

# Seguridad Alimentaria en Eventos Temporales

La seguridad alimentaria es el factor clave para garantizar un evento alimentario temporal seguro y exitoso. Para ayudarlo con las practicas seguras de manipulacion de alimentos en su puesto de comida, revise cuidadosamente los puntos clave de este folleto.

## Fuente de comida

- Todos los alimentos deben de provenir de una fuente aprobada. **Los alimentos preparados en casa NO estan permitidos.**
- El agua debe ser de una fuente potable (segura para el consumo humano). Las mangueras utilizadas para suministrar agua deben ser de calidad alimentaria.

## Temperaturas

- Mantenga la comida caliente a 135° F o mas.
- Mantener alimentos caliented con una fuente de calor que funcione (tostador, etc).
- Mantenga la comida fria a 41° F or menos.
- **Hiele todos los alimentos que requieren refrigeracion.** Las unidades de refrigeracion deben mantener una temperature de 41° F or menos antes de utilizar la unidad.
- **Cuando use hielo, asegurese de que el recipiente de comida este completamente enterrado en hielo para mantener la temperature a 41° F o menos.**

## Temperaturas minimas de coccion

Aves, carnes rellenas	165° F
Carnes molidas, hamburguesas	155° F
Carne de cerdo	155° F
Mariscos	145° F
Commercialmente precocidos (salchichones precocinados, perritos calientes, etc.)	135° F
Alimentos recalentados	165° F

## Lavarse Las Manos

- Una estación de lavado de manos debe estar disponible en cada cabina. Recuerde lavarse las manos durante 20 segundos antes de comenzar/regresar al trabajo, después de comer, fumar, usar el baño, al cambiar de trabajo, antes de ponerse los guantes y cada vez que se ensucien las manos. El uso de guantes o desinfectantes para manos **NO** reemplaza el lavado de manos.
- En la estación de lavado de manos, asegúrese de proporcionar: jabón de manos, toallas de papel, cubeta colectora, cubo de basura, grifo de flujo libre.

## Contacto Directo Con La Mano

- Cuando manipule alimentos listos para comer (bollos/papas fritas, etc.), evite el contacto directo con las manos descubiertas siempre que sea posible utilizando utensilios adecuados, como pañuelos desechables, espátulas, pinzas o guantes de un solo uso.
- Siempre lávese las manos ANTES de ponerse guantes nuevos. Deseche los guantes después de: manipular alimentos crudos, estornudar/toser en las manos, cambiar de tarea/área de trabajo, tocarse la cara o cuando los guantes se contaminan.

## Paños de limpieza

- Las superficies en contacto con los alimentos (mostradores/equipos, etc.) deben limpiarse/ desinfectarse a fondo con lejía con cloro sin olor a una concentración de 100-200 ppm.
- Etiquete todos los baldes/botellas rociadoras que contengan desinfectante.
- Los paños de limpieza se almacenarán en una solución desinfectante cuando se usen baldes. Se deben usar toallas de papel con desinfectantes de botellas en aerosol.
- La solución desinfectante debe cambiarse cada 2 o 3 horas, o con mayor frecuencia si se almacena bajo la luz solar directa.

\*\*Para la concentración de otros desinfectantes aprobados por la EPA, siga las instrucciones del envase\*\*

## Equipo De Alimentos

- Asegúrese de que todo el equipo esté funcionando y en buenas condiciones antes del evento. Almacene todos los alimentos y otros equipos elevados sobre tarimas o estantes.
- Los cucharones y cucharones con mango deben usarse para alimentos o hielo. Guarde los mangos fuera de los alimentos/hielo en una superficie limpia y seca.

## Lavar Platos

Para lavar los utensilios/equipos, use tres tinas, baldes o baldes dispuestos de la siguiente manera:

- 1) Lavado: use jabón y agua caliente para lavar
- 2) Enjuague: use agua fresca y caliente para enjuagar
- 3) Desinfectar: el desinfectante con blanqueador de cloro debe probar 50-100 ppm. Utilice tiras reactivas para comprobar la concentración del desinfectante. Equipos/utensilios secos al aire. NO secar con toalla.

# Lista de verificación del puesto de comida temporal

## Antes de instalar su puesto, revise la siguiente lista de verificación:

- Instale la(s) estacion(es) de lavado de manos ANTES de preparar o trabajar con alimentos.
- Jabon y toallas de papel en cada lavamanos.
- Utensilios como guantes, pinzas o pañuelos desechables en el sitio para su uso.
- Equipos de mantenimiento de frio y de calor FUNCIONANDO Y LISTO para usar.
- Termometro de vastago de metal disponible para verificar la temperatura de los alimentos.
- Alimentos crudos de origen animal almacenados por separado.
- No hay trabajadores enfermos o voluntarios.
- Secuencia adecuada de lavado de platos: 1. Lavar 2. Enjuagar 3. Desinfectar. SECADO AL AIRE SOLAMENTE.
- Tiras reactivas desinfectantes disponibles.
- Si usa blanqueador con cloro como desinfectante para el fregadero de 3 compartimentos, debe probar 50-100 ppm.
- Baldes de desinfectantes /botellas rociadoras que contienen un desinfectante aprobado por la EPA. Si usa bloqueador con cloro como desinfectante para limpiar el balde de tela, debe probar 100-200 ppm.
- Alimentos protegidos con tapas de contenedores o protectors contra estornudos.
- Comida y otros articulos almacenados fuera del suelo.
- Soporte de utensilios fuera de la comida o el hielo.
- Equipo/utensilios en buenas condiciones (sin astillas, picaduras, etc.). Todo el equipo debe limpiarse y desinfectarse antes del comienzo del evento y con la frecuencia necesaria, pero no menos de una vez al dia.
- No se permiten todos los alimentos preparados en un area, cocina o ubicacion no aprobada y/o de una fuente no aprobada. Los alimentos enlatados o preparados en el hogar estan prohibidos.
- Cualquier alimento potencialmente peligroso sobrante del dia anterior se destruira.
- Todo el hielo debe obtenerse de una fuente aprobada en bolsas de un solo uso. Proporcione suficiente hielo o refrigeracion para los articulos.

Los alimentos potencialmente peligrosos que tengan temperaturas entre 41°F y 135°F deben destruirse.

**Madison County Health Department**

**Environmental Health Division**

**101 East Edwardsville Road, Wood River, IL 62095**

**Phone: 618-296-6079 Fax: 618-692-8905**



Para obtener mas informacion, visite nuestro sitio web! [www.madisonchd.org](http://www.madisonchd.org)  
Siganos en Facebook y Twitter: @MadisonCHD