

La Ciudad De Allentown/Departamento De Salud

Guías Provisionales De Facilidades De Alimento

Alimento

- **Cada alimento debe de estar limpio, sano, libre de despojo y adulteración, y debe de ser seguro para el consumo del humano.**
- **Cada alimento debe provenir de un vendedor aprobado con licencia/registración.**
Alimentos preparados y enlatados en hogares privados son estrictamente prohibidos. Los alimentos pueden ser preparados antes del evento pero deben de ser preparados en una cocina comercial que tenga licencia. De lo contrario, todos los alimentos deben de ser preparados durante el evento.
- **Los alimentos deben estar protegidos de fuentes de contaminación en todo tiempo.**
Los alimentos deben estar situados en espacios protegidos durante almacenamiento, preparación, la cocina, porcionado, o exhibición. Los alimentos no deben estar puestos en el suelo y deben estar cubiertos para protegerlos de contaminación, use plástico para envolverlos, aluminio, envases con la tapa puesta; no use tela para cubrir los alimentos.
- Frutas crudas o vegetales deben de estar completamente lavados antes de la preparación.
- Alimentos potencialmente peligrosos como la carne, volatería, pescado, y productos lácteos deben de mantenerse a temperaturas iguales o mas bajas a 41°F o iguales o mayores a 135 ° F a todo tiempo.
Refrigeración adecuada y/o equipos de calor deben de ser suplidos por su parte.
- Alimentos potencialmente peligrosos deben de ser completamente cocidos a una temperatura interna mínima de 145 °F. Aplican las siguientes excepciones:
 - Carne molida - (carne de vaca, carne de cerdo, ternera, cordero, y chorizo) deben de ser cocinados por lo menos a 155 ° F.
 - Toda volatería (incluyendo volatería molida) y rellenos deben de estar por lo menos a 165 ° F.
 - Vegetales y alimentos TCS procesados comercialmente para retención en caliente deben de estar cocinados a por lo menos a 135 ° F.
 - Use un termómetro de sonda de metal para chequear las temperaturas de los alimentos.
- Todo hielo utilizado debe de venir de orígenes aprobados y tiene que estar depositado en envases cerrados que estén aprobados para almacenamiento de alimentos.
- El hielo usado para el almacenamiento de alimentos y bebidas no puede ser usado en bebidas ó de ingrediente en los alimentos.
- Alimentos y bebidas que se mantengan en hielo deben de estar empaquetados para prevenir que nosean perforados o se derramen. Usted podria utilizar, latas selladas, botellas, o envases plásticos con tapas muy ajustadas.

El Lavado De Manos e Higiene Privada

- Una estación de lavamanos debe estar presente para los encargados de los alimentos para que puedan lavar sus manos cuando sea necesario. Las manos deben de estar lavadas antes de ir a trabajar, cuando hay un cambio de guantes, después de fumar o cuando vayan al baño, y con la frecuencia necesaria para eliminar cualquier contaminación. Una estación de lavamanos consiste de agua potable para suplir con un grifo, jabón de manos, toallas de papel, y un envase para coleccionar el agua malgastada.

- Cuando todo el alimento utilizado es pre-empaquetado, puede usar toallas con tratamiento químico.
- **No puede haber contacto directo de manos con los alimentos preparados, no es permitido.** Use guantes o utensilios limpios que sean desechables. Cambie los guantes entre tareas de trabajo y también cuando los guantes se ensucien.
- Toda persona que manipule los alimentos debe de usar una vestidura limpia, restricción del cabello, y mantener un grado alto de limpieza personal. El fumar no es permitido en una facilidad temporaria.

Lava platos y limpieza

- Una estación de lavado de platos debe de ser suplida para lavar y desinfectar equipos de trabajo que esten sucios ó contaminados. La estación consiste de tres fregaderos, envases (e.g, palangana ó cubos) colocados para completar los pasos de lavado - el enjuague – desinfección- secado al aire libre.
- Toda superficie que tenga contacto con los alimentos como la tabla de cortar, mesa de trabajo, utensilios y quipos utilizados para preparación de alimentos deben de ser limpiados y desinfectados después de cada uso. Una solución desinfectante puede ser preparada agregando una (1) cuchara de cloro sin aroma a un galón de agua. Un desinfectante aprobado con una resistencia adecuada debe de utilizarse en el tercer paso de el lavado de platos y para desinfectar las superficies que tengan contacto con los alimentos.
- Si no tiene estación de lavado de platos disponible, todos los artículos que utilize deben de ser desechables.

Facilidades físicas

Nota: Instalaciones temporales de evento de un día puedan que no necesiten cumplir con los requisitos de la instalación física a menos que las condiciones lo justifiquen según lo determinado por el Departamento de Salud.

- **Protección aérea** (carpa, techo, todo cubierto, etc.) es requerida para las áreas de almacenamiento de alimentos, preparación, la cocina, y área de servido.
- **Protección para encerrar las instalaciones** temporales se recomienda que este fácilmente disponible y pueda que sea obligatoria en áreas de almacenamiento de alimentos, preparación, cocción y porción donde los alimentos esten expuestos y/o cuando existan condiciones tales como inclemencias del tiempo, polvo e insectos o roedores.
- **Protección del exterior aceptable incluye** puertas ajustadas y ventanas, malla de 16 (16-mesh screen), cortinas de aire y otras medidas efectivas que provean protección de condiciones existentes. Algunas condiciones limitadas, como el calor y el humo, pueden eliminar la necesidad de cercado alrededor de la parrilla y otros equipos. Es posible que no se requiera encerramiento en casos donde los alimentos dentro de la facilidad temporaria permanezcan cubiertos y protegidos o no se produzca ninguna preparación en el lugar y/o no se expongan alimentos excepto cuando se sirvan al consumidor. Esta determinación será hecha únicamente por el Departamento de Salud.
- **Piso** es requerido para facilidades temporales que estén ubicadas en el césped, grava, tierra o mantillo para controlar la suciedad del suelo, barro, polvo, agua y otras condiciones que no sean sanitarias. Medios adecuados de piso incluye plataformas, borde de lienzo, o alfombrillas. Facilidades temporales ubicadas en concreto o asfalto de un rango a un desagadero no requieren tener piso si las condiciones son permitidas.
- **Áreas de cenar** (restaurantes) No se requiere cobertura aérea para clientes en el área de cenar. **Supervisión**

- Una **Persona-encargada** debe de estar presente a todo tiempo y ser responsable de sobrellevar las practicas del manejo de alimentos e higiene de empleados, así mismo como excluir y restringir a empleados. Ninguna persona que trabaje en el manejo de alimentos puede presentar alguna enfermedad que pueda ser transmitida por medio de los alimentos, o por ejemplo si tienen síntomas de vomito, diarrea, ictericia, o fiebre, forúnculos, heridas infectadas o úlceras (llagas) en las manos ó brazos.
- Por lo menos un empleado debe tener un certificado de manipulación de alimentos que provenga del Departamento de Agricultura en PA. Una copia del certificado debe estar presente en la facilidad temporaria. Organizaciones no lucrativas (iglesias, ligas de juventud, asociaciones cívicas, etc.) son exentas de este reglamento.

Abastecimiento de Agua

- Agua potable de temperatura caliente o fría deben de ser suplidas en la facilidad y debe provenir de un suplidor aprobado
- El agua potable debe ser suplida de mangueras que tengan un grado acto para alimentos y que estén conectadas en agua pública suplida por una instalación fija. Si el agua pública de una instalación fija no está disponible, el agua debe ser obtenida de un origen aprobado y depositado en un sitio que sea limpio, cubierto, que tenga protección de derrames y que posea grifo.
- El agua puede ser hervida en una urna de café, en la estufa u otro método similar.

Aguas residuales y desperdicio de agua

- **Toda agua residual debe ser depositada en receptáculo del sistema sanitario. No deseche agua desperdiciada en drenajes para agua de lluvia ubicados el suelo.**
- Cada facilidad que no posea un sistema de colección de agua residual debe suplir un envase con un mínimo de 15% más capacidad comparada con la cantidad de agua fresca que utilizará y debe de colocar una tapa en el envase que contenga el agua residual antes de desechar.

El Equipaje

- Todo equipaje debe ser adecuado para sus intenciones, debe de estar en buen estado y ser fácil de limpiar. Las unidades de refrigeración debe ser capaces de mantener productos a 41° F o menos, y deben de tener un termómetro que sea exacto.
- El equipaje de cocina debe ser capaz de cocinar alimentos a una temperatura apropiada.
- Los equipajes para alimentos calientes deben de ser capaces de mantener los alimentos a 135° F o más.

La Basura

- Usted tiene que suplir un envase hermético con tapa para la basura.

Servicio de Baño

- Debe estar disponible para el uso de los empleados.

El Departamento de Salud puede imponer requisitos adicionales, modificar o renunciar requisitos a su discreción.

Estas directrices son para su protección y para la protección de sus clientes. Si usted tiene preguntas, por favor contactar al el Departamento de Salud en Allentown al (610) 437-7759.