

Distrito de Salud del Sur de Nevada

Lista De Comprobación / Referencia Rápida Para Establecimientos Temporales De Alimentos



Cuelgue o pegue una copia de esta lista de comprobación en su puesto de alimentos. Utilícela para asegurarse de que su local estará listo para la inspección en la fecha especificada en su solicitud de permiso. El no estar preparado para mantener y cocinar la comida puede resultar en que se le niegue el permiso de salud para servir comida, o que se le limiten los tipos de comida que puedan servirse.

___ Todos los alimentos deben obtenerse en sitios aprobados y prepararse el día del evento en el puesto de venta, o en un establecimiento aprobado para preparación de alimentos. No almacene, ni prepare los alimentos en casa.

___ Disponga de un lugar para el lavado de las manos en el puesto de venta. Se requiere un tanque portátil, con dispensador de agua (mínimo de 5 galones), debe tener también dispensador de jabón líquido, toallas desechables y un recipiente para basura. El agua sucia debe tirarse en un sitio adecuado para esto.

➤ Los guantes y los limpiadores de mano, NO sustituyen el lavado de manos.

___ Las toallas limpiadoras (de tela) deben almacenarse en un recipiente separado que contenga una solución esterilizante apropiada.

➤ 50 - 100 partes por millón (ppm) de blanqueador o 200 ppm de amonio cuaternario "Quat" verificado con la tira de comprobación adecuada.

___ El puesto de venta debe tener el equipo apropiado para mantener los alimentos libres de descomposición o contaminación, mantener en 40° grados (Fahrenheit) o menos los alimentos congelados, y a 140° o más los alimentos calientes.

➤ Utilice un paquete de hielo que no vaya a ser usado para el consumo o utilice refrigeración eléctrica.

➤ Utilice un equipo de cocina donde pueda recalentar el alimento a 165 ° F.

➤ Debe tener en el puesto de venta un termómetro de metal o digital para comprobar frecuentemente la temperatura de los alimentos.

___ Los alimentos deben ser protegidos de la contaminación:

➤ Los alimentos deben mantenerse cubiertos y por lo menos a 6 pulgadas de altura del suelo.

➤ Mantenga la carne cruda y el equipo y utensilios utilizados para manipularla y guardarla, lejos de los alimentos que están listos para servirse.

➤ Utilice un recipiente aparte para el hielo que se va a utilizar para el consumo de bebidas.

➤ Manipule los alimentos con los utensilios apropiados.

➤ Asegúrese de limpiar y esterilizar el equipo y los utensilios cada 4 horas.

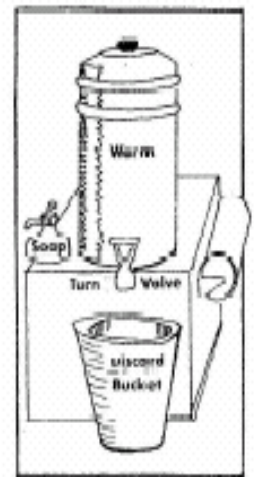
➤ Mantenga los productos químicos lejos de los alimentos y de las superficies donde se colocan las comidas.

➤ Mantenga a los niños, los animales, y personas enfermas fuera de las áreas donde se preparan los alimentos.

➤ No fume ni coma en el área donde prepara los alimentos. Solo puede tomar bebidas que tengan su propia tapa y pajita (popote, sorbete); estas bebidas deben estar lejos de los alimentos y de las superficies donde se coloca la comida.

___ Disponga de la basura sólida y líquida correctamente y según sea necesario.

➤ El agua sucia o usada se debe de tirar en la alcantarilla o tanque apropiado.



TEMPERATURAS DE COCINAR

165°F
Comidas
Recalentadas,
Aves

155°F:
Carnes Molidas,
Puerco

145°F:
Carnes Enteras,
Pescados y
Mariscos