

Requisitos para operar un establecimiento temporal de

Lea y marque cada uno de los siguientes aspectos para asegurarse de que cumple todos los requisitos.

- ☐ Para evitar un recargo por mora, debemos recibir su solicitud completa y el pago al menos 14 días antes del evento.
- ☐ Al menos una persona en el puesto debe tener una tarjeta de manipulador de alimentos válida del estado de Washington. Recomendamos que todos los empleados y voluntarios tengan tarjetas de manipulador de alimentos.
- ☐ No toque los alimentos listos para el consumo directamente con las manos. Use guantes, pinzas, papel encerado o utensilios. Lávese las manos antes de ponerse los guantes y cada vez que se los cambie.
- ☐ Todas las unidades móviles de alimentos requieren la aprobación y la insignia del Department of Labor & Industries (Departamento del Trabajo). Debe proporcionar una copia de su aprobación o una fotografía de la insignia que se colocó en la unidad móvil.
- ☐ Todos los alimentos deben prepararse en el evento o en una cocina aprobada por el Tacoma-Pierce County Health Department (Departamento de Salud del Condado de Tacoma-Pierce). No se permiten alimentos preparados en el hogar.
- ☐ Todas las frutas y verduras lavadas deben almacenarse y transportarse en un recipiente apto para uso alimentario (no en el envase original).
- ☐ Las verduras de hoja y los tomates cortados deben mantenerse a una temperatura de **41 °F (5 °C) o inferior**.
- ☐ Mantenga los alimentos fríos a una temperatura de **41 °F (5 °C) o inferior**. Se puede usar refrigeración eléctrica o hieleras. El hielo debe provenir de una fuente aprobada. Los alimentos deben sumergirse en hielo. Los alimentos crudos y listos para el consumo deben almacenarse en hieleras separadas para evitar la contaminación. Revise la temperatura de los alimentos con frecuencia.
- ☐ Los alimentos deben descongelarse en el refrigerador, con agua corriente fría en un fregadero designado para la preparación de alimentos aprobado, en el microondas o durante el proceso de cocción. Los alimentos potencialmente peligrosos nunca deben descongelarse a temperatura ambiente.
- ☐ Mantenga los alimentos calientes a una temperatura de **135 °F (57 °C) o superior**. No se permiten dispositivos Sterno. Revise la temperatura de los alimentos con frecuencia.
- ☐ Si usa una barbacoa o parrilla, debe separarla del público con una barrera de al menos 4 pies (1,2 m). Es posible que se requiera una estación adicional para lavarse las manos en el área de cocina.
- ☐ Se requiere una advertencia al consumidor siempre que se ofrezcan huevos, carne, pescado o mariscos poco cocidos o crudos.



- ☐ Debe contar con instalaciones para lavarse las manos. Las estaciones de lavado de manos temporales **deben** incluir:
 - ▶ Un recipiente aislado de 5 galones con un grifo de flujo continuo
 - ▶ Un cubo de recolección de 5 galones
 - ▶ Agua a una temperatura de **100-120 °F (38-49 °C)**
 - ▶ Jabón con dosificador
 - ▶ Toallas de papel



- ☐ Los grifos de las estaciones de lavado de manos temporales **deben ser de flujo continuo**.



- ☐ Todas las frutas y verduras deben comprarse prelavadas, precortadas o lavadas en una cocina aprobada. Todas las frutas y verduras lavadas deben almacenarse y transportarse en un recipiente apto para uso alimentario (no en el envase original).

Requisitos para operar un establecimiento temporal de

- ☐ Proteja todos los alimentos abiertos de una posible contaminación. Las degustaciones o los artículos de autoservicio deben estar protegidos con un cristal protector. Los alimentos y las superficies en contacto con ellos deben almacenarse a una altura mínima de 6 pulgadas (15 cm) del suelo.
 - ☐ No se pueden enfriar alimentos en el evento. Todos los alimentos deben enfriarse en una cocina autorizada con la aprobación previa del Tacoma-Pierce County Health Department.
 - ☐ Todos los alimentos deben recalentarse **al menos a 165 °F (74 °C)** en menos de una hora. Use estufas, parrillas o microondas para recalentarlos rápidamente. No se pueden usar mesas de vapor para recalentar alimentos.
 - ☐ Los productos químicos deben estar adecuadamente etiquetados y almacenados lejos de todos los alimentos y superficies en contacto con ellos.
 - ☐ Proporcione uno o más cubos de desinfectante con paños de limpieza. Debe tener cubos separados para alimentos crudos y listos para el consumo. Mezcle una cucharadita de blanqueador por cada galón de agua fría. Cambie el cubo cada 2 horas o según sea necesario.
 - ☐ Los platos y utensilios deben lavarse, enjuagarse, desinfectarse y secarse al aire en un fregadero de tres compartimentos o un lavavajillas en una cocina aprobada. Para eventos de más de un día, es obligatorio contar con un fregadero de tres compartimentos.
 - ☐ El agua debe provenir de una fuente aprobada. Debe desechar las aguas grises en una tubería de alcantarillado o un tanque de almacenamiento para su correcta eliminación. No arroje aguas residuales ni desperdicios de alimentos al suelo ni a los desagües pluviales.
 - ☐ Todos los trabajadores temporales que manipulen alimentos deben tener acceso a un baño. Se prefiere un baño conectado a la red de agua y desagüe. Se permiten baños portátiles solo si cuentan con instalaciones para el lavado de manos con agua caliente, jabón y toallas de papel junto al baño portátil.
 - ☐ El coordinador del evento es responsable de proporcionar instalaciones sanitarias adecuadas.
 - ☐ No trabaje si está enfermo. Si tiene un resfriado, gripe, una herida abierta o diarrea, no puede trabajar con alimentos.
 - ☐ No se permite fumar, comer ni beber en el puesto. Solo se permite el acceso al puesto y a las áreas de preparación de alimentos a empleados o voluntarios en activo.
 - ☐ Se requiere una tarifa de reinspección si recibe 35 puntos rojos o no cumple con los requisitos de saneamiento.
 - ☐ He leído y comprendido todos los requisitos. **Firme a continuación.**
- ---



- ☐ Debe contar con un termómetro para controlar las temperaturas de cocción y conservación. Es posible que se requiera un termómetro digital sensible a la punta si va a servir alimentos de diámetro pequeño (1,5 mm), como hamburguesas.
- ☐ Compruebe todas las temperaturas finales de cocción con un termómetro.
 - ▶ Aves y todos los alimentos rellenos:
165 °F (74 °C)
 - ▶ Carnes molidas o inyectadas:
158 °F (70 °C)
 - ▶ Pescado, mariscos, carne de res, cerdo y huevos:
145 °F (63 °C)
 - ▶ Frutas y verduras que se mantienen calientes:
135 °F (57 °C)