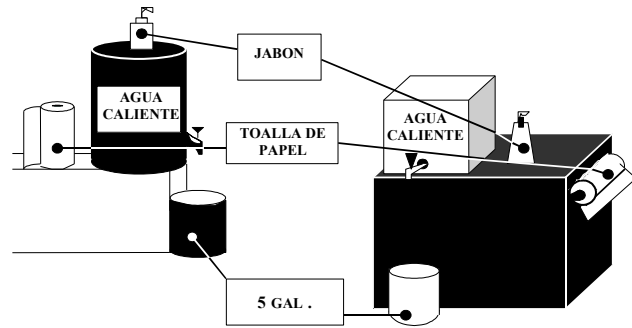


PUESTO TEMPORAL DE COMIDA



POSIBLE ESTACION DE LAVAMANOS

REQUISITOS PARA UNA ESTACION DE LAVAMANOS

- Una estación de lavado de manos accesible y funcional con agua caliente será proveída dentro de cualquier puesto de comida en el que se manipulen alimentos o bebidas sin empacar. Esto puede incluir todo, desde la dispensación de hielo para las bebidas hasta la preparación de los alimentos. Si sólo venden productos alimenticios pre empaquetada, no se requieren instalación de lavado de manos, ejemplos; refresco en lata, bebidas embotelladas, dulces de caja, bocadillos empacados.
- Los lavamanos no deben ser usados para lavar equipo, colgar trapos, o tirar los desperdicios líquidos.
- Todo alimento, equipo, y utensilios será protegido de salpicadura y derrame de la estación de lavado de manos.
- Toallas de papel desechable y jabón será provista en cada instalación de lavado de manos.
- Un cesto de basura de fácil acceso será provisto para la eliminación de toallas de papel usadas
- Cualquiera de las siguientes configuraciones se puede utilizar como una instalación de lavado de manos:
 - Un lavamanos portátil y comercial que produzca el flujo del agua en menos de 10 segundos de activar la pompa de mano o al abrir la válvula.
 - Mínimo de 2-5 galones de agua potable dentro de un recipiente capaz de distribuir el agua por medio de una válvula o llave. La válvula o llave debe permitir un flujo constante de agua cuando esté abierta sin tener que mantenerla abierta continuamente o presionar un botón. El agua residual se recogerá en un contenedor para ser desechadas en un alcantarillo sanitario.
 - Un fregadero con plomería completa si está disponible dentro del puesto de comida.
- Un lavamanos comercial accesible y funcional acompañara a cualquier inodoro utilizado por los manipuladores de alimentos. Será provisto jabón y toallas desechables.
- Las instalaciones de lavado de manos deben ser monitoreadas regularmente para que el jabón, las toallas y el agua sean adecuadas.

Estaciones de lavado de manos y cubetas con desinfectantes y trapos de limpieza deben ser configurados y utilizados antes de la preparación y manipulación de alimentos, o ventas.

**Puesto Temporal De Comida
Permisos e Información General**

¿Qué es “Un Puesto Temporal De Comida”?

Un puesto temporal de comida es un establecimiento de comida que opera en una localidad por un periodo de no más de 14 días consecutivos en conjunción con un solo evento o celebración. Un “evento o celebración” es un acontecimiento significativo; tal como una feria, festival, o carnaval; patrocinado por una organización cívica, empresarial, educativa, gubernamental, comunitaria o de veteranos.

¿Cuándo se requiere una licencia para operar un puesto de comida en Iowa?

- Cuando manipule o venda alimentos o bebidas sin empaquetar tales como tacos, hamburguesas, barbacoas, sandía cortada, o bebidas de fuente
- Cuando provee alimentos y bebidas comercialmente empaquetados que requiere control de temperatura para la seguridad tales como helados, leche, yogur, sándwiches previamente empaquetados, etc.

¿Quién puede vender sin licencia?

- Alimentos y bebidas pre empaquetados comercialmente preparados que no requiere control de temperatura para la seguridad tales como refresco en lata, dulce empaquetado, chips empaquetado, granola envuelta, etc.
- Frutas y verduras enteras sin cortar

¿Quién debe tener licencia?

- Organizaciones sin fines de lucro y particulares
- Organizaciones sin fines de lucro que no cumplen con los requisitos de exención
- Unidades de Alimentos Móviles con licencia de Iowa que operan más de tres días consecutivos en un evento
- Establecimientos de alimentos con licencia de Iowa que operan lejos de su propia localidad con licencia

Exenciones de licencia sin fines de lucro:

- Organizaciones sin fines de lucro son exentas de licencias si venden comida solo un día por semana, no en dos días consecutivos, de sus propias instalaciones
- Hay dos exenciones adicionales para organizaciones sin fines de lucro:
 - Dos veces por año calendario- puede servir al público hasta tres días consecutivos de sus propias instalaciones
 - Dos veces al año, la organización no lucrativa puede usar las instalaciones de otra organización sin fines de lucro para servir comida por un día (propiedad de una ciudad, condado o entidad estatal, tales como calles y la mayoría de los parques no se consideran locales sin fines de lucro)

Siouxland District Health Department emite licencias para puesto de alimentos temporales para los condados de Iowa de Woodbury, Plymouth, Sioux, Lyon, Osceola, O’Brien, Cherokee, Clay, Dickinson, Emmet, y Palo Alto. Se recomienda que las solicitudes de licencia se reciban en nuestra oficina al menos una semana antes del evento. Solicitudes recibidas menos de tres días antes de un evento puede que no sean revisadas y una licencia no será expedida. Solicitudes están disponibles para imprimir en nuestro sitio web www.siouxlanddistricthealth.org o puede hablar o visitar nuestra oficina.

Las licencias deben estar mostradas en el puesto durante la duración del evento.



**Siouxland District Health Department
1014 Nebraska Street
Sioux City, Iowa 51105**

**712-279-6119
800-587-3005**

www.siouxlanddistricthealth.org

CUOTA POR LICENCIA — \$50.00

1. **PROVISIONES DE COMDIA**

Todas las provisiones de comida deben ser obtenidas de un fabricante comercial con licencia o de una fuente aprobada. Todos los productos de carne o aves de corral deben ser productos inspeccionados por USDA o Iowa Department of Argriculture. Este preparado para mostrar documentación de la fuente de cualquier carne utilizadas en el puesto como recibos, cajas o etiquetas. El uso de comida enlatada que no fue preparada en un establecimiento de procesamiento de alimentos con licencia está prohibido. Todas las frutas y verduras deben ser lavadas antes de usarlas o venderlas. Toda la comida debe ser preparada en una cocina con licencia o en el sitio del puesto, con la excepción de la exención no lucrativa declarada a continuación. La comida debe mantenerse protegida de la contaminación y se mantenida a la temperatura adecuada durante el transporte.

Organizaciones no lucrativas que operan un puesto de comida temporal con licencia puede vender comida potencialmente no peligrosa, tales como galletas, pasteles, tarta de frutas que se han preparado en una casa privada o una cocina sin licencia.

COMIDA NO APROBADA SERA RETIRADA Y NO SE PERMITIRA LA VENTA. ESTO INCLUYE CARNES ETIQUETADAS COMO “NO PARA LA VENTA” Y COMIDA PREPARADA EN UNA COCINA SIN LICENCIA.

2. **PERSONA A CARGO**

Debe haber una persona designada a cargo en el puesto de comida durante todas las horas de operación. Todos los empleados, incluyendo voluntarios, deben estar bajo la dirección de la persona designada a cargo. La persona a cargo debe asegurar que todos los que manejen comida se estén lavando las manos, no maneje comida lista para consumo con manos sin guantes, están cocinando y manteniendo los alimentos a la temperatura apropiada, mezclando desinfectante a la concentración adecuada, y siguiendo los demás requisitos de Puesto Temporal de comida. Todo empleado y voluntario debe firmar un cuaderno de registro con su nombre, domicilio, número teléfono, y la fecha y horas trabajadas. Este cuaderno de registro la debe mantener la persona a cargo por 30 días.

3. **PERSONAL**

Todas las personas que manipula los alimentos debe estar libre de enfermedades contagiosas o transmisibles, vómito y diarrea, úlceras abiertas o heridas infectadas. Si un trabajador tiene una cortada o ulcera de cualquier tipo en sus manos, debe cubrirla con una venda y un guante desechable. Los empleados deben mantener sus manos y partes expuestas de los brazos limpios, usar ropa limpia, y deben mantener su pelo adecuadamente restringido. El uso de tabaco de cualquier tipo no es permitido mientras este dentro del puesto o mientras atiende las parillas fuera del puesto. Las pertenencias del personal deben ser guardadas en un área designada separada adecuadamente de los alimentos, superficies de contacto con alimentos, y áreas de lavado de trastes. Cualquier individuo que no esté trabajando debe mantenerse fuera del puesto.

4. **LAVADO DE MANOS**

Las manos deben ser lavadas en la estación designada de lavado de manos tan frecuentemente como sea necesario para mantener buena higiene y siempre antes de empezar a trabajar y después de ir al baño, comer, tomar un descanso, manipular la basura, manipular carne cruda, usar el teléfono celular, o usar productos de tabaco. Instalaciones de lavado de manos convenientes y adecuadas como esta descrito en la página posterior debe ser establecido en cada puesto. El desinfectante de manos o toallas húmedas no reemplazan la necesidad de lavarse las manos.

5. **PREPARACION Y MANIPULACIÓN DE COMIDA**

Contacto de manos sin guantes con alimento listo para consumo está estrictamente prohibido. Los trabajadores deben utilizar uno de los siguientes métodos cuando están manipulando alimentos listos para consumo: guantes desechables, utensilios, papel de deli, tenazas u otros equipos de dispensador. Las manos deben ser lavadas antes de ponerse los guantes. Los guantes pueden contaminarse y sólo deben ser utilizados para la preparación de comida, y los guantes deben ser cambiados cuando entran en contacto con los artículos no comestibles o artículos de contacto de alimentos, o cuando las tareas cambian. La comida debe ser descongelada, recalentada, y enfriada usando los procedimientos aprobadas en el Código de Alimentos.

6. **TEMPERATURAS PARA COCINAR**

Temperaturas mínimas para cocinar y recalentar productos de carne y aves de corral será:

Carne de aves o carne molida de aves	165°F o más
Carnes rellenas y relleno	165°F o más
Cualquier otra carne molida	155°F o más

Cerdo entero, cordero, y pescado	145°F o más
Bistec de res y asada	145°F o mas
Carne recalentada o artículos recalentados en microondas	165°F o más

Si sirven alimentos crudos o medio crudos tales como, carne, huevos, o pescado, debe poner advertencia al consumidor como lo requiere el Código de Alimentos debe ser colocado visiblemente o incluido en el menú. La intención de la advertencia al consumidor es asegurar que todos los consumidores estén conscientes de los alimentos que están medio crudos y del aumento del riesgo de salud para la población vulnerable de comer alimentos animales crudos o medio crudos.

7. **TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO EN CALIENTE Y EN FRIO**

Todas los alimentos potencialmente peligrosos se refrigerarán a 41°F o menos, o se mantendrán a 135°F o más. Las unidades de refrigeración deben encenderse de antemano para que se alcance la temperatura adecuada se alcance antes de colocar la comida dentro. Puede ser aprobado una hielera asilado de superficie duración suficiente hielo para almacenamiento de alimentos menos peligrosos o para eventos de duración corta si son capaces de mantener la comida a 41°F o menos. Unidades de almacenamiento de alimentos calientes se utilizarán para mantener los alimentos potencialmente peligrosos a 135°F o mas. El uso de un mechero es permitido para el mantenimiento en caliente si la temperatura adecuada se puede mantener a través de todo el producto. Los alimentos calientes que no se utilicen a final del día serán descartados.

Los alimentos potencialmente peligrosos son aquellos que requieren control de temperatura para limitar el crecimiento de bacterias. Ejemplos incluyen alimentos de origen animal tales como carne, productos lácteos y huevos; ajo y mezclas de aceite, brotes crudos, melones cortados, pescado, verduras cocidas, frijoles fritos, pasta y arroz cocido, tomates cortados, ensaladas verdes, y ensalada de papas.

8. **TERMÓMETRO**

Todas las unidades de almacenamiento en frío deben estar equipadas con un termómetro preciso, y fácilmente visible para que la temperatura del aire pueda ser monitoreada. Se debe proveer un termómetro de alimentos de vástago de metal preciso para verificar las temperaturas internas de cocción y la temperatura interna de los alimentos que se mantengan calientes o fríos.

9. **ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO DE ARTICULOS DE ALIMENTOS**

Todos los suministros de alimento y artículos de contacto con alimento serán almacenados por lo menos 6 pulgadas del piso, y deben estar adecuadamente cubiertos para estar protegidos de la lluvia u otra contaminación. Los alimentos potencialmente peligrosos deben cumplir con los requisitos de temperatura como se indicó anteriormente, almacenar los alimentos crudos como la carne y las aves de corral separados de los alimentos listos para comer.

10. **ALIMENTOS Y CONDIMENTOS EXPUESTOS**

Todo alimento expuesto debe ser cubierto o individualmente empaquetado y cumplir con los requisitos de temperatura. Todo alimento deber ser protegido de manejo de consumidor, tos o estornudos, y otra contaminación por envoltura, protector de estornudos, u otra medida efectiva. Al público no se le permite servirse alimentos a si mismo de recipientes abiertos con comida. Azúcar, salsa cátsup, mostaza, y otros condimentos deben ser individualmente empaquetados o dispensado de surtidores.

11. **HELIO**

El hielo debe ser obtenido de una fuente aprobada. Comida no sellada en paquete no deber ser almacenada en contacto con agua o hielo. Comida empaquetada, bebidas enlatadas y embotelladas pueden ser almacenadas en hieleras. El hielo que fue usado previamente para enfriar no puede ser reusado para bebidas. El hielo para bebidas debe ser almacenado en una bolsa que fue comprado o en un recipiente limpio, o unidades de almacenamiento de hielo adecuadamente construida que son fáciles de limpiar y se mantenga drenado. El hielo debe ser dispensado con un cucharon, pinzas, u otro utensilio que tenga mango, no con las manos o un vaso para tomar. El mango del cucharon o pinzas no deben entrar en contacto con el hielo.

12. **ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ALMACENAMIENTO**

Abastecimiento de agua limpia de una fuente aprobada debe ser proveída para la preparación de los alimentos, lavado de utensilios y equipo, trapos para limpiar y lavado de manos. Las unidades para guardar agua y mangueras deben estar hechas de material de grado para alimentos, y usados solo para agua potable. No utilice recipientes que previamente tenían artículos tóxicos. Los sistemas de abastecimiento de agua deben ser protegidos contra el regreso de flujo y la contaminación.

13. **EQUIPOS Y UTENSILIOS**

Todas las superficies de contacto y de preparación de comida deben tener un diseño con superficie duradera, liso, y fácil de limpiar. Use platos, vasos, y utensilios desechables para un solo uso. Todos los quipos y utensilios deben mantenerse en forma sanitaria. Utensilios en contacto con alimentos deben ser deben lavados, enjuagados y desinfectados, o cambiar por a lo menos cada cuatro horas con utensilios limpios, entre el trabajo con comida cruda o lista para el consumo, si se caen en el suelo, o de lo contrario se contaminan. Si lava vajillas en el sitio, se requiere el suministro adecuado de agua caliente y un mínimo de tres fregaderos lo suficientemente grandes para la sumersión completa de los utensilios para lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios o equipos en contacto con alimentos.

14. **DESINFECTANTES Y TRAPOS DE LIMPIAR**

Blanqueador de cloro u otro desinfectante aprobado será proporcionado para el saneamiento después del lavado de bajillas y para el uso de trapos de limpiar. Las soluciones desinfectantes deben ser de una concentración apropiada, tal como una solución de aproximadamente 1/2 a 3/4 de cucharadita de cloro ultra por galón de agua (100 ppm). Si usa blanqueador de cloro, sólo el tipo sin aroma es aceptable. Un equipo de prueba apropiado será provisto para comprobar la concentración del desinfectante utilizado. Trapos para limpiar serán provistos para limpiar los mostradores, mezas y otras superficies que entre en contacto con alimentos. Los trapos deben ser almacenados en una solución desinfectante de cloro limpia de 100ppm o equivalente entre usos. La solución desinfectante debe ser cambiada como sea necesario para mantener la solución en una condición limpia.

15. **ELIMINACION DE AGUAS RESIDUALES Y BASURA**

Las aguas residuales deben ser eliminadas de manera apropiada. Conéctese a un sistema de alcantarillado aprobado cuando esté disponible. No arroje el agua residual en el suelo o la calle. No volcar grasa a una alcantarilla. Agua o hielo derretido no debe crear un área mojada o lodosa alrededor del puesto. Un número adecuado de contenedores de basura debe ser provistos dentro y fuera de cada puesto, y debe vaciarse seguido para prevenir moscas, olores, y otras molestias.

16. **CONSTRCCIÓN DEL PUESTO**

Los puestos deben estar construidos para proteger la comida y deben incluir protección por arriba (techo). Si es necesario protección lateral debe ser proveída para proteger de insectos, polvo, y el clima. Si es requerido, los pisos deben estar construidos de madera, asfalto, goma, o tapetes de plástico para controlar el polvo, lodo, e insectos. Luz adecuada debe ser proveída y luces expuestas por arriba del área de preparación de alimentos deben ser cubiertas o inastillables. Las parrillas y las áreas de barbacoa deben estar cordada o protegida del público

17. **ALMACENAMIENTO DE QUIMICOS Y LIMPIADORES**

Etiquete todos los químicos y limpiadores. Guarde estos artículos separados de y debajo de los alimentos y las superficies de contacto con alimentos para evitar que contaminen los alimentos.

18. **CONTROL DE INSECTOS**

Control adecuado de insectos debe ser proveído. Utilice pesticidas aprobados para su uso en establecimientos de alimentos y siempre siga las instrucciones del fabricante. Insecticidas domésticos no están aprobados para uso en los puestos de comida. Una pantalla es un buen método para controlar los insectos.