



LEA CROWN, MPH
DIRECTORA

Ciudad de Meriden, Connecticut

DEPARTAMENTO DE SALUD Y SERVICIOS HUMANOS (DEPARTMENT OF HEALTH & HUMAN SERVICES)



165 MILLER STREET
MERIDEN CT 06450-4283
TELÉFONO: (203) 630-4226
FAX: (203) 639-0039

Directrices para eventos de servicio temporal de alimentos

Revise todo el contenido de este paquete de servicio temporal de alimentos. Es importante que cumpla con TODOS LOS TEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, incluidos los controles de temperatura, el manejo de los alimentos y la buena higiene personal.

PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DE LICENCIAS:

El Departamento de Salud (Health Department) debe revisar/autorizar la solicitud por lo menos una semana ANTES del festival/evento de conformidad con el Código de la ciudad de Meriden. Comuníquese con el personal de Salud Ambiental (Environmental Health) al (203) 630-4226 para resolver cualquier duda relacionada con la preparación de alimentos, los tipos de alimentos que se sirven o la solicitud. La solicitud debe llenarse por completo y debe ir acompañada de una cuota de \$50.00 (\$25.00 en el caso de organizaciones sin fines de lucro). La licencia es válida solo para las fechas indicadas en la solicitud (no más de 14 días consecutivos) y puede ser revocada por el Departamento de Salud en cualquier momento.

Podrán realizarse inspecciones el día del evento. De ser así, recibirá su licencia después de la inspección. Usted NO tiene que esperar a que se efectúe una inspección ANTES de comenzar a preparar los alimentos o el servicio.

Todos los vendedores deben llenar una solicitud de servicio de alimentos. Para evitar demoras, sea muy específico al llenar el formulario referente a los alimentos que servirá/preparará.

Por ejemplo:

A. *Tipo de alimento:* Hamburguesa *Preparado en el puesto de comida:* Sí

Cómo: La hamburguesa se guarda en la hielera, se cocina minuciosamente en la parrilla y se sirve de inmediato.

B. *Tipo de alimento:* Sopa *Preparado en la cocina:* Sí

Cómo: La sopa se prepara desde cero en la cocina autorizada (nombre de la cocina). Se prepara y se cuece bien en la cocina, se enfría rápidamente en un baño de hielo, se transfiere a recipientes poco profundos y se almacena en una cámara frigorífica. Se transporta fría hasta el puesto de comida en una hielera con hielo, se recalienta a 165 °F en un quemador de gas y se mantiene caliente a 140 °F hasta su venta.

MENÚ

Mantenga un menú simple. Trate de no elegir alimentos que deban ser precocinados. Todos los alimentos servidos deben provenir de una fuente autorizada y deben prepararse en un establecimiento comercial con licencia.

- NO SE PERMITE SERVIR COMIDA COCINADA O PREPARADA EN CASA.
- NO SE PERMITE EL USO DE PRODUCTOS CASEROS ENLATADOS.
- NO SE PERMITE EL USO DE CARNE DE CAZA SILVESTRE NI DE PESCADOS DE FUENTES NO COMERCIALES.
- TODAS LAS CARNES DE RES Y DE AVE DEBEN HABER SIDO INSPECCIONADAS POR EL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE LOS EE. UU. (U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE, USDA).
- SOLO PUEDEN SERVIRSE AQUELLOS MARISCOS PROVENIENTES DE FUENTES AUTORIZADAS. TODAS LAS ETIQUETAS DE LOS MARISCOS DEBEN GUARDARSE DURANTE 90 DÍAS.
- CONSERVE TODOS LOS RECIBOS DE LOS ALIMENTOS Y PÓNGALOS A DISPOSICIÓN DEL FUNCIONARIO SANITARIO EN CASO DE QUE LOS SOLICITE.

El funcionario sanitario puede restringir o modificar el menú y/o los métodos de preparación, según lo considere necesario, para reducir al mínimo el riesgo de contagio de enfermedades transmitidas por alimentos.

PREPARACIÓN

El método más fácil y seguro de preparar alimentos para su venta en un evento temporal es **cocinar a la orden**.

Ejemplo: La hamburguesa preformada se almacena en una hielera, se coloca en la parrilla, se cocina y se sirve. Tenga presente que cuantos más pasos haya entre el inicio de la preparación (en particular con productos crudos) y el servicio, mayor será la posibilidad de contagio de enfermedades transmitidas por alimentos.

La preparación de alimentos en un puesto temporal debe ser mínima. Lo más seguro es prepararlos el mismo día. Sin embargo, es posible preparar los alimentos en otro lugar antes del evento, en una instalación autorizada que esté equipada para manejar el volumen de alimentos involucrado. **Ejemplo:** Es posible preparar shish kebabs (lavar y cortar las verduras y comprar la carne previamente cortada, luego montar los ingredientes en brochetas y colocarlas en refrigeración). Al día siguiente, es posible introducir los shish kebabs en hieleras y transportarlos al evento. Sin embargo, no estaría permitido realizar esta actividad en una charcutería pequeña que no cuente con espacio de refrigeración. La instalación autorizada debe tener la capacidad de manejar el volumen adicional de alimentos producidos para el evento. Si los alimentos se preparan fuera del lugar del evento, el establecimiento debe cumplir con los códigos locales, estatales y federales aplicables. Es posible que se soliciten copias de un informe de inspección reciente y de una licencia válida del Departamento de Salud.

PROTECCIÓN ALIMENTARIA

1. La principal causa de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos es el hecho de no mantener a la temperatura adecuada los alimentos potencialmente peligrosos. Los alimentos potencialmente peligrosos son aquellos compuestos en su totalidad o en parte por leche, productos lácteos, huevo, carne de res, carne de ave, pescado, mariscos u otros alimentos capaces de permitir el rápido crecimiento de microorganismos. Ejemplos de este tipo de alimentos son, entre muchos otros, los siguientes: hot dogs, pizza, frijoles, arroz cocido, papas, pasta, verduras, melón en rodajas y productos de repostería rellenos de crema. **Si tiene alguna duda sobre cómo manejar un alimento específico, pregunte antes del evento para que, si es necesario, pueda agregar el equipo adecuado para mantener frío y/o caliente ese alimento en particular.**

RESPETE LAS TEMPERATURAS SEGURAS DE LOS ALIMENTOS

Mantenga los alimentos potencialmente peligrosos a una temperatura inferior a 45 °F o superior a 140 °F. El objetivo es limitar la cantidad de tiempo que un alimento permanece entre esas dos temperaturas.

Cocine los alimentos sin interrupción. Cocinar parcialmente los alimentos por adelantado no está permitido. Las temperaturas mínimas de cocción son las siguientes:

Aves:	165 °F durante 15 segundos
Cerdo:	145 °F durante 15 segundos
Hamburguesas:	155 °F durante 15 segundos
Mariscos, pescado, huevo:	145 °F durante 15 segundos
Cortes enteros de carne de res para asar:	145 °F durante 3 minutos

TODOS LOS ALIMENTOS DEBEN RECALENTARSE A 165 °F DURANTE 15 SEGUNDOS

Si un alimento se prepara antes del evento (como en el caso de las sopas), ese producto debe enfriarse de 140 °F a 70 °F en un lapso de 2 horas, y luego debe enfriarse de 70 °F a 45 °F en un lapso adicional de 4 horas. Este descenso de la temperatura no se produce en ollas soperas grandes ni cuando la cantidad de alimento es grande, por lo que el alimento debe dividirse en porciones más pequeñas. Los baños de hielo funcionan muy bien para bajar rápidamente la temperatura de las sopas, del chili y de las salsas. El alimento debe recalentarse a 165 °F durante 15 segundos. El proceso de recalentamiento no puede durar más de 2 horas. No intente calentar los alimentos usando ollas de cocción lenta, mesas de vapor, estufas Sterno u otros dispositivos diseñados para mantener caliente la comida.

Provea un termómetro analógico de tallo largo para controlar la cocción y mantener la temperatura de los alimentos.



Solo debe emplearse equipo capaz de mantener los alimentos a la temperatura adecuada. Deben proporcionarse medios de refrigeración adecuados y/o hieleras con bolsas refrigerantes o hielo. Si utiliza hieleras para mantener fríos los alimentos, debe disponer de una cantidad adecuada de bolsas refrigerantes y/o hielo. No se permite el uso de hieleras de poliestireno expandido; solo se permite el uso de hieleras que puedan limpiarse y desinfectarse. Para eventos más grandes es posible que se requiera el uso de un camión frigorífico. Todas las unidades de refrigeración deben estar equipadas con termómetros precisos colocados en la parte más caliente de la unidad, para así poder monitorear la temperatura del aire ambiental. Si utiliza refrigeración mecánica, asegúrese de que el servicio eléctrico pueda soportar la carga.

Como ya se mencionó, es preferible emplear el método de cocinar y servir. Sin embargo, si es necesario mantener calientes los alimentos, disponga unidades de calentamiento diseñadas para mantener los alimentos a una temperatura superior a 140 °F. Estas unidades no sirven para recalentar los alimentos, pues no son capaces de elevar su temperatura a 165 °F en un lapso de 2 horas. Una vez que el alimento que debe mantenerse caliente completa el proceso de cocción, debe ser transferido de inmediato a las unidades diseñadas para mantener su temperatura, a fin de que esta no disminuya por debajo de los 140 °F. Asegúrese de precalentar los dispositivos que usará para mantener calientes los alimentos.

2. **NO OCASIONE CONTAMINACIÓN CRUZADA.** Separe los alimentos crudos de los cocidos. No intercambie utensilios, tablas de cortar, recipientes u otros equipos que se hayan utilizado previamente con alimentos crudos para usarlos con alimentos cocinados o listos para comer. Ejemplo: No rebane cebollas ni tomates en la tabla de cortar que acaba de usar para preparar el pollo crudo. **DESIGNE ÁREAS DE PREPARACIÓN ESPECÍFICAS PARA ALIMENTOS CRUDOS Y PARA ALIMENTOS COCINADOS/LISTOS PARA COMER.**

Nunca reutilice la marinada. Una vez que la carne se retira de la cocción, la marinada debe desecharse correctamente. El recipiente debe lavarse y desinfectarse antes de que pueda ser reutilizado.

3. **NUNCA MEZCLE VARIOS HUEVOS, A MENOS QUE VAYA A UTILIZARLOS DE INMEDIATO.** Los huevos crudos deben ser sustituidos por huevo pasteurizado en las recetas que requieran huevos mezclados que no vayan a cocinarse de inmediato. Ejemplo: Envase de huevos revueltos, pan francés, panqueques u otras mezclas.
4. Deseche las sobras al final del día; no las reutilice.
5. Todos los alimentos deben estar protegidos contra las moscas, el polvo, el público/los clientes, el manejo innecesario u otro tipo de contaminación durante el transporte, almacenamiento, manipulación, exhibición y servicio. Toda la preparación y el servicio deben realizarse bajo una carpa o una estructura similar autorizada que cuente con protección elevada.

Almacene los alimentos en recipientes de calidad alimentaria y manténgalos cubiertos. Todo el equipo debe estar limpio y en buenas condiciones. Si se usan hieleras, no deben ser porosas ni estar hechas de poliestireno expandido. Los alimentos no deben colocarse directamente en contacto con el hielo. El hielo utilizado para almacenar alimentos debe estar bien drenado y no debe usarse para ningún otro propósito. El hielo empleado para las bebidas debe almacenarse en recipientes separados y limpios. Todo el hielo debe proceder de una fuente autorizada; no utilice hielo casero. El hielo se considera alimento.

Conserve todos los alimentos en estantes o cajas a una distancia de 12 pulgadas del suelo.

El azúcar, la mostaza, la cátsup y otros condimentos se deben empaquetar o dispensar individualmente de forma que se evite la contaminación, por ejemplo en botellas exprimibles.

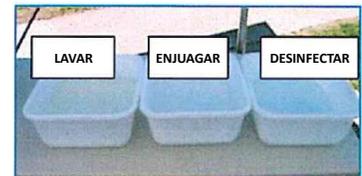
6. **REDUZCA AL MÍNIMO EL CONTACTO DE LOS ALIMENTOS CON LAS MANOS.** Use utensilios tales como pinzas, cucharas y espátulas. Los utensilios pueden almacenarse sumergidos parcialmente en los alimentos, con los mangos extendidos hacia fuera. Los utensilios limpios deben almacenarse en recipientes limpios. Cuando necesite tener contacto manual con un alimento, use papel encerado o guantes desechables. Recuerde: los guantes **NO** sustituyen el lavado de manos y deben cambiarse con frecuencia.
7. Solo deben proporcionarse al público utensilios desechables. Estos deben almacenarse y entregarse de tal manera que se evite su contaminación. Ejemplo: Almacene los utensilios con los mangos orientados hacia arriba para permitir que los clientes los tomen sin tocar el extremo que estará en contacto con el alimento.
8. En las instalaciones temporales no se permite el uso de barras de ensaladas ni de otros mostradores de autoservicio.
9. Disponga iluminación adecuada en el puesto de comida.

HIGIENIZACIÓN

1. El puesto de comida debe mantenerse en condiciones higiénicas en todo momento. Todas las superficies y equipos que estén en contacto con alimentos deben limpiarse y desinfectarse entre cada uso y/o cada 4 horas de uso continuo. Debe proveerse una solución de blanqueador o lejía (100 ppm) u otra solución desinfectante autorizada para limpiar el conjunto de lavado de 3 compartimientos, además de paños de limpieza para desinfectar todas las superficies que estén en contacto con alimentos (la marca del blanqueador debe estar registrada ante la Agencia de Protección Ambiental [EPA] y debe tener instrucciones para usarla en superficies que tengan contacto con alimentos).

Debe seguirse el siguiente procedimiento para desinfectar todas las superficies que tengan contacto con alimentos, tales como tablas de cortar, utensilios, recipientes para alimentos, mesas, etc.:

- a. **LAVE** (con agua tibia jabonosa).
- b. **ENJUAGUE** (con agua tibia y limpia).
- c. **DESINFECTE** (remoje durante 1 minuto con una solución de 50 a 100 ppm de blanqueador en agua [comience con 100 ppm]; use aproximadamente 2 cucharaditas de blanqueador por cada galón de agua o 1 cucharada por cada 2 galones de agua).
- d. **DEJE SECAR AL AIRE** (permita que los artículos se sequen al aire, no los seque con toallas; el blanqueador se disipará).



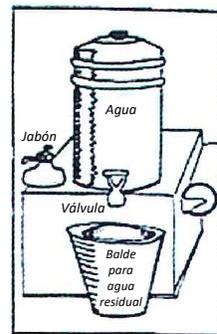
Si elige otro tipo de desinfectante, antes de usarlo debe contar con la autorización correspondiente de un funcionario sanitario. Idealmente ha de utilizarse un fregadero de tres compartimientos; si dicha infraestructura no está disponible, entonces pueden usarse tres recipientes limpios de 5 galones (siempre y cuando los recipientes nunca hayan contenido artículos tóxicos).

Es posible que no se exija el uso del conjunto de 3 compartimientos en eventos cortos y en eventos con menú de bajo riesgo, siempre y cuando haya disponible un suministro adecuado de utensilios adicionales.

2. Disponga de paños de limpieza limpios y manténgalos en una solución desinfectante entre cada uso.
3. Todos los desechos líquidos deben ser recolectados y eliminados de acuerdo con los procedimientos autorizados. No se permite verter residuos líquidos en el suelo, en vías fluviales ni en desagües pluviales.
4. El aceite de cocina usado y la grasa de desecho deben eliminarse de acuerdo con los procedimientos autorizados.

PRÁCTICAS PERSONALES E HIGIÉNICAS

1. Cada puesto de comida debe contar con una estación de lavado de manos (es preferible usar lavabos portátiles) compuesta por un suministro adecuado de agua potable tibia (al menos 5 galones) contenida en un recipiente sanitario y dispensada a través de una válvula que pueda permanecer abierta sin necesidad de sostenerla. También deben suministrarse jabón líquido para manos, toallas de papel y un balde para recoger las aguas residuales. *Vea una configuración de ejemplo en el diagrama anexo.*



2. Todas las personas que trabajen en el puesto de comida deben lavarse las manos con frecuencia, siempre que entren al puesto y siempre después de usar el inodoro, comer, fumar, tomar un descanso, toser, manipular basura, manipular alimentos crudos potencialmente peligrosos (carne o huevos, por ejemplo), cambiar de tareas, etc.
3. En el puesto de comida debe colocarse una copia de la **lista de control para puestos temporales de alimentos (adjunta)**. Todas las personas que manipulen alimentos deben leer dicha lista de control.
4. Todas las personas que manipulen alimentos deberán firmar un libro de registro en el que indiquen su nombre, dirección y número de teléfono, además de la fecha y el horario en el que trabajaron.
5. Solo el personal autorizado tiene permitido ingresar al puesto de comida. No se permite tener mascotas ni otros animales en el puesto.
6. Ningún individuo enfermo o persona con una enfermedad contagiosa o afectada con forúnculos, llagas, heridas infectadas o una infección respiratoria aguda debe trabajar con los alimentos. Ejemplo: Si tiene fiebre, diarrea o vómito, no puede trabajar.
7. Todos los trabajadores deben llevar prendas exteriores limpias y mantener un alto grado de limpieza personal.
8. No consuma ninguna forma de tabaco mientras trabaja.
9. Use gorra, redecilla o algún otro tipo de accesorio de retención para el cabello.

REVOCACIÓN DE LICENCIAS – CIERRE DE PUESTOS DE COMIDA

El director del Departamento de Salud, o su agente (funcionario sanitario), podrá revocar —en cualquier momento y por cualquier motivo— la licencia para servir alimentos cuando, en su opinión, se justifique tal acción. No se permitirá que vuelva a abrirse el puesto de comida sin la autorización escrita del director del Departamento de Salud o del funcionario sanitario.

Es posible que se impongan otros requisitos de acuerdo con las necesidades individuales de cada puesto de comida.