SANTA CRUZ COUNTY HEALTH DEPARTMENT

Environmental Health Services

2150 N. Congress Drive ▪ Nogales, Arizona 85621

Telephone: (520) 375-7900 ▪ **Fax**: (520) 375-7904

Requisitos Para Los Establecimientos de Comida Temporales

Aplicación De Permiso

- Costos de aplicación deben de ser pagados al Departamento de Salud al menos 14 días antes del evento para evitar otros cargos
- El permiso debe ser colocado en el puesto de comida a la vista para el oficial de salud y el público .
- Mustras de comida require permiso

COMIDA PRE-EMPAQUETADAS NO REQUIERE PERMISO

Persona Encargada

- Cada puesto debe de tener una persona asignada como la "Persona encargada" durante las horas de operacion.
- La Persona encargada puede cambiar con otros trabajadores
- Solamente las personas necesarias para la operacion de comida deben ser permitidos en el puesto de comida.

Menú

- El Menú debe ser aprobado por el departamento de Salud.
- El Menú no debe de tener mas de (3) productos potencialmente peligrosos
- Si el menú es diferente de lo que fue escrito en la aplicación, el puesto de comida puede ser cerrado por el oficial de salud.
- Use alimentos de fuentes aprobadas, tales como tiendas de comestibles, almacenes de alimentos. La prueba de compra para los alimentos potencialmente peligrosos debe ser aprobado por el oficial de salud.

NO SE PERMITE COMIDA HECHA EN CASA

Trabajadores de Alimentos

1. Todos los trabajadores de alimentos requieren un certificado de entrenamiento del manejo de alimentos seguro.
1. Cualquier persona con estos síntomas no puede manejar alimentos:

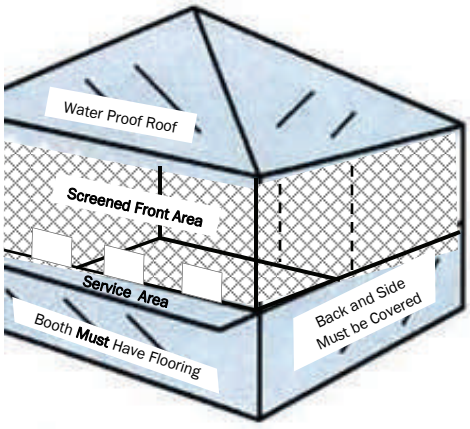
Vómito - **D**iarrea - **F**iebre - **I**ctericia - **D**olor de garganta con fiebre

2. Si una persona tiene heridas abiertas o llagas en las manos, la cara o los brazos , él o ella **NO PUEDEN MANEJAR ALIMENTOS**
3. Los trabajadores de alimentos deben llevar ropa limpia y tener el cabello recogido, usar gorra o red para el cabello
4. No se les permite comer ni fumar adentro del puesto de comida

Puestos

- Debe ser diseñado para mantener el polvo y los insectos afuera**.**
- **Techo en el puesto es requirido**
- **Piso de lona o otro material es requirido para el control de polvo**.
- El puesto debe ser **encerrado completamente** solo una ventana de servicio y tener una puerta de entrada
- **Una alambrera de moscas puede ser usado en lugar de materiales solidos para crear paredes.**
- Los materiales de las paredes deben ser resistentes al fuego
- El área donde se prepararán los alimentos se debe mantener limpia
- Todo el almacenamiento y preparación de alimentos deben realizarse dentro de la cabina

PUESTO ENCERRADO



Extintor de Fuego

Un extintor de fuego es recomendado en caso de un incendio

√ **Consulte con el departamento de bomberos con respecto a las regulaciones**

Carpas

- Debe ser diseñado para mantener el polvo y los insectos afuera.
- El puesto debe ser encerrado completamente solo una ventana de servicio y una puerta de entrada
- Una alambrera de moscas puede ser usado en lugar de materiales solidos para crear paredes.
- Piso de lona o otro material es requirido para el control de polvo
- Los materiales de las paredes deben ser resistentes al fuego
- El area donde se prepararán los alimentos se debe mantener limpia
- Todo los alimentos deben ser guardados a dentro de la carpa
- **Toda la preparación de alimentos** sera hecho dentro la carpa menos lo que sea cocinado

COCINA/TEMPERATURAS

Use un termómetro de cocina para comprobar las temperaturas de cocción, retención caliente y retención frío para todos los alimentos potencialmente peligrosos.

TERMOMETRO DE COCINA (0^0 -220^0 F)
► Calibre su termómetro antes de usarlo

- El Departamento de Salud recomienda usar un termometro digital de bateria que sea fácil de usar. Estos son termómetros de "Instant Read"
- Pueden comprar termómetros en cualquier tienda de comestibles, tienda de restauranes o tienda general.
- Limpiar el temómetro cada vez con desínfectante cuando la temperatura sea tomada de diferentes alimentos.
- Al cocinar, siga la suiguiente tabla para medir la temperatura de los alimentos antes de servir para garantizar que bacterias, virus, o parásitos se han reducido a un nivel seguro.

Las temperaturas de cocción interna	
Hamburgesas	155ºF
Pollo	165ºF
Puerco, Mariscos, Carne Asada	145ºF
Hotdogs, Frijoles de lata	135°F

SIRVIENDO COMIDA

PLATOS, VASOS Y UTENSILIOS

Artículos desechables como platos, vasos y utensilios de cocina deben ser utilizados para servir alimentos al público. Estos artículos desechables no pueden ser reutilizados.

MANEJO DE COMIDA LISTA PARA COMER

Usar guantes, pinzas, espátulas ó toallitas enceradas

- **Manejadores de alimentos no pueden tentar COMIDA LISTA PARA COMER con manos sin guantes** (pan, queso, vegetales, hielo)
- Los manejadores de alimentos deben lavarse las manos antes de ponerse guantes.
- los guantes deben ser sin latex (Plastico/Vynil)

ALIMENTOS DE MUESTREO

- Use vasos o servilletas para servir comida de muestreo
- Use picadientes u otros utensilios para selecionar solamente un elemento de alimento a la vez.
- Asegurese de que las salsas son en botellas de compresión o tienen cucharas para servirse. No permitir que los clientes metan sus papas/tortillas en la salsa.

RE-CALENTANDO

1. Re-Calentar todos los alimentos utilizando una parrilla, quemador de propano o una estufa a:

   ► **165ºF** en menos de 30min ◄

2. No se recalentarán los alimentos en ollas de barro, mesas de vapor u otros equipos de retención de calor.

REFRIGERACION

Las temperaturas de refrigeración de alimentos	
Productos perecederos Ensaladas, fruta cortada, carne cruda, queso	41ºF o menos

- **Los alimentos que requieren refrigeración, tales como ensaladas de papa, mariscos, carnes, quesos, o fruta cortada, deben mantenerse a 41ºF o menos.**
- **Los refrigeradores que están conectados a electricidad en el sitio son recomendados y preferibles.**
- Congeladores y refrigeradores se deben configurar para que drene de forma continua o tengan un espacio en ellos para el agua del hielo derretido que se junte debajo de los alimentos. Un espacio puede ser creado mediante la colocación de una bandeja boca abajo en la parte inferior de la nevera o refrigerador.
- Cambiar el hielo como se va derritiendo es recomendado.

TRANSPORTACION DE ALIMENTOS

- Al transportar comida de un lugar a otro, debe hacerse bajo el control de la temperatura.
- Utilizar dispositivos de refrigeración, calentadores, o contenedores con insulacion para manter la comida caliente a mas de 135F y la comida fría a menos de 41F.

COCINA Y UTENSILIOS

Traer utensilios, ollas y sartenes adicionales para cocinar y servir que ya esten limpios y cambiar cada 4 horas.

El sink para preparación de comida es solamente para preparar comida.

Para cumplir con el Codigo de Alimentos, se requiere un sink de tres compartimientos o una configuración similar a un sink de tres compartimientos.

Nota: Puede usar cubetas con agua como sinks.

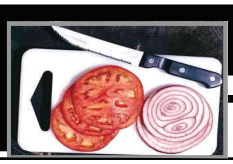
Lavado y desinfección

Todos los utensilios de cocina y superficies de alimentos debe limpiarse y desinfectarse cada cuatro horas.

Para los eventos que duran más de cuatro horas, un sistema de tres compartimentos es requirido para "lavar, enjuagar, y desinfectar" los utensilios de cocina.

Lleve por lo menos 10 galones de agua caliente

EQUIPO DE ALIMENTOS



Se requiere equipo de comida comercial que sea aprobado por ANSI o NSF.

Se requiere equipo suficiente para cocinar o re-calentar.

TABLAS DE CORTAR Y MESAS DE TRABAJO

Todos los artículos en contacto con los alimentos deben ser lisos, no porosa y fácil de limpiar o desechables

- **Use una tabla de cortar para cortar carnes crudas y otra para cortar verduras limpias. Desinfectar la tabla de cortar después de cada uso.**
- Las tablas para cortar deben ser fabricados comercialmente. No pueden ser tableros de la mesa, troncos de árboles u otros materiales caseros.
- Use diferentes mesas de trabajo para evitar la contaminación cruzada de los alimentos crudos de origen animal y otros alimentos. Utilice dos mesas o superficies de trabajo para cortar alimentos crudos separados de los alimentos cocidos

MANTENIENDO CALIENTE

Debe mantener los alimentos cocinados caliente a mas de 135F

Use calentadores o equipo comercial de alimentos.

Solo utilice ollas de barro para mantener caliente alimentos envasados comercialmente, tales como frijol de lata, salchichas, o queso para nachos.

► NO USE Crock-Pot PARA CALENTAR ALIMENTOS

MANTENIENDO HELADO

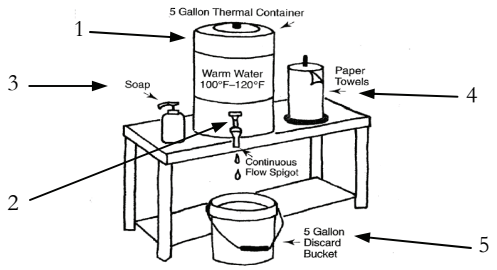
Debe mantener los alimentos fríos a 41F ó menos

El Departamento de Salud recomienda rentar refrigeradores para eventos de varios dias.

SI SE UTILIZAN COOLERS, tiene que ser uno para la comida cruda, otra para la comida lista para comer y otra separada para el hielo utilizado para bebidas..

(Lavamanos del baño no es apropiado) LAVADO DE MANOS

- Todos los trabajadores de la alimentación deben lavarse las manos antes de tocar los alimentos.
- Un lavamanos aprobado es requerido. Si un lavamanos no esta disponible, utilice la configuracion siguente.
- Desinfectante de la mano no se puede utilizar para el lavado de manos requerido



CONFIGURACION DE FLUJO GRAVEDAD DE LAVAMANOS

1. Use un garrafón lleno con agua tibia
2. El depósito de agua necesita una llave que se abra y cierra fácilmente.
3. Coloque jabón de líquido cerca del garrafón de agua.
4. Necesita donde mantener las toallas de papel para secarse las manos disponibles para empleados.
5. Use un recipiente para recolectar el agua sucia del lavamanos

Hielo

- El hielo puede ser utilizado para mantener los alimentos fríos o para servir bebidas. (Tenga suficiente hielo disponible para el evento)

HIELO utilizado para bebidas debe mantenerse en un envase de alimento separada y no se puede utilizar para mantener los alimentos fríos.

- Alimentos no empaquetado no puede estar en contacto directo con el hielo. La agua del hielo derretido se debe vaciar periódicamente. En ningun momento debe haber recipientes de comida flotando en la hielera.

Elimine el agua de hielo derretido correctamente.

- NO ECHAR agua del hielo en el desague

BASURA Y RESIDUOS LIQUIDOS

- Todos los residuos líquidos (aguas residuales), deben eliminarse en un fregadero de servicio, en un RV, ó llevarse a casa.
- No echar agua u otros líquidos en los desagues.
- Toda la basura debe mantenerse en un recipiente sellado.

LISTA DE CONTROL PARA SERVICIOS DE ALIMENTOS TEMPORAL

- ☐ Obtener directrices para Establecimientos temporales
- ☐ Complete la solicitud para los Establecimientos temporales de comida y entregar con pago al Departamento de Salud.
- ☐ Comida y el hielo de fuentes aprobadas
- ☐ No preparar comida en casa. No excepciones.
- ☐ Use hieleras limpias
- ☐ Tener hieleras/coolers separados para las carnes crudas, verduras limpias, y hielo para bebidas

Configuración del lavamanos

- ☐ 5 galones contenedor térmico con una espiga de flujo continuo para proporcionar agua caliente (100 ° F - 120 ° F)
- ☐ Jabón
- ☐ Toallas de papel
- ☐ Bote de basura

- ☐ Contenedor con blanqueador para la solución de desinfectante (10 gotas de blanqueador por 1 galon de agua)
- ☐ Toallas para limpiar de tela (mantener toalla sumergida en solución de desinfectante)
- ☐ Termómetros con rango de 0 ° F a 220 ° F (calibrar antes de usar)
- ☐ No tener trabajadores de alimentos enfermos.
- ☐ Sujetar cabello con gorra, red o tener el cabello recogido.
- ☐ No usar guantes de latex. Solo Vynil ó de plástico.
- ☐ Llevar cucharas para servir, espátulas, cuchillos y pinzas extras para cambiar cada 4 horas
- ☐ Tablas de cortar lisas y fáciles de limpiar
- ☐ Plástico de calidad alimentaria envolver para cubrir los alimentos
- ☐ Cortar con equipo adecuado para frío y caliente, cocinar y recalentar
- ☐ Fuente de agua potable y eliminación de aguas residuales
- ☐ Use paletas, cajas o estantes para almacenamiento de alimentos
- ☐ Bote de basura con tapadera

INSTALACIONES lavar platos, si el evento dura más de 4 horas:

- ☐ 10 galones de agua tibia (110°F – 120°F)
- ☐ Necesita 3 contenedores para lavar, enjuagar, y desinfectar utensilios de cocina de buen tamaño.

Por favor, sea responsable y sólo sirva alimentos seguros y saludables. Si tiene dudas sobre la seguridad de su producto, NO LO SIRVA!

Santa Cruz County Environmental Health Services
2150 N. Congress Drive ▪ Nogales, AZ 85621
Telephone: (520) 375-7900 ▪ **Fax**: (520) 375-7904