



# Servicio temporal de alimentos

## Pautas y normativas

Departamento de Salud del condado de Cecil ♦ Servicios de Salud Ambiental

401 Bow Street Elkton MD 21921 ♦ Teléfono: 410-996-5160 ♦ Fax: 410-996-5153

Los casos de intoxicación alimentaria alcanzan su punto álgido en los meses de verano, por lo que si tiene previsto vender comida en un evento público o en un festival, recuerde estos consejos y requisitos de seguridad alimentaria del Departamento de Salud del condado de Cecil.

### Antes del evento:

**Contáctese con el Departamento de Salud del condado de Cecil llamando al 410-996-5160 al menos 30 días antes del evento para que puedan cumplimentarse todos los trámites necesarios:**

- Solicitud
- Indemnización por accidente laboral o Certificado de conformidad
- Lista de equipos
- Planos
- Menú
- Plan de análisis de riesgo y puntos críticos de control (HACCP, en inglés)
- Tarifa de \$80, a menos que se trate de una organización sin fines de lucro exenta de impuestos
- Fuente de agua y método de evacuación de aguas residuales autorizados
- Todos los alimentos deben ser obtenidos de una fuente autorizada (no alimentos preparados en el hogar)
- Los refrigeradores y las unidades de conservación en caliente deben disponer de termómetros precisos, de fácil lectura y correctamente situados
- La estación de lavado de manos debe incluir toallas de papel y jabón de manos (el jabón no puede sustituirse por desinfectante de manos)
- Lejía de cloro (o desinfectante aprobado) con tiras reactivas
- Mesas, mostradores y superficies que estén en contacto con alimentos lisas y fáciles de limpiar
- Tres contenedores para lavar, enjuagar y desinfectar
- Protección superior para todo el funcionamiento
- Termómetro de varilla (0°F - 220°F)
- Productos de limpieza y sustancias tóxicas NO almacenados en la zona de preparación de alimentos
- Debe haber contenedores de basura adecuados
- Baños disponibles en las instalaciones

### Durante su funcionamiento

- ⇒ Todas las personas que se encuentren en la zona de preparación de alimentos deben llevar cobertores de cabello, ropa limpia y delantales.
- ⇒ ¡No tocar con las manos los alimentos listos para el consumo! Utilizar guantes desechables y cambiárselos después de cada tarea. También se pueden utilizar pinzas, papel de cocina u otros utensilios limpios y desinfectados.
- ⇒ Está prohibido fumar, comer o beber de recipientes abiertos en la zona de preparación de alimentos o el área de servicio. Lavarse las manos después de realizar las actividades mencionadas.
- ⇒ No usar joyas en la muñeca, las manos o los dedos.
- ⇒ El agua no puede drenar al suelo. Coloque un recipiente debajo del caño para recoger el agua residual. Elimine correctamente las aguas residuales, la grasa y los residuos en un desagüe.
- ⇒ Los trabajadores del sector alimentario que estén enfermos no tienen permitido trabajar.
- ⇒ El hielo debe proceder de una fuente autorizada y estar protegido de la contaminación.

♦ Estos aspectos se controlarán durante las inspecciones rutinarias de los eventos. ♦

LIMPIE



SEPARE



COCINE

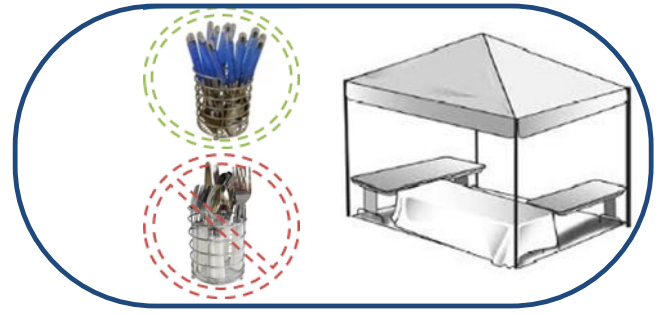


ENFRÍE



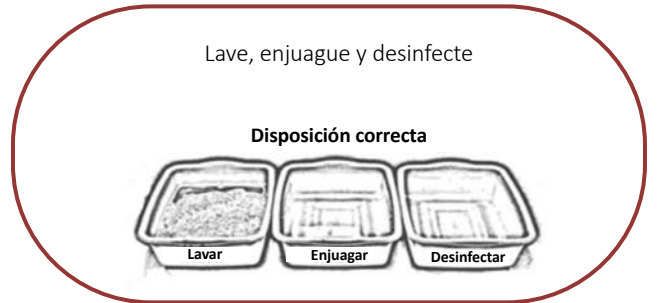
## Instalación del stand

Toda la actividad debe estar cubierta, los alimentos protegidos y los mostradores deben ser lisos y fáciles de limpiar. Pueden ser necesarios escudos, protectores contra salpicaduras o barreras para proteger al público de las salpicaduras de grasa. Los tenedores, los cuchillos y las cucharas deben exhibirse con el mango hacia arriba.



## Fregadero de tres compartimentos

Para el lavado, enjuague y desinfección, se dispondrá de tres cubetas separadas, lo suficientemente grandes para sumergir la pieza más grande del equipo. Deje que la vajilla se seque al aire. Debe proporcionarse lejía o un desinfectante adecuado con las tiras reactivas correctas. Contáctese con el Departamento de Salud para obtener una lista de los minoristas que venden tiras reactivas.



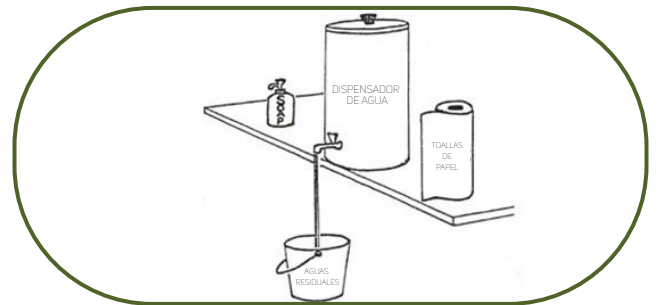
## Cubos desinfectantes

Un paño limpio almacenado en una solución desinfectante con etiqueta debe estar preparado y disponible para limpiar las superficies en contacto con los alimentos cuando sea necesario durante la preparación y el servicio de los alimentos. Para preparar la solución desinfectante, añada dos cucharaditas de lejía por cada litro de agua y contrólolo con tiras reactivas de cloro.



## Lavado de manos

Debe haber un lavamanos con agua corriente, jabón, toallas de papel y un recipiente para recoger las aguas residuales. Colóquelo en una zona que evite la contaminación de los alimentos y los utensilios limpios.



## Control de las temperaturas

No permita que las carnes crudas toquen o se almacenen encima de carnes cocidas u otros alimentos listos para el consumo. Utilice tablas de cortar y utensilios distintos para los alimentos crudos y los cocidos.

Para recalentar y volver a servir las sobras debe tener permiso del Departamento de Salud.

Se necesita al menos un termómetro de varilla calibrado que lea de 0°F a 220°F para comprobar periódicamente la temperatura interna de los alimentos durante la cocción, la conservación en frío y la conservación en caliente. Coloque termómetros de fácil lectura en las unidades de conservación en frío y en caliente.

