

## Guía de los Niveles de Riesgo Alimentario Para Establecimientos de Alimentos Temporales

**Alimentos Exentos de Permiso-** Elementos de menú en la lista de alimentos exentos del Estado. *Como palomitas de maíz, manzanas de caramelo, nueces tostadas, etc.* (Ver la aplicación "Exención de Autorización" para la lista completa).

**Alimentos de Bajo Riesgo-** Elementos de menú que no sean potencialmente riesgosos o alimentos con manejo y el procesamiento limitados. Incluye pero no se limitan a:

- *bebidas de la fuente*
- *bebidas de café expreso (caliente o helado)*
- *bebidas mezcladas o bebidas a base de una mezcla (batidos, horchata)*
- *limonada y otros jugos de fruta fresca (excepto sidra de manzana fresca)*
- *sno-cones/hielo raspado*
- *helado/bola de helado*
- *nachos (patatas con queso fundido)*
- *orejas de elefantes, churros y otros postres fritos*
- *productos que no sean potencialmente peligrosos horneados en el lugar (pretzels, galletas, pan)*
- *papas fritas y otros artículos de patata fritos cocinados a la orden*
- *postres con ingredientes que no son potencialmente peligrosos (pastel de bayas con crema batida no láctea)*
- *los vegetales cocidos para servicio inmediato*
- *carnes envasados, congelados o refrigerados, y otros alimentos envasados potencialmente peligrosos*
- *los huevos enteros empaquetados*

**Alimentos de Riesgo Moderado-** Los alimentos potencialmente riesgosos que requiere mantenerlos fríos y/o de recalentamiento y caliente, pero no para cocinar de un estado primo, y otros alimentos con el manejo que aumenta el riesgo de contaminación. Incluye pero no se limitan a:

- *comercialmente pre-cocidos productos de carne, pollo y pescado (hamburguesas, perros calientes, tiras de pollo y palitos de pescado, etc.)*
- *platos de huevos con huevos pasteurizados (huevos revueltos, omeletes, crepes)*
- *alimentos preparados comercialmente (frijoles enlatadas, ensaladas preparadas frías)*
- *“sandwiches”, “pitas”, “wraps”*
- *comidas con varios ingredientes de productos frescos (salsas, pico de gallo, ensaladas)*
- *verduras cocidas para mantener calientes*
- *comidas de almidones para mantener calientes (arroz, fideos, frijoles, papas)*

**Alimentos de Alto Riesgo-** Los alimentos potencialmente riesgosos que se requiere cocinar de un estado primo, o que estén servidos crudos o bajo cocidos. La mayoría de los alimentos que no figuran como de riesgo bajo o moderado se encajan en esta categoría.

- *cualquier elemento del menú que contiene carne, pollo, pescado/marisco, o huevos cocidos de un estado primo*
- *cualquier alimento potencialmente peligroso preparado en una cocina fuera del sitio previa al evento*

✓ **¡Los alimentos preparados en casa privada o en una cocina sin licencia no son permitidos!**  
(a excepción de las ventas de pastel sin fines de lucro; información adicional disponible)

✓ **Esta lista está concebida solamente como una guía y está sujeta a cambios en una base de casos como detalles adicionales se condieran. No cada alimento está en la lista. Póngase en contacto con una de las oficinas del distrito de salud con preguntas sobre una comida que no se aparece en esta guía.**