

Cocción, mantenimiento en caliente y recalentamiento.

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.

Cocine el pollo / aves de corral a un mínimo de 165 ° F durante 15 segundos.

Una vez cocidos, mantenga los alimentos calientes a 135 ° F o más.

Vuelva a calentar los alimentos cocidos a un mínimo de 165 ° F dentro de las 2 horas para mantenerlos calientes, o en cualquier momento los alimentos pueden haber caído por debajo de la temperatura mínima de retención de 135 ° F.

★ Se requiere un "Aviso al consumidor" si sirve artículos poco cocidos o cocinados a pedido.

Mantenimiento en frío. Mantenga los alimentos potencialmente peligrosos (perecederos) a 41 ° F o menos usando 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 los 70 ° F dentro de las primeras 2 horas.

Necesitará un termómetro de sonda en intervalos de 2 ° para

Monitoreo de la temperatura de los alimentos durante los procesos mencionados anteriormente. Limpie y desinfecte antes de cada uso.

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

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

Separé 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.

Coloque parrillas y otros equipos calientes dentro del soporte de servicio de alimentos para que no haya áreas expuestas peligrosas que los manipuladores de alimentos puedan quemarse. Se requiere que las parrillas y freidoras abiertas estén

Protección de la cabeza. Los fumadores cubiertos pueden estar ubicados justo afuera de las carpas.

Los productos químicos tóxicos, los limpiadores y los pesticidas 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.

Alimentos que han estado en la **"Zona de Peligro"** por más de 4 horas o un tiempo desconocido



Las operaciones temporales de servicio de alimentos serán inspeccionadas en función de la evaluación de riesgos del Departamento de Salud. La evaluación de riesgos tiene en cuenta los elementos del menú ofrecidos, los métodos de preparación utilizados, el volumen del servicio de comidas, la duración de un evento y el nivel de conocimiento del operador (y el historial de cumplimiento, si corresponde).

Cualquier violación crítica observada durante una inspección debe corregirse de inmediato debido a las condiciones que presentan un peligro inminente para la salud. Todas las demás infracciones observadas deben corregirse inmediatamente o dentro de las 24 horas anteriores al próximo evento del operador.

Las solicitudes de permisos temporales para el servicio de alimentos están disponibles en el sitio web del Departamento de Salud o comunicándose con la Oficina del Programa de Alimentos. Los permisos deben pagarse y recogerse en persona en el

Departamento de Salud antes de la fecha del evento.

Las Solicitudes de Permiso Temporal de Servicio de Alimentos deben incluir el

Menú completo, incluidas las bebidas (también se deben incluir bebidas alcohólicas que involucren batidoras y/o hielo), así como el equipo que se utilizará para mantener las temperaturas frías y calientes de los 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 inspectores no pueden cobrar pagos ni emitir permisos en el sitio en los eventos: los permisos temporales de servicio de alimentos deben obtenerse antes de la fecha del evento y exhibirse a la vista del público en el stand.



Las "5 grandes" causas principales de enfermedades transmitidas por los alimentos del Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades:

1 Alimentos de fuentes inseguras	2 Mala higiene personal
3 Cocción inadecuada	4 Equipo contaminado
Mantenimiento inadecuado del frío y el calor	5

¡Ante la duda, descártalo!



Public Health
Prevent. Promote. Protect.



Guidelines For

Temporary Food Events

Frederick County
Health Department



<http://health.frederickcountymd.gov>

erick County Health Department • Food Program Office 350 Montevue Lane • Frederick,

MD 21702 Phone: 301-600-2542 • Fax: 301-600-3180

MD TTY: 1-800 - 735 - 2258

"Instalación temporal de servicio de alimentos" significa una instalación de servicio de alimentos que opera en un lugar fijo durante no más de 14 días consecutivos junto con una feria, carnaval, exhibición pública, proyecto de construcción, instalación recreativa, evento de recaudación de fondos, o reunión similar (incluye Mercados de Agricultores).

Una compañía de bomberos voluntarios puede operar hasta por 30 días consecutivos.



"Evento público" significa un evento o festival que es una reunión planificada que está abierta al público y regulado por la jurisdicción estatal o local en la que se lleva a cabo la reunión planificada. "Evento público" incluye un evento o festival al que asisten personas del público en general, ya sea que se cobre o no una tarifa; o anunciados con volantes, pancartas, periódicos artículos, anuncios de radio o televisión, o en un sitio web de Internet como abierto al público (incluye las redes sociales). Las operaciones temporales de servicio de alimentos a menudo requieren que el Departamento proporcione excepciones a ciertas regulaciones requeridas para los establecimientos con licencia permanente debido a la naturaleza del diseño y operación de la instalación; la preparación o el servicio de alimentos métodos; o el tiempo limitado que el

Los operadores y voluntarios de servicios de alimentos deben tener una comprensión básica de cómo el manejo inadecuado de los alimentos potencialmente peligrosos (PHF, por sus siglas en inglés) y la falta de higiene pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos.



Las siguientes pautas son los requisitos mínimos para la manipulación segura de alimentos y las operaciones de servicio de alimentos. El departamento de salud puede hacer requisitos adicionales más allá de estas directrices.



PERMITE. Siempre que ofrezca servicio de alimentos al público en general, consulte con el departamento de salud sobre el requisito de los permisos o licencias necesarios y las tarifas asociadas.

FACILIDAD. 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 piso puede ser de concreto/pavimento, o tierra/césped/grava si está cubierto con esteras, madera contrachapada, plataformas removibles u otro material adecuado que controle eficazmente el polvo/barro y se nivele para drenar. Debe proporcionarse una protección lateral que proteja el interior de las inclemencias del tiempo, el polvo y los escombros arrastrados por el viento u otras formas de contaminación cruzada.

Lavado de manos. 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).

La estación de lavado de manos debe colocarse en un área de fácil acceso y uso en todo momento. Es posible que se necesite más de una estación de lavado de manos para operaciones más grandes, etc. **La estación de lavado de manos debe instalarse antes del inicio de cualquier preparación / servicio de alimentos.**

Los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos con frecuencia:

- **Antes de comenzar cualquier trabajo**
- Despues de tocarse la cara manejando dinero
- Despues de usar el baño
- Despues de fumar
- Despues de retirar o manipular la basura
- Al pasar de manipular alimentos crudos a alimentos preparados
- Al cambiarse los guantes
- Cada vez que se inicia una nueva tarea



Contacto con la mano desnuda. Los alimentos considerados listos para comer (RTE, por sus siglas en inglés) sin más cocción/recalentamiento no pueden manipularse con las manos desnudas. Se deben usar guantes, pañuelos desechables, pinzas, espátulas u otros utensilios similares.

Lavado de vajilla. Los artículos y utensilios pequeños que se utilizan en el sitio para la preparación / servicio de alimentos 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

Sanitizante y concentración. Por último, los artículos se secan al aire.



Desinfectante de cloro - 50 ppm

Desinfectante de amoníaco cuaternario (QAT) - 200 ppm

Se requieren tiras reactivas para verificar la concentración.

Agua. Todas las operaciones de servicio de alimentos requieren un suministro adecuado de agua potable de una fuente aprobada para lavarse las manos, lavar la vajilla y cualquier preparación de alimentos. Las fuentes aprobadas incluyen conexiones públicas/municipales, agua embotellada comprada comercialmente o agua de un suministro de pozo privado que recientemente ha sido muestreada por un muestreador certificado para detectar bacterias con resultados de laboratorio que indiquen

El agua es segura.

Los hidrantes libres de escarcha no son fuentes de agua aprobadas.

El agua potable debe almacenarse, transportarse y transportarse en mangueras/recipientes de grado alimenticio.

Agua residual. Los operadores deben desechar los desechos



líquidos (aguas grises y grasa) en un sistema de alcantarillado público u otro sistema de alcantarillado aprobado. Las aguas residuales no se pueden desechar en el suelo ni en los desagües de aguas pluviales.

Hielo. 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. El hielo se puede usar para mantener frías pequeñas cantidades de alimentos o bebidas perecederas. Los alimentos deben estar en envases sellados y el agua debe drenarse a medida que el hielo se derrete para evitar la contaminación de los alimentos. Debe haber suficiente hielo disponible para mantener los alimentos perecederos $\leq 41^{\circ}\text{F}$ durante la duración del evento.



Condimentos. Los condimentos de autoservicio o "muestras" deben estar en paquetes individuales, botellas exprimibles o dispensadores a granel con bombas, etc. Alternativamente, los manipuladores de alimentos deben proporcionar condimentos/muestras.

Personal. Las personas que tienen cualquier tipo de herida/corte debe usar vendaje y guantes. Personas que tienen o

pueden tener enfermedades que podrían transmitirse

a través de la comida/agua no se les permite trabajar con alimentos. Los manipuladores de alimentos deben tener el cabello bien sujetado. No se permite comer ni consumir tabaco, mientras que en las áreas de servicio de alimentos, se permite una bebida cerrada con tapa para evitar derrames. Solo el personal del servicio de alimentos está permitido en el área de servicio de alimentos.

Fuentes de alimentos. Todos los alimentos que se proporcionen al público deben provenir de una fuente aprobada. Las fuentes aprobadas incluyen establecimientos regulados / con licencia comercial, como restaurantes, empresas de catering o los ingredientes que se pueden comprar a tiendas de comestibles / proveedores minoristas y toda la preparación, cocción, almacenamiento y limpieza se lleva a cabo en el sitio temporal del evento. Cualquier preparación anticipada debe realizarse dentro de una cocina comercial autorizada y está sujeta a la aprobación regulatoria. Una casa privada no puede ser utilizada para el almacenamiento, limpieza, preparación o cocción de alimentos destinados al público. (Excepción: alimentos preenvasados comercialmente que no son potencialmente peligrosos).

Mantener temperaturas seguras de los alimentos es una de las principales preocupaciones de servicio de alimentos para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Las operaciones de servicio de alimentos deben tener el equipo adecuado para cocinar, enfriar, recalentar y mantener el calor y el frío según sea necesario para el menú propuesto.