



Requisitos temporales de las instalaciones de servicio de alimentos/comida

Definición: Una instalación que opera por un período temporal en relación con una feria, carnaval, exhibición pública, proyecto de construcción, instalación recreativa u otras reuniones similares. La instalación no opera por más de 14 días consecutivos.

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

1. La ubicación del sitio debe ser aprobada por el Departamento de Salud. La operación del servicio de alimentos debe llevarse a cabo en un área donde los alimentos estén protegidos de la contaminación. El área debe tener protección superior. El suelo puede ser de hormigón o pavimento. La tierra/hierba/grava debe cubrirse con esteras, madera contrachapada u otro material adecuado que controle el polvo y el barro. Se debe proporcionar una protección lateral que proteja el interior de la intemperie, el polvo/escombros arrastrados por el viento u otras formas de contaminación.
2. Todos los alimentos que se proporcionen al público deben provenir de fuentes aprobadas. Las fuentes aprobadas incluyen restaurantes con licencia, empresas de catering o los ingredientes se pueden comprar a tiendas de comestibles / proveedores minoristas y toda la preparación, cocción, almacenamiento y limpieza se lleva a cabo en la ubicación del sitio del evento. **Una casa privada no se puede usar para almacenar, limpiar, preparar o cocinar alimentos destinados al público.**
3. Todas las operaciones de servicio de alimentos requieren un suministro adecuado de agua potable para lavarse las manos, lavar la vajilla y cualquier preparación de alimentos. Las fuentes aceptables incluyen conexiones públicas/municipales, agua embotellada comercialmente o agua de un pozo privado que haya sido analizado recientemente para detectar bacterias por un muestrador certificado con resultados de laboratorio seguros. El agua debe almacenarse y transportarse en mangueras/recipientes de grado alimenticio. **Los hidrantes libres de escarcha no son fuentes de agua aprobadas.**
4. Las instalaciones adecuadas para lavarse las manos consisten en un lavabo equipado con agua corriente fría y caliente, jabón de manos y toallas de papel. Se puede proporcionar una configuración temporal con un recipiente portátil equipado con una válvula de encendido/apagado que permite que el agua fluya libremente hacia un cubo de recogida mientras se lavan las manos. (No se permite el uso de jabón en barra). **El desinfectante de manos no puede sustituir el jabón de manos ni el lavado de manos.** Los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos antes de **comenzar cualquier manipulación o preparación de alimentos, y lavarse las manos con frecuencia durante las operaciones de servicio de alimentos.**
5. Los alimentos considerados listos para comer (RTE) sin más cocción/recalentamiento no pueden manipularse con las manos desnudas. Se deben usar guantes, pañuelos desechables, pinzas u otros utensilios similares.
6. Los artículos y utensilios pequeños que se utilizan para la preparación/servicio de alimentos en el sitio requieren un lavado y desinfección adecuados. Esto se puede hacer en un fregadero de 3 contenedores o en una configuración temporal con tinas de autobús. Primero, los artículos deben lavarse con agua caliente y jabón. En segundo lugar, deben enjuagarse con agua limpia. En tercer lugar, los artículos deben desinfectarse químicamente en agua tibia con un desinfectante y una concentración aprobados. Por último, los artículos se secan al aire. **Se requieren tiras reactivas para verificar la concentración de desinfectante.** Desinfectante de cloro @ 50-100ppm. Desinfectante de amoníaco cuaternario (QAT) @ 200ppm.
7. El hielo debe provenir de una fuente comercial aprobada. El hielo utilizado en bebidas o como ingrediente debe mantenerse separado, sin otros alimentos. Se debe usar una cuchara de hielo con asa para evitar el contacto de las manos desnudas con el hielo. Se puede usar hielo para mantener frías pequeñas cantidades de alimentos/bebidas perecederas; debe haber suficiente hielo disponible para mantener la temperatura interna de los alimentos perecederos $\leq 41^{\circ}\text{F}$. Los alimentos deben estar en paquetes sellados y el agua debe drenarse a medida que el hielo se derrite para evitar la contaminación de los alimentos.
8. Los condimentos o "muestras" de autoservicio deben estar en paquetes individuales, botellas exprimibles o dispensadores a granel con bombas, etc. Alternativamente, los manipuladores de alimentos deben proporcionar condimentos/muestras.
9. Las personas que tengan cualquier tipo de herida/corte deben usar vendaje y guantes. Las personas que tienen o pueden tener enfermedades que podrían transmitirse a través de los alimentos o el agua no pueden trabajar con alimentos. Los manipuladores de alimentos deben tener el cabello bien sujetado. No se permite comer ni consumir tabaco mientras se esté en las áreas de servicio de alimentos. Se permite una bebida cerrada con tapa. Solo el personal del servicio de alimentos está permitido en las áreas de servicio de alimentos.
10. Separe los alimentos crudos y los preparados/listos para comer en el almacenamiento. Las tablas de cortar y los cuchillos utilizados para carnes crudas no deben usarse para ningún otro alimento hasta que se laven, enjuaguen y desinfecten.

11. Se requiere un termómetro de sonda en intervalos de 2° para controlar la temperatura de los alimentos. Asegúrese de que el termómetro esté calibrado. Limpie y desinfecte antes de cada uso.

12. Los alimentos que hayan estado en la "**Zona de Peligro**" (41°-135°F) por más de 4 horas o un tiempo desconocido deben ser desechados.

13. Mantener temperaturas seguras de los alimentos es una de las principales preocupaciones del servicio de alimentos para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Se requiere el equipo adecuado para cocinar, enfriar, recalentar, mantener en caliente y almacenar en frío según sea necesario para el menú propuesto.

- Cocine carne de cerdo, cordero, cabra, filetes enteros y mariscos a un mínimo de **145 ° F** durante 15 segundos
- Cocine la carne molida / salchicha, los giroscopios y los huevos a un mínimo de **155 ° F** durante 15 segundos
- Se requiere un "*Aviso al consumidor*" si sirve artículos poco cocidos o cocinados a pedido, como mariscos crudos, sushi, ceviche, bistec o hamburguesas poco cocidos, etc. *EL CONSUMO DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR EL RIESGO DE CONTRAER UNA ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR LOS ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI TIENE CIERTAS AFECCIONES MÉDICAS.*
- Cocine el pollo/aves de corral y los productos rellenos a un mínimo de **165 ° F** durante 15 segundos
- Una vez cocidos: mantenga los alimentos calientes a $\geq 135^{\circ}\text{ F}$ (calentador, mesa de vapor, etc.)
- Vuelva a calentar los alimentos cocidos a un mínimo de 165° F dentro de las **2 horas para mantenerlos en caliente, o en cualquier momento los alimentos pueden haber caído por debajo de la temperatura mínima de mantenimiento de 135° F**
- Almacenamiento en frío: mantenga los alimentos potencialmente peligrosos (perecederos) $\text{a} \leq 41^{\circ}\text{ F}$ utilizando refrigeración mecánica o hielo durante períodos cortos de tiempo (el hielo debe mantenerse escurrido)
- Enfriamiento: los alimentos cocidos / calentados deben enfriarse **de 135° F a 41° F** dentro de un total de **6 horas y** deben alcanzar 70° F dentro de las primeras 2 horas

14. Descongele los alimentos correctamente: como parte del proceso de cocción, bajo refrigeración o completamente sumergidos bajo agua corriente fría, **nunca** a temperatura ambiente.

15. Las moscas y los insectos pueden transmitir/transmitir enfermedades transmitidas por los alimentos. Cubra todos los alimentos y mantenga las superficies limpias para reducir el riesgo. Si se utilizan trampas, deben colocarse lejos del puesto de comida y de cualquier superficie en contacto con alimentos.

16. Los productos químicos tóxicos, los limpiadores y los plaguicidas deben mantenerse separados y alejados de los alimentos y de las superficies en contacto con los alimentos. Lea atentamente las etiquetas y úselas solo según las indicaciones.

17. Coloque parrillas y otros equipos calientes dentro del puesto de servicio de alimentos para que no haya áreas peligrosas expuestas que los manipuladores de alimentos puedan quemarse. Se requiere que las parrillas y freidoras abiertas estén bajo protección superior. Los fumadores cubiertos pueden estar ubicados justo afuera de las carpas. (Las inmediaciones deben estar libres de olores nocivos y humo).

18. Deberá proporcionarse suficiente iluminación en todas las áreas de las operaciones alimentarias. Las luces sobre las áreas de preparación de alimentos, equipos y lavado de utensilios deben ser irrompibles o estar protegidas para evitar que se pierdan vidrios rotos.

19. Todos los desechos líquidos, basura y desperdicios deben eliminarse en una mansión aprobada. Las aguas residuales, etc., no pueden verterse por los desagües pluviales ni tirarse al suelo.

20. Los baños para los trabajadores del servicio de alimentos deben estar cerca y ser accesibles durante todas las horas de operación del servicio de alimentos.

21. Cualquier artículo que se venda u ofrezca empaquetado ("Grab & Go") debe estar etiquetado de acuerdo con COMAR 10.15.03.12.

22. Los vendedores de alimentos y bebidas que operan en eventos con animales vivos, como zoológicos interactivos, rodeos, carnavales, circos, ferias, etc., deben establecer operaciones de servicio de alimentos solo en áreas sin animales. Además, los vendedores deben proporcionar instalaciones para lavarse las manos (desinfectante de manos mínimo) y exhibir letreros de lavado de manos que indiquen a los visitantes que se laven las manos después de touching animals and/or prior to eating/drinking. Signs, sanitizer and hand washing should be accessible to children and handicap individuals.

Un Permiso Temporal de Servicio de Alimentos válido se publicará a la vista del público en cada instalación de servicio de alimentos. Los vendedores de alimentos y bebidas **NO PUEDEN** operar sin un permiso temporal válido para el servicio de alimentos emitido por el Departamento de Salud.

Los Permisos Temporales de Servicio de Alimentos **DEBEN** obtenerse antes de la fecha del evento. **Los inspectores no pueden cobrar el pago ni emitir permisos en el lugar en los eventos.**

El Departamento de Salud del Condado de Frederick llevará a cabo inspecciones de las operaciones temporales de servicio de alimentos basadas en la evaluación de riesgos. La evaluación de riesgos tiene en cuenta los elementos del menú ofrecidos, los métodos de preparación utilizados, el volumen del servicio de alimentos, la duración de un evento y el nivel de conocimiento del operador (y el historial de cumplimiento, si corresponde).