

La inocuidad de los alimentos en eventos temporales

La **inocuidad de los alimentos** es el aspecto más importante en cualquier negocio de servicio de comidas. Los eventos temporales son situaciones especiales que cuentan con normas, licencias y directrices propias que deben seguirse. Utilice esta guía de 14 pasos, y las listas de verificación del equipo y la inocuidad, para garantizar la seguridad de los alimentos que va a servir.

Lista de verificación del equipo

- Material para lavarse las manos
 - Suministro continuo de agua corriente caliente de 100 °F (37.7 °C) o más (por ejemplo, una cafetera)
 - Cubo para recoger el agua sucia
 - Jabón
 - Toallas de papel
- Guantes
- Utensilios adicionales
- Un sistema de limpieza de utensilios con 3 compartimentos lo suficientemente grandes para limpiar el equipo de mayor tamaño
- Desinfectante y kit de prueba de desinfectante
- Termómetro de varilla para comprobar la temperatura de los alimentos
- Manguera de agua apta para uso alimentario con dispositivo antirretorno
- Equipo de mantenimiento en caliente y en frío para TODO alimento potencialmente peligroso
- Refrigeración mecánica para el almacenamiento durante la noche
- Recipientes separados para lavar las verduras
- Cuchara para hielo con mango (si utiliza hielo)
- Cubo para desinfectar los paños de limpieza
- Todas las freidoras y parrillas deben tener una cubierta metálica, como una tapa o una cubierta metálica

Lista de verificación de seguridad

- ¿Están capacitados los empleados en materia de inocuidad y seguridad alimentaria?
- ¿Hay una persona encargada disponible en todo momento para supervisar la operación del servicio de comidas?
- ¿Verificó el servicio de comidas a la compañía de reparto y al conductor?
- ¿Se inspeccionan los alimentos y el hielo que se reciben para detectar indicios de manipulación?
- ¿Están los camiones o remolques de almacenamiento cerrados con llave y asegurados?
- ¿Están los alimentos y las provisiones situados en una zona segura?
- ¿Se restringe adecuadamente la entrada de clientes y personas ajenas a la operación?
- ¿Dispone el servicio de comidas de un plan de acción para responder ante incidentes relacionados con una interrupción del suministro de agua, apagones e inclemencias del tiempo?
- ¿Se han inspeccionado las siguientes áreas y se ha comprobado que son seguras?
 - Protección del agua: _____ Niveles de iluminación: _____ Electricidad: _____
- ¿Cuenta su operación con una seguridad eficaz fuera del horario de apertura?

14 pasos para garantizar la inocuidad alimentaria en eventos temporales

1. Permisos

Debe llenar y devolver el formulario de solicitud e información para eventos temporales de comida y hacer el pago correspondiente a Columbus Public Health. Este formulario le permite a Columbus Public Health saber dónde tendrá lugar el evento, qué planea servir, de dónde provendrán los alimentos, cómo los preparará y transportará, y las precauciones que tomará para mantener la inocuidad de los alimentos.

2. Puesto de comidas

Diseñe su puesto teniendo en mente la inocuidad de los alimentos. El puesto ideal es uno que está cubierto y totalmente cerrado, excepto por la ventana por la que se sirve la comida, y tiene una sola trampilla de puerta para entrar al mismo. Las freidoras y las parrillas **NO** deben colocarse bajo ninguna cubierta superior, excepto sus propias tapas y cubiertas metálicas. Estas cubiertas metálicas serán obligatorias, así que planifique en consecuencia. En el interior de la zona de preparación de alimentos solo se permite la presencia de trabajadores del sector alimentario; la presencia de animales y niños está prohibida.

3. Menú

Simplifique su menú y reduzca al mínimo los alimentos potencialmente peligrosos (carnes, huevos, productos lácteos, ensalada de papas, frutas y verduras cortadas, etc.). Cocine solo cuando tenga un pedido para evitar la posibilidad de enfermedades transmitidas por los alimentos. Utilice solo alimentos de procedencia autorizada. No utilice alimentos que se hayan preparado en casa.

4. Cocinar

Utilice un termómetro de alimentos para comprobar las temperaturas de cocción y mantenimiento en frío de todos los alimentos. Las hamburguesas y otras carnes molidas deben cocinarse a 155 °F (68.33 °C); las aves a 165°F (73.9 °C); y la carne entera de cerdo, la carne entera de res y los mariscos a 145°F (62.8 °C).

5. Recalentar

Caliente los alimentos precocinados a 165°F (73.9 °C) en un plazo de 2 horas. No caliente los alimentos en ollas de cocción lenta, mesas de vapor u otros dispositivos de mantenimiento de calor, ni sobre hornillos de alcohol de tipo sterno.

6. Refrigeración y almacenamiento en frío

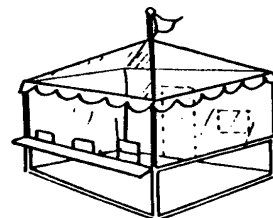
Los alimentos que necesitan refrigeración deben mantenerse a 41 °F (5 °C) hasta que estén listos para servirse. Para enfriar rápidamente los alimentos calientes, póngalos en un baño de agua con hielo (60 % de hielo y 40 % de agua) y remuévalos con frecuencia o colóquelos en bandejas poco profundas, de no más de 2 pulgadas (5 cm) de profundidad. Los alimentos deben enfriarse de 135°F (57.2 °C) a 70°F (21.1 °C) en dos horas; después, deben enfriarse de 70°F (21.1 °C) a 41°F (5 °C) en cuatro horas. Las bandejas no deben guardarse unas encima de otras y no deben taparse, o las tapas deben dejarse entreabiertas hasta que la comida se haya enfriado por completo. Compruebe la temperatura. Los alimentos que necesitan refrigeración deben mantenerse a 41 °F (5 °C) hasta que estén listos para servirse. Enfríe periódicamente alimentos calientes para comprobar si se enfrían correctamente.

7. Transporte

Si es necesario transportar alimentos, utilice camiones refrigerados o recipientes aislados para mantener calientes los alimentos calientes (a más de 135°F [57.2 °C]) y fríos los alimentos fríos (a menos de 41°F [5 °C]).

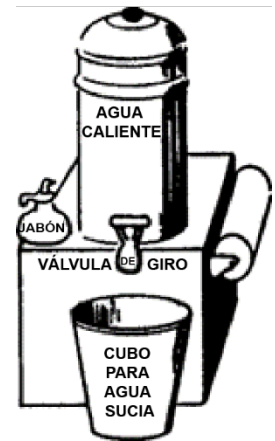
Principales causas de intoxicación alimentaria:

- Mala higiene personal y empleados del servicio de comidas enfermos
- No mantener los alimentos fríos a 41 °F (5 °C)
- No mantener los alimentos calientes a 135 °F (57.2 °C)
- No recalentar los alimentos calientes a 165 °F (73.9 °C)
- No enfriar los alimentos calientes de la forma correcta
- Alimentos e ingredientes crudos contaminados



8. Lavado de manos

Debe disponer en todo momento de un lavamanos. Debe disponer de agua corriente caliente a presión o que fluya por gravedad (por ejemplo, de un depósito lleno de agua) para lavarse las manos. También debe disponerse de un dispensador de jabón, un rollo de toallas de papel y un cubo para recoger el agua sucia.



Manos limpias para alimentos inocuos:

- Use agua y jabón.
- Lave todas las superficies, incluido el dorso de las manos, las muñecas, entre los dedos y debajo de las uñas.
- Enjuáguese bien las manos.
- Séquese las manos con una toalla de papel.
- Cierre la llave del agua con una toalla de papel, en lugar de hacerlo directamente con las manos.

9. Salud e higiene

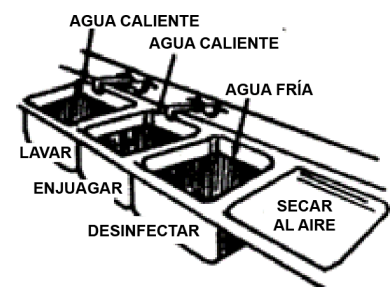
Solo los trabajadores sanos pueden preparar y servir alimentos. Se prohíbe la entrada al puesto de comida a toda persona que presente síntomas de enfermedad (náuseas, vómitos, fiebre, fiebre con dolor de garganta, diarrea, ictericia) o que tenga llagas abiertas o cortes infectados en las manos. Los trabajadores del servicio de comidas deben vestir ropa limpia, tener las manos limpias y llevar el pelo recogido.

10. Manipulación de los alimentos

Los empleados del servicio de comidas no deben tocar los alimentos listos para el consumo con las manos desnudas. Utilice guantes, pinzas, servilletas u otros utensilios desechables para manipular los alimentos.

11. Lavado de la vajilla

Utilice utensilios desechables para el servicio de comidas. Lave el equipo y los utensilios siguiendo un proceso de 3 pasos: lávelos con agua caliente y jabón; enjuáguelos con agua caliente; enjuáguelos con un desinfectante químico. Los utensilios y la vajilla deben secarse al aire.



12. Hielo

El hielo utilizado para enfriar latas y botellas no debe utilizarse en los vasos de bebida. El hielo utilizado para las bebidas debe almacenarse por separado. Utilice una pala para servir el hielo y nunca use las manos o un vaso.

13. Paños de limpieza

Aclare y guarde los paños de limpieza en un cubo con desinfectante (por ejemplo, 1 tapón de blanqueador en 2 galones [7.5 litros] de agua). Cambie la solución cada hora.



14. Control de insectos y basura

Mantenga los alimentos cubiertos para protegerlos de los insectos. Tire la basura en un cubo con una tapa que cierre bien.

¿Tiene preguntas? Si tiene alguna pregunta sobre lo que ha leído o necesita ayuda para llenar la solicitud de licencia temporal para venta de alimentos, llame a Columbus Public Health al 614-645-7005.

Formulario de información para la obtención de una licencia temporal para venta de alimentos

Antes de abrir un servicio de comidas temporal o una operación de venta de alimentos al por menor, debe llenar este formulario de solicitud y enviar el pago a Columbus Public Health **10 DÍAS** antes del evento.

Nombre de la operación: _____

Nombre del evento: _____

Lugar del evento: _____

Dirección o dirección más cercana: _____

Fecha(s) del evento: _____

Hora de inicio (cuando se servirá la comida): _____

Nombre de la persona encargada:* _____

Correo electrónico de la persona encargada:* _____

Número de teléfono/celular de la persona encargada (para el día del evento): _____

**Debe haber presente una persona encargada en todo momento durante la operación*

Menú: Todos los alimentos deben prepararse *in situ* o en una operación de servicio de comidas acreditada y transportarse al lugar temporal en el que se servirán los alimentos utilizando un método aprobado por Columbus Public Health.

No prepare o cocine la comida en casa. Enumere todos los alimentos y las bebidas que se servirán.

Origen: Todos los alimentos deben comprarse en una tienda de comestibles o restaurante autorizados (Ej. Kroger, Giant Eagle, Costco, Gordon Food Services). Enumere todos los alimentos y las bebidas su origen.

Equipo y Utensilios: Describa el tipo de equipo y utensilios de cocina que planea usar.

Instalaciones para el lavado de manos: Describa el tipo de sistema de lavado de manos que se usará.

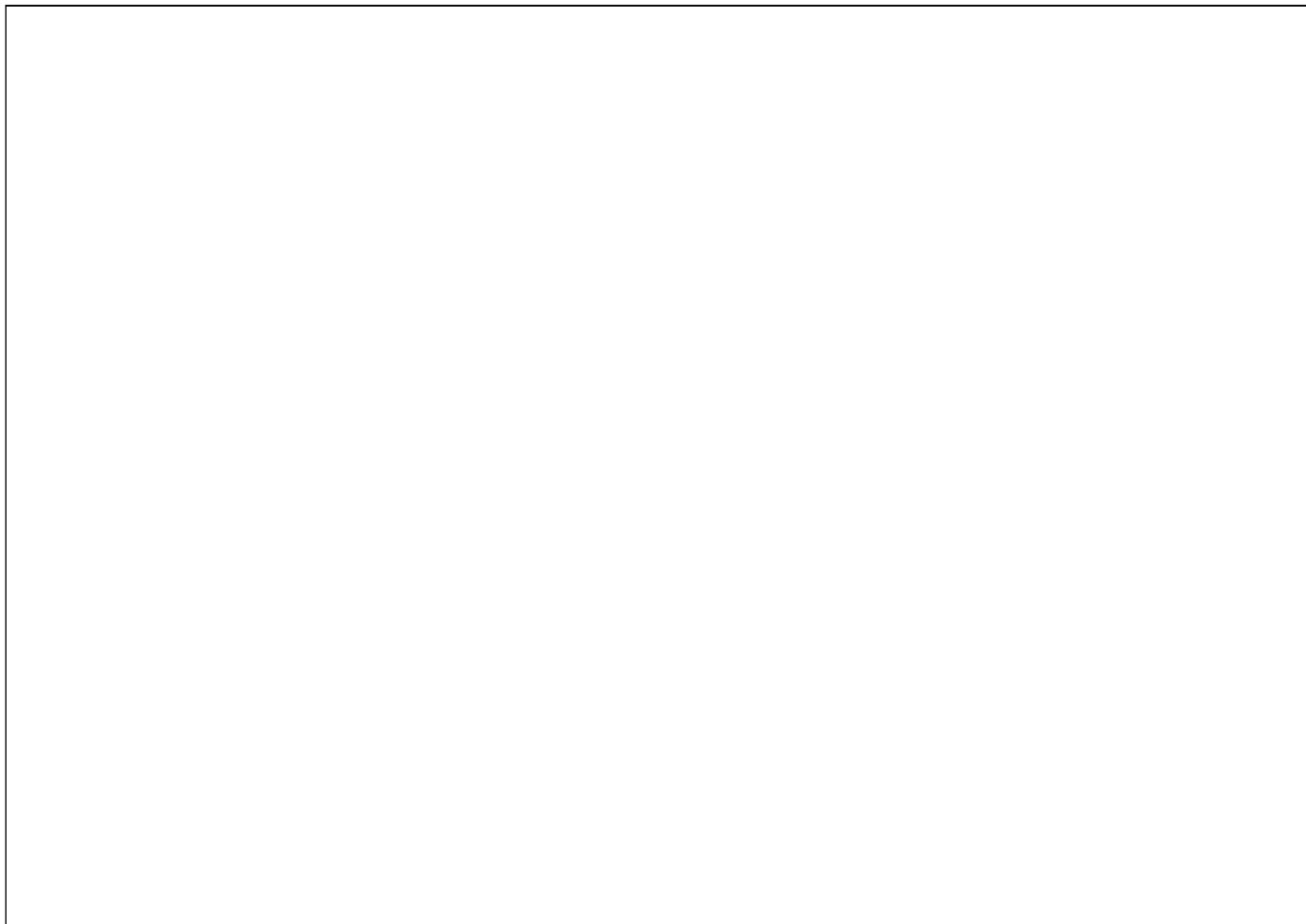
Almacenamiento de los alimentos: Debe utilizarse refrigeración mecánica para el almacenamiento nocturno de alimentos potencialmente peligrosos. Enumere el tipo de equipo que se utilizará para el almacenamiento de alimentos calientes y fríos.

Lavado de platos (lavar, enjuagar y desinfectar): Se debe proporcionar un fregadero de 3 compartimentos o un sistema de cubos y utilizarlo con un desinfectante aprobado para lavar, enjuagar y desinfectar el equipo y los utensilios. **Indique: (a) el sistema de lavado de vajilla y (b) el desinfectante que se utilizará.**

Instalaciones de apoyo: El encargado de un establecimiento temporal de venta de comida debe demostrar, a satisfacción de Columbus Public Health, que cuenta con un suministro seguro de agua, un sistema de alcantarillado y eliminación de aguas residuales, instalaciones sanitarias y un sistema de eliminación de basura y desechos. Indique el proveedor o el método que se utilizará.

Parrillas y freidoras: Describa cómo se cubrirán estos elementos (por ejemplo, con una tapa o una cubierta metálica).

Diagrama del puesto de comidas: A continuación DEBE dibujarse un diagrama de su puesto temporal de comida que incluya: estación de lavado de manos; lavavajillas (3 cubos o fregaderos); ubicación del equipo, hieleras, etc.; mesas de preparación; y área de servicio. El dibujo debe ser legible y estar marcado.



Costo de la licencia

- \$30 al día
- \$15 al día para las organizaciones sin fines de lucro con la designación 501(c)3 y con la documentación correcta
- Haga sus cheques o giros postales pagaderos a nombre de **Columbus City Treasurer**.
- La licencia se le entregará el día del evento.
- La tarifa, el formulario de información y la solicitud deben enviarse **10 días antes del evento** a:

Columbus Public Health
Environmental Health Licensing Program
240 Parsons Ave.
Columbus, OH 43215

¿Tiene preguntas? Llame al 614-645-7005.

Solicitud de licencia para celebrar un evento temporal

Instrucciones:

1. Llene la sección que corresponda. (*haga las correcciones oportunas, si es necesario*).
2. Firme y feche la solicitud.
3. Haga un cheque o giro postal pagadero a nombre de: **Columbus City Treasurer**
4. Envíe el cheque y la solicitud firmada a: Columbus Public Health
Environmental Licensing Program
240 Parsons Ave.
Columbus, OH 43215

<p>Marque solo una:</p> <p><input type="checkbox"/> Operación de servicio de comidas</p> <p><input type="checkbox"/> Establecimiento de venta de alimentos al por menor</p>
--

Antes de que se pueda tramitar la solicitud de licencia, se debe llenar la solicitud y pagar la tarifa indicada. Si no se llena esta solicitud y no se paga la tarifa correspondiente, no se expedirá la licencia. Esta acción se rige por el capítulo 3717 del Código Revisado de Ohio.

Nombre de la instalación		Nombre del titular de la licencia	
Dirección del evento			
Ciudad	Estado	Código postal	
Fecha de inicio	Fecha de finalización	Horario(s) de actividad	
Nombre del titular de la licencia		Número de teléfono	
Dirección del titular de la licencia			
Ciudad	Estado	Código postal	
Enumere todas las comidas/alimentos que se servirán/venderán			

Por la presente, certifico que soy el titular de la licencia o el representante autorizado de la operación temporal de servicio de comidas o del establecimiento temporal de venta de alimentos al por menor arriba indicados:

FIRMA: _____ **Fecha:** _____

SECCIÓN A LLENAR POR EL EMISOR DE LA LICENCIA: (LICENSOR TO COMPLETE BELOW)

Fecha(s) de validez (Valid date(s))	Costo de la licencia: (License fee)
-------------------------------------	-------------------------------------

Solicitud aprobada para la expedición de la licencia conforme al capítulo 3717 del Código Revisado de Ohio.
(Application approved for license as required by Chapter 3717 of the Ohio Revised Code)

Por (By)	Fecha (Date)
Audit. núm. (Audit No.)	Núm. de licencia (License no.)

AGR 1271 (Rev. 11/00) - Departamento de Agricultura de Ohio (Ohio Department of Agriculture)
HEA 5331 (Rev. 11/00) - Departamento de Salud de Ohio (Ohio Department of Health)

Ejemplo de propuesta de instalación de servicio de comidas temporal: bajo una carpa de 8 X 10 pies (2.44 x 3 m)

