



*Para más información sobre:*

- *Seguridad de los Alimentos*
- *Licenciamiento*
- *Cursos de Seguridad de los Alimentos*
- *Restaurante o Regulaciones de Alimentos de Venta al público*



*Por favor póngase en Contacto con el Departamento  
de Salud de Condado Brown*

*Departamento de Salud del Condado Brown  
610 South Broadway  
Green Bay, Wisconsin 54303  
(920)448-6400  
[www.co.brown.wi.us/health](http://www.co.brown.wi.us/health)*

## *Establecimiento de Alimentos Temporales*



*Departamento de Salud del Condado Brown  
610 South Broadway  
Green Bay, Wisconsin 54303  
(920)448-6400  
[www.co.brown.wi.us/health](http://www.co.brown.wi.us/health)*

## Establecimiento de Alimento Temporales

Un establecimiento de alimento temporal funciona en una posición fija junto con un acontecimiento como feria, carnaval, circo, exhibición pública, venta anual o promoción de ventas ocasional.

El establecimiento de alimento temporal necesita un permiso para funcionar. Por favor póngase en contacto con el Departamento de Salud del Condado Brown para obtener información del permiso. Todos los establecimientos de alimento temporales deben de seguir los siguientes puntos:



### Protección de Alimento y Almacenaje

El contacto de la mano sin protección con la comida lista para comer está prohibido. Use guantes, tejidos de tienda de comestibles preparados, utensilios, etc. No maneje el alimento innecesariamente.

Toda la comida fría debe ser mantenida a 41°F o más frío. Para el almacenaje del alimento frío, la refrigeración mecánica es recomendada, sin embargo el hielo puede ser usado para mantener la comida a 41°F o más frío.

Sobre la aprobación del Departamento de Salud de Condado Brown, el hielo seco puede ser usado para mantener el alimento en una condición congelada antes de cocinar lo.

La comida potencialmente arriesgada debe ser mantenida a 135°F o más caliente en una unidad de posesión aprobada.

Toda la carne cruda, el pescado y el pollo deben ser cocinados a una temperatura interna que asegure que la comida este completamente cocinada en todas las partes. Es importante que todos los productos de picadillo sean cocinados a una temperatura interna de 155°F. Se asegura que los productos de picadillo sean cocinados hasta que estén cafés o grises adentro y el jugo dirigido claro. Pollo, pescado relleno, carne rellena, pasta rellena, o rellanos que contenga pescado, carne, pollo, deben ser cocinados a una temperatura interna de 165°F.

Un termómetro de metálico debe ser proporcionado para supervisar la comida y la posesión de temperaturas.

Toda la comida lista para comer debe ser almacenada y manejada en una manera para proteger contra la contaminación de la comida cruda y otros contaminantes.

## Un resumen de cosas para recordar acerca del manejo de alimentos apropiado y saneamiento.

- Mantenga el alimento a 41°F o menos o 135°F o más.
- Toda la comida cruda, especialmente la carne molida debe ser completamente cocinada para destruir enfermedades que producen organismos.
- Proporcione y use un termómetro metálico para supervisar la cocina y las temperaturas.
- Tape el alimento para protegerlo de la contaminación de polvo, insectos, etc.
- Guarde la carne cruda, pescado y pollo lejos de otras comidas.
- Está prohibido el contacto de las manos sin protección con la comida lista. Use guantes de un solo uso, tejidos, utensilios, etc. No maneje el alimento innecesariamente.
- Lávese las manos antes de tocar los alimentos, después de usar el baño, y después de fumar, comer o beber.
- Lave, enjuague, esterilice, todos los utensilios antes de usarlos.
- No fume en el área de preparación de alimentos. Use ropa limpia. Lleve puesta una restricción de pelo apropiada (gorra o malla)
- Los trabajadores de alimentos deben estar bien de salud y libres de heridas abiertas.
- Mantenga los contenedores de basura cubiertos. Los plásticos transatlánticos son recomendados. Elimine el agua sucia de una manera sanitaria.
- Almacenar artículos de servicio para prevenir la contaminación.
- Use los productos químicos correctamente.
- Rutinariamente limpie el equipo y el mobiliario.

**Seguir los puntos descritos en este folleto le ayudará a mantener la operación sanitaria de su establecimiento de alimentos.**



**Si usted tiene alguna pregunta en cuanto a este folleto, por favor llame al Departamento de Salud del Condado Brown al 448-6406.**

El hielo de bebida no será usado para refrescar objetivos y debe ser almacenado en un contenedor de grado de alimento con un mecanismo de avenamiento.

Las bebidas de botella o de lata pueden ser guardadas en agua helada con hielo si el restante de cloro de 50 ppm es mantenido.

El alimento no-percedero que no es guardado en su contenedor original debe ser guardado en un grado de alimento aprobado, cubra el contenedor. Si el alimento no es fácilmente reconocible, el contenedor debe ser etiquetado.

### Lavado de Manos

Un fregadero de lavamanos debe ser proporcionado en todos los establecimientos de alimento temporales donde el agua bajo presión está disponible. El agua caliente o el agua atenuada deben ser proporcionadas. Si el agua potable bajo presión no está disponible en el establecimiento de alimento temporal, las instalaciones de lava manos consistirán de un contenedor cubierto con la capacidad de tener por lo menos cinco galones con una espita de cierre o válvula que permite un flujo continuo del agua sobre las manos. Un contenedor para el agua sucia debe ser proporcionado. Toallas de papel y jabón deben de ser proporcionados.



### Limitaciones

El Departamento de Salud del Condado Brown puede limitar o modificar la naturaleza de la operación de servicio de alimento y el tipo de alimento servido en el establecimiento de alimento temporal para proteger la salud y la seguridad del público. Las operaciones de servicio de alimento pueden ser limitadas en términos de métodos de la preparación, las clases de los utensilios usados, y el tipo de alimento servido según instalaciones disponibles en el sitio.

### Posición y Construcción

**Posición:** Los establecimientos de alimento temporales deben de estar por lo menos a 100 pies de un edificio que aloja a animales u otras fuentes de olores, moscas o infestaciones de insecto.

Las instalaciones de baño deben ser proporcionadas dentro de 400 pies.

**Construcción:** Los establecimientos de alimento temporales deben tener una azotea y aceras a menos que por otra parte no aprobado por el Departamento de Salud de Condado Brown. Póngase en contacto con el Departamento de Salud al 448-6406.

Los suelos de suciedad serán cubiertos del material aprobado que proporcionará la protección de chapoteo y polvo. El uso de aserrín o polvo similar que produce el material está prohibido.

Excepto parrillas y hoyos de barbacoa, todas las áreas de preparaciones de alimento, las mesas de vapor, el área de almacenaje de alimento y el utensilio que lava el área deben ser totalmente encerrados con la proyección de una malla para las moscas.

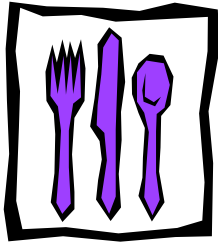
Los barriles y otros contenedores que han sido usados para el almacenaje de productos tóxicos no serán usados en la cocina.

La cocina y los dispositivos de salud estarán eficazmente separados o encerrados a fin de no ser accesibles al público.

### **Lavado de Utensilios y Esterilización**

Cuando los utensilios de multiuso están siendo usados y el agua caliente bajo presión está disponible, un fregadero de tres compartimientos con una instalación para el aire que seca utensilios es requerido.

Cuando los utensilios de preparación de alimento son limitados con pinzas, espátula, cuchillos, y los bordos cortantes, etc., tres palanganas o el tamaño adecuado pueden ser usados para lavar, enjuagar, y esterilizar.



Los platos y los utensilios deben ser lavados antes de cada uso en la manera siguiente 1) se lavan en detergente, 2) aclarado en el agua limpia, 3) sumergen para esterilizar con 100 ppm de solución (o 1/4 onza de color en un galón de agua) otros esterilizadores apidsados , 4) aire seco.

### **Utensilios de un solo uso**

Todos los utensilios deben ser almacenados en un contendor cerrado para protegerlos del polvo, insectos y otras contaminaciones y deben ser almacenados a 6 pulgadas del suelo. Los popotes, los cuchillos, los tenedores, los cucharas deben ser almacenadas en un contenedor individualmente. Si ninguno de estos contenedores está disponible, el artículo debe ser dispensado individualmente al cliente por un empleado. Todos los vasos deben estar cubiertos para protegerlos del polvo y de otras contaminaciones.

### **Distribución de Condimentos**

El azúcar, la crema, la mostaza, el ketchup y productos similares serán servidos por paquetes individuo de forma o dosificadores aprobados a menos que ellos sean servidos por los empleados de servicio de alimento. Todos los condimentos deben ser protegidos contra contaminación.



### **Lavando y Limpiando Instrumentos**

Todos los instrumentos de cepillos, fregona, tollas deben estar limpios y sanitarios. Deben de estar en una solución para esterilizar de 100pm solución (1/4 onzas de cloro con un galón de agua)

### **Uso de Productos Tóxico**

Los productos tóxicos no deben ser usados en una manera que contamine el alimento, equipo o utensilios o en una manera que constituye un riesgo para los empleados u otras personas, además de la conformidad con la etiqueta del fabricante. Los productos tóxicos no serán almacenados encima de alimento, equipo de alimento, utensilios o artículos de servicio solos.

### **Agua**

Un abastecimiento de agua potable de una fuente aprobada debe ser proporcionado adentro del local para usarlo en preparación de alimento, lavado de utensilio y lavado de mano de empleado.



Los establecimientos de alimento temporales que no tienen agua bajo presión deben proporcionar contenedores de agua de grado de alimento que sean lisos, fáciles de limpiar y deberán tener una tapadera. Los contenedores deben ser limpiados y esterilizados en una manera aprobada antes de la operación de cada día.

Se requiere un dispositivo de electricidad o de gas para calentar agua para lavar los utensilios.

Los establecimientos de alimento temporales que no tienen agua bajo presión requeridos usar utensilios de servicios de un solo uso y deben limitar unos tipos de comida servida al cliente.

Las mangueras de agua deben ser de material de grado de alimento, de plástico o de materiales no-tóxicos aprobados por el USDA, FDA, y NSF. Los abastecimientos de agua que están relacionados con mangueras serán protegidos por un dispositivo de prevención de flujo aprobado.

### **Disposición de Agua Sucia**

Los establecimientos de alimento temporales deben de estar conectados a un sistema de colección de agua sucia cuando el sistema esté disponible. Cuando no hay un sistema de colección para el agua sucia, deben de almacenarla la en un contendor, lo contenido debe ser eliminado en una posición que no cree moscas, mal olor, o problemas. Los contenedores para el agua sucia deben estar en una condición sanitaria.

### **Basura**

La basura será rutinariamente quitada del área inmediatamente alrededor del establecimiento de alimento temporal para prevenir las atracciones de moscas.