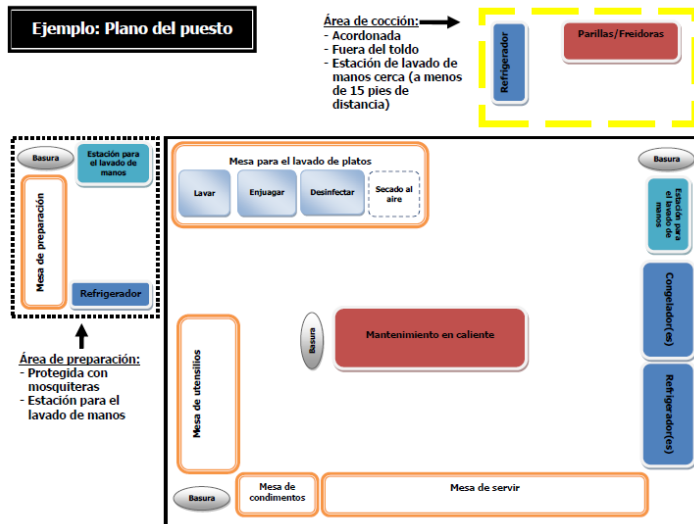


Lista de Control Para los Puestos de Comidas

- Estaciones para el lavado de manos
- Equipos para almacenaje en caliente/frío
- No puede haber empleados enfermos
- Los alimentos crudos de origen animal deben estar separados
- Uso de guantes/pinzas/papel para fiambres
- Termómetro de tallo metálico
- Toldo/tienda cubriendo el puesto
- Alimentos protegidos con tapas/protectoras contra estornudos
- Áreas de la parrilla/freidora acordonada y fuera del entoldado
- Cubos para desinfección/botellas aerosoles de cloro(lejía) o amoníaco cuaternario
- Lavado de utensilios o utensilios extras
- Recinto cerrado con mosquiteras para la preparación de alimentos al aire libre
- Alimentos y otros materiales no deben estar en el suelo
- Un recipiente para agua sucia (no la tire nunca ni al suelo ni al alcantarillado de aguas pluviales)



¿Preguntas? Llame al 608-243-0330

PUESTOS PROVISIONALES DE COMIDAS: PUNTOS CLAVE



Public Health Madison & Dane County
 Environmental Health Division
 2300 S. Park St; Suite 2010, Madison, WI 53713
 (608) 242-6515 www.publichealthmdc.com/tempfood



Primero, revise los materiales relacionados con la solicitud en línea (www.publichealthmdc.com/tempfood), y a continuación, siga los puntos clave de este volante para asegurarse de que su puesto de comidas sea seguro y tenga éxito.

1. Proveed Public Health MADISON & DANE COUNTY Healthy people. Healthy places.

Todos los alimentos deben adquirirse de un proveedor aprobado y el agua debe proceder de una fuente potable. Los alimentos preparados o enlatados en

2. Temperaturas

Temperaturas Mínimas de Cocción

Aves; Carnes rellenas	165°F
Carnes picadas (ej. hamburguesas)	155°F
Puerco	145°F
Mariscos	145°F
Otros alimentos con riesgos	145°F
Comercialmente precocidos (salchichas "brats," perros calientes)	135°F

Recuerde

- Mantenga los alimentos fríos a o menos de 41°F
- Mantenga los alimentos calientes a 135°F o más
- Recaliente alimentos al menos a 165°F dentro de las 2 horas después de cocinarlos
- Enfíe los alimentos rápidamente de 135°F a 41°F en 6 horas o menos

3. La Estación Para el Lavado de Manos



Proveer

- Recipiente de 5 galones o más (de grado alimentario)
- Jabón de manos
- Llave de flujo continuo
- Toallas de papel
- Recipiente para el agua sucia
- Cubo de basura

No se permiten las llaves con botones tipo pulsador



Si el puesto no dispone de una estación apropiada para el lavado de manos, el puesto se cerrará.



El desinfectante de manos NO puede sustituir el lavado de manos con agua y jabón.



4. Guantes

Lávense las manos siempre ANTES de ponerse los guantes nuevos.
Descarte los guantes si:

- Estornuda o tose en ellos
- Se toca el pelo o la cara
- Cambia de actividades o estación de trabajo
- Manejo de los alimentos crudos de origen animal
- Se rasgan o contaminan

5. Equipo Para Alimentos



Para Almacenaje en Frío:

- Refrigeradores comerciales aprobados por ANSI
- Las neveras de tipo doméstico NO SE PERMITEN



Para Almacenaje en Caliente:

- Equipos aprobados por ANSI: asadores Nesco, hornos para pizza, mesas de vapor
- Los platos de servir calentados con fuegos de vela o de tipo Sterno, NO SE PERMITEN



Asegúrese de tener un termómetro de tallo metálico (0 a 220°F) para verificar las temperaturas de los alimentos, y un sistema para limpiarlo entre usos (desinfectante o toallitas de alcohol).

6. Lavado de Platos

Si está lavando los utensilios en el puesto:

1. Lavar



2. Enjuagar



3. Desinfectar



4. Déjelos Secar al Aire Libre

(No use nunca toallas)

Proporcionar tiras de prueba para probar la concentración del desinfectante.