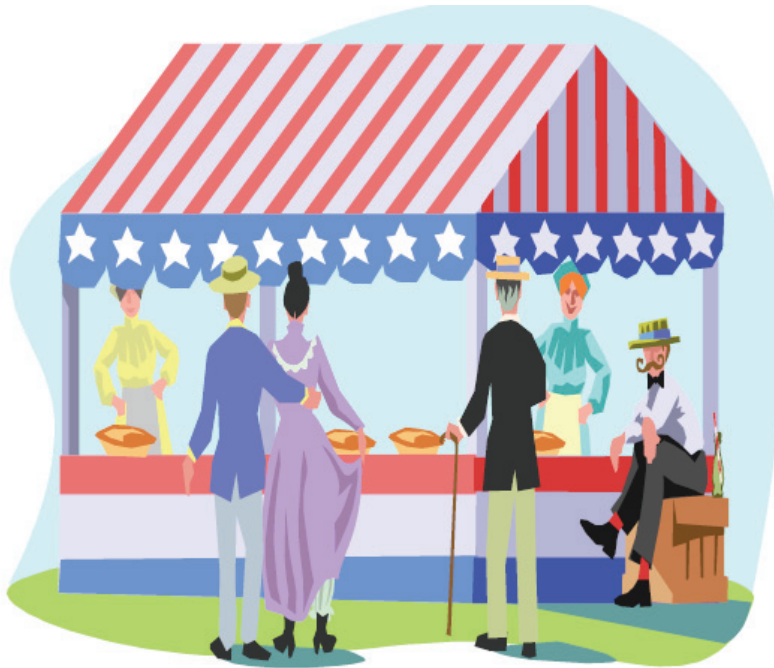




Requisitos para Establecimientos Temporarios de Alimento



Healthy people and places

**Departamento de Salud Pública de Madison y Condado de Dane
210 Martin Luther King Jr. Blvd., Rm. 507
Madison, WI 53703-3346
(608) 243-0330**

www.cityofmadison/health

02/04/2008

¿Cómo Solicito un Permiso?

Solicitaciones para un evento de establecimientos temporarios de alimento están disponibles en la Oficina Gubernamental de la Ciudad. La emisión real del permiso ocurrirá en el sitio del evento de establecimientos de alimento. Las solicitudes deben ser presentadas por lo menos **7 días antes del acontecimiento.**

Para los costos actuales de licencia, Contacte a la Oficina Gubernamental de la Ciudad al 266-4601. Para solicitar por un permiso, vaya a la Oficina Gubernamental de la Ciudad:

Oficina Gubernamental de la Ciudad, Cuarto 103
Edificio del Condado de la Ciudad
210 Martin Luther King Jr. Blvd
Madison, WI 53703

City Clerk's Office, Room 103
City County Building
210 Martin Luther King Jr. Blvd
Madison, WI 53703

Una persona del Departamento de Sanidad Pública revisará la solicitud y mantendrá contacto con el solicitante con respecto a preguntas y algunos cambios necesarios. La persona de Sanidad revisará los artículos siguientes:

- Tipos de alimento que serán servidos
- El lugar donde el alimento será preparado
- Procedimientos usados para preparar el alimento
- Métodos usados para mantener los alimentos calientes o fríos

Preparación de Alimentos

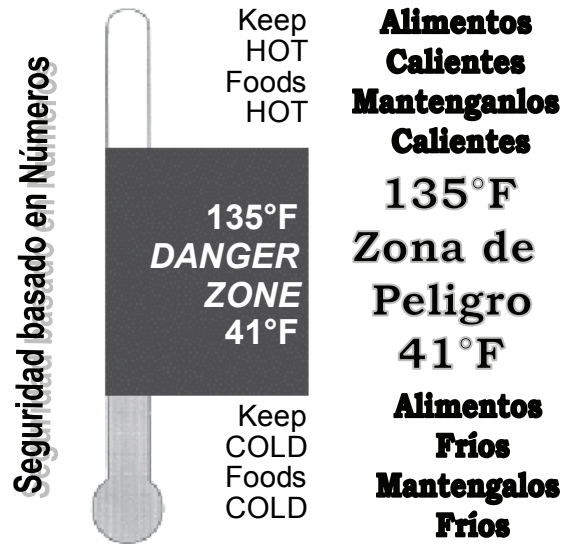
- Todos los alimentos deben ser de un origen aprobado. **NO** están permitidos alimentos en envases hechos en casa o alimentos preparados en casa. Todos los alimentos deben ser preparados y almacenados en un lugar aprobado.

Temperaturas Apropriadas

Manteniendo Alimentos Fríos

Todo el tiempo alimentos potencialmente peligrosos deben ser almacenados en temperaturas de 41°F o temperaturas menores.

Todos los alimentos potencialmente peligrosos deben ser almacenados en una refrigeración mecánica aprobada por ANSI. Son permitidos congeladores comerciales para almacenar alimentos precocidos como chorizos(brats) y salchicas(hot dogs).



Cocinando

Todos los alimentos deben estar bien cocinados internamente. Alimentos potencialmente peligrosos deben alcanzar temperaturas internas así como esta mencionado abajo:

- Aves caseras, rellenos de ave, carnes rellenas 165°F
- Carne Molida, carne fabricada o restos de carne 155°F
- Puerco u otro alimento que contenga puerco 145°F
- Mariscos y otros alimentos potencialmente peligrosos 145°F

Recuerde de utilizar un termómetro con tallo de metal para verificar las temperaturas internas de alimentos.

Manteniendo Alimentos Calientes

- Solo equipos aprobados deben ser utilizados como contenedores de alimentos calientes (es decir, asadores de Nesco, hornos de pizza, mesas de vapor, o equipos de contenedores para alimentos calientes aprobados por ANSI). **No se permiten cacerolas de metal calientes de Sterno.**
- Proporcione un termómetro con tallo de metal para verificar las temperaturas de alimentos.
- Los alimentos potencialmente peligrosos deben ser almacenados en temperaturas de 140°F o temperaturas más altas mientras se los mantiene calientes.

Pre calentando Alimentos

- Todo alimento potencialmente peligroso que haya sido cocinado previamente y luego refrigerado, debe ser rápidamente calentado en una temperatura de 165°F o más, antes de 2 horas para servir o antes de ser colocados en un unidad de temperatura caliente.
- Restos de alimentos no pueden ser reutilizadas.

Descongelando Alimentos

Los alimentos deben ser descongelados usando uno de estos siguientes métodos:

- En unidades de refrigeración
- Bajo corriente de agua fría
- En una microonda como parte del proceso continuo de la cocina

Procedimientos de Desinfección

- Una solución de desinfección debe estar disponible todo el tiempo durante la preparación de alimento y el servicio de alimentos. Blanqueador es el desinfectante más utilizado comúnmente y la concentración recomendada es:

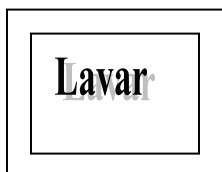
1 taza de líquido de blanqueador + 1 galón de agua = 100 ppm
- No agregue jabón o detergente al agua por que si el jabón se une con el cloro del blanqueador hará que la solución se haga ineficaz.
- Telitas de limpieza deben ser colocadas en la solución de desinfección cuando no estén en uso. Asegúrese de limpiar todas las superficies con la solución de desinfección, especialmente después de haber trabajado con carnes crudas. Proporcione contenedores de solución de desinfección para limpiar superficies de contacto de alimento utilizadas para carnes crudas y alimentos listos para comer. Cambie la solución a menudo a través del día. Se ha encontrado que moscas realmente evitan superficies que han sido limpiadas con una solución de blanqueador.

Procedimientos para el lavado de platos

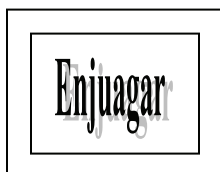
Si los utensilios serán lavados en un lavaplatos, los lavaplatos deben estar establecidos en 3 tinas de lavaplatos:

1. Lavar en agua caliente y detergente.
2. Enjuagarlos en agua clara (limpia).
3. Enjuagado de desinfección – 50-100ppm Blanqueador
4. Secarlos en secadoras de aire caliente.

Tina 1



Tina 2

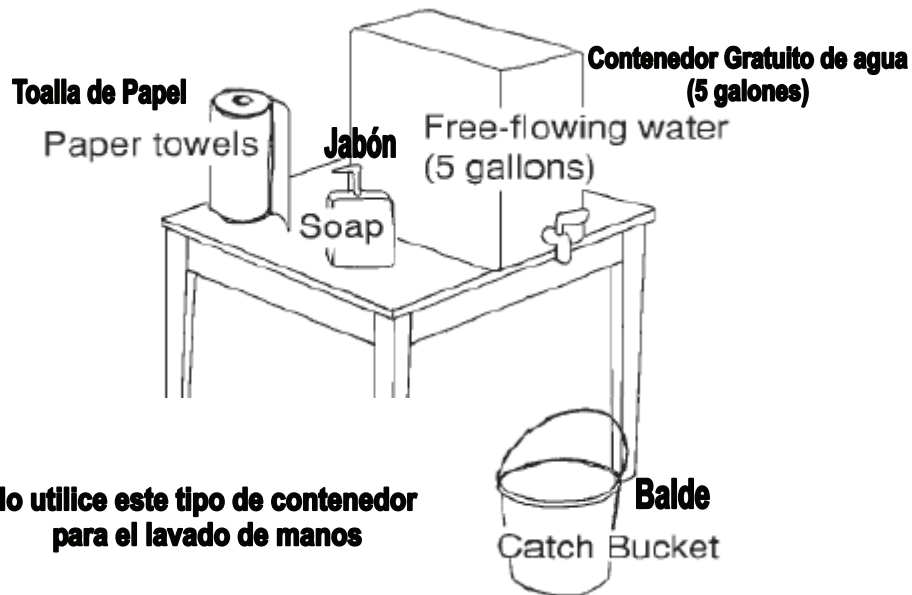


Tina 3



Lavamanos

Establecimiento correcto para el lavado de manos



No utilice este tipo de contenedor para el lavado de manos



- Agua tibia debe ser almacenada en un contenedor o en una urna de café con un pico que permita que el agua fluya libre.
- Las manos deben ser lavadas:
 - antes de empezar el trabajo
 - después de haber manejado carnes crudas o aves caseras
 - después de haber usado el baño
 - después de haber comido
 - después de fumar tabaco o cualquier otra cosa que haga que las manos se ensucien.
- Las personas que trabajan con alimentos listos para servir, tales como panes, son requeridos a usar guantes desechables o deben usar tenazas o papeles desechables para prevenir la contaminación del cruce de esos.
- Las personas que están sirviendo los alimentos deben vestir ropa limpia y

usar redecillas de pelo.

Arreglo del Establecimiento y Protección de Alimentos

- Cocinando produce grasa por el cual se requiere una cubierta de suelo, es decir, papel de alquitrán. No se permiten cartones.
- Proporcione plataformas de carga, cajas o estantes donde todos los alimentos, utensilios, y artículos singulares de servicio puedan ser almacenados por lo menos 6 pulgadas más arriba del suelo.
- Cubra todos los alimentos para protegerlos de contaminación, Proporcione protectores de estornudo / protectores de alimento donde sean apropiados.
- Químicos tales como blanqueadores, deben ser almacenados fuera del área de preparación, almacenamientos de alimentos, y áreas de servicio.
- No es permitido fumar, comer o beber en puestos de venta mientras usted trabaja. Todas las personas que no trabajen y personas no autorizadas deben estar fuera del puesto de venta.
- El agua debe ser de una fuente aprobada y potable.
- Las áreas de servicio de alimento deben estar cubiertas por un toldo o por una tienda de campaña.
- Las áreas de preparación y cocina deben ser inaccesibles al público. Las áreas de parrilla deben ser atadas o ser efectivamente bloqueadas.
- El área debe estar limpia y sin ninguna basura. Proporcione contenedores adecuados de basura.
- No se deshaga del desecho de agua en alcantarillas de lluvia.
- Si es que es aprobado por el Departamento de Salud, las actividades de la preparación de alimentos debe ocurrir en un recinto cubierto en tela metálica. Ejemplos de las actividades de preparación de alimento incluyen: cortando alimentos, moliendo carnes, cortando rodajas de alimento, y mezclando alimentos.

Termómetros

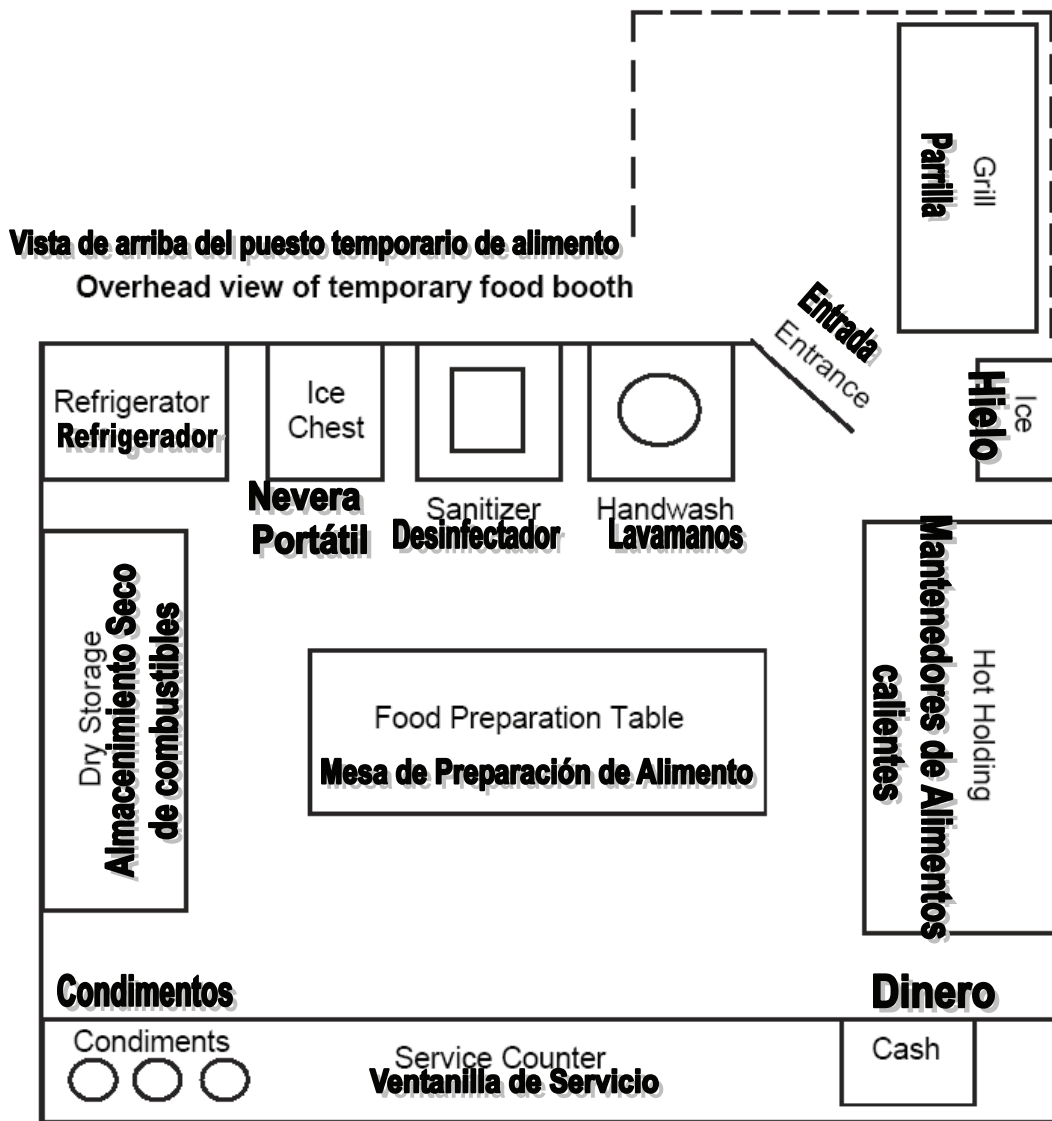


- Un termómetro calibrado con tallo de metal con una escala de 0-220°F debe estar disponible para verificar las temperaturas calientes y frías.
- Utilice el termómetro con tallo de metal para verificar las temperaturas internas de productos alimenticios.
- El termómetro con tallo de metal es la única forma de asegurarse que el alimento que usted sirve esta siendo mantenido a temperaturas apropiadas.
- Todos los refrigeradores, unidades de mantenimiento frío y congeladoras también deben tener un termómetro exacto y visible.

Instalaciones de Mantenimiento de Alimentos Fríos y Calientes

- Planee su menú acerca de las instalaciones de mantenimiento de alimentos fríos y calientes disponibles. Asegúrese de que va haber suficientemente electricidad (tomas de corriente) para el equipamiento que usted tenga.
- No planee en servir productos cuando el equipamiento disponible no pueda mantenerlos en su temperatura apropiada.
- Cualquier alimento potencialmente peligroso que sea encontrado en temperaturas impropias serán prohibidamente servidos y/o desechados.

Diagrama de Establecimiento



Lista de Verificación

- Servicios de Lavamanos (jabón, toallas de papel, agua tibia para el lavado, y un balde).
- Centros adecuados para el calentamiento e enfriamiento de alimentos.
- Guantes desechables, no de látex.
- La cocina produce grasa, se requiere una cubierta de suelo. Papel de alquitrán.
- Protección del establecimiento (toldo) / un área con ventanas de tela metálica si es requerido.
- Termómetro con tallo de metal con una escala de 0-220°F.
- Las áreas de parrilla deben ser atadas.
- Desinfectantes o solución de desinfectantes.
- Servicios de lavado de platos.
- Redecillas para pelo, gorros, u otros agarradores de pelo son requeridas para las personas que trabajaran con alimentos.
- Equipamiento e utensilios apropiados.
- El almacén de alimentos no esta en el piso.
- Utensilios de servicio singular y condimentos serán distribuidos apropiadamente por un empleado o serán adecuadamente envueltos.
- Permiso de Establecimiento Temporario de Alimento.



Healthy people and places
210 MARTIN LUTHER KING, JR. BLVD. RM 507
MADISON WI 53703-3346

Place
Postage
Here