



Lista de verificación de referencia rápida para establecimientos alimentarios temporales



Publique una copia de esta lista de verificación en el puesto de alimentos y utilícela para asegurarse de que estará listo para la inspección que se realizará en la fecha y hora que se especifica en la solicitud de permiso. Si no se logra una preparación adecuada, puede tener como resultado el rechazo del permiso sanitario para funcionar o la limitación de los tipos de alimentos que se pueden servir.

_____ Siempre debe haber una persona disponible en el puesto mientras se encuentre en funcionamiento.

_____ Todos los alimentos se deben obtener de fuentes autorizadas y se deben preparar en el puesto el día del evento O en un establecimiento alimentario con permiso.

- **NO ALMACENE NI PREPARE ALIMENTOS EN CASA.**
- Debe entregar los recibos cuando se lo solicitemos.

_____ En cada puesto se necesita una estación para el lavado de manos accesible (a menos de 10' de distancia). Esto incluye un lavamanos portátil o un dispensador de agua caliente (90 a 110 °F) por gravedad (con un suministro de 5 galones y de preferencia de manos libres), jabón líquido para dispensador y toallas desechables de papel, un trasto de basura y un recipiente para almacenar aguas residuales.

- Los alimentos listos para el consumo NO se deben tocar con las manos desnudas.
- El uso de guantes y desinfectante de manos NO sustituye el lavado de manos.
- Lávese las manos con frecuencia.



_____ Los alimentos deben mantenerse a la temperatura adecuada. Debe haber en el lugar un vástago metálico calibrado (ajustado de 0 a 220 °F) o un termómetro digital, para controlar las temperaturas de los alimentos con regularidad.

- Mantenimiento de frío = 41 °F o más frío.
- Mantenimiento de calor = 135 °F o más caliente.
- Consulte la tabla para ver las temperaturas de cocción.
- Se puede descongelar alimentos en un refrigerador (manteniendo los alimentos a una temperatura igual o inferior a 41 °F) o como parte del proceso de cocción. No deje los alimentos afuera para que se descongelen.



_____ Debe haber un balde de desinfectante con paños de limpieza (para desinfectar las superficies que estén en contacto con alimentos) en todo momento. Debe haber tiras reactivas disponibles para controlar la concentración del desinfectante.

- Solución del blanqueador = 50 a 100 ppm.
- Amoníaco cuaternario = 200 ppm o según la recomendación del fabricante.



- _____ Evite la contaminación de los alimentos, el equipo y los artículos desechables.
- Almacénelos a 6" del suelo.
 - Proporcione resguardo superior si corresponde.
 - Use utensilios separados para productos crudos de origen animal y aquellos que estén cocidos o listos para el consumo.
 - Cambie o lave, enjuague y desinfecte los utensilios cada cuatro horas.
 - Almacene las bebidas, los artículos personales y las sustancias químicas lejos de los alimentos y las superficies que estén en contacto con alimentos.
 - No deben ingresar al puesto de alimentos niños, animales ni trabajadores enfermos.
 - No se debe comer ni fumar en el área donde se encuentran los alimentos.

_____ Se exige que haya un nivel de luz de treinta y cinco pies candela.

_____ Elimine los desechos líquidos y sólidos de manera adecuada, cuando sea necesario.

- Las aguas residuales se deben eliminar en una alcantarilla o un tanque de retención autorizados.

Temperaturas de cocción	mínimo
Hamburguesa	155 °F
Pollo, aves	165 °F
Mariscos, pescado	145 °F
Carnes enteras	155 °F

_____ Señalizaciones

- Si se sirve licor, se deben publicar señalizaciones de advertencia sanitaria acerca del consumo de alcohol durante el embarazo.
- Si se sirven productos de origen animal crudos o poco cocidos, se debe publicar un comunicado para el consumidor.

Para ver la sección completa de reglamentos, consulte el [Capítulo 15](#) Eventos especiales y establecimientos alimentarios temporales, de los reglamentos que rigen las condiciones de higiene de los establecimientos alimentarios 2010 de SNHD. Si tiene alguna pregunta, llame al (702) 759-0588.