



GUIAS PARA ESTABLECIMIENTOS TEMPORALES DE COMIDA

SECCION OPERACIONAL:

Requerimientos sobre el como el puesto de comida debe ser operado.

Los que manejan los alimentos –

- √ Los que manejan los alimentos deben estar en buen estado de salud.
- √ Los que manejan los alimentos se lavarán las manos y los brazos con agua tibia y jabón antes del inicio de las actividades de preparación de alimentos y otras veces como sea necesario para prevenir la contaminación de los alimentos y especialmente después de ir al baño.
- √ Los delantales limpios o prendas exteriores deben ser usados y el pelo debe ser restringido.
- √ Técnicas sanitarias en el manejo de los alimentos deberán ser utilizadas en todo momento. Siempre que sea posible, los que manejan los alimentos deberán usar pinzas o guantes desechables de plástico o de tejido de un solo uso, cuando se manejen alimentos.
 - **NOTA: ¡CUANDO SE USAN GUANTES, LAVARSE LAS MANOS ANTES DE PONERSE LOS GUANTES, Y CAMBIARLOS ENTRE TAREAS!!!**
- √ Fumar está prohibido en cualquier área de preparación de alimentos o de almacenamiento

Protección de los Alimentos –

- √ Se prohíbe el uso de los alimentos preparados o almacenados en el hogar.
- √ Todos los equipos utilizados en la preparación o el almacenamiento de los alimentos deberán ser de carácter comercial o ser aprobados por esta oficina.
- √ Todos los alimentos, bebidas, utensilios y equipos deben ser almacenados, mostrados y servidos con el fin de ser protegidos de la contaminación (por ejemplo, de los insectos, de los estornudos, etc) y se deben almacenar a por lo menos 6 pulgadas del piso.
- √ Durante los períodos de operación y en la operación, los alimentos deben ser almacenados en uno de los siguientes métodos:
 - Dentro de un establecimiento temporal de comidal completamente cerrado.
 - En los compartimentos de almacenamiento con cierre o contenedores que cumplan las dos condiciones siguientes:
 1. La comida está adecuadamente protegida en todo momento de la contaminación, de la exposición a los elementos, la entrada de ratones y otros roedores, y el cambio de temperatura.
 2. Los recipientes de almacenamiento han sido aprobados por esta oficina.
- Dentro de un establecimiento de comida con permiso o aprobada por la División de Salud Ambiental.
- √ Un área separada de la preparación de alimentos, lavado de utensilios y áreas de almacenamiento de alimentos será para el almacenamiento de la ropa de los empleados u otros efectos personales.
- √ Los condimentos estarán dentro de los contenedores de plástico o dentro de cubiertas o tapas de protección. Se recomienda paquetes de un solo uso.
- √ Los animales vivos, pájaros o aves de corral no están permitidos dentro de los 6 metros de las instalaciones temporales de alimentos.

Control de temperatura –

El control de la temperatura deberá ser adecuado para todos los alimentos perecederos.

- √ **Los alimentos fríos** – Deben mantener una temperatura de 45 Fahrenheit (F) o menos para un máximo de 12 horas en cualquier período de 24 horas. Al final del día, la comida fría conservada a 45 grados F será destruida en la forma aprobada por la agencia reguladora. La comida fría conservada a menos de 41 grados F o menos puede ser colocada en unidades de refrigeración que conserven los alimentos fríos a por debajo de 41 F y se puede volver a servir.
- √ **Los alimentos calientes** - mantener la temperatura a más de 135 grados F. Al final del día de funcionamiento, la comida caliente será destruida en la forma aprobada por la agencia reguladora. La comida caliente no se puede volver a servir.
- √ El hielo que se utiliza para la refrigeración no puede ser utilizado para el consumo.
- √ Los alimentos en tránsito deben ser protegidos de la contaminación y deben cumplir con los requisitos de temperatura señalados anteriormente.
- √ Estos requisitos requerirán de suficiente equipo necesario para cocinar y mantener la temperatura requerida para todos los alimentos perecederos (por ejemplo, mesas de vapor, platos de frotamiento, refrigeradores, enfriadores). El equipo debe ser comercial o aprobado por esta oficina.
- √ **Proporcione un termómetro de sonda que vaya del 0 al 220 grados F para medir la temperatura de alimentos calientes y fríos.**

Instrucciones de calibración del termómetro de sonda:

MÉTODO DEL AGUA DE HIELO:

Crear una solución de agua helada llenando un vaso grande con hielo finamente picado, agregar agua limpia hasta llenar el vaso y mezclar bien. Sumerja el termómetro (asegurándose de que el hoyuelo sensorial esté sumergido) y esperar hasta que se detenga la aguja (unos 3 minutos). La temperatura deberá ser 32 grados F. SI NO LO ES, sin quitar el termómetro del vaso, ajuste la calibración con una pequeña llave u otra herramienta adecuada, hasta que el termómetro marque 32 grados F.

CONSTRUCCIÓN DE LA SECCIÓN:

Estos son los elementos que tienen que ver con la construcción o instalación del puesto de alimentos

Puestos de comida -

Se recomienda que toda la manipulación y preparación de alimentos se lleve a cabo dentro de un puesto de comida completamente cerrado.

**** Como mínimo, habrá protección en el techo. (Ver nota abajo)**

- √ **Pisos:** cuando se opera en hierba o tierra, usar madera, una lona u otro material similar.
- √ **Paredes:** deberán ser de mallas de 16 pantallas por pulgada cuadrada u otros medios eficaces aprobados por esta oficina.
- √ **Techos:** debe ser suaves, durables y fáciles de limpiar.
- √ **Iluminación:** Si es necesario, la iluminación deberá ser adecuada, y las bombillas deberán estar protegidas con un escudo irrompible.
- √ **Almacenamiento:** Todos los alimentos y equipos deberán ser almacenados y protegidos contra los insectos en todo momento. (Almacene los alimentos al menos 6 pulgadas sobre la tierra).
- √ **Señalización:** EL NOMBRE (instalación y nombre del operador) y CIUDAD, ESTADO, CODIGO POSTAL de la instalación deben ser legibles y claramente visibles a los clientes. El nombre de la instalación deberá estar en letras de al menos 3 pulgadas de alto y serán de un color que contraste con el color del establecimiento temporal de alimentos. Las letras y los números de la dirección y el nombre del operador no podrá ser inferior a una pulgada de alto. Nombre y dirección **deben** coincidir con el nombre y la dirección que se encuentra en su solicitud.

**** NOTA:** Esta oficina puede encontrar que, debido al tipo de alimento, la cantidad de la preparación de alimentos, o la falta de control de los insectos, su operación puede requerir de un puesto totalmente cerrado.

Instalaciones al aire libre para hacer barbacoa –

- √ Instalaciones al aire libre para hacer barbacoa deben operar en conjunto con un puesto que tenga permiso. La barbacoa se debe utilizar para cocinar, o asar a la parrilla sobre las brasas (leña, carbón, o gas).
- √ El equipo para la barbacoa no puede ser utilizado para calentar los alimentos o mantener la temperatura de los alimentos en ollas y otros recipientes. Toda la preparación, el almacenamiento de alimentos y el equipo deberán estar dentro del puesto.

Lugar para Lavarse las manos –

Deberá haber un lugar para lavarse las manos, separado de la piletta de lavado de utensilios. Las instalaciones para el lavado de manos se encontrarán dentro de cada establecimiento temporal de alimentos. El lugar para lavarse las manos deberá estar equipado con agua corriente fría y caliente. (Vendedores de alimentos que operan por más de cuatro (4) días, deberán utilizar un lavamanos como se describió anteriormente.)

NOTA (para tres (3) días o menos): Esta oficina reconoce que puede haber recursos limitados a disposición de los operadores en lo que respecta a la exigencia de lavamanos. El "contenedor aislado / cubeta de residuos" puede ser aceptable si: 1) Un fregadero para lavarse las manos no está disponible, 2) La operación se lleva a cabo de manera higiénica y 3) El menú y las operaciones permitirán este y sistema limitado de lavado de utensilios.

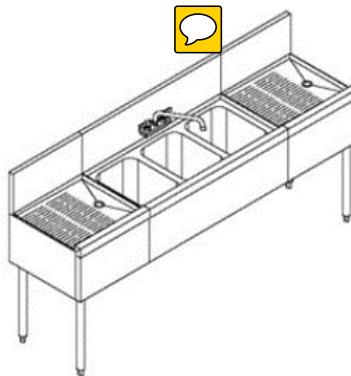


- √ Proporcione limpiador de manos y toallas desechables de papel en cada instalación de lavado de manos.
- √ Lávese bien las manos después de cualquier actividad que pueda contaminar las manos (por ejemplo, después de ir al baño, después de un descanso, después de cortar carne cruda, cortar verduras, estornudar, tocarse la cara, etc)
- √ Lávese bien las manos antes de ponerse los guantes. Cambiar los guantes tan a menudo como el lavado de manos sea necesario.

Instalaciones para el lavado de utensilios –

Instalaciones que preparan los alimentos requieren de un fregadero de acero inoxidable para el lavado de utensilios, con al menos tres compartimientos y con placas de acero inoxidable de drenaje instaladas integralmente. El fregadero deberá disponer de agua corriente fría y caliente (120°F mínimo) con una válvula mezcladora.

Capítulo 2, Sección 113934: "Utensilio" significa un objeto o implemento que tenga contacto con alimentos o contenedores utilizados en el almacenamiento, preparación, transporte, venta o distribución de los alimentos, tales como utensilios de cocina o vajilla multiusos, o de un solo uso, los guantes usados en contacto con la comida, las sondas de detección de temperatura o aparatos de medición de la temperatura de los alimentos y los aparatos para etiquetar o identificar que se usa en contacto con alimentos.



- √ Proporcionar un método aprobado para lavar los utensilios.
- √ Proporcionar detergente para el lavado de utensilios (jabón) y un desinfectante (cloro).
- √ El lavado de utensilios se encontrará dentro de cada establecimiento temporal de alimentos.
- √ Los compartimientos de lavado de utensilios y drenajes deberán ser lo suficientemente grandes para dar cabida a los utensilios o equipos más grandes para lavar en el fregadero

Lavado de utensilios de procedimiento:

Lavar las herramientas, utensilios, etc, utilizando el siguiente método:

- • Lave con agua caliente y jabón (es necesario usar detergente)
- • Enjuague con agua limpia caliente
- • Sumerja en una solución desinfectante (por ejemplo, durante 30 segundos en una solución de 100 ppm de cloro por 1 por galón de agua)
- • Deje secar al aire (Nunca use una toalla o un elemento similar para secar, ya que puede volver a contaminar el utensilio)

Agua –

- √ Un suministro adecuado de agua potable debe ser proporcionado para lavado de utensilios, lavarse las manos y con fines de limpieza. El agua caliente, en su caso, debe estar a por lo menos 120 grados Fahrenheit. El suministro de agua será a partir de una fuente aprobada por esta oficina.

De aguas residuales –

- √ El agua y otros residuos líquidos, incluidos los desperdicios de los cubos de hielo y las unidades de distribución de bebidas deben estar contenidos en, o vertidos en un recipiente a prueba de fugas.
- √ Los residuos líquidos deben ser eliminados en un sistema de alcantarillado aprobado. Los residuos líquidos no se descargarán en el suelo o en un sistema de drenaje pluvial.

Instalaciones sanitarias –

- √ Por lo menos un inodoro por cada 15 empleados se presentará dentro de 200 pies de cada establecimiento temporal de alimentos.
- √ Cada instalación sanitaria debe contar con instalaciones para lavarse las manos. Se proporcionará limpiador de manos y toallas de papel de un solo uso.

Limpieza –

- √ Se facilitarán instalaciones adecuadas para la limpieza de los puestos de comida.

Basura y desperdicios –

- √ La basura y desechos deben ser almacenados en contenedores a prueba de fugas y a prueba de moscas. Se les dará servicio según sea necesario. (Se recomiendan bolsas plásticas de basura en cada contenedor).

PERMISO DE SECCIÓN HONORARIOS:

A continuación se muestran los diferentes permisos a disposición de los Vendedores Temporales de Comida

Se requiere un permiso para la venta y / o distribución de alimentos para el público:

El Código de Alimentos de California define alimento como sigue: la sección 113.781. "Alimento", significa una sustancia comestible cruda, cocinada o procesada, hielo, bebidas, un ingrediente utilizado o destinado a uso o la venta en todo o en parte para el consumo humano, y la goma de mascar.

NOTA: Esto incluye los alimentos empaquetados, como los dulces, mermelada, agua embotellada, etc Se requiere un permiso, incluso si la comida no se consume en el evento.

Excepciones en las Tarifas de proveedores temporales de alimentos:

Las cuotas de alimentos de proveedores se basan en una evaluación de riesgos (Permisos de Alto o Bajo Riesgo). Cada solicitud será revisada y se evaluará el potencial sobre si los alimentos / bebidas que vendan pueden causar enfermedades transmitidas por ellos.

Alto Riesgo: Alimentos y bebidas que se consideran potencialmente peligrosos (PP). Alimentos PP requieren que se conserven en contenedores fríos o calientes para evitar la proliferación de bacterias que pueden conducir a enfermedades transmitidas por alimentos. **Ejemplos de alimentos potencialmente peligrosos son: carnes, tamales, frijoles, arroz, vegetales cortados, ensalada de papas, huevos y productos lácteos.**

Bajo Riesgo: Incluye a aquellos alimentos y bebidas que no son considerados potencialmente peligrosos (NPP). Alimentos NPP no requieren de contenedores fríos o calientes para evitar el crecimiento de bacterias. **Ejemplos de alimentos que no son potencialmente peligrosos son: panes horneados, galletas, dulces, papas fritas, churros, dulces sin abrir / jaleas, productos crudos integrales y frutos secos.**

TIPOS DE PERMISO

Evento único de alto riesgo

Permiso Anual de alto riesgo

Evento único de bajo riesgo

Permiso Anual de bajo riesgo

** Permisos Anuales requieren que el vendedor traiga su establecimiento temporal de alimentos para que sea inspeccionado en nuestra oficina. Debe hacer la instalación de la misma manera que lo haría en un evento. Los titulares del permiso anual deberán seguir presentando una solicitud a los organizadores de cada evento.

** Por favor llame al (209) 381-1100 para conocer cuanto cuesta el permiso para un establecimiento temporal de comida (TFF).

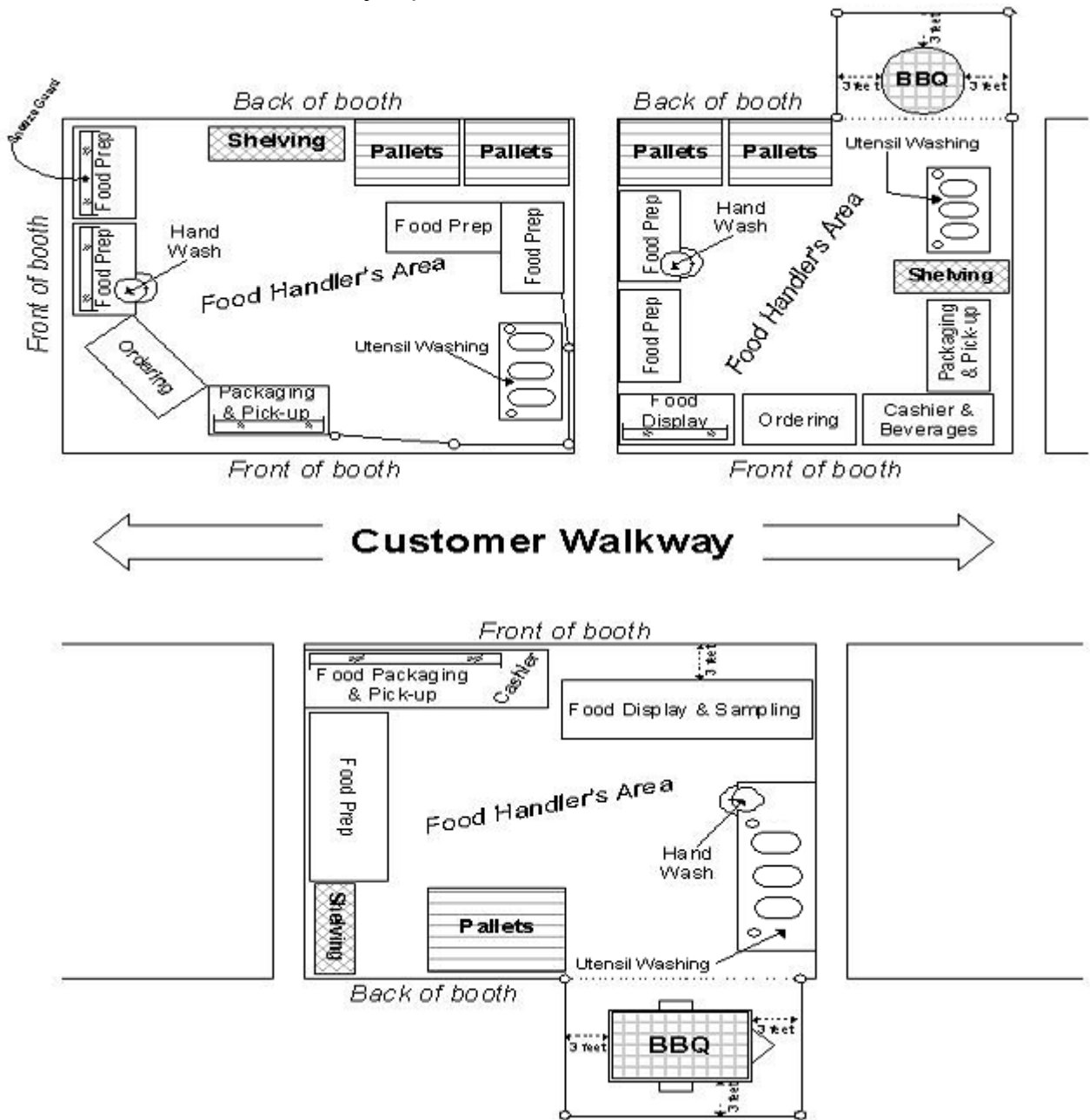
EXCEPCIONES en el pago del Permiso:

- Instalaciones Móviles de Alimentos con permiso anual (MFP, por ejemplo: carrito de churros, carrito de hot dogs) y Unidades Móviles de Servicio de Preparación de Alimentos (MFPU, por ejemplo: camión de tacos, camión de alimentos).
- Organización lucrativa que dona todo lo recaudado a una organización no lucrativa. Deberá presentar una carta de la organización sin fines de lucro que indique que los fondos serán donados y una copia de la forma 501 (c) de la misma agencia

** **NOTA:** El Organizador del evento comunitario será el encargado de recoger su pago por el permiso.

Sugerencias de Cómo Diseñar un Puesto

Tres ejemplos del Diseño de un Puesto



Cada puesto debe:

- ✓ Mantener al público fuera del puesto de los alimentos
- ✓ Proteger los alimentos de la contaminación humana y ambiental
- ✓ Tener una estación de lavado de manos (con agua caliente, jabón líquido, toallas de papel)
- ✓ Proporcionar una manera de mantener todos los materiales de preparación de alimentos al menos 6 pulgadas por encima del suelo / tierra
- ✓ Tener una estación de lavado de utensilios (jabón, desinfectante) si prepara alimentos
- ✓ Asegurarse que las áreas para hacer barbacoas estén fuera del puesto y protegidos del público (debe tener un extintor de fuego dentro del puesto)
- ✓ Tener protectores contra estornudos o un espacio físico de al menos 3 pies entre el público y las áreas de preparación y muestreo para todas las barbacoas y comidas.
- ✓ Proporcionar equipo suficiente para cocinar y mantener las temperaturas requeridas

Traducción del vocabulario encontrado en las imágenes

Back of booth	Parte trasera del puesto
Front of booth	Parte de enfrente del puesto
Shelving	Estantería
Pallets	Madera
Food preparation	Preparacion de alimentos
Utensil washing	Lavado de utensilios
Ordering	Ordenes
Packaging and pick up	Empaquetado/recoger alimentos
Food handler's area	Area del que maneja alimentos
Food display	Mostrador de comida
Cashier and beverage	Cajera y bebidas
BBQ	Area de BBQ
Food display and sampling	Mostrador de comida y pruebas
Hand wash	Lavado de manos