mantienen los alimentos TCS a 41 °F o menos.
☐	Todos los equipos para mantener los alimentos calientes , mantienen los alimentos TCS a 135 °F o más y proporciona una fuente de energía continua (<i>no se permiten equipos Externos</i>) – - quemador de propano o - mesa de vapor eléctrica - Parrillas, barbacoas, ahumadores (si lo permiten otras agencias aplicables)
☐	Los alimentos se transportan a la temperatura adecuada con control y monitoreo utilizando contenedores limpiables aptos para alimentos.

Requisitos para Puestos de Alimentos que Manipulan Alimentos Abiertos

☐	Instalaciones de lavamanos presentes, ensamblados, abastecidas y accesibles. Lavado de manos según sea necesario (<i>al entrar al puesto, al cambiar de tarea, siempre que esté contaminado, "doble lavado" después de cualquier ida al baño</i>)
☐	Instalaciones de lavado de vajilla para todos los eventos de varios días (<i>en el sitio O en una comisaría fuera del sitio</i>) que puedan respaldar los requisitos de lavar, enjuagar y desinfectar todas las superficies en contacto con los alimentos, según sea necesario.
☐	Barreras adecuadas para evitar el contacto con las manos desnudas o descubiertas (guantes, pinzas, palas, papeles deli, etc.)
☐	Una Solución Desinfectante de Calidad Alimentaria (1 cucharadita de cloro por galón de agua fría)
☐	Utensilios y superficies adicionales en contacto con alimentos presentes para reemplazar aquellos que se han ensuciado, contaminado o en uso continuo durante más de 4 horas. Superficies alimentarias y no alimentarias limpias y fáciles de limpiar.

¿Requisitos de Manipulación Adicionales para Puestos de Alto y/o Medio Riesgo?

☐	Los alimentos comprados comercialmente que se calientan deben alcanzar los 135 °F en [¿30 minutos?] y mantenerse a 135 °F o más hasta que se sirvan.
☐	Los productos frescos se lavan y cortan en una comisaría aprobada y se colocan en un recipiente limpio apto para uso alimentario, O son Comprados prelavados (recibos, paquete original disponible para inspección).
☐	Los alimentos que se descubran que han estado en la temperatura de la Zona de Peligro por más de 2 horas se descartan inmediatamente, Y Los alimentos calientes se desechan al final de cada día (es decir, no se pueden enfriar los alimentos calientes para volver a servirlos más tarde)

Requisitos de Manipulación Adicionales para Puestos de Alto Riesgo

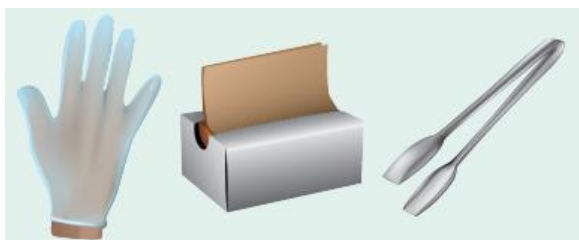
☐	Las Temperaturas de Cocción de las Carnes Crudas se controlan con un termómetro preciso para garantizar que se cumplan las temperaturas adecuadas: - Carne de res en trozo, pescado, huevos - 145°F - Cerdo - 145°F - Carne molida - 158°F - Aves de corral - 165°F
☐	Los alimentos que se cocinan y enfrían con anticipación en la comisaría se monitorean para asegurarse que se estén enfriando rápidamente : - Para enfriar alimentos TCS calientes se utiliza una cámara frigorífica o un refrigerador comercial vertical con puerta de acero. - o Los alimentos se colocan en las unidades de refrigeración para un enfriamiento rápido a una profundidad de no más de 2 pulgadas, sin tapar y en la parte superior de la unidad para un flujo de aire máximo. - El enfriamiento por baño de hielo (u otro método alternativo al anterior) se logra mediante registros de temperatura y monitoreo para garantizar: - o 135°F a 70°F en las primeras 2 horas - o 70°F to 41°F e las 4 horas restantes <i>Si se produce un enfriamiento inadecuado, los alimentos deben tirarse.</i>
☐	Los alimentos que se cocinaron y enfriaron con anticipación se recalientan (dentro de los 30 minutos o menos de haber salido del almacenamiento en frío) a una temperatura mínima de 165 °F en el evento o en el puesto de alimentos antes de mantenerlos calientes o servirlos.
☐	La contaminación cruzada se previene durante la preparación de carnes crudas mediante: - Almacenar lejos de alimentos listos para comer; almacenado por separado de diferentes tipos de carnes crudas. - Utilizar utensilios, tablas de cortar o áreas de almacenamiento separados para cada tipo de carne cruda y para los alimentos listos para comer. - Las superficies contaminadas se lavan, enjuagan y desinfectan antes de usarlas para otro tipo de carne cruda o cualquier alimento listo para comer. - Hay disponible un recipiente adicional de solución desinfectante y/o una toalla para limpiar siempre que haya carne cruda presente.

Glosario

Planes aprobados se determinan durante la revisión de su solicitud - si hay preguntas o detalles aclaratorios en su solicitud con respecto al menú y el método de preparación, incluido el equipo disponible en el evento temporal, alguien del Departamento de Salud lo llamará para discutir e incluir notas sobre esa discusión en el registro del permiso para que el inspector pueda verificarlo en su sitio. Esto garantiza que se mantenga la seguridad alimentaria y que el inspector pueda hacer las correcciones apropiadas para proteger a los consumidores en el evento.

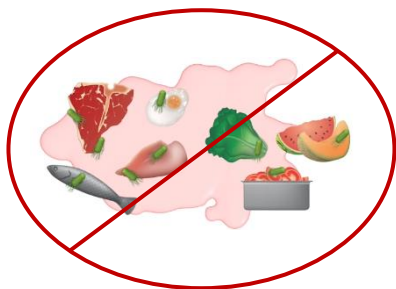
Fuente aprobada de todos los alimentos servidos al público es uno de los factores más importantes en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. Los alimentos preparados que se compran y utilizan como ingredientes en su menú deben provenir de un proveedor acreditado o de un establecimiento de alimentos con licencia o mayorista. Si está preparando alimentos desde cero para su puesto de comida, no podrá hacerlo en una casa privada, por lo que necesitará una comisaría (cocina industrial) para que se aprueben esos elementos del menú o permitir su venta. ALIMENTOS ENVASADOS AL VACÍO O “ROP’ED” (ENVASADOS CON OXÍGENO REDUCIDO), NO SE PERMITEN SER PREPARADOS NI VENDER BAJO PERMISOS TEMPORALES PARA PUESTOS DE COMIDA.

Comisaría (cocina industrial) aprobado puede ser cualquier cocina permitida que esté ubicada convenientemente para el evento y tenga el espacio y el equipo necesarios para preparar los elementos del menú propuesto. Las comisarías se utilizan comúnmente para el lavado de vajillas, lavado de verduras y frutas frescas, eliminación de agua potable y aguas residuales, y para almacenar alimentos y equipos alimentarios para eventos de varios días durante la noche. Las comisarías también se utilizan para cocinar y enfriar alimentos antes de un evento, u otra preparación avanzada necesaria para menús complejos y necesitarán tener más espacio y refrigeración comercial disponible. LAS CASAS PRIVADAS NO ESTÁN APROBADAS PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS O LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SERVIDOS AL PÚBLICO.



El contacto con la manos desnuds a los alimentos listos para comer es un factor importante que contribuye a las enfermedades transmitidas por los alimentos y está estrictamente prohibido en los puestos temporales de alimentos. Es necesario utilizar un utensilio limpio para manipular los alimentos listos para comer y, cuando no sea posible, se puede utilizar una mano recién lavada con guante limpio de un solo uso para manipular los alimentos para el servicio.

El equipo para conservar los alimentos fríos garantiza que las temperaturas se mantengan a 41 °F o menos, la temperatura máxima requerida para los alimentos TCS mientras se almacenan en frío para evitar el crecimiento de bacterias dañinas en los alimentos. Se recomienda encarecidamente la refrigeración mecánica o los congeladores, y se requiere cuando los alimentos se conservan en frío durante la noche. Las hieleras se pueden usar para mantener el frío durante períodos de tiempo limitados, y el nivel de hielo debe alcanzar o exceder el nivel de los alimentos dentro de su recipiente, usando un termómetro preciso para monitorear de cerca los alimentos y garantizar que el hielo sea suficiente para mantener la temperatura adecuada.



La contaminación cruzada es un importante factor de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos y ocurre cuando las proteínas animales crudas entran en contacto con alimentos listos para el consumo u otras especies de proteínas animales crudas. Esto puede suceder durante el almacenamiento o la preparación y se debe tener cuidado para evitarlo:

- Proporcionar suficiente espacio de almacenamiento para mantener todas las carnes crudas separadas y en recipientes cerrados debajo y lejos de otros tipos de alimentos.
- Preparar carnes crudas en un área separada usando utensilios separados en momentos diferentes a cuando se manipulan o preparan alimentos listos para comer.

Los alimentos listos para comer que hayan sido contaminados deben desecharse si no se pueden cocinar rápidamente a una temperatura mínima de 165°F.



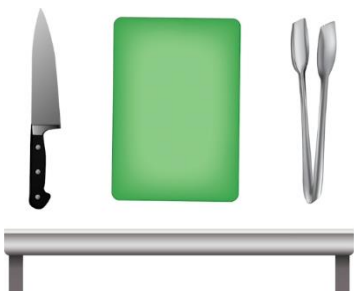
Zona de peligro se refiere a una temperatura entre 41°F y 135°F donde las bacterias pueden crecer rápidamente hasta niveles dañinos. No se permite almacenar Alimentos TCS en este rango de temperatura y se debe tener cuidado de monitorear los alimentos para garantizar que se evite y se corrija cuando sea necesario (recalentando rápidamente o desechando los alimentos de inmediato). Revise nuestra Guía de Temperaturas de Seguridad Alimentaria ([Food Safety Temperatures Guide](#)).

La Política de Enfermedades de los Empleados es un requisito para todos los operadores temporales de puestos de comida para garantizar que los trabajadores de alimentos estén informados de las restricciones que deben aplicarse en caso de que experimenten síntomas de enfermedades transmitidas por los alimentos. La política debe capacitar a los trabajadores de alimentos sobre los siguientes síntomas y exigirles que notifiquen a su persona a cargo y ser excluidos de la manipulación de alimentos si tienen experiencia:

1. **Síntomas de una Infección Gastrointestinal** como diarrea, vómitos o ictericia (piel u ojos amarillos) a menos que tengan documentación médica escrita que indique que el síntoma se debe a una afección médica no transmisible a través de los alimentos.
2. **Dolor de Garganta con Fiebre**
3. **Una lesión** que contiene pus, como un forúnculo o una herida infectada que está abierta o supurando y que esta:
 - a. En la mano o muñeca.
 - b. En partes expuestas de los brazos.
 - c. En otras partes del cuerpo, a menos que la lesión esté cubierta por un vendaje seco, duradero y ajustado.
4. **Una enfermedad diagnosticada** por norovirus, hepatitis A, Salmonella, Shigella y E. coli productora de toxina Shiga.

La Construcción del Puesto de Alimentos debe realizarse con materiales no absorbentes, duraderos y fáciles de limpiar e incluir:

- **Protección sobre la cabeza:** ubicado en el interior; se requiere un toldo o estructura permanente al aire libre.
- **Piso aprobado:** los puestos instalados al aire libre sobre suelo poroso (tierra, pasto, grava) deben contar con alfombras o tapetes de fibra densa mínimamente absorbentes; mantenga el suelo libre de humedad excesiva o polvo.
- **Barreras adecuadas:** las áreas de preparación de alimentos están separadas de las áreas de acceso público; las parrillas o equipos calientes tienen al menos 4 pies de separación del acceso público; comida en exhibición protegidas por una protección contra estornudos, como su paquete original u otra barrera física; Los condimentos que no están en paquetes individuales se proporcionan en una botella dispensadora o en otros recipientes protegidos de la contaminación.

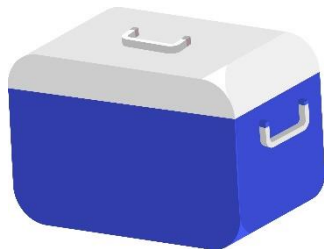


Las Superficies en Contacto con Alimentos incluyen todos los recipientes de alimentos, utensilios, guantes de un solo uso y superficies de preparación, como tablas de cortar o platos de servicio. Deben ser lisos, no absorbentes, duraderos y fáciles de limpiar. Si se usan continuamente para alimentos TCS durante un evento, deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse cada 4 horas o cuando estén contaminados, lo que ocurra primero. Si las superficies se utilizan para el almacenamiento o preparación de alimentos estables (no TCS), solo se deben lavar, enjuagar y desinfectar cada 24 horas o cuando estén contaminadas. Las superficies que no son alimentos deben mantenerse limpias.

Desinfectante de Calidad Alimentaria debe de haber en todos los puestos de comida con alimentos abiertos para mantener limpias las superficies en contacto con los alimentos. Se debe tener cuidado para garantizar que la solución se mezcle a una concentración de grado alimenticio para que los alimentos no se contaminen con productos químicos demasiado fuertes:

- Desinfectante con cloro: 1 cucharadita de cloro por cada galón de agua fría, el desinfectante debe cambiarse cada vez que el agua se vuelve turbia o sucia.
- Desinfectante de amonio cuaternario: siga la etiqueta del fabricante para asegurarse de que se mezcle correctamente.

Enjuague y guarde los paños de limpieza en el balde desinfectante entre usos.



Transporte de alimentos se debe considerar cuidadosamente cada vez que se traigan alimentos TCS al evento. El vehículo utilizado para el transporte debe estar limpio y se deben usar contenedores insulados con bolsas de hielo o un elemento calefactor para mantener el control de la temperatura por debajo de 41°F o por encima de 135°F. Todos los alimentos listos para el consumo deben almacenarse y transportarse en recipientes limpios y aptos para uso alimentario.

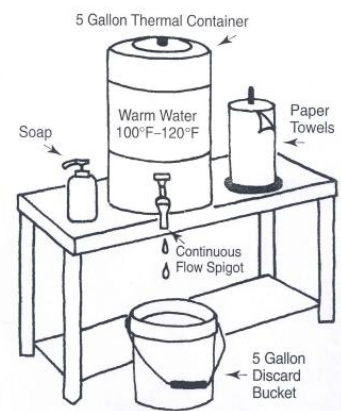
La Capacitación de los Trabajadores de Alimentos es una parte importante de la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. Además de su política de enfermedades, se deben establecer y enseñar a todos los trabajadores de alimentos en su puesto durante todo el evento las expectativas sobre el lavado adecuado de manos, la prevención del contacto con las manos desnudas y las temperaturas adecuadas para cocinar y mantener los alimentos. Las tarjetas de trabajador de alimentos solo se requieren para una persona a cargo en cada puesto, pero se recomiendan encarecidamente para todos los trabajadores de alimentos presentes

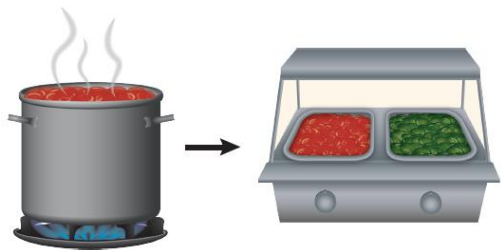


Las Frutas y Verduras Frescas deben lavarse en una comisaría aprobada antes de cortarlos y prepararlos para los puestos de comida temporales. El lavado de frutas y verduras en el lugar solo es posible si hay un fregadero exclusivo para la preparación de alimentos previamente aprobado y disponible para su uso. Tampoco se permite cortar frutas ni verduras frescas en los puestos de comida, excepto en capacidades muy limitadas y previamente aprobadas. Si no hay una comisaría disponible, se deben comprar y utilizar frutas y verduras prelavados y cortados.

Instalaciones para el Lavado de Manos son obligatorios para todos los establecimientos de alimentos que manipulan alimentos abiertos y deben estar convenientemente ubicados, abastecidos con agua tibia entre 100 °F y 120 °F, jabón y toallas de papel, un sistema de transporte de aguas residuales aprobado y accesibles para que todo el personal los use con frecuencia según sea necesario. Los baños deben tener instalaciones exclusivas para el lavado de manos y todos los puestos de comida deben tener su propia estación de lavado de manos instalada dentro del puesto.

LOS PUESTOS DE ALIMENTOS SIN UN LAVAMANOS ADECUADAMENTE ABASTECIDO Y DEDICADO PARA EL LAVADO DE MANOS NO PODRÁN FUNCIONAR SI MANEJAN ALIMENTOS ABIERTOS.



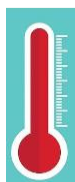


Los Equipos para Mantener los Alimentos Calientes garantiza que las temperaturas se mantengan a 135 °F o más, que es la temperatura mínima requerida para mantener alimentos TCS completamente cocidos o recalentados para evitar el crecimiento de bacterias dañinas. El equipo para mantener los alimentos calientes debe ser accionado mecánicamente y usarse solo para mantener alimentos calientes que ya hayan sido completamente recalentados o completamente cocidos (NO SE PERMITEN ESTERNOS). Asegúrese de que la estufa, el quemador, la parrilla, el plato caliente o la mesa de vapor estén permitidos en el lugar de su evento y estén aprobados por el distrito de bomberos local.

El Termómetro es un equipo esencial para cualquier puesto de comida y debe satisfacer las necesidades de su menú y los pasos de preparación de alimentos. Se requiere un termómetro preciso para todos los establecimientos de alimentos que manipulan o almacenan alimentos TCS. Para aquellos que cocinan carnes crudas o calientan alimentos para mantenerlos calientes o servirlos inmediatamente, necesitarán un termómetro digital de sonda delgada. Estos termómetros deben calibrarse dentro de 2°F o menos y tener suficiente batería para leer las temperaturas de manera confiable durante todo el evento.



Enfriamiento Rápido debe lograrse para cualquier alimento TCS que se cocine y enfríe con anticipación. Esto se puede lograr colocando los alimentos en una unidad de refrigeración comercial a una profundidad de 2 pulgadas o menos sin cubrir o usando un baño de hielo y monitoreando el proceso con un termómetro para alimentos. NO SE PERMITE EL ENFRIAMIENTO EN NINGÚN PUESTO DE COMIDA O UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS Y DEBE HACERSE EN UNA COMISARIA ANTES DEL EVENTO.



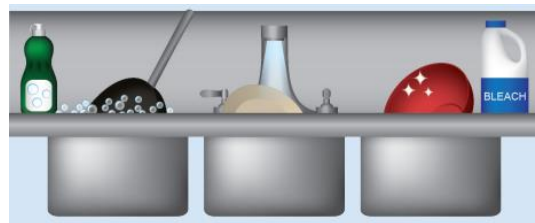
Paso 1: Enfríe los alimentos, sin tapar, en 2 horas, de 135 °F a 70 °F



Paso 2: Luego enfríe, en un total de 6 horas, a 41°F

Instalaciones de Fregaderos son obligatorios para todos los puestos de comida que funcionan durante más de un día o que tienen superficies de contacto con alimentos que se reutilizarán durante todo el evento. Es requisito mínimo que las superficies de los alimentos sean:

- Lavadas con jabón para eliminar todos los restos de comida o contaminantes.
- Enjuagadas con agua limpia.
- Desinfectadas con un desinfectante de calidad alimentaria y secadas al aire en un ambiente limpio.



Esto se puede lograr con un lavavajillas comercial o un fregadero de 3 compartimentos conectado (dentro o fuera del sitio). Las instalaciones de un fregadero deben contar con tuberías y contar con una fuente de agua y un sistema de transporte de aguas residuales aprobados.

LAS TINAS DE AUTOBÚS COMERCIALES LLENAS NO ESTÁN APROBADAS PARA REEMPLAZAR UN FREGADERO EN UNA INSTALACIÓN APROBADA.