

# PAUTA PARA OPERAR UN SERVICIO DE COMIDA TEMPORAL



**Arkansas**  
**Department of Health**

### **¿Qué es un establecimiento de alimentos temporal?**

Un Establecimiento de Alimentos Temporal (TFE sigla en inglés) es un minorista de alimentos. Un establecimiento que opera por un período menor o igual a catorce (14) días consecutivos en conjunto con un solo evento o celebración.

### **¿Quién tiene que obtener un permiso?**

Cada establecimiento temporal de alimentos en funcionamiento con fines de lucro en un evento abierto al público debe obtener un permiso del Departamento de Salud local. Organizaciones sin fines de lucro que venden alimentos de forma temporal para los eventos de recaudación de fondos estarán exentos del pago de la cuota del permiso, pero deberán someterse a inspección.

### **¿Por qué es necesario obtener un permiso?**

Las normas y reglamentos relativos a los Establecimientos de Alimentos minoristas exigir a cada establecimiento de alimentos tener un permiso válido expedido por el Departamento de Salud de Arkansas. Un permiso válido debe ser colocado visiblemente en cada TFE. El TFE será inspeccionado y aprobado por el Especialista en Salud Ambiental Local antes de que el permiso pueda ser emitido. El costo del permiso temporal es de \$ 5.00 por día de funcionamiento.

### **Alimentos Potencialmente Peligrosos**

Los alimentos potencialmente peligrosos es cualquier alimento que es natural o sintético que requiere control de temperatura, ya que es en una forma capaz de soportar el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos o tóxicos; el crecimiento y la producción de *Clostridium botulinum*; o en los huevos crudos con cáscara el crecimiento de *Salmonella Enteritidis*.

- ✓ Los alimentos potencialmente peligrosos incluyen un alimento animal crudo ó tratada térmicamente; un alimento de origen vegetal que es tratado con calor, o brotes de semillas crudas; melones cortados; huevos, carne, pollo, pescado y productos lácteos.

### **Alimentos NO- potencialmente peligrosos**

Los alimentos no potencialmente peligrosos son por ejemplo pasteles de frutas; productos secos y cereales, alimentos deshidratados sin reconstituir y productos horneados. Otros ejemplos son las galletas, panes, queques, papas fritas, palomitas de maíz, algodón de azúcar y dulces.

### **Enfermedades Transmitidas por los Alimentos**

#### **¿Qué es?**

El consumo de alimentos o bebidas contaminados causa una enfermedad transmitida por los alimentos. Hay diferentes causantes de la enfermedad - microbios o patógenos, así como productos químicos venenosos, pueden contaminar los alimentos. Los síntomas comunes incluyen diarrea, calambres abdominales, fiebre, dolor de cabeza, vómitos, cansancio intenso, y las heces a veces con sangre.

#### **¿Quién está en riesgo?**

Todo el mundo. Se estima que unos 76 millones de casos de enfermedades transmitidas por los alimentos ocurren cada año en los Estados Unidos como resultado 325,000 hospitalizaciones y 5,000 muertes. Los niños muy pequeños, las mujeres embarazadas, los ancianos y las personas con sistemas inmunes comprometidos son el mayor riesgo.

### **La prevención de enfermedades transmitidas por alimentos**

¿Cómo se puede prevenir la enfermedad transmitida por los alimentos? Mal manejo de los alimentos provoca enfermedades transmitidas por los alimentos. Insuficiente cocción y el abuso de las temperaturas permiten que los agentes patógenos se multipliquen. La falta de saneamiento y las prácticas inseguras pueden volver a contaminar. Más de la mitad de las enfermedades transmitidas por los alimentos se deben a la inadecuada temperatura de los alimentos o falta de higiene personal. Para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos:

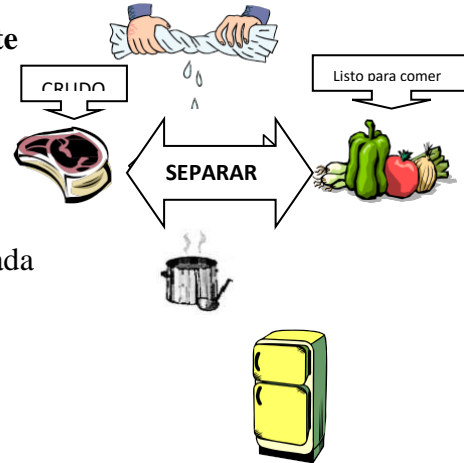
## Siga los cuatro pasos para Alimentos Seguros

1. **LIMPIE** Lave sus manos y superficies frecuente

2. **SEPARE** No contaminación cruzada

3. **COCINE** Cocine/recaliente a temperatura adecuada

4. **ENFRIE** Refrigere adecuadamente



### Recomendaciones para la Reducción de los riesgos

1. Evitar el enfriamiento y recalentamiento de los alimentos

Utilice productos enlatados, como el chile o frijoles refritos, en lugar de preparar a partir de cero, refrigeración y Re-calentamiento.

2. Evite mantener calientes los alimentos. Cocine los alimentos como tacos, burritos a pedido en vez de cocinar antes de tiempo y mantener caliente.

3. Reducir al mínimo la preparación. Utilice comprando en la tienda, patatas, macarrones, o ensaladas de pasta en lugar de prepararlas usted mismo.

4. No toque alimentos listos para el consumo. No toque los alimentos con las manos desnudas. Use utensilios tales como papel deli, espátulas, pinzas, o guantes desechables.

### Origen de los Alimentación

Alimentos enlatados en casa, alimentos elaborados en el hogar, hielo hecho en casa, la leche cruda, o el almacenamiento de los alimentos preparados en el hogar **no están permitidos**.

### Protección de Alimentos

- Cubrir / proteger los alimentos en exhibición. No permita que los clientes abran los contenedores no protegidos.
- Proporcionar condimentos, tales como el ketchup, la mostaza, la crema de café y azúcar en los dispensadores, paquetes individuales o contenedores de compresión o bombeo.
- Los alimentos deben guardarse a un mínimo de 6 pulgadas del piso / suelo.
- Proteja los alimentos de la contaminación y mantener a la temperatura adecuada durante el transporte y almacenamiento. No guarde comida en el agua o el hielo sin drenado.
- Protege contra los insectos mediante el uso de pantallas, ventiladores, cortinas de aire o aberturas de servicio se pueda cerrar con aberturas mínimas de área de servicio.
- Utilice una cuchara o un dosificador automático para llenar vasos con hielo. NUNCA use una taza como una cucharada de hielo.
- El hielo utilizado como un medio para la refrigeración de las superficies exteriores de los alimentos tales como bebidas enlatadas no puede ser usado para consumo.

## **Temperaturas de los Alimentos**

Los alimentos potencialmente peligrosos deben ser almacenados a temperaturas por debajo de 41°F (en refrigeración) o por encima de 135 ° F (mantenimiento en caliente) en todo momento, excepto cuando se someten a la preparación o cocción. No guarde los alimentos potencialmente peligrosos a temperatura ambiente. Los productos alimenticios que se encuentran en la zona de peligro de temperatura están sujetos a embargo o destrucción.

## **Descongelación**

Descongele los alimentos en refrigeración a 41 ° F o por debajo; con agua fría (70 ° F o menos); o como parte del proceso de cocción (en el horno de microondas con transferencia inmediata a la cocina convencional). No descongele los alimentos a temperatura ambiente.

## **Termómetros**

Deben contar con un termómetro todas las unidades de mantenimiento en frío. Los termómetros deben estar en buen estado y ser provistos para una adecuada cocción / recalentamiento / chequear las temperaturas de los alimentos potencialmente peligrosos.

## **Cocción / Recalentamiento a la temperatura adecuada**

1. Aves, relleno de aves de corral, carnes rellenas, pastas rellenas, y el relleno que contienen carnes 165° F para un mínimo de 15 segundos.
2. Hamburguesas, carne molida, huevos 158° F mínimo o mantenga durante 15 segundos a 155° F
3. Cerdo, pescado 145° F por un mínimo de 15 segundos
4. Steak cambio de color en todas las superficies exteriores y la superficie de la temperatura 145 ° F mínimo.
5. Asados (ternera, cerdo) Mantenga la posición durante un mínimo de 145° F por un mínimo de 4 minutos
6. Los Hot dog y otros alimentos listos para el consumo elaborados comercialmente a 135° F
7. Las verduras y / o frutas (si se preparan) 135 ° F o menos 41°F
8. Cocción en microondas: Cubrir, rotar, agitar a medio camino, cocinar a 165°F y mantenga por 2 minutos.
9. Vuelva a calentar los alimentos a 165° F dentro de 2 horas. Mantenga la posición durante 15 segundos a 165°F

## **Enfriamiento**

Los alimentos calientes se separan en porciones pequeñas. Utilice recipientes de poca profundidad, baños de agua helada, o paletas de agitación fría.

## **Alimentos calientes enfriar rápidamente:**

Enfriar en 2 horas - desde 135 ° F a 70 ° F  
Enfriar el plazo de 4 horas - de 70 ° F a 41 ° F.  
enfriar desde 135°F a 41°F en un total de 6 horas.

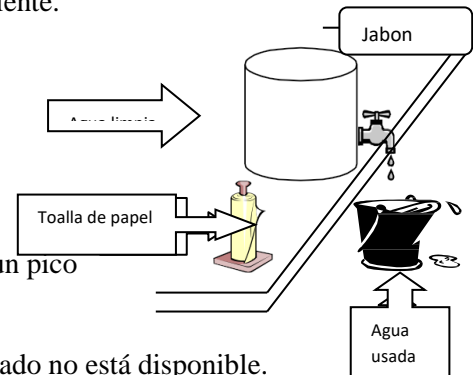
## **Trabajadores de Servicios de Alimentos:**

- Protección del cabello y ropa limpia
- No joyas excepto anillo liso (como un anillo de matrimonio)
- Lavarse las manos con frecuencia:
  - ✓ Antes de empezar a trabajar
  - ✓ Después de fumar, comer o beber
  - ✓ Después de usar el baño
  - ✓ Antes de ponerse los guantes
  - ✓ Después de la manipulación de productos crudos
  - ✓ Cuando están sucias o contaminada
- No fumar, comer o mascar chicle mientras se trabaja
- No trabaje si usted está enfermo o tiene heridas abiertas o cortes en las manos o los brazos
- No toque los alimentos listos para comer con las manos desnudas
- Designar una persona encargada, y tener la certeza de que está presente y conoce las normas de seguridad alimentaria.

## Instalaciones para lavarse las manos

Una instalación de lavado de manos conveniente deberá estar disponible para el lavado de manos. Esta instalación estará compuesta al menos por agua caliente, jabón y toallas de papel individuales. Debe ser cómodo y accesible. Como mínimo, se deberá proporcionar lo siguiente.

- ✓ Agua caliente
- ✓ Jabón
- ✓ Toallas de papel individuales
- ✓ Cubo para recoger el agua sucia

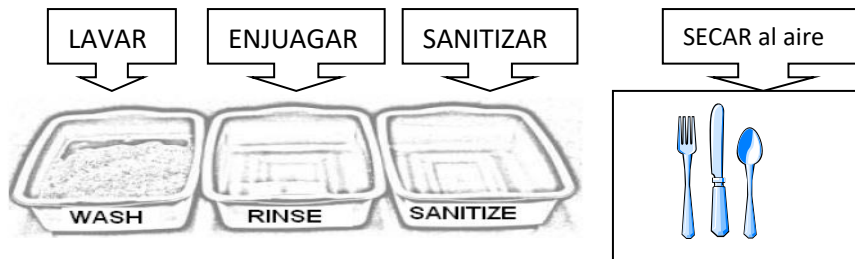


Por ejemplo, un termo de bombas de aire o jarro de agua tibia con un pico a su vez puede ser utilizado para dispensar agua tibia.

Una estación de lavado de manos de flujo por gravedad si un sondeo no está disponible.

## Instalaciones para el lavavajillas

- Utilice agua limpia y tibia
- Utilice un fregadero de tres compartimientos o tres recipientes limpios: **Lave (agua limpia y detergente), Enjuague (agua limpia), Desinfecte/Sanitizar (agua limpia y sanitizante químico como el cloro). Concentración de 50 - 100 ppm**
- Seque al aire (no utilice toallas de género)



## Paños de limpieza

Enjuague y almacene paños de limpieza en un depósito con desinfectante.

Guarde los detergentes y desinfectantes separados de alimentos y artículos de uso único.

## Equipos, Utensilios: requisitos

- Suave y fácil de limpiar, y en buen estado
- Mantenerse limpios y desinfectados
- Para el autoservicio del cliente, los artículos de un solo servicio deben ser envueltos individualmente o en un dispensador autorizado.
- No vuelva a usar papel de aluminio, latas, envoltorios de pan, artículos desechables.

## Almacenamiento de utensilios en uso o para servir:

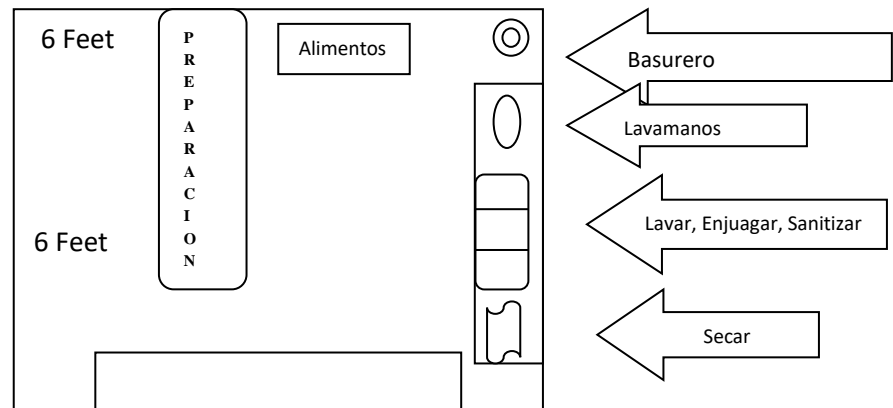
- En la comida cucharas con el mango por encima de la parte superior de los alimentos y del envase
- En la parte limpia de la mesa, o del equipo. (Limpie y desinfecte los utensilios cada 4 horas)
- En un dispensador con agua corriente para cuchara de helado.

## Construcción de un Establecimiento de Alimentos Temporal

- Localícelo lejos de fuentes de contaminación, tales como animales, graneros y zoológicos. Estructura de cubierta necesaria para proteger del polvo transportado por el viento y los escombros, el clima, los insectos, y animales. Los pisos deben estar recubiertos de hormigón, asfalto o grava u otros materiales que han sido tratadas de manera efectiva para minimizar el polvo, facilitar el mantenimiento, y evitar condiciones de barro.
- Las paredes y los techos serán de un material que protege el interior de la intemperie y el polvo arrastrado por el viento y los escombros.
- Las aberturas deben estar protegidos contra la entrada de insectos y roedores a través de:
  - Pantallas (malla 16 mesh a 1 pulgada)
  - Cortinas de aire o bien diseñados e instalados para controlar insectos voladores
- Proveer iluminación adecuada y debidamente protegida las bombillas
- Agua: el agua debe ser potable y suficiente, deberá estar disponible en el establecimiento para la preparación de alimentos, limpieza, desinfección de los utensilios y equipos y el lavado de manos. Una instalación de calefacción capaz de producir suficiente agua caliente para estos fines debe contar en las instalaciones.

Un ejemplo de un diseño de servicio de alimentos temporal aprobado básica.

NOTA: Se requiere una cuerda u otra barrera para la separación del consumidor si la preparación abierta se realiza sin paredes sólidas.



Area Servicio Clientes

## Manejo de Desechos

Proporcione el número y el tamaño adecuado de los contenedores de basura duraderos, alineados para sus necesidades. Deseche los residuos sólidos debidamente. Elimine sus residuos líquidos en una alcantarilla sanitaria o en un contenedor portátil y dispóngalos en un lugar aprobado. No verter residuos líquidos en las calles, desagües pluviales, arroyos, o en la tierra. No ponga grasa descartada en el alcantarillado sanitario. Deje que se endurezca y ponga en la basura.

Para Información adicional sobre Inocuidad de los Alimentos: consulte en el Departamento de Salud de Arkansas, Environmental Branch, Slot 46,4815 West Markham, Little Rock, Arkansas. O en el Departamento de Salud de su Condado. Washington County Health Unit - Fayetteville Teléfono: 479-521-8181 ext. 2115.

Check-list para Pre-Operacional Servicio de Comida Temporal

Evento: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

Persona de Contacto en el Evento: \_\_\_\_\_

Nombre de la Unidad de Alimentos Temporal: \_\_\_\_\_

Yo como vendedor tengo las siguientes instalaciones disponibles y estoy listo para operar.  
(Cualquier ítem checkeado NO debe ser corregido antes de preparar y servir alimentos).

	SI	NO	Comentarios
<b>Instalaciones:</b>			
Agua de una fuente aprobada (public water)			
Aguas Residuales dispuestas de manera correcta			
Basura, manejada y dispuesta de manera correcta			
Lavamanos localizado en la zona de preparación de alimentos, y accesible todo el tiempo.			
Agua Fría y Caliente (100°F)			
Jabón			
Toalla de papel			
3 Lavaderos Separados localizados en el lugar			
Sanitizar: <input type="checkbox"/> Cloro <input type="checkbox"/> Amonio Cuaternario			
Apropiado test strips disponible en el lugar			
Adecuadas instalaciones para mantener alimentos refrigerados a 41°F (5 C) o menos			
Adecuadas instalaciones para cocinar/calentar alimentos que lo requieren antes de servir			
Adecuadas instalaciones para mantener alimentos calientes a 135°F (70 C) o más.			
<b>Construcción:</b>			
Paredes y techo para proteger de la entrada de insectos, polvo, roedores, u otros animales			
Protecciones en su lugar			
Paredes: <input type="checkbox"/> Malla <input type="checkbox"/> Cortina de aire <input type="checkbox"/> otro medida efectiva para prevenir insectos			
Si no hay mallas instaladas, están ellas disponibles			
Piso es completo y efectivo para controlar polvo y barro			
<b>Protección de Alimentos:</b>			
Trabajadores tienen protección del cabello y ropa limpia			
Alimentos en display/almacenados están cubiertos			
Alimentos almacenados a mínimo 6 inches del piso			
Alimentos no almacenados en agua, en hielo sin drenaje, o en contacto con hielo usado para beber.			

Yo certifico que la información arriba entregada es correcta \_\_\_\_\_ fecha \_\_\_\_\_