

Regulaciones para Eventos de Comida Temporales

Esta carta es para informar a los puestos de comida temporales de las regulaciones que han sido implementadas en los eventos en el Condado Cass. Todos los eventos temporales deben de entregar una aplicacion al Departamento de Salud, aunque sean para un dia o más, la registracion y aplicaciones son requeridas para cualquier evento que sirva comida al publico.

Una nueva regulacion que es requerida para todos los puestos de comida es que deben de tener a una persona presente que sea certificada para manejar comida o que pueda ser llamado/a inmediatamente durante un evento, **si está preparando alimentos potencialmente peligrosos**. Alimentos potencialmente peligrosos son identificados como comidas que requieren control de tiempo y temperatura para que puedan ser seguros para ser consumidos por humanos. Estas comidas incluyen carnes crudas, pollo, pescado, arroz cocido, ensaladas, etc. La persona que maneja la comida tiene que tener una licencia departe de el Departamento de Salud Publica de Illinois. El nombre de la persona y el numero de la licencia debe de estar escrito en la Aplicacion de Eventos Temporales para verificarlo. La persona que tiene la licencia para manejar la comida no sera responsable si llegaria a salir un problema relacionado con la comida durante o despues del evento. En proporcionar el numero de la licencia de la persona en la aplicacion, la persona certificada para poder manejar la comida está en acuerdo en garantizar que el proveedor está funcionando dentro de las regulaciones temporales, estar alerta/a de las practicas sanitarias, y de ser un educador para los tiempos de cocimiento de la comida y como manejar los alimentos potencialmente peligrosos.

Durante los eventos que duran un dia donde los puestos están preparando alimentos potencialmente peligrosos, y el evento dura más de cuatro horas, tambien debe de estar una persona presente con licencia para poder manejar la comida o que pueda ser contactado. Si su evento dura un dia pero menos de cuatro horas, la persona con licencia no es requerida que este presente, pero como quiera tiene que registrar su evento con el Departamento de Salud en llenando una Aplicacion para Eventos Temporales. Todos los eventos temporales con sujetos a inspecciones, y cualquier evento que dure un dia o tenga varios puestos, o un evento que dure más de un dia tendra inspecciones obligatorias.

He adjuntado la Aplicacion de Eventos Temporales y una Lista para Checar los articulos como referencia. Cada articulo en la lista debe de ser seguido en cada evento temporario. Esta carta hablara sobre cada articulo en la lista por separado para especificar que es lo que se necesita para ser aprobado para que usted pueda vender comida de su puesto.

Articulo #1 Instalaciones para lavarse las manos:

Una estacion para lavarse las manos debe de ser proporcionado en un sitio de su puesto. No es aceptable tener los baños cercas o a un lado de su puesto. Usted debe de proporcionar agua corriente, un dispensador de jabon y servilletas dentro de 20 pies de donde la comida sea preparada. Una cubeta con agua y jabon, o alcohol antibacterial no son permitidos. Usted debe de lavarse las manos con agua corriente y limpia. Está adjuntado con la Lista para Checar los articulos una ilustracion en como se debe de proporcionar adecuadamente una estacion para lavarse las manos. No hay ninguna excepcion con esta regla; si usted está sirviendo comida usted debe de tener una estacion para lavarse las manos.

Articulo #2 Almacenamiento de comida fria:

La comida fria se debe de mantener a 41 grados o menos cuando este en almacenamiento. Usted debe de proporcionar refrigerio para los articulos que necesitan ser almacenados en el frio. Se puede usar hielo para almacenar cualquier articulo EMPAQUETADO. Para articulos crudos o que no esten empaquetados, el refrigerio es requerido.

Artículo #3 Almacenamiento de comida caliente:

La comida caliente debe de mantenerse a un mínimo de 135 grados después de haber sido cocinada. Si usted va a almacenar comida caliente en una olla de lento cocimiento, asador o otro equipo caliente, usted debe de proporcionar un termómetro para asegurar que las temperaturas estén mantenidas a 135 grados.

Artículo #4 Termómetros:

Como mencionado previamente, los termómetros deben de ser proporcionados en cada puesto de comida para asegurar que la comida se mantenga a cierta temperatura y los termómetros deben de estar presentes en todos los congeladores y refrigeradores.

Artículo #5 Ubicación de la preparación de la comida:

La comida puede ser preparada solamente EN EL SITIO/PUESTO. Si la comida es preparada en otro lugar que no sea en el sitio/puesto, esto debe de ser aprobado anteriormente CON ANTICIPACION por el Departamento de Salud. Si se encuentra comida que haiga sido preparada afuera del sitio/puesto sin haber sido preaprobado durante la inspección, usted debera de tirar a la basura el/los artículo(s).

Artículo #6 Sitio de la preparación de la comida:

Toda la comida que sea cocinada, asada, preparada y servida, debe de ser hecha abajo de un techo o carpa.

Artículo #7 Lave, Enjuage, Desinfecte:

Tres compartimientos o bandejas deben de ser proporcionados para lavar, enjuagar y desinfectar. Estas tres bandejas son para lavar los utensillos y el equipo solamente. No se deben de usar estas bandejas para lavarse las manos. No hay excepciones para esta regla. Si usted está sirviendo comida usted debe de tener estos artículos para los propósitos de lavar. Todos los artículos que están limpios deben de ser secados al aire libre (pero no afuera del sitio). En la tercera bandeja debe de estar una solución para desinfectar y debe de estar por lo menos 50 ppm fuerte. No se permite usar yodo, la solución quat, o cloro para desinfectar.

Artículo #8 Desinfectar:

Una cubeta o botellas con espray que contengan solución para desinfectar deben de estar disponibles para limpiar todas las superficies y donde se prepara o donde este la comida.

Artículo #9 Guantes y Manejo de la Comida:

Todos los trabajadores que estén en contacto con comida cruda o ya hecha, deben de usar en cualquier momento guantes de un solo uso. Los guantes deben de ser cambiados con frecuencia y entre los trabajos. Recuerde de siempre lavarse las manos antes de ponerse un par de guantes nuevos.

ATENCION

Si usted no sigue estas reglas, usted no sera permitido servir durante el evento. Si se encuentra una violacion, usted tendra cierto tiempo para arreglar el problema, si el problema fue arreglado usted podra abrir otra vez su puesto. Tambien, la aplicacion y el pago deben de ser recibidos **1 SEMANA ANTES** del evento en el cual usted estara aplicando. NO aceptare aplicaciones o pago el dia del evento. Esto debe de ser entregado con anticipacion al Departamento de Salud. Si yo no tengo comprobante de la aplicacion o del pago cuando vaya al evento, usted no sera aprobado.

Si usted tiene algunas preguntas porfavor de llamar al Departamento de Salud al (217) 452-3057.

Sinceramente,

Franci Borrowman
Directora de la Salud Ambiental
Environmental Health Director



Aplicacion para Eventos Temporales

No es requerido tener pago para eventos de un solo dia, pero la registracion es requerida. Hay un costo para dar permiso de \$10.00 (para una vez solamente) para eventos de 2 –14 días, o puede pagar \$25.00 (para un año) y esto debe de ser incluido con la aplicacion.

Nombre de la Organización/Persona: _____

Nombre(s) del/los Evento(s) – Fecha(s) – Ubicacion(es): _____

Persona Encargada: _____ Numero de Contacto: _____

Personal con Licencia: _____ Numero de la Licencia: _____

(Si usted está preparando alimentos potencialmente peligrosos y su evento va a durar más de cuatro horas, usted tiene que tener una persona en el sitio o que se pueda contactar inmediatamente durante el servicio de la comida que tenga licencia para poder manejar la comida.)

Articulos del Menu: _____ Lugar (donde compraron los articulos/ingredientes del menu) _____

***La comida debe de ser preparada en el sitio/puesto o en un lugar preaprobado por el Departamento de Salud. La comida no puede ser preparada en una cocina residencial.**

Certifico que la informacion mencionada previamente es verdadera y correcta, y que he leído y entiendo que debo de seguir las Regulaciones para Eventos de Comida Temporales hechas por el Departamento de Salud local.

Firma del Apicante: _____ Fecha: _____

Domicilio: _____ Num. De Telefono: _____

Este permiso no es valido hasta que un personal del Departamento de Salud lo haiga firmado. Este permiso es valido solamente para las fechas indicadas y no es transferible a otra persona, ubicacion o evento.

Eventos de Comida Temporales Lista para Checar la Manipulación Segura de los Alimentos

Marque cada caja para verificar qué usted ha leído cada tema/acción:

- Instalaciones para lavarse las manos – Una estación para lavarse las manos como ilustrado o un lavabo (no en el baño) sera proporcionado. Debe de estar a 20 pies de donde la comida es preparada o cocinada. Debe de tener agua corriente, jabon en un dispensador y servilletas. (Nota: Portátiles de agua deben de tener una espiga o llave para permitir qué el agua fluya libremente – no se permite tener contenedores con botones).

- La comida fria debera de mantenerse a **41 grados** o menos cuando este almacenado – explique abajo como mantendra la comida fria.

- La comida caliente debera de mantenerse a **135 grados** o más despues de hacer sido cocinada – explique abajo como mantendra la comida caliente.

- Un termometro con varilla sera disponible para checar la temperatura de la comida caliente y otro termometro sera colocado en todos los equipos frios.

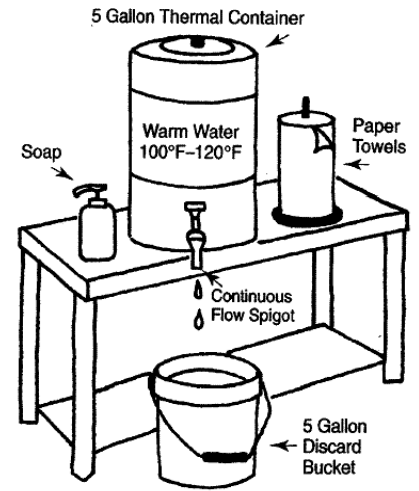
- La comida sera preparada solamente en el sitio/puesto, o en otro lugar qué haiga sido aprobado con tiempo antes del evento por el Departamento de Salud. No se permitira comida preparada en casa.

- Toda la preparacion de la comida, el cocimiento, servicio, y parrillas deben de estar abajo de un techo o carpa. Todas las unidades/puestos mobiles tendran mosqueteros y/o ventiladores qué esten trabajando en todas las ventanas y puertas abiertas.

- Tres bandejas seran proporcionadas (o un lavabo con tres compartimientos) para **lavar, enjuagar, y para desinfectar** los utensillos usados para manejar la comida. Los utensillos se secaran al aire libre. Explique cual sera el antibacterial qué sera utilizado: _____

- Una cubeta o botellas con espray conteniendo una solucion para desinfectar sera proporcionado para limpiar las superficies en donde la comida sea preparada.

- Todas las personas qué esten manejando o cocinando comida lista para comer debe de usar guantes durante todo el tiempo.



Firma _____ Fecha _____
Nombre en letra de molde _____

****Porfavor de asegurarse qué la persona encargada de manejar/preparar la comida este consciente de las reglas mencionadas previamente. La persona con la licencia debe de ser capaz y asegurar qué todas las reglas han sido hechas como especificado.***