

REQUISITOS PARA ESTABLECIMIENTOS TEMPORALES DE ALIMENTOS

DEFINICION: Establecimientos temporales de alimentos, son establecimientos operando por un corto período de tiempo, en ferias, carnavales, exhibiciones públicas, proyectos de construcción, establecimientos recreativos u otros eventos similares. El establecimiento no opera por más de 14 días consecutivos.

Los siguientes son los requisitos mínimos que cada establecimiento de alimentos temporales debe de cumplir para que esté aprobado para operar:

1. El lugar del establecimiento deberá ser señalado como adecuado por la autoridad competente y deberá mantenerse en buenas condiciones sanitarias.
2. Precauciones deberán ser tomadas para reducir polvo, suciedad, y lodo dentro y alrededor del establecimiento. Toda la preparación de alimentos y el lavado de utensilios deberá ser hecha en un sitio que deberá contar con protección por encima, en los lados y en el piso cubierto (remolques, tiendas de campaña, pabellones, etc.)
3. Todo alimento deberá provenir de un establecimiento aprobado por el Departamento de Salud. Alimentos que no hayan sido preparados en el sitio temporal, deberán provenir de un establecimiento aprobado por el Departamento de Salud. **La venta de alimentos preparados en casa no esta permitida.**
4. El agua y hielo que sea usada en el establecimiento deberá provenir de fuentes autorizadas por el Departamento de Salud y manejadas en condiciones sanitarias adecuadas.
5. Muestras: No está permitido el uso de envases en común para probar comida. Esto significa que los clientes no pueden meter por su cuenta las galletas, pretzels, frituras, etc. en las salsas. Se recomiendan las botellas de exprimir: de lo contrario, el vendedor mismo tiene que servir todas las muestras al público. Toda la preparación deberá llevarse a cabo en el sitio mismo o en un establecimiento con licencia.
6. Los alimentos con alto riesgo de descomposición deberán mantenerse a temperaturas apropiadas para evitar su contaminación:
 - 41°F o menos, para enfriamiento, 135°F o más para mantener caliente.
 - Se puede usar hielo en lugar de refrigeración mecánica, si éste tiene el desagüe adecuado.
 - Comidas calientes se pueden almacenar las comidas en envases lavables con tal que se mantengan a la temperatura apropiada.
7. Todos los alimentos deben ser manejados en una forma apropiada.
 - Mantener áreas separadas para alimentos crudos y para alimentos cocinados.
 - Cocinar o recalentar a temperaturas internas apropiadas (aves: 165°F, cerdo: 155°F, recalentar: 165°F, carne 145°F).

8. Todo alimento, equipo, y utensilios deberá ser protegido contra contaminación.
Uso de protectores contra estornudos para las comidas que están descubiertas.
9. Se deberá contar con un termómetro metálico, con intervalos de graduación de 2°, de 0°F a 220°F.
10. Se deberá contar con un sitio para el lavado de manos que este convenientemente localizado con agua tibia, jabón y papel toalla (lavabo portátil, lavamanos, etc).
11. Se deberá contar en el establecimiento con un método aprobado para la limpieza de equipo y utensilios usados, (tres palanganas o cubetas, una para lavar, otra para enjuagar y otra para higienización). Proveer una solución sanitaria de por lo menos 50 partes por millón de cloro o su equivalente (50 partes por millón = 1 ½ cucharada de cloro por cada galón de agua).
12. Toda persona involucrada en el manejo de alimentos deberá vestir con prendas limpias, y el cabello sujetado en forma efectiva, y deberán mantener sus manos limpias. No se permite el escupir o el uso de tabaco.
13. Todos los que bregan con la comida tienen que mantener sus manos limpias.
Deben lavarse las manos además de usar guantes y/o utensilios para asegurar que las manos no entran en contacto con las comidas que están listas para comer.
14. Medidas apropiadas deberán llevarse a cabo para el manejo y disposición de líquidos, desechos y basura.
15. Medidas efectivas y apropiadas deberán ser tomadas para el control de moscas y otros insectos en las áreas de comida.
16. Deberá proveerse facilidades sanitarias para los empleados, que deberán estar a razonable distancia y ser accesibles durante las horas de operación. (baños portátiles, lavamanos, etc).
17. Deberá ser proveerse iluminación adecuada en todas las áreas del establecimiento.
Las luces por encima de los alimentos y las áreas de lavado de utensilios deberán estar protegidas.
18. Los alrededores del establecimiento deberán estar ventilados adecuadamente, de forma que cualquier olor, humo o condiciones dañinas no existan.
19. Cuando la preparación de alimentos es hecha en conjunto con un establecimiento aprobado, toda la preparación de los alimentos deberá ser hecha en este establecimiento.

Toda persona que no tenga un permiso válido expedido por el Departamento de Salud, no podrá operar un establecimiento de alimentos. Permiso con validez debe ser expuesto en lugar visible en cada uno de los establecimientos. Este permiso no es transferible de una persona a otra o de un lugar a otro.

El Departamento de Salud del Condado de Frederick efectuará inspecciones para comprobar que se cumplan con todos estos requisitos.

Para cualquier pregunta acerca de estos requerimientos, favor de comunicarse con el Departamento de Salud del Condado de Frederick, al (301) 694-2542.