

PUESTOS TEMPORALES DE COMIDAS: PUNTOS CLAVE

Primeramente, complete la solicitud de licencia en línea:

www.publichealthmdc.com/tempfood.

Después siga los **PUNTOS CLAVE** de esta hoja para tener un puesto de comidas seguro y exitoso.

Lista de verificación para el puesto de comida

- Estaciones de lavado de manos con jabón, toallas y cubo de captura
- Equipo para mantener las comidas frías/clientes
- No hay trabajadores enfermos
- Carnes crudas separadas de los otros alimentos
- Guantes/Pinzas/Papel de deli
- Termómetro de varilla metálica
- Carpa o toldo de lona
- Comida protegida con cobertores/ protectores de estornudos
- Lugar para parrilla/ freidora acordonado y fuera de la área entoldada
- Cubetas / espráis desinfectantes (cloro, amoníaco cuaternario)
- Cubetas para lavar platos o utensilios extras
- Lugar apantallado para preparar comida en el puesto
- Alimentos y otros productos por encima sin tocar el piso
- Lugar donde eliminar aguas residuales (NO en alcantarillado ni al suelo)

Para preguntas, llame al 608-242-6515
o visite: publichealthmdc.com/tempfood

Tenga siempre las manos limpias

El no facilitar estaciones de lavado de manos adecuadas puede resultar en el cierre del puesto. El gel desinfectante **NO** puede usarse en lugar del lavado de manos.



En la estación de lavado de manos, proporcione:

- Contenedor de grado alimentario de 5+ galones
- Grifo de flujo libre
- Jabón de manos
- Toallas de papel
- Cubo de captura
- Bote para basura

Estación de lavado de manos Qué hacer y Qué no hacer



No se permiten los grifos con pulsador.



Fuente: www.igloocoolers.com



Fuente: www.igloocoolers.com



Fuente: www.rei.com



Fuente: www.menards.com

Cocine la comida sin riesgos

Temperaturas mínimas de cocción

Aves; Carnes con relleno	165°F
Carne molidas (ej. hamburguesas, salchichas)	155°F
Cerdo (Puerco/tocino)	145°F
Mariscos y pescados	145°F
Otros alimentos potencialmente peligrosos	145°F
Comidas precocinadas comercialmente (brats, embutidos/salchichas, perritos calientes)	135°F

¡Recuerde!

- Mantenga la comida fría a **41°F o menos**
- Mantenga la comida caliente a **135°F o más**
- Recaliente la comida al menos a **165°F dentro de las 2 horas**
- Enfríe rápido la comida de **135°F a 41°F en 6 horas**.

Equipo Qué hacer y Qué no hacer	HÁGALO 	NO LO HAGA 
Mantener en FRÍO: <ul style="list-style-type: none"> • Refrigeración comercial aprobada por ANSI • Refrigeradores aislantes con hielo aprobados • NO aprobados: Refrigeradores tipo casero 		 <small>Fuente: www.lowes.com</small>
Mantener CALIENTE: <ul style="list-style-type: none"> • Unidades ANSI aprobadas: Asadores Nesco y mesas de vapor • NO aprobados: Calentadores de platos Sterno 	 <small>Fuente: www.kohls.com</small>	 <small>Fuente: www.webstaurantstore.com</small>

Obtenga los alimentos comida y el agua de lugares aprobados

Todos los alimentos deben ser de un lugar aprobado. El agua debe provenir de un proveedor seguro. **No se permiten las comidas preparadas ni enlatadas en casa.**

Use guantes de manera correcta

Siempre se deben usar guantes o utensilios cuando manejen alimentos listos para comer. Siempre lávense las manos ANTES de ponerse guantes nuevos. Deseche los guantes después de:

- Cambiar actividades/ estación de trabajo
- Manejar carnes crudas de res, ave, cerdo, pescado o marisco.
- Tocarse el pelo o la cara
- Estornudar o toser en sus manos
- Rasgar o contaminar los guantes

Prepare una estación de lavado de platos

Si va a lavar los utensilios en el puesto, use tres cubas para platos, puestas en este orden:

1. LAVAR Agua caliente + jabón 	2. ENJUAGAR Agua limpia 	3. SANEAR Agua + cloro (50-100ppm) 	4. SECAR AL AIRE (No use toallas) 
---	--	---	--

Disponga de tiras reactivas para verificar la concentración del desinfectante