

Establecimiento temporal de Alimentos Requisitos



Se debe recibir una solicitud de TFE al menos 15 días antes del inicio del evento, **SIN EXCEPCIONES.**

El menú completo de todos los alimentos, bebidas, aderezos y condimentos **DEBE** aprobarse antes de otorgar el permiso.

Se deben cumplir los requisitos antes de otorgar el permiso **Y** antes de comenzar cualquier preparación de alimentos.

Puede negarse el permiso o no obtener si hay retrasos en las reuniones el día de la inspección.

Estación de lavado de manos

- Contenedor (mínimo 2 gal.) con grifo que permita que el agua fluya libremente
- Agua tibia en recipiente/grifo
- Agua potable
- Jabón de manos y toallas de papel disponibles.
- Un contenedor debajo de la estación para recoger las aguas residuales.
- Si conecta una manguera a un suministro de agua, la manguera debe estar diseñada para que sea segura para alimentos y bebidas.



Estación de lavado de utensilios

- Mínimo de 3 tinas/baldes/contenedor lo suficientemente grandes como para sumergir el utensilio más grande
- Jabón para platos en el Primer lavabo (Para Lavar), agua limpia en el Segundo lavabo (Para enjuagar) y desinfectante en el Tercer lavabo (Para desinfectar)
- Debe tener tiras reactivas que funcionen para el desinfectante utilizado (cloro el más común). Si usa cloro, no compre cloro con olor y tiene que ser aprobado para superficies en contacto con alimentos



Protección aérea

- Todo el almacenamiento, preparación, cocción, conservación y servicio de alimentos debe realizarse bajo techo (carpa en espacio cerrado, o adentro de un tráiler o truca de comida, o debajo de una estructura permanente con techo).
- Los ahumadores con tapa no necesitan estar cubiertos si los alimentos se van a ahumar durante largos periodos de tiempo.
- Las parrillas y ahumadores utilizados para comidas rápidas (perros calientes, hamburguesas, muslos de pavo, salchichas, etc.) deben estar debajo de la protección superior, incluso si están tapados.
- Si hay algún equipo de cocina debajo de una carpa, el departamento de bomberos puede exigir que sea contra el fuego

Mantener el frío

- Todos los alimentos que requieren un control de la temperatura (potencialmente peligrosos) mantenidos en frío deben mantenerse a 41 °F o menos.
- Se permiten refrigeradores mecánicos, hieleras con hielo, hielo seco o camiones con refrigeradores
- Si se utilizan hieleras deben tener un tapón de drenaje que se mantenga en la posición abierta.
- Los alimentos crudos SIEMPRE deben separarse adecuadamente para evitar la contaminación.
- Debe tener termómetros en todos los equipos de manipulación de frío.

Cocinar/Recalentar

- Puede utilizar cualquier combinación de parrillas, ahumadores, freidoras, hornos, estufas, etc. necesarias para su menú específico.
- Asegúrese de que todos los alimentos crudos se cocinen a las temperaturas mínimas de cocción requeridas.
- El recalentamiento del día anterior debe ser aprobado previamente por el inspector al momento de otorgar el permiso.
- Asegúrese de que cualquier alimento de días anteriores en este evento se recaliente al menos 165 °F dentro de 2 horas.

Mantener caliente

- Todos los alimentos requieren un control de la temperatura (potencialmente peligrosos) mantenidos calientes deben mantenerse a más de 135 °F.
- Puede utilizar cualquier combinación de parrillas, mesas de vapor, estufas, hornos, calentadores, tostadores, etc. para mantener calientes los alimentos calientes.

Aprobar fuentes de alimentos

- Ningún alimento puesto a la venta podrá ser cocido o preparado en casa.
- Todos los alimentos deben estar en el paquete original, sin abrir, de un proveedor de alimentos o tienda de comestibles aprobado. Los alimentos SÓLO se pueden preparar con anticipación en un restaurante aprobado o en una comisaría de TFE.
- Los alimentos preparados o abiertos en un evento TFE anterior no podrán reutilizarse para otro evento.
- Las carnes, aves y pescados crudos deben llegar en porciones listas para cocinar. No se pueden cortar, hacer hamburguesas, sacar ni desmenuzar carnes crudas en el puesto permitido de TFE.
- ¡Guarde los recibos de los alimentos comprados! Puede que sea la única forma de demostrar que un alimento proviene de una fuente aprobada.

Almacenamiento y preparación seguros

- Todos los alimentos y recipientes/utensilios deben almacenarse al menos a 6 pulgadas del suelo.
- Se requieren cubiertas o protectores contra estornudos para proteger los alimentos durante la preparación, conservación y servicio.
- Se deben colocar protectores contra estornudos para proteger de una posible contaminación al cliente antes de otorgar el permiso.
- Las bombillas/focos de luz en los equipos y en el techo deben estar protegidas, cubiertas o ser de construcción resistente a roturas.

Fregadero de lavado de productos

- Si su menú incluye CUALQUIER producto fresco y sin lavar, se requiere un fregadero para lavar productos.
- Se trata de un fregadero independiente de 1 lavabo con agua potable que fluye libremente y un balde/grifo para recoger el agua que drena.



Temperatura de los alimentos/termómetro

- Debe tener un termómetro digital de punta delgada para verificar la temperatura de los alimentos.
- Pollo -165°F Hamburguesas/carne molida - 155°F
- Cerdo/Huevos/Mariscos - 145°F Alimentos Recalentados - 165°F
- Alimentos precocinados, verduras, pastas - 135°F

Este Si



Este NO



Cabarrus Health Alliance, Environmental Health

300 Mooresville Road, Kannapolis NC 28081

Teléfono 704-920-1207 Correo Electrónico TFE@CABARRUSHEALTH.ORG