

TRANSIENT FOOD STANDS

Complete a license application first: publichealthmdc.com/transientfood

Food Stand Checklist

- Handwashing station(s) with soap, towels and catch bucket
- Hot/cold holding equipment
- No ill workers
- Raw meats separated from other food
- Gloves/Tongs/Deli Tissue
- Metal stem thermometer
- Overhead canopy/tent
- Foods protected with covers/sneeze guards
- Grill/fryer areas roped off and outside the canopy
- Sanitizer buckets/spray bottles (bleach, quaternary ammonia)
- Dishwashing tubs or spare utensils
- Screened enclosure for onsite food preparation
- Food and other items off of ground
- Place to dispose of waste water (not in storm sewer or on ground)



Keep hands clean

Failure to provide proper handwashing stations may result in stand closure. Hand sanitizer cannot be used instead of hand washing.

Provide a hand washing station with:

- 5+ Gallon Food Grade Container
- Hand Soap
- Paper Towels
- Free Flow Spigot (see below)
- Catch Bucket
- Trash Bin

Use a free flow spigot. Push button spigots are not allowed.



Cook food safely

Minimum Cook Temperatures

Poultry; Stuffed meats	165°F
Ground meats (hamburger, sausages)	155°F
Pork and seafood	145°F
Commercially precooked foods (precooked brats, hot dogs)	135°F

Keep hot foods hot, cold foods cold

- Keep cold foods at or below **41°F**
- Keep hot foods at or above **135°F**
- Reheat food to at least **165°F within 2 hours**
- Cool foods rapidly from **135°F to 41°F within 6 hours**

Get food and water from approved sources

All food must be from an approved source. Water must be from a safe source. **Home-prepared and home-canned foods are not allowed.**

Assemble a dishwashing station

If you are washing utensils at the stand, use three dish tubs, set up in this order. Provide test strips to check the sanitizer concentration.



Wash

Warm water + soap



Rinse

Clean water



Sanitize

Water + bleach (50-100 ppm)



Air dry

Do not towel dry

Use gloves correctly

Always wear gloves or use a utensil when handling ready-to-eat foods. Always wash your hands before putting on new gloves. Throw away your gloves after:

- Changing activities or changing work stations
- Handling raw meat, poultry, pork or seafood
- Touching your hair or face
- Sneezing or coughing into your hands
- Tearing or contaminating your gloves

Use approved equipment

Cold Holding



Use this:

ANSI approved commercial refrigeration, approved insulated coolers with ice



Not this:

Home style refrigerators

Hot Holding



Use this:

ANSI approved units: Nesco roasters, steam tables



Not this:

Sterno heated chafing dishes

Questions?

Call us at (608) 242-6515

or email LEAdmin@publichealthmdc.com

PUESTO DE COMIDA AMBULANTE

Complete primero una solicitud de licencia: publichealthmdc.com/comida-ambulante

Lista de control para el puesto de comida

- Estación(es) de lavado de manos con jabón, toallas y cubo de recogida
- Equipo de mantenimiento de calor/frío
- No hay trabajadores enfermos
- Carnes crudas separadas del resto de los alimentos
- Guantes / pinzas / pañuelos de envolver
- Termómetro de Varilla de metal
- Toldo/cubierta superior, tienda de campaña por encima de la cabeza
- Alimentos protegidos con tapas/protectores contra estornudos
- Zonas de parrilla/freidora acordonadas y fuera del toldo
- Cubos/botellas de spray desinfectante (lejía, amoníaco cuaternario)
- Cubos para lavar la vajilla o utensilios de repuesto
- Recinto con mosquitera para la preparación de alimentos en el lugar de trabajo
- Alimentos y otros artículos fuera del suelo
- Lugar para desechar las aguas residuales (no en el colector de aguas pluviales ni en el suelo)



Mantener las manos limpias

Si no hay puestos adecuados para lavarse las manos, se puede cerrar el puesto. No se puede utilizar desinfectante de manos en lugar de lavarse las manos.

Disponga de una estación de lavado de manos con:

- Recipiente de grado alimenticio de 5+ galones
- Jabón de manos
- Toallas de papel
- Grifo de flujo libre (vea a continuación)
- Cubo de recogida
- Cubo de basura

Utilice una llave de paso. No se permite el uso de grifos con pulsador.



Cocinar los alimentos de manera segura

Temperaturas mínimas de cocción

Aves; Carnes rellenas	165°F
Carnes molidas (hamburguesas, salchichas)	155°F
Carne de cerdo y marisco	145°F
Alimentos precocinados comerciales (salchichas precocinadas, perros calientes o hot dogs)	135°F

Mantenga calientes los alimentos calientes y fríos los alimentos fríos

- Mantenga los alimentos fríos a **41°F** o menos
- Mantenga los alimentos calientes a **135°F** o más
- Recaliente los alimentos hasta que alcancen al menos **165 °F** en un plazo de 2 horas
- Enfríe rápidamente los alimentos de **135°F a 41°F en un plazo de 6 horas**

Obtenga alimentos y agua de fuentes autorizadas

Todos los alimentos deben proceder de una fuente autorizada. El agua debe proceder de una fuente segura. **No están permitidos los alimentos preparados o enlatados en casa.**

Utilice equipos homologados

Conservación en frío



Use esto:
Refrigeración comercial aprobada por ANSI, neveras aisladas aprobadas con hielo



Esto no:
Neveras caseras

Mantenimiento en caliente



Use esto:
Unidades aprobadas por ANSI: Asadores Nesco, mesas de vapor



Esto no:
Platos calientes Sterno

Montar un puesto de lavado de vajilla

Si lava los utensilios en el puesto, utilice tres cubetas para platos, montadas en este orden. Proporcione tiras reactivas para comprobar la concentración de desinfectante.



Lavar
Agua tibia + jabón



Enjuague
Agua limpia



Desinfectar
Agua + lejía
(50-100 ppm)



Secar al aire
No secar con toalla

Utilizar guantes correctamente

Utilice siempre guantes o un utensilio cuando manipule alimentos listos para el consumo. Lávese siempre las manos antes de ponerse guantes nuevos. Tire los guantes después:

- Cambiar de actividad o de puesto de trabajo
- Manipular carne cruda, aves, cerdo o marisco
- Tocarse el pelo o la cara
- Estornudar o toser sobre las manos
- Romper o contaminar los guantes

¿Tiene preguntas?

Llámenos al (608) 242-6515
o envíe un correo electrónico a
LEAdmin@publichealthmdc.com

COV CHAW SAWV MUAG KHOOM NOJ KHOOM HAUS

Ua kom tiav daim ntawv thov tso cai ua ntej: publichealthmdc.com/transientfood

Cov Npe Teev Txheeb Xyuas Cov Chaw Sawv Muag Khoom Noj Khoom Haus

- Qhov chaw ntxuav tes nrog xab npum, taub so tes thiab lub thoob muaj tes tuav
- Cov cuab yeej ua kom kub/txias
- Cov neeg ua hauj lwm tsis muaj mob
- Cov nqaij nyoos tshem tawm los ntawm lwm yam khoom noj khoom haus
- Hnab Looj Tes/Pas Tais Nqaij/Ntaub So Rooj
- Cov tshuab ntsuas cua kub cua sov
- Ru tsev vov tshaj/lub kaus kab pw hav zoov
- Muab daim ntaub npog/daim iav thaiv tej khoom noj khoom haus
- Thaj chaw ci/lub tshuab ci raug rub tawm thiab tso sab nraud mom kaum
- Thoob tua tshuaj/taub tshuaj tsuag (cov tshuaj bleach, quaternary ammonia)
- Chaw ntxuav tais diav los sis lauj kaub tais diav
- Lub tub npaj khoom noj khoom haus rau hauv qhov chaw
- Khoom noj khoom haus thiab lwm yam khoom pov tseg hauv av
- Qhov chaw ntov dej pov tseg (tsis yog hauv qhov chaw tso dej tawm thaum muaj cua daj cua dub los sis hauv av)



Ntxuav tes kom huv si

Qhov chaw ntxuav tes ua tsis raug raws yuav ua rau dej tsis ntws. Tsis tuaj yeem siv tshuaj ntxuav tes los hloov pauv koj qhov kev ntxuav tes tau.

Npaj kom muaj ib qho chaw ntxuav tes:

- 5+ Gallon Los Ntim Cov Khoom Noj Khoom Haus Zoo
- Xab Npum Ntxuav Tes
- Ntaub So Tes
- Siv Tus Kais Dej Nrog (saib nram qab)
- Lub Thoob Muaj Tes Tuav
- Lub Thoob Rau Khib Nyiab

Siv tus kais dej nrog. Tsis pub nyem lub pob ntawm tus kais dej.



Ua zaub mov noj yam nyab xeeb

Qhov Cua Kub Cua Sov hauv Kev Ua Zaub Mov Kom Qis Tshaj Plaws

Nqaij qaib; Ntsaws nqaij rau hauv	165°F
Nqaij zom (hamburger, hnyuv ntswm)	155°F
Nqaij npuas thiab nqaij nruab deg	145°F
Cov khoom noj uas lawv twb ua siav lawm (precooked brats, hot dogs)	135°F

Khaws cov khoom noj khoom haus kub kom kub, cov khoom noj khoom haus txias kom txias

- Khaws cov khoom noj khoom haus txias txog li los sis qis dua **41°F**
- Khaws cov khoom noj khoom haus kub txog li los sis siab dua **135°F**
- Rhaub cov khoom noj khoom haus kom kub yam tsawg kawg **165°F hauv 2 teev sij hawm**
- Ua kom cov khoom noj khoom haus kom txias sai li sai tau **135°F txog 41°F hauv 6 teev sij hawm**

Txais cov khoom noj khoom haus thiab dej uas tau txais kev tso cai

Tag nrho cov khoom noj khoom haus yuav tsum tau los ntawm qhov chaw uas tau txais kev tso cai. Dej yuav tsum yog tau los ntawm qhov chaw nyab xeeb. **Tsis tso cai rau cov khoom noj khoom haus ua los ntawm tus kheej thiab cov khoom noj khoom haus hauv kas poom.**

Nruab qhov chaw ntxuav tais diav

Yog tias tam sim no koj tab tom sawv ntxuav tais diav, siv peb qhov chaw ntxuav tais diav, uas raws qib mus. Muab cov pas ntsuas los kuaj xyuas cov tshuaj ntxuav.



1

Ntxuav

Dej sov + xab npum



2

Yaug

Cov dej huv



3

Tshuaj ntxuav

Dej + tshuaj dawb (bleach)
(50-100 ppm)



4

Siv cua tshuab kom qhuav

Tsis txhob so kom qhuav

Siv hnab looj tes kom raug

Siv hnab looj tes los sis siv rab diav tais nqaij txhua sij hawm thaum muab nqaij los noj. Ntxuav koj ob txhais tes tas li ua ntej thaum yuav rau hnab looj tes tshiab. Muab koj lub hnab looj tes pov tseg tom qab:

- Hloov pauv lwm qhov dej num los sis qhov chaw hauj lwm tshiab
- Kev tuav cov nqaij nyoos, nqaij qaib, nqaij npuas los sis nqaij nruab deg
- Kov koj cov plaub hau los sis lub ntsej muag
- Txham los sis hnoos rau hauv koj txhais tes
- Koj lub hnab looj tes ntuag los sis qias neeg

Lub Tsib Hli Ntuj 2023

publichealthmdc.com/transientfood

Siv cov cuab yeej uas tau txais kev tso cai

Qhov Chaw Rau Khoom Txias



Siv qhov no:

ANSI pom zoo rau siv cov tub yees hauv kiab khw muag khoom txias, pom zoo rau siv lub thawv dej khov



Tsis siv qhov no:

Cov tub yees hauv tsev

Qhov Chaw Rau Khoom Kub



Siv qhov no:

ANSI cov tau txais kev tso cai: Lub lauj kaub ncu (Nesco roasters), lub rooj siv hws dej ncu (steam tables)



Tsis siv qhov no:

Sterno lub phiab hlau ncu (Sterno heated chafing dishes)

Cov lus nug?

Hu rau peb ntawm tus xov tooj (608) 242-6515

los sis xa email rau

LEAdmin@publichealthmdc.com

臨時小吃攤

首先完成許可證申請：publichealthmdc.com/transientfood

小吃攤檢查清單

- 洗手臺備有肥皂、毛巾與接桶
- 保冷/保溫設備
- 工作人員身體健康
- 生肉與其他食物分開
- 手套/夾子/熟食紙巾
- 金屬桿溫度計
- 頭頂遮蓬/帳篷
- 食物有蓋子/防飛沫擋板加以保護
- 燒烤/油炸區域用繩子隔開且位於遮篷外
- 消毒液桶/噴霧瓶（漂白劑、季銨鹽）
- 洗碗盆或備用餐具
- 用於現場食品準備的遮蔽圍欄
- 食品與其他物品不得放在地上
- 處理廢水的地方（不得在雨水下水道或地面上）



雙手保持乾淨

若未配備適當的洗手臺，可能會導致攤位關閉。使用洗手液不能代替洗手。

配備的洗手臺應有：

- 容量超過 5 加侖的食品級容器
- 洗手皂
- 紙巾
- 自由流動水龍頭（參見下文）
- 接桶
- 垃圾桶

使用自由流動水龍頭。不允許使用按鈕水龍頭。



安全烹飪食物

最低烹飪溫度

家禽；填充肉	165°F
絞肉（漢堡、香腸）	155°F
豬肉與海鮮	145°F
商業預煮食品（預煮香腸、熱狗）	135°F

維持熟食和冷食的溫度

- 冷食維持在 **41°F** 或更低溫度下
- 熟食維持在 **135°F** 或更高溫度下
- 2 小時內將食物重新加熱到至少 **165°F**
- 6 小時內將食物從 **135°F** 快速冷卻至 **41°F**。

從經過核准的來源獲取食物與水

所有食物必須來自經過核准的來源。水必須來自安全的來源。不允許使用自製食品與自製罐頭食品。

使用經過核准的設備

保冷



允許使用：

ANSI 核准的商用冰箱、經過核准的帶冰隔熱冷藏箱



不允許使用：

家用冰箱

保溫



允許使用：

ANSI 核准的設備：Nesco 焗燒爐、蒸汽保溫櫃



不允許使用：

Sterno 加熱保溫鍋

組裝洗碗臺

如果要在攤位上清洗餐具，請使用三個洗碗盆，按下列順序操作。提供試紙，以檢查消毒液濃度。



清洗

溫水 + 肥皂



沖洗

乾淨的水



消毒

水 + 漂白劑
(50 至 100 ppm)



風乾

不要用毛巾擦乾

正確使用手套

處理即食食品時，務必戴上手套或使用餐具。戴上新手套之前，請務必先洗手。執行下列操作後，請扔掉手套：

- 更換活動或更換工作臺
- 處理生肉、家禽、豬肉或海鮮
- 摸頭髮或臉部
- 打噴嚏或咳嗽到手上
- 撕裂或污染手套

有任何疑問？

請撥打 (608) 242-6515

或傳送電子郵件至

LEAdmin@publichealthmdc.com 與我們聯絡