



# **Inocuidad de Alimentos en Eventos Temporales**

## ¿Necesita una licencia de establecimiento de alimentos?

Si está sirviendo alimentos que requieren control de tiempo o temperatura por seguridad en un evento público, es probable que necesite una licencia temporal de alimentos. Hay algunas excepciones a esta regla, como las organizaciones sin fines de lucro y benevolentes que no sirven comida de manera regular. Es mejor a dar esta decisión en manos de un inspector. Si cree que califica para una exención de licencia de alimentos, llame a su oficina local para hablar con un inspector.

Si sirve comidas caseras en un evento público, no necesita una licencia. Los alimentos caseros son aquellos que no requieren control de tiempo o temperatura para su seguridad.

Algunos ejemplos son:

Productos enteros, crudos

Nueces en la cascara

Mermeladas y jaleas de frutas

Productos horneados (sin carnes, frutas, verduras o lácteos)

Tortas/pasteles de frutas (aquellos que no requieren refrigeración)

Si se determina que no necesita una licencia alimentaria temporal, aun debe completar la documentación de exención. La mayoría de los coordinadores de eventos no reservaran espacio para usted sin una aprobación de licencia alimentaria temporal o una exención. Esta documentación nos ayuda a mantenernos informados de los eventos en nuestra jurisdicción para que podamos responder a las preguntas del público, y brinda tranquilidad a sus clientes.

## Obtener una Licencia Temporal de Alimentos

Siga los siguientes pasos para obtener una licencia alimentaria temporal:

- Obtenga una lista de todos los eventos de la comunidad que planea participar.
- Establezca un menú limitado (consulte la página 4).
- Complete la solicitud de licencia temporal de alimentos.
- Complete el examen temporal de licencia de alimentos.
  - O envíe su Certificación Certificada de Gerente de Protección de Alimentos.
- Entregue su solicitud y pague la tarifa de la licencia.
  - La tarifa variara, según los tipos y la cantidad de eventos en los que participe.

Su inspector designado lo llamara con cualquier pregunta que tengan sobre la información en su solicitud. Una vez que la solicitud haya sido aprobada, recibirá una carta de aprobación por correo. Esta carta se puede compartir con el coordinador de su primer evento en lugar de una licencia de alimentos para demostrar que cumple con los requisitos del Distrito de Salud. El inspector programara una hora para venir y inspeccionar su puesto temporal antes del inicio de su primer evento.

Recibirá su licencia de alimentos temporal después de pasar su inspección. Esta licencia DEBE mostrarse en su puesto en un lugar donde sea visible para sus clientes. Si su puesto no cumple con los requisitos del código de alimentos, el inspector no emitirá la licencia y no será aprobado para operar en ese evento.

Su licencia no es transferible y no puede realizar ningún cambio en su menú o configuración. Si desea asistir a eventos adicionales con un

menú o configuración diferente, deberá obtener una nueva licencia temporal de alimentos.

## **Configuración de Eventos Temporales**

Hay una manera correcta y incorrecta de configurar su puesto para su evento temporal. A continuación, se presentan algunos requisitos básicos:

- Cubierta superior.
- Pisos aprobados (sin superficie de tierra).
- No animales.
- Estación de lavado de manos.
- Estación de lavado.
- Área de servicio.
- Área de preparación y cocción de alimentos.
- Almacenamiento de alimentos en el suelo.
- Mantenimiento caliente y/o fría.
- Fuente de agua aprobada.
- Instalación aprobada de aguas residuales.
- Menú limitado, aprobada.
- Termómetros.
- Tiras de prueba desinfectante.
- Guantes.



donde desea comprar alimentos está aprobado, llame a su inspector y solicite una aclaración.

Menu de ejemplo:

- Hamburguesas
  - Lechuga, tomate, queso, pepinillos, cebolla, condimentos.
- Perritos calientes
  - Chili, queso condimentos
- Chili
  - Queso, cebolla
- Papas fritas
- Dulce
- Soda

## Temperaturas de Cocción

Todos los alimentos que se sirven en un evento temporal deben cocinarse a la temperatura interna adecuada. No puede servir productos alimentos poco cocidos, como huevos y hamburguesas. A continuación, hay una lista de temperaturas de cocción a las que debe adherirse:

Carne molida o cerdo	155°
Pollo picado	165°
Aves de corral	165°
Asado de ternera o filete	145°
Asado de cerdo o filete	145°
Mariscos	145°
Huevos	145°
Productos vegetales	135°
Alimentos precocinados envasados comercialmente	135°
Salsa	Llevar a hervir

Algunos alimentos que prepare consisten en muchos ingredientes diferentes (como sopa o chile) que requieren diferentes temperaturas de cocción.

Para estos tipos de alimentos, debe cocinar todo el plato a la temperatura del ingrediente que requiera la temperatura de cocción mas alta.

No puede enfriar y recalentar alimentos en un evento temporal. Todos los alimentos deben cocinarse a pedido, o cocinarse a la temperatura adecuada y luego mantenerse calientes a 135° o más. Mantener los alimentos por encima de 135° puede ayudar a compensar la pérdida de calor debido las condiciones ambientales.

Si no está seguro de que temperatura debe cocinar uno de sus alimentos, llame a su inspector.

## **Estación de lavado de Manos**

Una estación de lavado de manos aprobada es vital para la configuración de su evento temporal. Una estación de lavado de manos debe proporcionar lo siguiente:

- Agua corriendo
- Jabón
- Toallas de papel
- Eliminación de aguas sucios

Si su disposición de alimentos temporal está contenida dentro de un camión de comida o un remolque, o si la instalación que organiza el evento le proporciona una cocina con fregaderos, eso fregaderos generalmente están aprobados para su uso.

Si no tiene un fregadero disponible, deberá configurar una estación de lavado de manos temporal. La estación típica de lavado de manos consiste en un recipiente para bebidas de 5 galones con una llave flujo continuo (no una llave de botón) colocada sobre una mesa y llena de agua caliente. Se coloca un balde debajo del recipiente de bebidas para utilizarlo como depósitos de aguas grises. Se proporcionan toallas de papel y jabón sobre la mesa.

Ejemplo:



## Manipulación de Alimentos

Los procedimientos adecuados de manipulación de alimentos son un componente clave para proporcionar alimentos seguros a sus clientes. Los siguientes consejos ayudaran a prevenir la contaminación de sus productos alimenticios:

- Siempre use guantes al manipular alimentos listos para comer.
- Minimice el contacto con las manos desnudas con alimentos que no estén listos para comer.
- Lávese bien las manos antes de ponerse los guantes.
- Cambie sus guantes al cambiar de tarea.
- Separe los productos alimenticios crudos durante la preparación y el almacenamiento de los alimentos.
- No permita que personal enfermo manipule alimentos.
- Limpie y desinfecte todas las superficies en contacto con los alimentos con la frecuencia necesaria para mantenerlas limpias.
- Use una cuchara para dispensar hielo. Nunca uses tus manos. Nunca sumerja la taza del cliente en el hielo.



- Use utensilios limpios para manipular alimentos.
- Use tablas de cortar y cuchillos separados para preparar diferentes tipos de carnes crudas y vegetales.
- Nunca almacene productos alimenticios crudos encima o directamente al lado de los alimentos listos para comer.
- Nunca use sus utensilios de cocina para probar la comida.
- Evite el uso del teléfono celular durante las operaciones y cocción de alimentos.
- Mantenga el área libre de animales e insectos.
- Asegúrese de que solo el personal necesario esté dentro de su puesto de eventos. Los niños pequeños y los bebés no deben estar en las áreas de preparación de alimentos o cocina.
- Configure su estación de lavado de manos antes de comenzar cualquier preparación o servicio de alimentos.
- Siempre lávese las manos y póngase guantes nuevos después de manipular dinero.

## **Lavar platos**

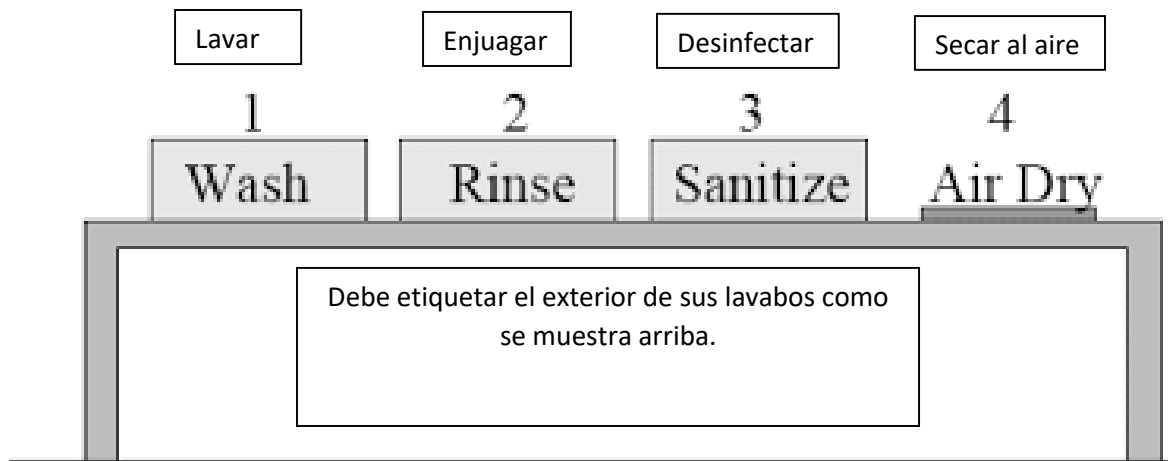
Todos los utensilios utilizados por sus clientes deben ser desechables. Para los utensilios y otros artículos utilizados para la preparación y cocina de alimentos. Deberá establecer una estación de lavado de vajilla temporal consta de lo siguiente:

- Una tina de agua jabonosa caliente para lavar los platos.
- Una tina de agua caliente para enjuagar los platos.
- Una tina de agua tibia desinfectante:
  - Aproximadamente 1 cucharada de cloro por cada 2 galones de agua.
  - La concentración debe estar entre 50-100 mg/L.
- Tiras de prueba desinfectante.
- Agua caliente adicional y detergente extra.
- Un espacio para secar al aire los platos y utensilios.

Asegúrese de traer muchos utensilios adicionales. Es posible que no sea factible lavar los utensilios mientras estas cocinando.

\*Los platos y utensilios deben secarse al aire para que se desinfecten por completo. No use un paño para terminar de secar.

\*NO arroje aguas residuales al suelo ni a un desagüe pluvial. Debe desecharse en una instalación de aguas residuales aprobada.



## Métodos de Almacenamiento

### Mantenimiento en Frio: $\leq 41^{\circ}$

Si tiene acceso a una nevera/congelador y electricidad, entonces guarde sus alimentos en ellos.

Si no tiene refrigeración, los alimentos fríos deben mantenerse en recipientes pequeños en una nevera, sumergidos en hielo. El hielo debe alcanzar al menos  $\frac{3}{4}$  hacia arriba del contenedor. Mantenga el refrigerador a la sombra y ajústelo si es necesario mientras el sol se mueve durante el día.

Los alimentos que se utilizan inmediatamente para cocinar y server deben mantenerse en un recipiente pequeño dentro de un recipiente con hielo, donde  $\frac{3}{4}$  del recipiente está sumergido en hielo. Esto puede mantenerse en la mesa de preparación de alimentos.

## **Mantenimiento en Caliente: $\geq 135^{\circ}$**

La comida siempre debe cocinarse rápidamente en un evento temporal. No caliente elementos en una olla de barro. Los alimentos que ya se han calentado a la temperatura adecuada se pueden colocar en una olla de cocción lenta y otro dispositivo de calentamiento para mantener una temperatura de mantenimiento de  $135^{\circ}$ .

### **Artículos secos y suministros:**

Todos los alimentos, utensilios y recipientes de una sola porción nunca deben almacenarse en el suelo. Colóquelos en contenedores en una paleta, o en tinas o cajones de plástico.

## **Lista de verificación de eventos temporales**

### **Equipo**

- Refrigeración o enfriadores grandes
- Utensilios
- Revestimiento aéreo
- Termómetros
- Guantes
- Unidades de calentamiento y mantenimiento de calor
- Tiras de prueba de desinfectante
- Blanqueador
- Jabón y toallas de papel
- Hielo extra
- Revestimiento de suelo

### **Instalaciones**

- Estación de lavado de manos
- Estación de lavado de platos
- Almacenamiento en seco
- Área de preparación de alimentos
- Área de cocinar

- Área de servicio

### **Saneamiento**

- Fuente de agua aprobada
- Método aprobado de eliminación de aguas residuales
- Separación del Ganado y otros animales

## **Eastern Idaho Public Health Environmental Health Section Contacts**

Bonneville County	(208) 523-5382
Clark County	No EHS office. Contact Bonneville Co.
Custer County	(208) 879-2504
Fremont County	(208) 624-7585
Jefferson County	(208) 745-7297
Lemhi County	(208) 756-2123
Madison County	(208) 356-3239
Teton County	(208) 354-2220

**\*Si tiene algunas preguntas, por favor contáctenos.  
Queremos ayudarlo a evitar errores que pueden requerir  
correcciones costosas y que requieren mucho tiempo.**