

“Puestos de Alimentos” Tips

Lo Básico en Puestos de Alimentos Temporales

Esta guía de bolsillo está diseñada para ayudarle a construir, operar y entender prácticas sanitarias que se requieren para asegurar que el público disfrute de alimentos y bebidas seguras y para prevenir enfermedades causadas por alimentos.

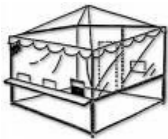
1. Permisos:

Se requiere un permiso de salud para vender o dar alimentos o bebidas al público.



Alimentos o bebidas almacenadas o preparadas en su casa no están permitidos.

2. Construcción del Puesto:



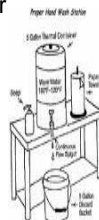
Su puesto de alimentos debe estar diseñado para proteger los alimentos y bebidas de la contaminación. Se requiere lo siguiente:

- Techo – un techo de tienda tal como un “EZ Up”.
- Completamente Cerrado – los cuatro lados deben estar cerrados, con la excepción de la ventana para servir y la entrada/salida. Se recomienda malla o plástico/vinilo transparente. La entrada/salida debe cerrarse
- Ventana para servir – debe ser solo lo suficiente para pasar los alimentos a través de ella, con una cubierta plegable para poder cerrarla.
- Cubierta para el piso – una lona de plástico o tablas de madera evita que el piso/suelo entre en contacto con los alimentos y bebidas.
- Nombre – el nombre del puesto (mínimo de 3 pulgadas con colores de contraste), ciudad, estado, código postal, y nombre del operador debe ser legible y visible para los clientes.
- Todos los alimentos deben ser preparados y servidos desde dentro del puesto** (excepciones son: parrilla de barbacoa y equipo que requiere estar al aire libre de acuerdo a las autoridades).

3. Lavado de Manos:

Manos sucias pueden contaminar su comida. Necesita lo siguiente:

- Agua Tibia (5 galones)** – una urna o recipiente con termal lleno con agua tibia (100° Fahrenheit). La urna debe tener una válvula o



llave que permita el libre flujo de agua al lavarse las manos.

- Jabón Líquido** – no se permite jabón de barra (evite jabones con loción o perfume)
- Toallas de Papel** – no se permiten toallas de manos hechas de tela.
- Recipiente para agua sucia** – debe tener una cubeta o recipiente para recibir el agua sucia.
 - Use un banquillo o mesa – la urna o recipiente de agua debe estar en lugar elevado para permitir el lavado de manos y recibir el agua sucia
 - El lugar de lavado de manos debe estar en una área sin obstrucciones y de fácil acceso a toda hora
 - Lave sus manos después de: tocar su cara, manejar dinero, usar el baño, fumar, remover basura, y/o cuando prepare un alimento diferente.**

4. Lavado de Utensilios/Platos:

El lavado adecuado y limpieza de ollas sucias, trastes y utensilios es importante en



prevenir la transferencia de gérmenes a la comida. Los siguientes artículos y el orden se requieren para limpieza y lavado adecuado:

- Lavar con agua jabonosa tibia – llene una cubeta que pueda contener su utensilio/traste mas grande con agua jabonosa. Es mejor remover partículas o grasa del traste sucio antes de lavarlo.
- Enjuagar Con Agua Limpia – llene una cubeta o recipiente con agua limpia para enjuagar el jabón del utensilio acabado de lavar. Es importante remover el jabón antes de higienizarlo.
- Higienizar – llene una cubeta o recipiente con una solución higienizante. El cloro es una solución común (**use 1 cucharada sopera por cada galón de agua**).
- Secado al Aire – después de higienizar los utensilios, deje secar al aire completamente para que la sustancia higienizante funcione bien (siempre tenga ollas y utensilios extras)
 - Necesitará por lo menos **25 galones de agua para su sistema de lavado**
 - El sistema de lavado no es necesario si solo vende alimentos empaquetados, enlatados o envasados.**

5. Cocinado y Alimentos Calientes:

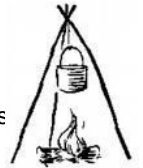
El servir alimentos que no están bien cocinados o sin estar a buena temperatura puede causar enfermedad. Necesita **un termómetro de aguja (con un rango 0° to 220° Fahrenheit) para estar seguro de temperaturas de los siguientes alimentos y que alcancen su punto de cocción:**



- Hamburguesas y otras carnes molidas de res - cocine a 155° Fahrenheit.
- Pollo (entero o molido) – cocine a 165° Fahrenheit.
- Piezas individuales de carne y pescado – cocine a 145° Fahrenheit.

Alimentos calientes deben estar a 135° Fahrenheit. Los siguientes son métodos para mantener una buena temperatura (**encienda sus unidades antes de poner los alimentos en ellas**):

- Charolas calientes**
- Parrilla de cocinar
- Estufa o estufa de campo
- Crock pots o ollas similares
- Mesas de vapor
- Hornos para calentar



- Revise las temperaturas cada 30 minutos.
- Mantenga los alimentos tapados y mezcle periódicamente.
- Tire todo alimento que sobre o alimento cocinado que quede al final del día.**

6. Enfriamiento y Almacenamiento:

Mantenga todo alimento que se pueda hechar a perder a 45° Fahrenheit o menos. Ejemplos de alimentos que se pueden echar a perder: **carnes cocinadas o crudas**, alimentos con huevo o leche. Otros alimentos riesgosos incluyen **melón** cortado, germinado de frijol, ajo y condimento fresco en aceites, y **arroz cocido**. Hasta las espinacas y lechuga pueden ser riesgosas si no se guardan apropiadamente.



Llame al Departamento de Salud si no está seguro si los alimentos que va a preparar y servir son considerados "riesgosos".

Se puede usar hielo para almacenamiento de alimentos riesgosos si el evento es de solo un día; se requiere refrigeración mecánica si alimentos riesgosos se van a usar por mas de un día

7. Recalentando Alimentos:

Recaliente todo alimento rápidamente a 165° Fahrenheit. No use charolas para calentar, crock pots, mesas de vapor, o cosas similares para recalentar alimentos. Se recomienda que se use un microondas o estufa para recalentar alimentos.

8. Manejo de Alimentos:

Nunca maneje/toque alimentos sin antes lavarse las manos. **Para manejar alimentos listos para ingerir, se recomienda lo siguiente:**



- Guantes desechables**
- Tenazas u otro tipo de utensilio**
- Servilletas o papel para alimento**
- Use botellas de plástico, recipientes con tapaderas con bisagra, y/o paquetes individuales para los condimentos.**

9. Higienizando las Superficies de Trabajo:

Para prevenir contaminación y disminuir las moscas, higienize las superficies que se usan con telas de limpiar en una cubeta de solución higienizante (1 cucharada de cloro para un galón de agua). Permita que se seque todo completamente antes de usarse. Use solución nueva cada 2 horas o antes si se vuelve turbia.



10. Empleados/Trabajadores:

Todo empleado/trabajador que prepara y/o sirva alimentos debe tener buena salud. Cualquier persona que tenga síntomas de: cólicos, náusea, fiebre, vómito, diarrea, piel amarilla, etc. o heridas abiertas en la piel de manos, no se le debe permitir trabajar en el puesto de alimentos.



- Todos los trabajadores/empleados deben usar ropa limpia.

- Para prevenir contaminación de alimentos y reducir el riesgo de intoxicación por alimento, asigne empleados a diferentes tareas tales como: manejo de dinero, preparación de alimentos listos para ingerir, preparación de carnes crudas.**

- No se permite fumar dentro del puesto de alimentos o áreas externas de preparación.

- Una persona encargada (PE) debe estar siempre presente.** Esta persona es responsable de todas las operaciones del puesto de alimentos y asegura que todos los empleados sigan las recomendaciones.

11. Disposición de Basura:

Ponga toda la basura y deshecho en un bote de basura con una tapadera justa. Remueva toda la basura al final del evento o tan frecuente sea necesario y disponga de manera adecuada (en recipientes de basura grandes)



Toda el agua sucia de sus recipientes debe ser echada en sistema de drenaje apropiado (ya sea conectado al drenaje o colectores que el organizador del evento haya provisto). Es ilegal tirar el agua sucia en alcantarillas o en el suelo.

12. Control de Insectos:

Moscas e insectos pueden portar y transmitir enfermedades. Cubra todo alimento para reducir la posibilidad. Si usa trampas para controlarlos (como para avispon, etc.), asegúrese de ponerlos lejos de su puesto (consulte las instrucciones para una buena distancia)



Las trampas tienen una esencia (feromona) que atrae a los Insectos.



13. Transporte de Alimento:

Mantenga los alimentos preparados cubiertos y manténgalos a buena temperatura. Use recipientes termales o para calentar para mantener los alimentos calientes a 135° Fahrenheit. Use hieleras o vehículos con

refrigeración para mantener los alimentos fríos a 45° Fahrenheit o menos.

14. Hielo:

El hielo que se usa para enfriar bebidas o alimentos no debe usarse para consumo. Mantenga el hielo para consumo en un recipiente de refrigeración separado y marcado. Siempre use hielo de un lugar aprobado, use cuchara para servirlo.



15. Agua:



Póngase en contacto con el organizador del evento para ver si hay agua potable en el evento. Puede ser necesario que usted tenga que llevar su propia agua (5 galones para lavado de manos y 25 galones para lavar los trastes).

Si hay agua de pozo, asegúrese de checar si el pozo es seguro.

16. Baños/Sanitarios:



Por lo menos una taza de baño (inodoro) y un lavamanos para cada 15 empleados y debe estar a no mas de 200 pies de distancia del puesto.

Departamento de Salud Ambiental del Condado de San Benito



351 Tres Pinos Road, Suite C-1
Hollister, CA 95023
Teléfono: (831) 636-4035
Fax: (831) 636-4037