

Esta guía lo ayudará a planificar, configurar y operar su establecimiento temporal de servicio de alimentos (puesto de comida). Por favor tómese el tiempo para planificar qué alimentos se servirán, qué equipo se necesita y cómo operará de manera segura. Una buena planificación contribuye en gran medida a tener un evento exitoso.

*Recuerde que si está operando en una unidad móvil de alimentos, debe ser aprobada por el Departamento de Labores e Industrias del Estado de Washington para obtener un permiso de negocio de alimentos en el condado de Snohomish.*

Para más detalles, visite [Food Trucks & Trailers, WA L&I](#) .

### **Paso 1 – Aplicar para el permiso.**

Entregue su aplicación al menos 14 días antes del evento. Las aplicaciones tardías se le cobrará un cargo por demora y es posible que no se acepte. Un inspector de alimentos revisará su solicitud. Una vez aprobado, se le enviará su permiso. La falta de publicación del permiso en el puesto puede resultar en el cierre del establecimiento.

**Paso 2 - Obtenga el equipo.** Piense en qué equipo necesitará para operar de manera segura y eficiente. Consulte el Apéndice A para una lista de artículos que puede necesitar.

### **Paso 3 - Capacitar a los trabajadores.**

Siempre debe estar presente al menos una [persona-a-cargo](#) con una tarjeta de trabajador de alimentos. Asegúrese de que todos los trabajadores entiendan:

- Cuándo y cómo lavarse las manos correctamente.
- Cómo evitar tocar alimentos listos-para-comer con las manos descubiertas mediante el uso de utensilios, papeles de panadería o guantes de un solo uso.
- Cómo mezclar y checar una solución de desinfectante. Use 1 cucharadita de cloro en 1 galón de agua fría.
- Cómo lavar, enjuagar y desinfectar el equipo de alimentos.

- Donde se encuentran los baños aprobados con lavamanos.
- No pueden trabajar si están enfermos con síntomas de diarrea o vómitos, ictericia, una infección diagnosticada (Norovirus, Salmonella Typhi, Shigella,
  - coli o virus de la hepatitis A) o dolor de garganta con fiebre.
- Los cortes o forúnculos en las manos deben cubrirse con un vendaje y un guante.

### **Paso 4: obtenga los ingredientes de alimentos y bebidas**

- Los alimentos, las bebidas y el hielo deben obtenerse de una fuente aprobada. Las copias de los recibos deben estar disponibles en el establecimiento.
- Todas las frutas y verduras, incluidas las papas, deben comprarse prelavadas y precortadas, o lavarse en una cocina aprobada.
- Mantenga los alimentos crudos de origen animal separados de todo lo demás en todo momento.

### **Paso 5 - Almacene y prepare los alimentos en un establecimiento de alimentos aprobado.**

Toda la preparación de alimentos debe realizarse en el puesto o en una cocina aprobada por el Departamento de Salud del Condado de Snohomish.

No se permite la preparación o el almacenamiento de alimentos en el hogar. Un restaurante o cocina de comisaria autorizado por el departamento de salud del condado local es un ejemplo de un establecimiento de alimentos aprobado.

Al preparar la comida, asegúrese de:

- Lavarse sus manos.
- Mantenga los [alimentos TCS](#) fuera de la [Zona de Peligro](#).
- Enjuague los productos con agua corriente en un fregadero de preparación de alimentos. Coloque los productos lavados en un recipiente limpio y desinfectado. No reutilice la caja o el contenedor de envío original después del lavado
- Almacene y prepare los alimentos crudos de origen animal por separado de otros alimentos para evitar la contaminación cruzada.
- [Cocine los alimentos](#) a las temperaturas adecuadas.
- [Enfríe los alimentos TCS](#) rápidamente colocando los alimentos calientes en una bandeja poco profunda descubierta, con una profundidad de alimentos de menos de dos pulgadas y directamente en el refrigerador. El enfriamiento de alimentos TCS solo se puede hacer en una cocina aprobada.

#### **Paso 6 - Transporte de alimentos y equipos**

- Verifique las temperaturas con un termómetro. Todos los alimentos TCS deben mantenerse fuera de la zona de peligro.
- Lave, enjuague, desinfecte y seque al aire las hieleras antes de usarlas.
- Coloque los alimentos crudos de origen animal en hieleras separadas.
- 

- Coloque el hielo para beber en hieleras separadas.
- Use mucho hielo para mantener fríos los alimentos TCS.
- Equipo de precalentamiento utilizado para transportar alimentos calientes.

#### **Paso 7- Construye un puesto de comida**

- Construya la cabina para minimizar el polvo, el lodo y otra contaminación. Las paredes son una muy buena idea.
- Proporcione una cubierta superior en todas las áreas de preparación de alimentos, almacenamiento de alimentos y servicio de alimentos.. Consulte con el jefe de bomberos acerca de la cubierta superior si cocina con la llama abierta.
- Proporcione barreras para evitar el acceso público al puesto, las áreas de preparación de alimentos, cocina y almacenamiento. Para evitar lesiones, proporcione un mínimo de 4 pies de separación del equipo caliente.
- El suelo puede ser de cemento o asfalto. El césped, la tierra o la grava deben cubrirse con tapetes o plataformas desmontables. Tenga cuidado de no crear un peligro de tropiezos o resbalones.
- Obtenga agua de una fuente aprobada.
- Si no hay disponible un lavamanos con plomería o autónomo en la cabina, construya una estación de [lavado de manos](#)
- Instale una [estación sanitaria](#).
- Proporcione un protector contra estornudos para proteger los alimentos que estarán cerca del público.
- Publique su permiso para que sea visible al público.
-

### **Paso 8: Preparar y servir la comida en el evento**

- Lávese las manos primero y con frecuencia.
- Verifique las temperaturas de los alimentos TCS antes de comenzar y con frecuencia durante el día. Mantenga los alimentos TCS fuera de la zona de peligro. Tome medidas correctivas cuando los alimentos se encuentren a una temperatura incorrecta.
- Coloque todos los alimentos que se mantengan calientes en un equipo mecánico precalentado para mantenerlos calientes, como una vitrina caliente o una mesa de vapor.
- Guarde todos los recipientes de alimentos a una distancia mínima de 6 pulgadas del suelo o en recipientes

herméticos (baldes/cubetas aptos para uso alimentario con tapas, hieleras).

- Reemplace los utensilios, tablas de cortar, etc. sucios al menos cada 4 horas por otros limpios.
- Limpie el desorden con un paño/trapo de la estación para desinfectar.

### **Paso 9 – Limpiar.**

- Deseche los alimentos que se mantienen calientes. Prohibido enfriar alimentos.
- Deseche toda la basura correctamente.
- Deseche todas las aguas residuales en un sistema de alcantarillado aprobado. No arroje al suelo ni a un desagüe pluvial.
- Limpie y desinfecte todos los utensilios para que estén listos para la próxima vez. No olvide limpiar y desinfectar las hieleras.

### **Recordatorio importante**

Si no puede operar su puesto de comida temporal de manera segura, debe cerrar. Bajo ninguna circunstancia debe manipular alimentos abiertos si no puede lavarse las manos.

### **Apéndice A**

La siguiente es una lista de los equipos que puede necesitar.

- Cobertura superior, como una carpa emergente.
  - Cobertura del suelo
- Mesas
- [Estación de lavado de manos](#) que consta de un recipiente insulated de 5 galones o más grande con un grifo de flujo continuo, un balde de 5 galones para que las aguas residuales o agua sucia caiga ahí, jabón líquido para manos con bomba y toallas de papel.
- [Estación Sanitaria](#): cubetas, paños o trapos de limpieza, cloro u otro desinfectante aprobado y un kit de tiras de prueba de desinfectante. Se requieren cubetas con paños o trapos con desinfectante separados para usar en superficies. Mezcle 1 cucharadita de cloro en 1 galón de agua fría.
- [Termómetros para alimentos](#) (digital)
- Termómetros de refrigeración (colocar dentro de refrigeradores/hieleras)

2023111t

- Utensilios como cuchillos, cucharon para hielo, pinzas y espátulas. Trae extra para que no tengas que lavar los platos durante el evento.
- Equipo de cocina
- Extintor de incendios (consulte con el jefe de bomberos local)
- Equipos de mantenimiento en frío, como refrigeradores o hieleras insulated.
- Equipos de mantenimiento en caliente, como una mesa de vapor o un gabinete de mantenimiento en caliente. Sterno™ no está permitido para uso en exteriores.
- Cables de extensión. Asegúrese de tener la energía adecuada para todos los equipos eléctricos.
- Guantes de un solo uso
- Recipientes para servir condimentos. Debe estar cubierto y mantener los alimentos protegidos de la contaminación.
- Mangueras de calidad alimentaria Lonas
- Artículos de un solo uso como platos de papel, servilletas y utensilios. Consulte con el organizador del evento sobre las reglas para el uso de artículos compostables y reciclables..
- Botes de Basura
- Soga
- Cinta
- Bridas

### Glosario

**Alimentos TCS** (Control de Tiempo/Temperatura para la seguridad de los alimentos) – alimentos que requieren control de tiempo/temperatura por seguridad para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Incluye carnes, mariscos, queso, leche, huevos, alimentos vegetales cocidos, germinados, vegetales de hoja verde cortados/picados (lechugas), tomates cortados/picados y melones cortados/picados.

**Zona de Peligro** – el rango de temperaturas entre 41° F y 135° F en el cual los microorganismos patógenos (gérmenes) pueden crecer. Para evitar el crecimiento de gérmenes, mantenga los alimentos TCS fuera de la zona de peligro, excepto durante la cocción, el recalentamiento o la preparación de alimentos.

**Peligro inminente para la salud** – una amenaza o peligro significativo para la salud que se considera que existe cuando hay evidencia suficiente para demostrar que un producto, práctica, circunstancia o evento crea una situación que requiere una corrección inmediata o el cese de la operación para evitar lesiones debido a un incendio, inundación, interrupción prolongada del servicio eléctrico o de agua, desbordamiento de aguas residuales, uso indebido de materiales venenosos o tóxicos, inicio de un aparente brote de enfermedad transmitida por los alimentos, ocurrencia o condición gravemente insalubre u otra circunstancia que pueda poner en peligro la salud pública.

202311it

La falta de una estación de lavado de manos es un peligro inminente para la salud y no puede operar sin ella!

Temperaturas de Cocción y Recalentamiento

Alimentos	Temperatura Interna Mínima de Cocción/Recalentamiento
Aves, guisos, alimentos con rellenos, rellenos	165° F
Carne molida, salchicha	158° F
Pescado, res, cerdo, huevos para servicio inmediato	145° F
Frutas o verduras cocidas para mantenerse calientes	135° F
Recalentar para mantener caliente cuando se cocina y se enfría en un establecimiento de alimentos.	De 41° F to 165° F dentro de una hora.
Recalentar para mantener caliente cuando se produce en una planta de procesamiento de alimentos..	De 41° F to 135° F dentro de una hora.

### Estación de lavado de manos



### Termómetro



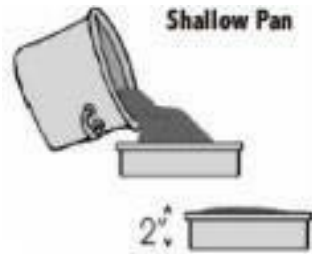
### Estación sanitaria



Mezcle 1 cucharada de cloro en 1 galón de agua fría. Utilice un kit/equipo de tiras de prueba.  
50 – 100 ppm de cloro.

202311lt

### Enfriamiento de bandeja poco profunda



1. Coloque la comida caliente en recipientes poco profundos. Asegúrese de que la comida no tenga más de 2 pulgadas de grosor.
2. Coloque las cacerolas en el refrigerador en el estante superior donde nada pueda gotear sobre ellas.
3. Deje que el aire se mueva alrededor de las bandejas - no apile ni cubra las bandejas.
4. Verifique la temperatura para asegurarse de que los alimentos estén a 41 °F o menos antes de cubrirlos o transportarlo.