

GUÍA PARA VENDEDORES DE COMIDA DURANTE LOS EVENTOS ESPECIALES O DE TEMPORADA



**CONDADO DE KINGS, DEPARTAMENTO DE SALUD
PÚBLICA**

SERVICIOS DE SALUD AMBIENTAL

330 Campus Drive

Hanford, CA 93230

(559) 584-1411 FAX (559) 584-6040





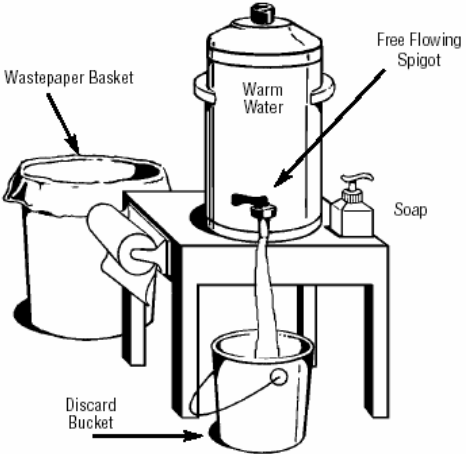
www.countyofkings.com/health/ehs

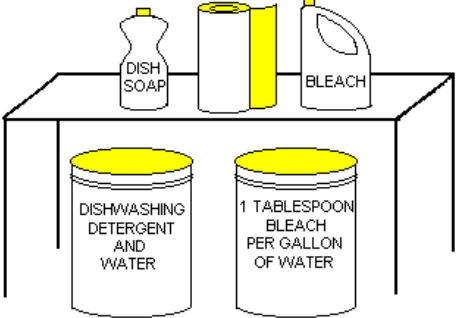

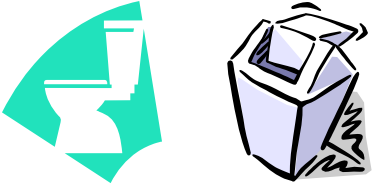



GUÍA PARA VENDEDORES DE COMIDA DURANTE EVENTOS ESPECIALES O DE TEMPORADA

El Código de California Para la Venta de Alimentos, §114335 requiere que las personas y organizaciones que participan en eventos especiales o de temporada en la comunidad, adquieran un permiso para la preparación de alimentos. Ejemplos serian eventos para recaudar fondos para las iglesias, ferias, celebraciones civiles, carnavales, y festivales.

ARTÍCULOS	REQUISITOS
<p>PUESTOS</p> 	<p>Los requisitos minimos de construcción para los puestos de comida deberan incluir una estructura que cubra y proteja los alimentos del viento, el mal clima, insectos y animals. Se puede usar alambra para construir paredes. La identificación del puesto debe incluir el Nombre, la Ciudad y el Código. Tambien tendra que satisfacer los requisitos de construcción del Departamento de Bomberos.</p>
<p>PROTECCIÓN Y ALOJAMIENTO DE COMIDA</p> 	<p>Todos los alimentos y utensilios deberan estar lejos del acceso público durante su preparación. Los alimentos deben de permanecer en envases con tapadera y arriba del piso. Utilize utensilios desechables o guantes para prevenir el contacto directo con los alimentos.</p>
<p>COMIDAS POTENCIALMENTE PELIGROSAS (PHF'S)</p> 	<p>Use las comidas de peligro (carnes, huevos, productos lacteos, frutas cortadas y vegetales) lo menos posible. Evite usar comidas que han sido precocidas y siempre TIRE lo que sobre. Prepare SOLAMENTE alimentos adquiridos en comercios reputables. Mantega los alimentos frios a 45°F o menos usando refrigeración electrica o envases con hielo. Mantenga los alimentos calientes a 135°F o arriba usando ollas electricas o vaporeras.</p>
<p>BBQ</p> 	<p>Solamente comida que pueda ser cocinada directamente en la parrilla podra ser BBQ. Como ejemplo son las carnes, elotes y papas. No use la parrilla para RECALENTAR o para MANTENER los alimentos calientes. Mantenga el equipo de BBQ inaccesible al público para prevenir contaminación a los alimentos y prevenir quemaduras.</p>

<p style="text-align: center;">CONTROL DE TEMPERATURA</p> 	<p>Utilice un termometro digital para revisar las temperaturas de las comidas de peligro. Mantenga un record de temperaturas (puede usar el ejemplo que va incluido con este paquete informativo).</p>
<p style="text-align: center;">TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS</p> 	<p>Si tiene que transportar alimentos de una cocina comercial al puesto del evento, debera mantener los alimentos cubiertos y bajo la temperature adecuada para comidas frias y calientes. Use un vehículo refrigerado o envases insulados para poder mantener los alimentos calientes (135°F o arriba) y los frios (45°F o abajo). NUNCA guarde o prepare las comidas que va a vender en su hogar.</p>
<p style="text-align: center;">RECALENTAR ALIMENTOS</p> 	<p>EVITE el recalentamiento y prepare la comida a la orden! No utilice las ollas electricas o de vapor para recalentar o cocinar los alimentos. Si tiene que recalentar, asegurarse que la temperatura de la comida suba a los 165°F lo mas rápidamente posible antes de poner los alimentos en ollas electricas o vaporeras.</p>
<p style="text-align: center;">HIELO Y AGUA</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ El hielo para las bebidas debera permanecer cubierto y en un envase separado del hielo que se use para mantener los alimentos frios. ❖ El hielo de uso para refrigeración no se debe consumir.
<p style="text-align: center;">ESTACIONES PARA LAVAR LAS MANOS</p> 	<p>Cada puesto debera tener lo siguiente: un envase de 5 galones que permita lavarse las manos cuando sea necesario, agua tibia, envase para el agua de descarge, jabón de pompa y toallas desechables.</p> <p style="color: red;">¿CUANDO DEBE LAVAR SUS MANOS?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuando entre al puesto • Despues de usar el baño • Despues de manejar alimentos crudos • Despues de manejar utensilios sucios • Despues de tocar la nariz, la boca o el cabello • Despues de comer o beber • Despues de tirar la basura • Si duda que sus manos estan limpias

<p>ESTACIONES PARA LAVAR LOS UTENSILIOS</p> 	<p>Tenga lo necesario: desinfectante, jabón para platos, toallas de papel y 2 envases de agua de 5 galones. Un envase deberá tener agua y jabón, el otro deberá tener agua y desinfectante (1 tsp de cloro por cada galon de agua). Tenga toallas disponibles para limpiar mesas. Enjuaguelas frecuentemente en agua con desinfectante pero no las use para limpiar los utensilios. Los utensilios desechables son REQUERIDOS para el público y también son recomendados para el uso de los operadores.</p>
<p>AGUA PARA DESECHAR</p> 	<p>Agua para desechar deberá tirarse en un envase de tamaño apropiado si no se puede desgastar directamente en el sistema de drenaje de la ciudad. NUNCA deje que este tipo de agua sucia se desgaste directamente al piso o la calle.</p>
<p>BAÑOS Y ENVASES PARA LA BASURA</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Tiene que haber baños no más lejos de 200 pies de su puesto. ❖ La basura deberá contenerse en envases con tapaderas. No se permiten derrames de los desechos al piso.
<p>RECUERDE ESTOS PUNTOS IMPORTANTES</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenga los alimentos CALIENTES (135°F) o FRIOS (41°F). • No mantenga los alimentos de peligro (PHF's) a la temperatura del ambiente. • LAVE sus manos frecuentemente para prevenir contaminación de la comida. • Evite el CONTACTO DIRECTO de sus manos con los alimentos cocidos. • Las personas que cocinan deben usar ropa limpia y tener BUENA HIGIENE. • Solamente los empleados SANOS deben preparar y servir la comida. • No se permite comer, beber o fumar dentro del puesto de comida. • No se permiten animales en el puesto.

Estos requisitos se han establecido por los Servicios de Salud Ambiental de Condado de Kings para satisfacer el Código de California Para la Venta de Alimentos y son considerados niveles mínimos para proveer alimentos saludables al público.