

PUESTO DE COMIDA AMBULANTE



Mantener las manos limpias

Si no hay puestos adecuados para lavarse las manos, se puede cerrar el puesto. No se puede utilizar desinfectante de manos en lugar de lavarse las manos. Las manos deben lavarse con agua corriente y jabón durante al menos 20 segundos.

Disponga de una estación de lavado de manos con:

- Recipiente de grado alimenticio de 5+ galones
- Jabón de manos
- Toallas de papel
- Grifo de flujo libre (vea a continuación)
- Cubo de recogida
- Cubo de basura

Utilice una llave de paso. No se permite el uso de grifos con pulsador.



Utilizar guantes correctamente

Utilice siempre guantes o un utensilio cuando manipule alimentos listos para el consumo. Lávese siempre las manos antes de ponerse guantes nuevos. Tire los guantes después:

- Cambiar de actividad o de puesto de trabajo
- Manipular carne cruda, aves, cerdo o marisco
- Tocarse el pelo o la cara
- Estornudar o toser sobre las manos
- Romper o contaminar los guantes

Termómetros

Los termómetros se:

- Metal tallado con 0-220°F rango o digital, y
- Calibrado recientemente

No se permite:

Termómetros para carne o dulces



Cocinar los alimentos de manera segura

Temperaturas mínimas de cocción

Aves; Carnes rellenas	165°F
Carnes molidas (hamburguesas, salchichas)	155°F
Carne de cerdo y marisco	145°F
Alimentos precocinados comerciales (salchichas precocinadas, perros calientes o perros	135°F

Obtenga alimentos y agua de fuentes autorizadas

Todos los alimentos deben proceder de una fuente autorizada. El agua debe proceder de una fuente segura. **No están permitidos los alimentos preparados o enlatados en casa.**

Mantenga calientes los alimentos calientes y fríos los alimentos fríos

- Mantenga los alimentos fríos a **41°F** o menos
- Mantenga los alimentos calientes a **135°F** o más
- Recaliente los alimentos hasta que alcancen al menos **165 °F** en un plazo de 2 horas

Si usa hieleras estilo iglú para mantener el frío, debe tener una gran cantidad de hielo, que toque los productos por todos los lados.

Agua

1. Se debe proporcionar un suministro de agua potable de una fuente aprobada en las instalaciones para su uso
2. Riegue a presión o proporcione recipientes de agua de grado alimenticio que sean lisos, fáciles de limpiar y que tengan una tapa hermética. *Los contenedores deben limpiarse y desinfectarse de manera aprobada antes de la operación de cada día.*
3. Las mangueras de agua deben ser aptas para uso alimentario y estar protegidas por un dispositivo de protección contra reflujo aprobado.

Eliminación de aguas residuales

1. Los residuos líquidos (aguas grises) deben almacenarse en un contenedor de residuos líquidos
2. Los desechos líquidos (aguas grises) deben eliminarse en el lugar del evento y no crearán un problema de moscas, olores o molestias.
3. Los contenedores para el almacenamiento de residuos líquidos (aguas grises) deben mantenerse en condiciones higiénicas (sin fugas ni desbordamientos)

Basura

1. La basura y los desechos deben retirarse con frecuencia de las inmediaciones y el área alrededor del establecimiento de alimentos transitorios para evitar la atracción de moscas y la creación de problemas de olores y molestias.

Montar un puesto de lavado de vajilla

Si lava los utensilios en el puesto, utilice tres cubetas para platos, montadas en este orden. Proporcione tiras reactivas para comprobar la concentración de desinfectante.



Lavar

Agua tibia + jabón



Enjuague

Agua limpia



Desinfectar

Agua + lejía
(50-100 ppm)



Secar al aire

No secar con toalla