



Salud Pública del Condado de Skagit

Salud Ambiental

Alimentación y Entorno de Vida

Establecimiento de Alimentos Temporal – Ficha Informativa

Todos los alimentos deben provenir de una **fuentes aprobada** como un supermercado, un procesador con licencia de WSDA/USDA/FDA o un restaurante autorizado. Debe tener un **acuerdo de comisario** aprobado para preparar alimentos o lavar platos/equipamiento afuera del evento. No puede preparar ni almacenar alimentos en casa, *ni puede* enfriar alimentos después de cocinarlos en el evento temporal.

Un **menú estándar (Standard Menu)** es cualquier alimento que no está en la lista de riesgo bajo o exento. La mayoría de los establecimientos temporales de alimentos sirven un menú estándar.

Elementos del menú de bajo riesgo (Low-Risk Menu)

- Paquetes comercialmente enlatados/sellados de fábrica de comida procesada por USDA/FDA/WSDA que no requieren ser cocinados para seguridad. Estos alimentos se pueden calentar y mantener calientes antes de servirlos. **Sin ser mantenido caliente desatendido:** los artículos deben servirse o desecharse al final de cada día para eventos de varios días.
 - **Ejemplos:** chili, sopas, frijoles horneados, queso procesado para nachos, salchichas precocidas, jamón u otras carnes precocidas certificadas por el USDA y listas para comer.
- Paquetes congelados intactos (sin abrir) de carne cruda, pescado crudo u otros artículos congelados preparados en una instalación con licencia de WSDA/USDA/FDA y vendidos sin modificación.
- Productos lácteos pasteurizados, bebidas de exprés o bebidas hechas con mezclas comerciales.
- Panqueques, pasteles de embudo, donas u otros productos de masa frita hechos con una mezcla de polvo comercial y agua.
- Raspados de hielo u otras bebidas a base de hielo o alimentos elaborados con hielo comprado comercialmente y jarabes o mezclas comerciales.
- Papas fritas, aros de cebolla, u otros alimentos fritos hechos con productos congelados, empaquetados comercialmente.
- Fruta y verdura fresca comercialmente **prelavada**, enlatada o congelada, cortada o servida en sitio.
 - **EXCEPTO** melones (incluidos melones, sandías o melones dulces), tomates o verduras de hojas verdes (incluye lechuga, repollo o bok choy).
- Artículos prefabricados y listos para comer recibidos de un establecimiento de alimentos autorizado o un procesador de alimentos con licencia y servidos sin más preparación y de manera que se evite la contaminación. Puede mantenerse caliente o frío. Los artículos deben servirse dentro de las 4 horas después de ser recibido. **Ejemplos:**
 - Pizza hecha comercialmente en un restaurante con licencia, caliente, vendida por porción.
 - Aperitivo frío, postre u otras bandejas preparadas y emplatadas en una instalación comercial y servidas frías.
 - Buffet de desayuno de panqueques con huevos cocidos y salchichas, listo para comer en un restaurante autorizado.
 - Productos de panadería que requieren control de tiempo o temperatura por seguridad (es decir, pastel de calabaza, pastel de queso) vendidos por rebanada o enteros.

Un evento recurrente aprobado es un festival, feria, carnaval, evento deportivo o evento similar operado con la aprobación de la ciudad o el condado para la zonificación y el uso de la tierra para el evento y que ofrece servicios básicos a los proveedores que incluyen baños con estaciones de lavado de manos, servicio de agua potable de un sistema de agua público aprobado, recolección de basura y eliminación de aguas residuales a un sistema de recolección de aguas residuales aprobado.

Salud pública del condado Skagit: Información de establecimientos de alimentos temporales

Lista de autoinspección: para usar mientras prepara su puesto en el lugar del evento

		Sí	No
1	He publicado una copia de mi permiso donde los clientes pueden verlo.		
2	Tengo una copia de la tarjeta de trabajador de alimentos de la persona responsable.		
3	Puestos al aire libre: he instalado mi puesto en un área seca y bien drenada. Mi puesto y el área que lo rodea no tienen polvo ni lodo y no hay agua estancada.		
4	Puestos al aire libre: tengo un toldo u otra protección de techo sobre todas las áreas de preparación de alimentos. Tengo paredes laterales u otra protección contra el viento.		
5	Tengo acceso a baños con lavamanos (no solo desinfectante de manos).		
6	Mi estación de lavado de manos tiene acceso fácil y está a menos de 25 pies de las áreas de servicio. Tengo agua tibia en un recipiente aislado con un grifo que fluye libremente, un balde colector, jabón y toallas de papel (o un lavado de manos con plomería aprobada).		
7	Tengo suficientes guantes, pinzas, cucharones, espátulas u otros utensilios para evitar tocar la comida con mis manos descubiertas.		
8	Todos los trabajadores tienen las manos y ropa limpia, el cabello cubierto o recogido.		
9	He preguntado a todos los trabajadores si están enfermos (vómitos, diarrea, ictericia, fiebre con dolor de garganta, herida infectada en manos o brazos) y he enviado a casa los enfermos.		
10	He mezclado mi desinfectante en cubos con paños de limpieza o botellas de spray.		
11	He chequeado que mi desinfectante está bien con tiras reactivas. (50-100 ppm de cloro)		
12	Tengo un termómetro de tallo calibrado para chequear la temperatura de la comida.		
13	Si sirvo ostras crudas, ceviche o carne poco cocida: estoy siguiendo el plan aprobado por mi inspector de salud. He publicado mi aviso al consumidor.		
14	Cheque que toda la comida fría está a 41°F o menos y que todas las hieleras tienen hielo.		
15	He usado mi termómetro para chequear que toda la comida caliente esta: <ul style="list-style-type: none"> • Recalentada a 135°F para mantener caliente en menos de 1 hora (165°F si se cocina y enfría por adelantado) • Mantenido caliente a 135 °F o más • Cocida a temperaturas seguras (pollo a 165 °F; hamburguesa a 158 °F; mariscos a 145 °F) 		
16	Si usa combustible en gel: entiendo que no puedo usar combustible en gel (Sterno) al aire libre en clima ventoso.		
17	Todos los alimentos, bebidas, superficies y utensilios limpios están protegidos del polvo, la lluvia, las moscas, los dedos y el contacto de los clientes.		
18	Si lavo platos en el evento: tengo un sink de 3 cubetas para lavar, enjuagar y desinfectar platos, utensilios, tablas de cortar y otras superficies en contacto con comida cada 4 horas o cuando estén sucias.		
19	He verificado que puedo vaciar las aguas residuales en el lugar aprobado por mi inspector. Entiendo que no puedo vaciar las aguas residuales en el suelo, jardines o en un desagüe.		
20	Para eventos de varios días: entiendo que debo servir o tirar toda la comida caliente sobrante al final del día.		
21	Para eventos de varios días: tengo refrigeración mecánica para almacenar alimentos durante la noche en el lugar o en un comisario aprobado. Los alimentos no se pueden almacenar durante la noche en hielo o en un hogar.		

Si tiene alguna pregunta, por favor menciónela a su inspector.

700 South 2nd Street, #301, Mount Vernon, WA 98273 | Teléfono 360-416-1500 | Fax 360-416-1501

EH@co.skagit.wa.us | www.skagitcounty.net/comida