



Lista de verificación de referencia rápida para el coordinador de eventos



Responsabilidades del coordinador de eventos: El coordinador de eventos (CE) o la persona responsable designada debe encontrarse disponible en el lugar en todo momento durante el evento especial. Esta persona es responsable de los **servicios de apoyo** sanitario y de la **coordinación de operaciones con alimentos**, tal como se especifica en el [Capítulo 15](#) y el [Apéndice I](#) de los *reglamentos que rigen las condiciones de higiene de los establecimientos alimentarios* de 2010 de SNHD. La lista de verificación a continuación será de ayuda para que el CE prepare un evento exitoso.

Entre las **responsabilidades de los servicios de apoyo** se encuentran:

___ **Suministro de agua:**

1. Informe por anticipado a todos los proveedores de alimentos si habrá agua potable disponible en el evento y dónde se encontrará.
2. Las mangueras conectadas a fuentes de agua potable deben ser aptas para estar en contacto con alimentos y tener dispositivos apropiados de prevención del flujo de retorno.

___ **Aguas residuales:** Indique a los proveedores que todas las aguas residuales se deben verter en una alcantarilla sanitaria o en un dispositivo de acopio designado.
Está estrictamente prohibido arrojar aguas residuales en un desagüe de aguas pluviales o directamente en el suelo.

___ **Desechos sólidos:** Tome las precauciones necesarias para el retiro de basura durante las actividades del evento y al terminar el mismo.

1. Proporcione una cantidad adecuada de recipientes para basura a prueba de filtraciones en las áreas comunes.
2. Vacíelos tan seguido como sea necesario para evitar la acumulación excesiva de desechos sólidos.
3. Promueva el reciclaje. Es necesario un plan de recuperación de recursos para aquellos eventos con una asistencia superior a 5,000 personas por día.

___ **Baños:** Proporcione una cantidad adecuada de baños, equipados con papel higiénico en todo momento y manténgalos de manera adecuada durante el evento especial.

___ **Lavamanos:** Proporcione en todas las áreas de baños que son utilizadas por personas que manipulan alimentos, lo que incluye todas aquellas áreas con inodoros que no están conectados a alcantarillas.

Debe haber al menos un lavamanos para cada grupo de baños.

1. Proporcione lavamanos portátiles con agua potable corriente que fluya a una cisterna de aguas residuales.

2. Proporcione jabón líquido en un dispensador con bomba y toallas de papel desechables expendidas de un modo sanitario en cada área de lavado de manos.
3. Los dispensadores de desinfectante de manos se pueden utilizar en las áreas con baños de uso público que no están conectados a alcantarillas, pero NO SUSTITUYEN el lavado adecuado de las manos ni las instalaciones destinadas para este fin en los baños usados por las personas que manipulan alimentos.
4. Si hay una atracción que involucre animales, se debe instalar una estación de lavado de manos en el punto de acceso al lugar, que cuente con jabón y toallas de papel, tal como se mencionó anteriormente.

___ **Iluminación: Proporcione un nivel de luz de al menos 20 pies candela a partir del anochecer en todas las áreas comunes.**

___ **Otros servicios de apoyo:** Dependiendo del tipo de evento especial, entre los servicios de apoyo que se proporcionan a los proveedores de alimentos se pueden encontrar los siguientes:

1. Suministro eléctrico para los establecimientos que utilizan medios eléctricos o mecánicos para mantener los alimentos a temperaturas seguras.
2. Servicios de refrigeración central disponibles para el uso de los proveedores. Si se proporciona, el equipo de refrigeración debe mantener los alimentos a una temperatura adecuada.
3. Instalaciones comunes de lavado de platos: Se exige un lavaplatos con tres compartimientos en un evento que dure más de 3 días. Tales áreas deben disponer de agua potable corriente, fría y caliente (temperatura mínima de $110\text{ }^{\circ}\text{F} \pm 2^{\circ}$), además se debe drenar a un método autorizado de eliminación de desechos.

Si hay una atracción que involucre animales, no debe producir molestias, olores ni problemas por la presencia de moscas, que afecten las operaciones de servicio de alimentos, además se deben ubicar al menos a 50 pies de distancia de los puestos de alimentos.

Coordinación de las operaciones con alimentos:

El CE es responsable de incluir en la solicitud a todos los proveedores de alimentos, entre los que se encuentran los establecimientos alimentarios temporales, los itinerantes anuales y los vendedores ambulantes (que ahora se incluyen en la lista de proveedores del CE) y de la entrega información actualizada a la autoridad de salud cuando sea necesario, además de un mapa en caso de eventos a mayor escala. En **eventos de degustación y ferias comerciales**, el CE es responsable de asegurar que todos los puestos estén instalados adecuadamente y listos para la inspección dentro del plazo que se especifica en la solicitud, además de asegurar que en todas las operaciones que involucren bebidas o alimentos abiertos exista la opción de lavado y desinfección de manos adecuada. (Consulte la [Lista de verificación de establecimientos alimentarios temporales](#) para informarse acerca de la instalación adecuada de puestos)

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el representante asignado de SNHD antes del día del evento.