



Requisitos de procesamiento de carne al por menor

(Anexo a los Requisitos Especiales de las Instalaciones de Servicio de Alimentos)

Se deben cumplir los siguientes **requisitos mínimos**, además de los Requisitos de las Instalaciones Temporales de Servicio de Alimentos para operar una instalación temporal de servicio de alimentos aprobada, según se define anteriormente en el Código de las Regulaciones 10.15.03 de las Instalaciones de Servicio de Alimentos de MD:

1. Proporcione un amplio suministro de jabón de manos, toallas de papel y agua potable en un recipiente con boquilla para lavarse las manos correctamente.
2. No comer, beber ni fumar en las áreas de cocción, corte, deshuesado, lavado de equipos y ensamblaje de pedidos de carne.
3. Proporcionar un método aprobado para la limpieza y desinfección in situ de utensilios y equipos en un fregadero de 3 compartimentos o en varias tinas.
4. Todos los equipos y utensilios deben estar en buenas condiciones y ser fáciles de limpiar.
5. Proporcione tiras reactivas para controlar la concentración adecuada del desinfectante.
6. El equipo y los utensilios deben limpiarse y desinfectarse inmediatamente antes de comenzar, al pasar de alimentos crudos a alimentos listos para comer, después de un mínimo de 4 horas de uso continuo.
7. Todo el equipo debe desinfectarse con una solución de 200 ppm de amoníaco cuaternario o una solución de 50 ppm de lejía.
8. Mantenga registros de lotes y etiquete adecuadamente todos los alimentos para su trazabilidad. Los registros deben conservarse durante un mínimo de 1 año.
9. Proporcione un termómetro tipo vástago de metal, graduado en intervalos de 2 ° F.
10. Controlar y registrar el tiempo y la temperatura de todos los productos cárnicos (formularios de registro de procesamiento). Las temperaturas deben controlarse y registrarse cada hora para garantizar que la temperatura interna no se eleve por encima de los 41 ° F.
11. Los alimentos potencialmente peligrosos deben mantenerse refrigerados a 41 ° F o menos.
12. Toda la preparación de alimentos y el lavado de utensilios deben realizarse en una estructura que proporcione protección superior.
13. Todos los alimentos y equipos deben estar protegidos en todo momento de:
 - Público (seguridad alimentaria, protección contra estornudos)
 - Medio ambiente (contaminantes en el aire, escorrentía agrícola, jaulas de animales)
 - Personal (sonarse la nariz, tabacal, comer, beber, vestirse)
14. Todos los alimentos deben cocinarse a los estándares de temperatura adecuados descritos en los Requisitos Temporales de las Instalaciones de Servicio de Alimentos.
15. Una vez que el producto cárneo esté completamente cocido, el producto debe enfriarse de 135 ° F a 70 ° F dentro de las 2 horas y luego a 41 ° F dentro de las 4 horas adicionales.

Una persona que no tenga un permiso válido emitido por la autoridad de aprobación no puede operar una instalación especial de servicio de alimentos. **Un permiso válido debe colocarse en un lugar visible en cada instalación de servicio de alimentos** y no puede ser transferible de persona a persona o de un lugar a otro.

El Departamento de Salud del Condado de Frederick llevará a cabo inspecciones para determinar el cumplimiento de estas regulaciones. Comuníquese con el Departamento de Salud del Condado de Frederick si tiene alguna pregunta al 301-600-2542.