

Establecimiento de Alimentos Temporal

Normas de Funcionamiento

Las siguientes reglas son del Código de Alimentos del Estado de Washington (WAC 246-215, versión de marzo de 2022). Cada trabajador de alimentos debe leer y firmar la última página y mantener una copia en el puesto.

- ✓ **TARJETA DE TRABAJADORES DE ALIMENTOS** – Se requiere una tarjeta válida de trabajador de alimentos del estado de Washington para la persona a cargo (PAC) de cada turno. Una PAC debe estar presente en cada puesto durante todo el tiempo de operación. Se recomienda una tarjeta de trabajadores para los demás trabajadores de alimentos.

- ✓ **SALUD E HIGIENE DE LOS EMPLEADOS** –

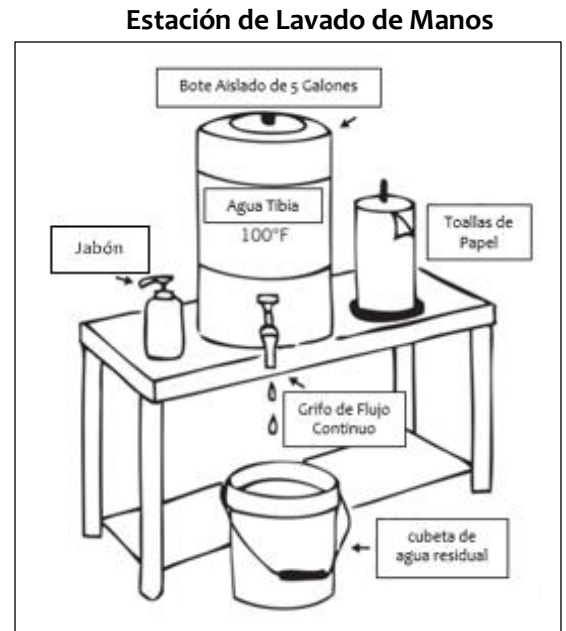
- Se prohíbe trabajar en el puesto a toda persona que haya tenido vómitos y/o diarrea en las últimas 24 horas, o que tenga una enfermedad transmisible por los alimentos.
- Los trabajadores del puesto alimentario deben llevar el pelo largo recogido con una gorra, una liga o una malla para el pelo, debe tener las uñas limpias y recortadas, y cualquier cortada o herida en las manos debe estar cubierto con un curita y un guante de un solo uso.
- Los empleados no pueden comer ni beber en el puesto, a menos que las bebidas estén cubiertas.

- ✓ **LOS BAÑOS** para los empleados deben estar disponibles dentro de 500' y debe incluir instalaciones adecuadas para el lavado de manos como se describe a continuación.

- ✓ **LAVADO DE MANOS** - Si no se dispone plomería permanente, se requiere una estación de lavado de manos temporal como se muestra arriba dentro de los 25' de las áreas de preparación de alimentos y las áreas de lavado de trastes.
 - Las manos deben lavarse con jabón y agua potable tibia (100° F min), y secarse con una toalla de papel al entrar al puesto, antes de ponerse los guantes, y cada vez que se contaminen por tocar carne cruda, limpiar, comer, fumar, tocarse el pelo o la cara, etc.



- ✓ **MANOS DESCUBIERTAS** – No se permite el contacto con las manos descubiertas con los alimentos listos para comer. Deben utilizarse protectores como guantes de un solo uso, pinzas, papel de cocina u otros utensilios. Los alimentos "listos para comer" son alimentos que no se cocinan antes de servirlos.



Higienizante para manos

No use higienizante para manos en lugar de lavarse las manos. Puede usar un higienizante para manos después de lavarse las manos.

- ✓ **FUENTES APROBADAS** - Sólo se permiten alimentos de fuentes aprobadas, como carne/aves inspeccionadas por el USDA, hielo de la tienda de abarrotes, etc. Los alimentos preparados deben proceder de un establecimiento alimentario autorizado o de un procesador comercial.
 - No se permite cocinar o procesar alimentos en casa. Esto incluye el lavado/corte de productos y el reempaqueado de alimentos. Todos los pasos de procesamiento deben realizarse en el sitio del evento o en una cocina/comisaría autorizada con aprobación previa.
- ✓ **EL AGUA** debe ser de una fuente de la ciudad o de otra fuente aprobada, no de un pozo privado.
 - Si se utiliza una manguera de agua, debe ser para agua potable (manguera blanca o transparente), no se permiten mangueras de jardín.

✓ COOKING/REHEATING –

- Los alimentos TCS deben ser cocinados/calentados a las temperaturas adecuadas. Los alimentos TCS son aquellos que requieren control de temperatura para su seguridad (antes conocidos como PHF).
- Debe cocinar con el equipo adecuado, como parrillas, barbacoas o quemadores de propano (no “ollas de barro”).
- Las temperaturas finales de cocción deben verificarse periódicamente con un termómetro de punta
- El equipo para cocinar debe utilizarse en una superficie estable con una barrera que lo separe del público para evitar riesgos de seguridad.
- Los alimentos que se recalientan deben alcanzar al menos 165° F en todo su curso durante 60 minutos.



COCINE/CALIENTE LOS ALIMENTOS TCS A LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS MÍNIMAS:

Hamburguesas, salchichas, cualquier alimento que contenga carne picada; huevos revueltos en grandes cantidades	158° F
Carne de puerco y de res (asados, costillas, filetes, etc.), pescado y mariscos, pedidos de huevos para una sola persona	145° F (por 15 segundos)
Aves de corral (pollo, pavo, pato) o cualquier alimento que contenga aves de corral	165° F
Guisos, comidas rellenas y toda la comida TCS recalentada	165° F
Alimentos procesados/envasados comercialmente (por ejemplo, chile enlatado, salchichas); verduras para mantener calientes	135° F

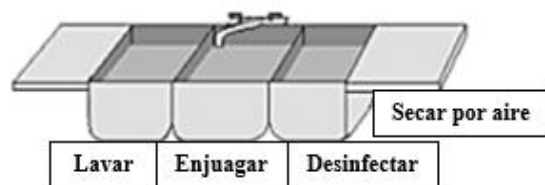


- ✓ **TERMÓMETROS** - Se requiere al menos uno con punta para controlar las temperaturas de almacenamiento y cocción de los alimentos calientes y fríos de TCS.

- Debe leer desde al menos 0° F hasta 220° F.
- Se requiere un termómetro digital con una punta muy fina para carnes finas como hamburguesas, pollo asado/carne asada.
- Limpie su termómetro antes y después de usarlo con solución desinfectante o con una toallita con alcohol.



- ✓ **MANTENIMIENTO EN CALIENTE** debe hacerse en mesas de vapor y calentadores precalentados. Los alimentos deben estar bien cocidos/calentados, cubiertos y **mantenidos a 135° F o más**. No se permite el uso de quemadores en la base para la conservación en caliente en eventos al aire libre.
- ✓ **MANTENIMIENTO EN FRÍO** - Los alimentos fríos de TCS deben estar cubiertos y **mantenerse a 41° F o menos**. Se puede utilizar refrigeración mecánica pre-enfriada o neveras con hielo aprobado (comprado en la tienda). Las unidades de refrigeración deben tener un termómetro en su interior para monitorear la temperatura.
- ✓ **EL TIEMPO COMO CONTROL DE SALUD PÚBLICA** - En algunos casos, los alimentos TCS pueden mantenerse seguros utilizando el "tiempo" en lugar de la "temperatura". Esto requiere una aprobación previa. Consulte con un inspector antes del evento para obtener más información.
- ✓ **ENFRIAMIENTO** – Se prohíbe el enfriamiento de los alimentos calentados en el evento. Los alimentos calentados sobrantes deben ser desechados (no pueden ser refrigerados para ser vendidos de nuevo). Si un alimento del menú requiere un paso de "enfriamiento", como el enfriamiento de las papas cocidas para la ensalada de papas, esto debe ser preaprobado y realizado en una cocina de comisaría con licencia antes del evento.
- ✓ **LIMPIEZA DE UTENSILIOS Y EQUIPOS** - Cuando el equipo y los utensilios se reutilizan en el sitio, o el evento opera durante días consecutivos, debe lavar, enjuagar y desinfectar al menos cada cuatro horas cuando los artículos se utilizan con alimentos TCS, o una vez al día si se utiliza sólo con alimentos no TCS. Se requieren instalaciones de lavado entre 200 pies.



3 cubetas también es aceptable

- Lávelos con agua tibia y jabón, enjuáguelos con agua tibia y limpia, y desinféctelos sumergiéndolos en una solución desinfectante aprobada durante al menos 1 minuto, y luego séquelo al aire libre.
- ✓ **DESINFECCIÓN** – Un recipiente de desinfección, como agua con cloro*, debe estar preparado y disponible en todo momento.

***El Agua Con Cloro – Lo que debe y no debe de hacer:**

1. Mezclé una cucharadita de cloro por cada galón de agua fría en un recipiente limpio
2. Compruebe con una tira de prueba
3. No agregue jabón
4. Cambie cada dos horas o cuando el agua se vuelva visiblemente sucia/turbia.
5. No utilice cloro perfumado o cloro sin salpicadura

- Los trapos de limpieza con solución desinfectante deben utilizarse para limpiar las superficies en contacto con los alimentos (no para limpiarse las manos) y mantenerse en la solución desinfectante cuando no se utilicen.

- También se acepta una botella de spray con solución desinfectante y toallas de papel.

Tiras de Prueba – se necesitan para comprobar la concentración del desinfectante. Las tiras de prueba de cloro se utilizan para el agua con cloro - mantener entre 50 a 100 ppm



- ✓ **CARNE CRUDA / AVES DE CORRAL / MARISCOS** - Evite la contaminación cruzada utilizando tablas de cortar y utensilios separados para los productos crudos y los alimentos listos para consumir y lávese las manos después de haber tocado la carne cruda. Mantenga los productos crudos separados/alejados de otros alimentos - utilice una nevera separada o almacénelo en el espacio inferior de la unidad de refrigeración.

✓ **FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS –**

- Se requiere una estación de lavado de productos separada que consiste de un recipiente con agua corriendo y fría, y un recipiente de recolección cuando se lavan las frutas y verduras en el sitio.
- Los productos TCS, como los tomates, las verduras de hoja verde (lechuga, repollo) y los melones, deben lavarse y preenfriarse antes de cortarse. Estos productos deben mantenerse a 41 o menos una vez que estén cortados.

- ✓ **EL HIELO PARA BEBIDAS** es un alimento. Sólo se puede servir a los clientes hielo limpio de una fuente aprobada. No se permite el hielo de la casa

- Almacene el hielo en un recipiente limpio y desinfectado.
- Se requiere una cuchara con mango y debe guardarse fuera del recipiente de hielo en una superficie limpia y seca para que el mango de la cuchara no toque el hielo. No se deben utilizar vasos para recoger el hielo para evitar el contacto con las manos desnudas.
- No utilice el hielo de las bebidas para almacenar artículos.



- ✓ **PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS** - Los alimentos exhibidos y almacenados deben estar cubiertos, envueltos o protegidos de otra manera contra la contaminación.

- No los almacene en el suelo o en el piso. Lo mismo se aplica a los artículos en contacto con los alimentos.
- Los condimentos y aderezos sólo pueden servirse utilizando botellas de bombeo o exprimibles, o en envases de un solo servicio. No se permite el autoservicio de alimentos expuestos por parte del cliente.
- Instale el puesto de forma que separe las zonas de preparación de alimentos del público; utilice barreras si es necesario.
- Se requiere un cobertor superior, como un pabellón o una sombrilla, sobre todas las áreas de alimentos expuestos.
- No se permite tener suelos de tierra. Se acepta el sácate, la lona, el concreto, una alfombra para el exterior, etc.

- ✓ **BASURA Y AGUAS RESIDUALES** - Mantenga la zona del puesto libre de basura y residuos de comida.

- Utilice contenedores de basura con tapas ajustadas.
- Las aguas residuales deben ser mantenidas y retiradas a un lugar de desecho aprobado en recipientes con tapas ajustadas. No tire las aguas residuales del lavado de manos, de la vajilla o del lavado de productos en la superficie del suelo, en los desagües del drenaje o en los inodoros químicos.

- ✓ **LOS ANIMALES E INSECTOS**, incluyendo las mascotas, no deben estar presentes en la zona del puesto.
- Mantenga los alimentos tapados y los restos de comida desechados adecuadamente en recipientes cubiertos para evitar atraer a los animales/insectos.
 - La desinfección frecuente de las superficies que están en contacto con los alimentos también evitará que los insectos se acerquen a ellas.

EL INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS ANTERIORES PUEDE RESULTAR EN EL CIERRE DEL PUESTO.

Todos los trabajadores deben leer y firmar a continuación:

Nombre de PIC: _____ **Firma:** _____ **Fecha:** _____

Otros trabajadores:

Nombre: _____ Firma: _____ Fecha: _____

Nombre: _____ Firma: _____ Fecha: _____

Nombre: _____ Firma: _____ Fecha: _____

Nombre: _____ Firma: _____ Fecha: _____

Nombre: _____ Firma: _____ Fecha: _____

Nombre: _____ Firma: _____ Fecha: _____