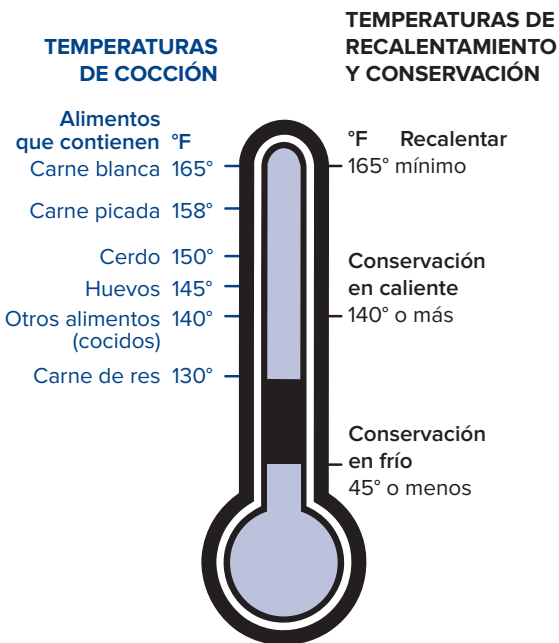


ALIMENTOS

TEMPERATURAS DE COCCIÓN/CONSERVACIÓN

(Vea Subparte 14-2 del Código Sanitario del Estado de Nueva York para obtener más información sobre la cocción)



Debe haber un termómetro para alimentos (con precisión ± 2 °F) en el lugar y debe utilizarse para verificar las temperaturas de cocción y de conservación en caliente/frío. Los termómetros por lo general miden entre 0 °F y 220 °F.

ALMACENAMIENTO EN FRÍO

(La conservación en frío debe ser a 45 °F o menos)

- Los alimentos almacenados en frío deben mantenerse en refrigeradores y neveras.
- Debe haber termómetros adecuados (± 2 °F) en todos los refrigeradores y las neveras.
- El hielo que se utiliza para enfriar alimentos no puede utilizarse en bebidas.

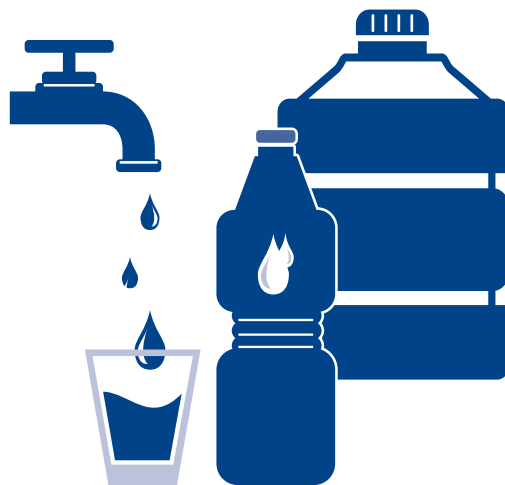
AGUA

AGUA POTABLE

Toda el agua que se utiliza para beber, preparar comidas y hacer hielo (potable/consumible) debe proceder de las siguientes fuentes:

- un suministro de agua público municipal,
- un suministro de agua aprobado por el Estado de Nueva York o el condado, como el de un restaurante, o
- agua embotellada certificada.

Todas las conexiones físicas a un suministro de agua deben mantener una prevención adecuada contra el reflujo, como una válvula de vacío.



AGUAS RESIDUALES

Todas las aguas residuales deben eliminarse en un desagüe sanitario, un sistema séptico aprobado o un tanque de almacenamiento.

MANTENGA LIMPIA EL ÁREA

- El suelo en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos debe mantenerse limpio y se deben tomar medidas para evitar la acumulación de polvo o barro.
- Coloque toda la basura en contenedores de basura con bolsas de plástico.

EL LAVADO DE MANOS

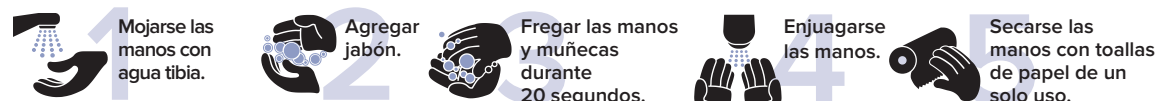
- Todas las personas que manipulen alimentos deben estar libres de enfermedades, infecciones, cortes abiertos y llagas.
- Debe haber instalaciones para el lavado de manos disponibles, ubicadas de manera conveniente en el lugar y deben incluir agua tibia, jabón y toallas de papel desechables.

Lavarse las manos

- Antes de empezar a trabajar.
- Antes de ponerse guantes de un solo uso.
- Después de tocar carne de res, carne blanca, pescado o carne cruda, fresca o congelada.
- Después de usar el baño.
- Después de fumar, comer, estornudar o beber.
- Después de trapear, barrer, sacar la basura o usar el teléfono.
- Después de tocar cualquier cosa que pueda contaminar las manos.



Procedimiento para lavarse las manos de forma adecuada



Uso de guantes

Los trabajadores de la industria alimentaria deben lavarse las manos de forma minuciosa y limpiarlas antes de usar guantes nuevos.

Use guantes, utensilios, papel para charcutería, papel encerado o servilletas para prevenir el contacto directo de las manos con todos los alimentos que están listos para servirse al público.

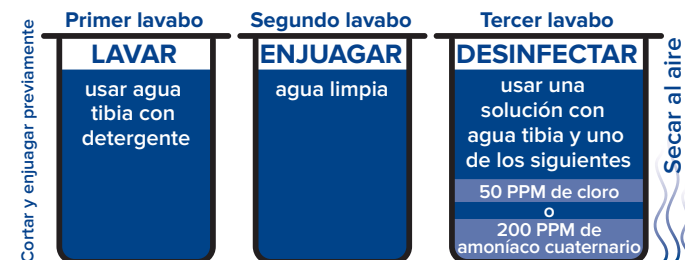
Siempre cambie los guantes si se desgarran, rompen o contaminan. La contaminación puede ocurrir después de usar el baño, fumar, toser, estornudar y entre la preparación de alimentos crudos y cocidos.

LAVADO DE VAJILLA

Debe instalarse una estación de lavado de vajilla con el método de tres lavabos y una solución desinfectante, como se muestra a continuación.

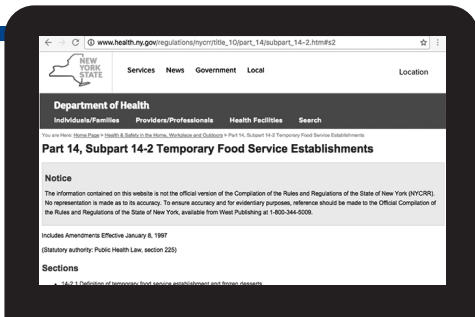
Solución desinfectante para el lavado de vajilla

1 cucharadita de lejía doméstica por 1 galón de agua. Use tiras de prueba con cloro para asegurarse de que la concentración sea de 50 a 100 partes por millón (ppm).



Si va a servir alimentos en un evento,

aunque sea sin costo, es probable que le soliciten que cuente con un permiso para un establecimiento de servicio temporal de comidas (Temporary Food Service Establishment). Este folleto le brinda información sobre los requisitos del Estado de Nueva York para los Operadores de servicio temporal de comidas (Temporary Food Service Operators) para eventos.



Los requisitos regulatorios completos para los establecimientos de servicio temporal de comidas se pueden encontrar en la Subparte 14-2 del Código Sanitario del Estado de Nueva York (New York State Sanitary Code). regs.health.ny.gov/volume-title-10/1651173225/subpart-14-2-temporary-food-service-establishments

OBLIGATORIO

CONOZCA QUÉ PERMISOS NECESITA

Comuníquese con su departamento de salud local cuando comience su planificación para analizar los requisitos para establecimientos de servicio temporal de comidas (health.ny.gov/EnvironmentalContacts) y para obtener cualquier permiso que pueda necesitar. El proceso de las solicitudes de permisos tarda entre 3 y 4 semanas.

REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA PREPARACIÓN Y EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- Los alimentos deben prepararse en el lugar o en una cocina aprobada por el departamento de salud.
- No se permiten alimentos preparados en el hogar.
- La preparación de alimentos en el lugar debe limitarse al sazonado y la cocción.
- Todos los alimentos deben estar cubiertos mientras se conservan o se exhiben.
- Durante cualquier transporte, deben mantenerse las temperaturas adecuadas de conservación en caliente/frío.
- Todos los alimentos deben almacenarse al menos a 6 pulgadas del suelo y colocarse en recipientes aptos para alimentos.

CONSEJOS E INFORMACIÓN

CONSEJOS A RECORDAR

- Comuníquese con su departamento de salud local cuando comience su planificación para revisar todos los requisitos.
- Siga todos los requisitos para la manipulación, la preparación y el almacenamiento de alimentos.
- Asegúrese de que los alimentos se cocinen según los requisitos de temperaturas de cocción especificadas (Subparte 14-2).
- Siga los procedimientos adecuados para mantener los alimentos calientes o fríos.
- Utilice termómetros para alimentos para controlar las temperaturas de cocción y conservación.
- Asegúrese de usar las fuentes de suministro de agua aprobadas para preparar alimentos.
- ¡La higiene de manos es importante! Lávese las manos con frecuencia, use sus guantes y cámbielos cuando sea necesario.
- Siga los procedimientos para el lavado de vajilla.
- Mantenga la basura en contenedores con bolsa.
- Mantenga limpios los pisos y las áreas de preparación y de almacenamiento de alimentos.

OBTENGA MÁS INFORMACIÓN

Servicios temporales de comidas en eventos
health.ny.gov/TempFood

Comuníquese con su departamento de salud local health.ny.gov/EnvironmentalContacts



PROVEEDORES DE SERVICIOS DE COMIDAS

Guía general para Establecimientos de servicio temporal de comidas en eventos

