

REQUISITOS PARA EL SERVICIO TEMPORAL DE ALIMENTOS

WAC 246-215

REQUISITOS Y RESTRICCIONES

- (1) El titular del permiso y persona a cargo de un establecimiento temporal de alimentos deben cumplir con los requisitos de este capítulo, a menos que se disponga de otra manera en esta sección.
- (2) La autoridad reguladora puede imponer requisitos adicionales para proteger en contra de los peligros para la salud relacionados con la operación del establecimiento temporal de alimentos y puede:
 - (a) Limitar los pasos para la preparación de alimentos;
 - (b) Prohibir algunos artículos del menú; y
 - (c) Limitar la manera de operar cuando las instalaciones o el equipo son inadecuados para proteger la salud pública
- (3) El propietario de un establecimiento temporal de alimentos debe:
 - (a) Solicitar a la autoridad reguladora un permiso para operar el establecimiento temporal de alimentos al menos catorce días calendario antes de pretender proporcionar servicios de alimentos, o como de otra manera sea requerido por la autoridad reguladora;
 - (b) Permitir únicamente a los empleados y otras personas autorizadas por la autoridad reguladora a estar presentes en el establecimiento temporal de alimentos; y
 - (c) Requerir a la persona a cargo del establecimiento temporal de alimentos que obtenga una tarjeta válida para el manejo de alimentos antes de comenzar a trabajar.

Protección de los alimentos y el equipo

- (4) La persona a cargo de un establecimiento temporal de alimentos debe garantizar que:
 - (a) Se proporcionen instalaciones adecuadas en el establecimiento temporal de alimentos para todos los pasos necesarios de la preparación de alimentos;
 - (b) Todos los alimentos, incluyendo el hielo, sean de una fuente aprobada;
 - (c) **Toda la preparación de alimentos fuera del puesto, se realice en un establecimiento aprobado para alimentos; (No se permite la preparación de alimentos en la cocina de una casa).**
 - (d) Todo el almacenamiento de alimentos y equipo se realice en locaciones aprobadas;
 - (e) Los alimentos sean transportados y almacenados en recipientes apropiadamente diseñados para el uso de alimentos;
 - (f) Los alimentos estén protegidos de la posible contaminación durante su transporte;
 - (g) Solamente se proporcionen artículos desechables para el uso de los consumidores, a menos que sea aprobada de otra manera por la autoridad reguladora; y

- (h) Los condimentos que no estén en paquetes individuales se proporcionen en recipientes dispensadores o en otros recipientes protegidos de la contaminación.

Control de la temperatura

3

- (5) La persona a cargo de un establecimiento temporal de alimentos debe garantizar que los alimentos potencialmente peligrosos:
- (a) No se refrigeren en un establecimiento temporal de alimentos;
 - (b) Estén a una temperatura debidamente controlada durante el transporte a la ubicación temporal del evento; (*41°F o menos, 135°F o más*)
 - (c) La temperatura sea monitoreada mediante el uso de un termómetro tipo varilla o un termopar apropiado para medir todas las temperaturas adecuadas de los alimentos;
 - (d) Recalentados, para mantenerlos calientes a 165°F o más dentro de una hora de su cocimiento y enfriado en un establecimiento aprobado para alimentos;
 - (e) Recalentados, para mantenerlos calientes a 135°F o más, dentro de una hora cuando son producidos en una planta procesadora de alimentos;
 - (f) Recalentados solamente una vez; y
 - (g) Mantenerlos en equipo mecánico precalentado para mantenerlos calientes o en equipo mecánico previamente enfriado para mantenerlos fríos, o de otro modo a una temperatura controlada por un método aprobado. (*41°F o menos, 135°F o más*)

Un termómetro tipo varilla aprobado para alimentos



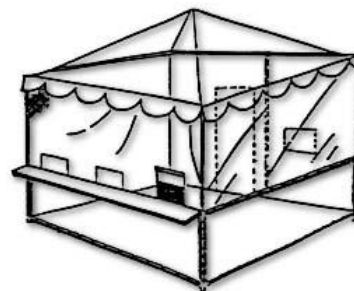
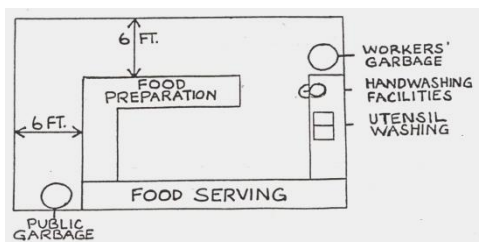
(0°-220°)

Descongelar alimentos potencialmente peligrosos

- (6) La persona a cargo de un establecimiento temporal de alimentos debe garantizar que los alimentos potencialmente peligrosos que se descongelan como parte de un proceso continuo de cocción, no tengan más de cuatro pulgadas de grueso.

Barrera de separación

- (7) La persona a cargo de un establecimiento temporal de alimentos debe garantizar el uso de una barrera de separación u otro método eficaz para proteger las áreas de preparación y cocción de los alimentos del acceso público.



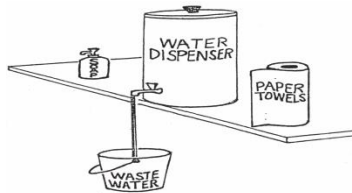
Ejemplo de un diseño básico aprobado para el servicio temporal de alimentos. Se requiere una cuerda u otra barrera para estar separado del público, si la preparación abierta se realiza sin paredes sólidas. También se requiere proteger con una cubierta superior.

Instalaciones para el lavado de manos y las aguas de desecho

4

(8) El titular del permiso de un establecimiento temporal de alimentos debe garantizar que las instalaciones aprobadas para el lavado de manos estén convenientemente ubicadas para los empleados en todas las áreas de preparación de alimentos, las que deben incluir:

- (a) Agua potable, caliente y en circulación;
- (b) Jabón y toallas de papel;
- (c) Si no se dispone de tubería permanente, mantener abastecido un contenedor térmico de cinco galones o mayor capacidad, con agua caliente para lavarse las manos, abastecida a través de una llave con flujo continuo; y
- (d) Un tanque de retención para el agua de desecho, de tamaño apropiado para contener toda el agua de desecho generada por el establecimiento temporal de alimentos, hasta que se deseché de una manera aprobada, si no se dispone de una conexión al sistema del drenaje público.



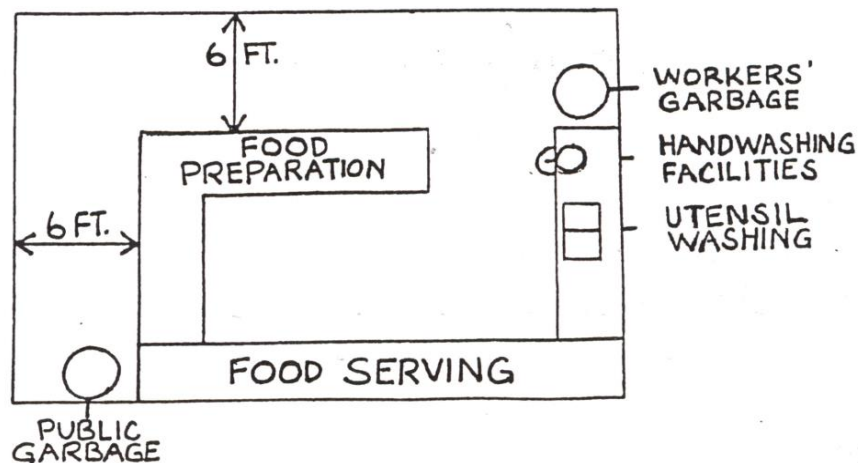
Estación sencilla para el lavado de manos con un sistema de flujo por gravedad, si no se dispone de un fregadero con tubería. El dispensador debe ser un contenedor **térmico** de **5 galones** o mayor capacidad, con una llave para **flujo continuo** y lleno con agua **caliente**.

Nota: Deben estar disponibles en el puesto, todo el tiempo, guantes u otro método aprobado para prevenir el contacto directo de las manos con los alimentos listos para comer.

Instalaciones para los excusados

(9) El titular del permiso de un establecimiento de alimentos temporal debe garantizar que instalaciones aprobadas para excusados estén disponibles para los empleados.

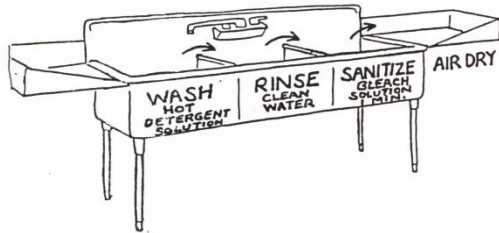
- (a) Fácilmente accesibles durante todo el tiempo de operación; y
- (b) Proporcionar instalaciones para el lavado de manos con agua potable, caliente y en circulación.



Instalaciones para el lavado de los utensilios de cocina

(10) El titular del permiso de un establecimiento temporal para alimentos, debe garantizar el acceso dentro de una distancia de 200 pies a un fregadero de tres compartimientos con escurridores y suministro adecuado de agua en circulación, caliente y fría, para lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios cuando:

- (a) El equipo o los utensilios sean reusados en el lugar del puesto; o
- (b) El establecimiento temporal de alimentos opere por dos o más días consecutivos; excepto
- (c) La autoridad reguladora puede aprobar un método alternativo para la limpieza de utensilios cuando un fregadero de tres compartimientos con escurridores no esté disponible y no haya un peligro para la salud.



5

Un fregadero con tubería de 3 compartimientos es requerido para lavar los utensilios de comida.

Un método aprobado de preparación para el lavado de utensilios en un puesto, si no se dispone de tubería.

Fregadero para la preparación de alimentos

(11) El titular del permiso y persona a cargo deben garantizar que esté disponible en el establecimiento temporal para alimentos, un fregadero para la preparación de alimentos por separado, que esté abastecido con agua potable en circulación, drenada a un sistema de aguas residuales aprobado, a través de una conexión indirecta, si se necesita lavar productos agrícolas en el sitio. Se pueden usar instalaciones alternativas para el lavado de productos agrícolas si son aprobadas.

Solución para desinfectar



Cuando se sirva comida que no esté empaquetada, se deben utilizar paños de limpieza y colocarlos en una cacerola o cubeta conteniendo una solución desinfectante (1 cucharadita de cloro por 1 galón de agua fría).

La imagen muestra la colocación adecuada de los paños de limpieza. También se permiten el uso de botellas de aerosol (spray) con una etiqueta que indique agua con cloro.



WALLA WALLA COUNTY DEPARTMENT OF COMMUNITY HEALTH

Sitio web: https://www.co.walla-walla.wa.us/government/health_department/index.php

Correo electrónico: health@co.walla-walla.wa.us

314 West Main Street • P.O. Box 1753 • Walla Walla, WA 99362 • Teléfono principal: (509) 524-2650 • Fax: (509) 524-2677

SOLICITUD PARA EL SERVICIO TEMPORAL DE ALIMENTOS

Información del vendedor

Nombre del negocio: _____

Nombre del solicitante: _____

Domicilio del solicitante para recibir correo postal: _____

Número de teléfono: _____ Correo electrónico: _____

Las personas que tienen una tarjeta válida para el manejo de alimentos (Food Worker Card), deben estar en el establecimiento durante la duración del evento:

Nombre: _____ Fecha de vencimiento de la tarjeta: _____

Nombre: _____ Fecha de vencimiento de la tarjeta: _____

Información del evento

Nombre del evento: _____

Lugar del evento: _____

Coordinador(a) del evento: _____ Número de tel: _____

Fecha de inicio del evento: _____ Fecha en que termina el evento: _____

Horas de funcionamiento: _____

Información de la instalación del puesto

Los alimentos se servirán de: Una cocina aprobada [] Móvil [] Estructura temporal/puesto [] Otro: _____

Recordatorio: Todos los puestos temporales de alimentos deben estar protegidos en contra del clima y tener cubierta. Consulte los Requisitos para el Permiso Temporal de Alimentos (páginas 3-6 de la solicitud).

Lavado de manos: Fregadero con plomería [] Dispensador con sistema de flujo de agua por gravedad []

¿Cómo evitará tener contacto directo de las manos con los alimentos listos para comer: Guantes [] Utensilios [] Otro: _____

Fuente del suministro de agua que se usará en el lugar del evento: _____

Eliminación de las aguas de desecho: Drenaje [] Fosa séptica [] Recipiente/Cubeta [] Tanque colector []

¿Tiene un termómetro bimetálico de varilla para revisar las temperaturas de cocción, mantener las temperaturas, etc.? _____

Solución desinfectante usada: Agua con cloro [] Otra: _____

¿Ha leído y puede cumplir con los Requisitos del Permiso para el Servicio Temporal de Alimentos; Ver páginas 3-6: Sí [] No []

Por la presente, doy mi consentimiento para que el Departamento de Salud del Condado de Walla Walla realice inspecciones y acepto que el otorgamiento y retención de este permiso dependen del cumplimiento satisfactorio de los requisitos locales del servicio temporal de alimentos, de los que he recibido una copia.

Firma del solicitante: _____ **Fecha:** _____

Categoría 1 Permiso para el Servicio Temporal de alimentos
\$35.00 cuota base + \$10.00 por día # _____ días = \$ _____

Categoría 2 Permiso para el Servicio Temporal de alimentos
\$75.00 cuota base + \$10.00 por día # _____ días = \$ _____

Subtotal \$ _____

Nota: Todas las solicitudes deben ser recibidas 3 días hábiles antes del evento para evitar un cargo por solicitud tardía

Día del evento Día límite para entregar la solicitud y el pago de la cuota

Lunes.....Martes de la semana previa
Martes..... Miércoles de la semana previa
Miércoles..... Jueves de la semana previa
Jueves.....Viernes antes del evento
Viernes..... Lunes antes del evento
Sábado..... Martes antes del evento
Domingo..... Martes antes del evento

Sólo se otorgará un descuento por cada solicitud

50% para organizaciones no lucrativas \$ _____

15% para las solicitudes de eventos múltiples \$ _____

75% para los establecimientos de alimentos que tienen un permiso vigente para el servicio de alimentos del Departamento de Salud de Walla Walla \$ _____

Subtotal \$ _____

Descuento -\$ _____

Cargo por entrega tardía \$ _____

Cantidad total adeuda \$ _____

Número de recibo # _____

Aprobación sanitaria: Fecha _____

