

Tarifa de \$ 75 por permiso por evento

Todas las solicitudes deben ser recibidas al menos 15 días antes de comenzar operaciones. Envíelas a:
**Cabarrus Health Alliance, Environmental Health 300 Mooresville Road,
Kannapolis NC, 28081**

Un establecimiento temporal de alimentos (TFE, por sus siglas en inglés) se define como aquellos establecimientos de alimentos o bebidas que operan por un período de 30 días o menos en un solo evento, conectado con una feria, carnaval, circo, exhibición pública u otra reunión similar.

Las ventas de garaje domésticas y negocios como subastas y los mercados de pulgas no son elegibles para un permiso TFE. El TFE debe estar vinculado al organizador del evento (respaldado por este). Los días de operación para el evento pueden ser consecutivos o no consecutivos. En ciertos casos, se puede dar una extensión al número de días de operación.

La Solicitud de Establecimiento Temporal de Alimentos se puede encontrar en www.cabarrushealth.org/131/Food-Lodging

Exenciones a los permisos TFE:

- Organizaciones incorporadas como una corporación sin fines de lucro de acuerdo con el Capítulo 55A de los Estatutos Generales o que están exentos del impuesto a la renta federal bajo el Código de Ingresos Internos, como se define en GS 105-228.90, o que son comités políticos como se definen en GS 163- 278.6 (14) y preparen o sirvan comidas o bebidas por pago, no más que una vez al mes y por un periodo que no se exceda de 2 días consecutivos. Complete la solicitud de exención sin fines de lucro y proporcione la documentación necesaria.
- Que solo sirvan productos de panadería, conos de nieve, helados, pretzels, nueces secas, manzanas de caramelo, algodón de azúcar, palomitas de maíz y otros alimentos similares que estén regulados por el Departamento de Agricultura de Carolina del Norte.

NINGUNA COMIDA DE NINGÚN TIPO PUEDE SER PREPARADA EN EL SITIO ANTES DE RECIBIR UN PERMISO.

Esto incluye marinar la carne, pelar/cortar frutas y verduras y preparar salsas, etc. **Los alimentos y bebidas preparados fuera de Carolina del Norte o en una cocina en casa no se puede vender en un TFE.** Por favor, consulte con este departamento antes de nuestra visita de permisos si usted va a tener comida en el TFE que se preparará en otro establecimiento de servicio de comidas de Carolina del Norte que tenga permiso.

Requisitos del TFE para manipulación y preparación de alimentos

- Todos los alimentos se deben obtener de una fuente aprobada y estar limpios, sanos y sin adulterar.
- Los alimentos se deben mantener seguros para evitar que sean adulterados y contaminados.
- Los alimentos preparados en un evento anterior o alimentos potencialmente peligrosos cuyo empaque original ha sido abierto en otro evento no se pueden servir.
- No puede haber contacto directo de las manos con alimentos listos para comer. Se requiere usar guantes desechables, utensilios o alguna otra protección.
- Los empleados deben lavarse las manos antes de comenzar a trabajar, después de cada visita al baño y con la frecuencia que sea necesaria para eliminar la suciedad y la contaminación.
- Las ensaladas que contienen ingredientes que se cocinan y se enfrían (ensalada de papas, ensalada de pasta) no deben prepararse en el TFE; sin embargo, pueden ser servidas en el TFE.
- Las carnes, aves y pescados crudos deben comprarse en porciones listas para cocinar. Se puede cortar y poner carnes en pinchos si esto ha sido **aprobado con anterioridad** por la Alianza de Salud de Cabarrus. Por ejemplo, las hamburguesas deben comprarse ya formadas.
- Toda la comida debe ser almacenada de forma que este elevada del suelo o piso.
- Cuando el hielo se usa en bebidas, debe tratarse como un alimento y debe manejarse adecuadamente. Se debe utilizar una cuchara con mango para dispensar hielo. No se pueden poner alimentos o bebidas en el hielo designado para bebidas del cliente.
- Los alimentos potencialmente peligrosos (PHF, por sus siglas en inglés) se deben transportar y mantener a 41° F o menos o a 135° F o más.
- Los alimentos listos para el consumo no deben almacenarse en contacto directo con hielo.
- La cocción y enfriamiento de cualquier PHF, ya sea que sea preparado con anticipación o la comida que fue calentada pero no fue servida ese día, no se puede recalentar y servir en otro día, a menos que **los procedimientos de enfriamiento sean aprobados de antemano por La Alianza de Salud de Cabarrus cuando la aplicación es sometida.**

La siguiente información es para ayudar a los vendedores a establecer un TFE. **Para conocer todas las reglas, consulte las Reglas que Rigen la Protección y la Salubridad de los establecimientos de alimentos, *The Rules Governing the Protection and Sanitation of Food Establishments* (15A NCAC 18A .2600) y el Código de alimentos de Carolina del Norte.** Todos los puntos son necesarios para obtener un permiso; sin embargo, requisitos adicionales pueden ser aplicables. Todos los TFE también deben cumplir con los requisitos de otras agencias, por ejemplo, el departamento de bomberos local, etc.

Empleados

- Debe haber una persona a cargo en el sitio durante la preparación de alimentos
- Usar guantes desechables u otra tipo de barrera con los alimentos listos para comer
- Acuerdo de política de salud del empleado *Employee Health Policy Agreement* - el empleado debe ser educado acerca de cuándo no puede trabajar debido a una enfermedad o a ciertas afecciones médicas
- Usar una forma eficaz para recoger el cabello (gorro, redcilla para el cabello, visera que cubre alrededor de la cabeza)
- Acceso a baños limpios y en buen estado

Requerimientos físicos

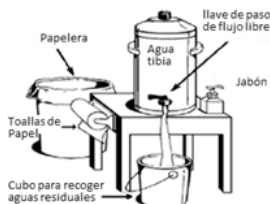
- Mosquiteros, paredes o uso efectivo de ventiladores para evitar la entrada de polvo, insectos y otras fuentes potenciales de contaminación.
- Se requiere un techo protector sobre los alimentos, utensilios y equipos. Si se utiliza una olla de cocción con una tapa adjunta para cocinar porciones individuales de alimentos (perros calientes, hamburguesas, etc.), se debe tener techo protector. No se necesita techo protector sobre las ollas de cocción cuando se cocinan alimentos en piezas grandes como las piernas de puerco, carne en piezas grandes, carne de pecho, siempre y cuando el recipiente tenga una tapa adjunta
- Si no hay asfalto, concreto o césped, se requiere tener tapetes, lonas o materiales similares no absorbentes para controlar el polvo/lodo

Suministro de agua

- Una fuente de agua aprobada. Un pozo de agua requiere ser examinado por la Alianza de Salud de Cabarrus. Póngase en contacto con este departamento al menos 30 días antes del evento para el agua sea analizada.
- Manguera de agua potable: debe estar etiquetada y ser una manguera de suministro de agua potable apta para alimentos
- Un medio para calentar agua – un calentador de agua, una estufa, una cafetera, etc.
- Se requiere una válvula reductora de vacío (*vacuum breaker*) cuando hay una manguera conectada a un suministro de agua; se puede comprar un *vacuum breaker* en una tienda que vende suministros de plomería

Estación de lavado de manos

- Al menos 2 galones de agua tibia bajo presión (vea el ejemplo a continuación de una estación de lavado de manos aceptable)
- Grifo / llave de paso de flujo libre
- Jabón y toallas desechables
- Cubo para recoger aguas residuales - debe estar marcado



Lavado de utensilios

- 3 fregaderos (lo suficientemente grandes como para que quepan los artículos a lavar).
- Ecurridera o espacio en la superficie de trabajo para secar los utensilios al aire.
- Agua tibia jabonosa, agua de enjuague, desinfectante
- Tiras de prueba de desinfección

Alimentos aprobados/protegidos/seguros

- Que vengan de fuentes aprobadas/Facturas o recibos de los alimentos
- Almacenamiento de alimentos de forma que estén elevadas del suelo.
- Cuando prepare/sirva frutas o verduras que no estén pre-lavadas, se requiere un fregadero separado para lavar las frutas y verduras. Vea el ejemplo a la derecha (asegúrese de incluir un cubo para recoger aguas residuales)



Eliminación de aguas residuales

- Cubos/recipientes y mangueras de aguas grises - deben estar marcados
- Desechar el agua en un sistema de alcantarillado aprobado o en un Port-a-John (las aguas residuales no pueden verterse en el suelo o en un drenaje de lluvia de la calle)

Temperatura de los alimentos

- Termómetro para alimentos preciso - se puede necesitar un termómetro de punta delgada. Ver ejemplo abajo



- Equipo para mantener los alimentos fríos: un congelador (si es necesario). Refrigeración a 41 ° o menos o hieleras con hielo
- Equipo para mantener los alimentos calientes
- Termómetros en toda la refrigeración mecánica

Barreras protectoras de alimentos/barreras al cliente

- Se deben instalar barreras efectivas para prevenir la contaminación de comida, equipos, utensilios y artículos desechables para servir.
- Condimentos de autoservicio aprobados

Iluminación (requerida para operaciones nocturnas)

- Con cubierta protectora sobre las áreas de comida / preparación



Phone 704-920-1207
Fax 704-933-3379