



# SAMPLING

Free, bite-sized portions

## Licensing requirements

### You do not need a transient food license if

- samples are bite-sized portions
- samples are free

### You do need a transient food license if

- Packaged, time/temperature control for safety foods or unpackaged foods are sold along with the sampling activities

## Guidelines for food sampling activities

- Food must be obtained from an approved source.
- Dispense samples safely to the public by serving individual portions in disposable containers, single service napkins or with disposable utensils.
- Keep time/temperature foods at the proper temperature or discard within 4 hours at ambient temperature (Time as a Public Health Control).
- Bare hand contact with the food is not allowed.
- If utensils used to prep or portion samples will need to be washed on site, set up a ware washing station for wash, rinse, and sanitizing.

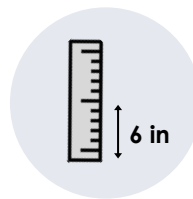
## Storage, display, and handling



Handle unpackaged foods with gloves, tissues, or utensils.



Set up a hand washing station if you serve unpackaged food.



Store food at least 6 inches off the ground.

**Questions in Dane County**  
Public Health Madison & Dane County  
(608) 242-6515  
LEAdmin@publichealthmdc.com  
publichealthmdc.com/farmersmarket

**Questions outside of Dane County**  
DATCP, Division of Food Safety  
(608) 224-4923  
DATCPDFSLicensing@wi.gov  
datcp.wi.gov

Scan to read online



 **Public Health**  
MADISON & DANE COUNTY

*Healthy people. Healthy places.*

UPDATED NOV 2023



# MUESTRAS

Porciones gratis, del tamaño de un bocado

## Requisitos de autorización

### No necesita una licencia de alimentos para transeúntes si

- las muestras son porciones del tamaño de un bocado
- las muestras son gratuitas

### Usted necesita una licencia de alimentos transitorios si

Junto con las actividades de muestra se venden alimentos envasados con control de tiempo/temperatura para su consumo seguro o alimentos sin envasar.

## Instrucciones para las actividades de muestra de alimentos

- Los alimentos deben obtenerse de una fuente autorizada.
- Dispense muestras de forma higiénica al público sirviendo porciones individuales en recipientes desechables, servilletas de servicio único o con utensilios desechables.
- Mantenga los alimentos a la temperatura adecuada o deséchelos en un plazo de 4 horas a temperatura ambiental (el tiempo como control de salud pública).
- No se permite el contacto de las manos descubiertas con los alimentos.
- Si es necesario lavar los utensilios utilizados para preparar o porcionar las muestras en el sitio, instale una estación de lavado de utensilios para lavar, enjuagar y desinfectar.

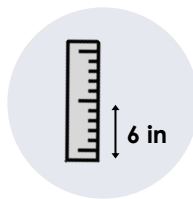
## Almacenamiento y manejo



Maneje los alimentos no envasados con guantes, pañuelos o utensilios.



Instale un lavamanos si sirve alimentos sin empaquetar.



Almacene los alimentos al menos a 15 cm del suelo.

### Preguntas en el Condado de Dane

Salud Pública de Madison y el Condado de Dane  
(608) 243-0380  
LEAdmin@publichealthmdc.com  
publichealthmdc.com/productosagricolas

### Preguntas fuera del Condado de Dane

DATCP, División de Seguridad Alimentaria  
(608) 224-4923  
DATCPDFSLicensing@wi.gov  
datcp.wi.gov

### Leer en línea



 **Salud Pública**  
DE MADISON Y EL CONDADO DE DANE  
*Gente sana. Lugares saludables.*

ABRIL 2024