

GUÍA PARA LA OPERACIÓN DE RESTAURANTES TEMPORALES

Reglas para puestos de comida en eventos

GUÍA PARA LA OPERACIÓN DE RESTAURANTES TEMPORALES

Reglas para puestos de comida en eventos temporales

Departamento de Salud y Servicios Humanos

Programa de Salud Ambiental

2051 Kaen Road, Suite 367

Oregon City, OR 97045

Teléfono: 503-655-8384

Desarrollado por el Departamento de Servicios Humanos de Oregon (ODHS)

Tabla de contenidos

¿Qué es un restaurante temporal?	4
¿Quién debe obtener una licencia para restaurante temporal?.....	4
¿Cómo puedo obtener una licencia para restaurante temporal?.....	5
¿Hay alimentos que no requieren una licencia para restaurante temporal?	5
¿Debe haber una persona a cargo en un puesto de comida?.....	6
¿Los empleados que estén enfermos pueden trabajar?	6
Instalaciones para el lavado de manos.....	6
Proveedores de alimentos.....	7
Proveedores de agua	7
Alimentos potencialmente peligrosos (APP)	7
Temperatura de los alimentos	8
Aviso al consumidor	8
Termómetros.....	8
Cómo calibrar los termómetros	9
Construcción de su puesto de comida	10
Tarjeta para manejar alimentos	10
Lavado de trastes.....	10
Tropos de limpieza.....	10
Limpieza y desinfección.....	10
Consejos para la seguridad de los alimentos	11
Guía para su puesto de comida	12

Capítulo 1

Puestos de comida y servicios de comida en eventos

¿Qué es un restaurante temporal?

Un restaurante temporal es un establecimiento que opera temporalmente en conexión con cualquier evento de la comunidad donde se prepara o sirve comida para su consumo inmediato. Los ejemplos de este tipo de eventos incluyen: ferias, carnavales, circos, festivales, conciertos o cualquier otra reunión pública. Se conocen comúnmente como puestos de comida. Para operar un restaurante temporal, usted debe obtener una licencia para restaurante temporal del condado donde el evento se llevará a cabo.

Las reglas de Oregon requieren que todos los puestos de comida o actividades de servicios de comida abiertos al público obtengan su licencia ANTES de empezar a funcionar.

Todos los alimentos deben ser preparados en el puesto, en un local aprobado o adquiridos de un proveedor aprobado. Los alimentos preparados en casa **no** están permitidos.

¿Quién debe obtener una licencia para restaurante temporal?

Los individuos o grupos que planean proveer comida en un evento deben primero obtener una licencia para restaurante temporal. Los Estatutos Revisados de Oregon (ORS 624.025) requieren que cada puesto de comida que opera durante un evento obtenga su propia licencia. Existen tres tipos de licencias temporales: para evento único, intermitente y estacional.

Las licencias para **eventos únicos** son válidas para la duración de un solo evento o por 30 días consecutivos, lo que ocurra primero. Las ferias y los eventos para recaudar fondos son ejemplos de cuándo se debe obtener una licencia para evento único. Una organización benéfica, no lucrativa, también debe tener una licencia individual por cada puesto de comida que opere durante un evento.

Las licencias **intermitentes** son válidas por 30 días consecutivos. Puede cubrir diferentes eventos siempre que el puesto de comida tenga el mismo menú, ubicación y servicios (agua, desagüe, etc.). Se requiere una revisión del sistema de operación antes de obtener la licencia. Aparte de la cuota para la licencia, se puede cobrar una tarifa por la revisión del sistema de operación y por las inspecciones adicionales que resultan en una visita separada. Este tipo de licencia sería apropiada para el terreno de la feria del condado donde cada semana se llevan a cabo diferentes eventos. Esta licencia puede ser usada para puestos de comida lucrativos o benéficos.

Las licencias **estacionales** son válidas por 90 días. El puesto debe tener el mismo menú, ubicación y servicios (agua, desagüe, etc.). Esta licencia requiere que la misma organización supervisora esté afiliada a todos los eventos bajo la licencia. Esta licencia es apropiada para eventos a largo plazo, como el mercado agricultor y las ligas pequeñas de deportes. Este tipo de licencia sería usada para puestos de comida lucrativos o benéficos. Se requiere una revisión del sistema de operación antes de obtener la licencia. Se puede cobrar una tarifa por la revisión del sistema de revisión y por las inspecciones adicionales que resultan en una visita separada.

¿Cómo obtengo una licencia para restaurante temporal?

Para obtener una licencia, llame al condado donde el evento se llevará a cabo.

Los especialistas en salud ambiental del condado están listos para asistirlo en la planificación de sus actividades relacionadas con alimentos. Muchos condados tienen una tarifa reducida para la licencia cuando se presenta la solicitud con anticipación. Recomendamos que solicite una licencia para restaurante temporal **por lo menos tres semanas antes de que comience el evento.**

Para una licencia para evento único, debe completar y entregar la solicitud. Para las licencias intermitentes y estacionales, debe entregar la solicitud más una solicitud para la revisión del sistema de operación y el condado deberá aprobarlas antes de que reciba su licencia. Deberá brindar información sobre la ubicación del evento, datos del coordinador del evento (incluyendo su número de teléfono) e identificar dónde va a conseguir el agua, la comida y el hielo, y cómo se va a deshacer del agua residual y la basura. También tendrá que identificar las instalaciones de servicios higiénicos e instalaciones para lavar las manos que estarán disponibles para usted y sus empleados durante el evento. Es posible que desee hacer referencia a esta Guía para la operación de restaurantes temporales al momento de llenar su solicitud o conforme prepara su solicitud para la revisión del sistema de operación.

El Departamento de Salud del Condado puede imponer requisitos adicionales como protección contra los riesgos de salud relacionados con el funcionamiento de restaurantes temporales, y puede prohibir la venta de productos alimenticios específicos.

¿Hay alimentos que no requieren una licencia para restaurante temporal?

Los siguientes son algunos de los alimentos que están exentos de licencia si son solamente para su consumo inmediato:

- Caramelos, manzanas acarameladas y dulces no potencialmente peligrosos
- Helados empaquetados comercialmente y postres congelados que se venden en porciones individuales
- Productos encurtidos comercialmente, cecina comercialmente procesada, nueces, frutos secos, palomitas de maíz y alimentos comercialmente preempaquetados, como papas fritas, pretzels y galletas
- Bebidas selladas potencialmente no peligrosas, comercialmente embotelladas o enlatadas, incluyendo bebidas alcohólicas
- Café o té sin ingredientes potencialmente peligrosos
- Bebidas potencialmente no peligrosas, frías o calientes, preparadas con mezclas en polvo individualmente selladas y con agua embotellada comercialmente, no incluye jugos frescos
- Un establecimiento u organización que prepara o vende productos de panadería no potencialmente peligrosos para el consumo inmediato en un evento, que se obtienen de un servicio de comida con licencia o son preparados en el puesto, estará exento de licencia

Capítulo 2

Requisitos de higiene alimentaria

¿Debe haber una persona a cargo en un puesto de comida?

Alguien en su puesto de comida debe estar a cargo durante todas las horas de servicio. Esta persona será responsable de saber las normas de higiene alimentaria y los procedimientos dentro de su establecimiento. Esta persona puede proveer la información necesaria que los empleados necesitan para realizar su trabajo. La persona a cargo (PAC) debe informar a los empleados que no pueden trabajar en caso de tener fiebre, dolor de garganta o síntomas gastrointestinales como vómitos, diarrea y náuseas. Los empleados con vómitos o diarrea no diagnosticada, no deben trabajar con los alimentos hasta 24 horas después de que los síntomas hayan desaparecido.

La persona a cargo debe demostrar conocimiento de las normas relacionadas con la operación de servicios de alimentos, incluyendo los ocho alérgenos alimentarios principales: trigo, frutos secos, cacahuates, mariscos, pescado, soya, leche y huevos. Tenga un plan para los empleados sobre cómo abordar a los clientes que pregunten sobre los alimentos que contienen un ingrediente que les pueda causar una reacción alérgica. La demostración de conocimiento se puede cumplir si tiene un certificado vigente de capacitación en el manejo de alimentos, o si no hay incumplimientos que se sabe que causan enfermedades transmitidas por los alimentos. Chequee la lista de certificados aprobados para el manejo de alimentos en <http://healthoregon.org/foodsafety>.

¿Los empleados que estén enfermos pueden trabajar?

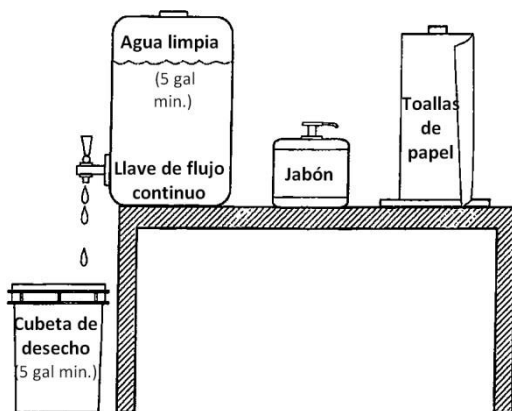
Empleados enfermos

Cualquier persona con una enfermedad contagiosa, que tiene vómitos, calambres abdominales o diarrea no debe trabajar en un servicio de alimentos hasta que esté completamente libre de síntomas.

Los empleados con llagas o cortes infectados en las manos deben tener una cobertura hermética que proteja la lesión y llevar puestos guantes desechables que no contienen látex. Las llagas o cortes infectados en otras partes del cuerpo, como los brazos, deben de estar cubiertos por un vendaje ajustado, seco y duradero.

Instalaciones para el lavado de manos

¡PRIMERO instale su estación para lavado de manos! Esto debe hacerse antes de manipular alimentos y utensilios.



Use un lavamanos con agua tibia o proporcione un recipiente de 5 galones de agua tibia con una válvula de distribución que proporcione un flujo constante de agua cuando se abre. Proporcione una cubeta para capturar el agua sucia. Proporcione jabón en una botella con bombilla, toallas de papel y un bote de basura. No utilice toallas de tela para secar las manos.

Cuándo y cómo lavarse las manos

El lavado de manos es muy importante cuando se trabaja con alimentos y bebidas—el lavado de las manos remueve los microorganismos que pueden enfermar a las personas. La mejor forma de lavar las manos es frotarlas por 20 segundos con agua tibia y jabón. Seque las manos con toallas de papel.

Las personas que trabajan con alimentos también deben lavarse las manos cuando cambian de tareas y después de manipular carnes crudas. Lávese las manos cuando ingresa al puesto de comida, después de usar el baño, después de fumar y cuando las manos se contaminen con fluidos corporales. Esto es para evitar la propagación de enfermedades que los empleados podrían tener a pesar de que aún no presenten síntomas.

Proveedores de alimentos

Todos los productos alimenticios deben estar sanos y libres de descomposición, productos químicos tóxicos y otras sustancias nocivas. Todos los productos alimenticios deben ser preparados, almacenados, manipulados o mostrados en una forma que los mantenga seguros para que las personas los puedan comer.

No se permiten los productos procesados o enlatados en casa.

Los alimentos deben ser preparados en el puesto de comida o comprados de un lugar aprobado. Una alternativa a la preparación en el puesto de comida es la de preparar los alimentos en una cocina aprobada, como un restaurante que tiene licencia. Los alimentos que han sido preparados en casa no pueden ser almacenados en el puesto de comida ni ser servidos al público.

Las organizaciones benéficas pueden vender productos horneados en casa siempre y cuando tengan un cartel visible diseñado con letras de 2 pulgadas de tamaño, indicando que los productos horneados no fueron preparados en una cocina que tiene licencia. Los productos horneados en casa no pueden ser alimentos potencialmente peligrosos, como tartas con rellenos de crema o natilla.

Proveedor de agua

Toda el agua utilizada en el puesto de comida debe provenir de un sistema aprobado de agua pública. Un puesto de comida también puede usar agua embotellada comercialmente.

Alimentos potencialmente peligrosos (APP)

Los alimentos potencialmente peligrosos son:

- Alimentos de origen animal (crudos o cocidos)
- Productos vegetales cocidos
- Brotes de semillas sin procesar, melones picados y mezclas de ajo con aceites
- Vegetales de hoja crudos y picados, tomates picados

Ejemplos: hamburguesas, tacos, hot dogs, espagueti, chile con carne, arroz cocido, papas y frijoles cocidos.

Temperatura de los alimentos

Mantenimiento caliente y frío Los alimentos potencialmente peligrosos se deben mantener fríos a 41 °F o menos y los alimentos calientes se deben mantener a 135 °F o más. Las temperaturas entre 41 °F y 135 °F permiten que las bacterias que pueden causar enfermedades crezcan rápidamente. Esta zona de temperatura es llamada la **zona de peligro**

Use refrigeradores o hielo para almacenar los alimentos a 41 °F o menos. El hielo debe ser obtenido de un proveedor aprobado. El envase utilizado debe permitir que el agua drene conforme el hielo se vaya derritiendo (hielera con tapón de drenaje). Mantenga suficiente hielo disponible para mantener los alimentos rodeados de hielo durante las horas de servicio.

Use un equipo capaz de mantener los alimentos calientes (135 °F o más). Las llamas abiertas fallan con frecuencia y se apagan. Asegúrese de que el equipo va a funcionar y podrá mantener los alimentos calientes durante las horas de servicio.

Cocción Cocine los productos crudos de origen animal a las siguientes temperaturas: aves de corral, carnes rellenas, pescados rellenos y pasta rellena a 165 °F. Carne molida de res, puerco u otras carnes molidas a 155 °F. Puerco, huevos, pescado y otros alimentos potencialmente peligrosos a 145 °F.

Recalentar Todos los alimentos potencialmente peligrosos que han sido cocinados y enfriados deben ser recalentados por lo menos a 165 °F en el plazo de dos horas antes de ser colocados en mantenimiento caliente.

Aviso al consumidor

Los alimentos de origen animal, como carne de res, pescado, mariscos y huevos a veces contienen virus y bacterias nocivas y cuando se consumen crudos o medio crudos pueden presentar un riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Las Reglas de los Alimentos requieren un aviso al consumidor por escrito para garantizar que todos los consumidores estén informados sobre el aumento del riesgo por comer los alimentos de origen animal crudos o medio crudos que se sirven en su puesto. El aviso al consumidor debe identificar el alimento que es servido crudo o medio crudo, y cualquier alimento que contenga ingredientes crudos o medio crudos. El aviso al consumidor también debe incluir una declaración sobre los riesgos a la salud por el consumo de alimentos de origen animal crudos o medio crudos. Para más información sobre cómo escribir un aviso al consumidor o para ver ejemplos, visite www.healthoregon.org/foodsafety.

Termómetros

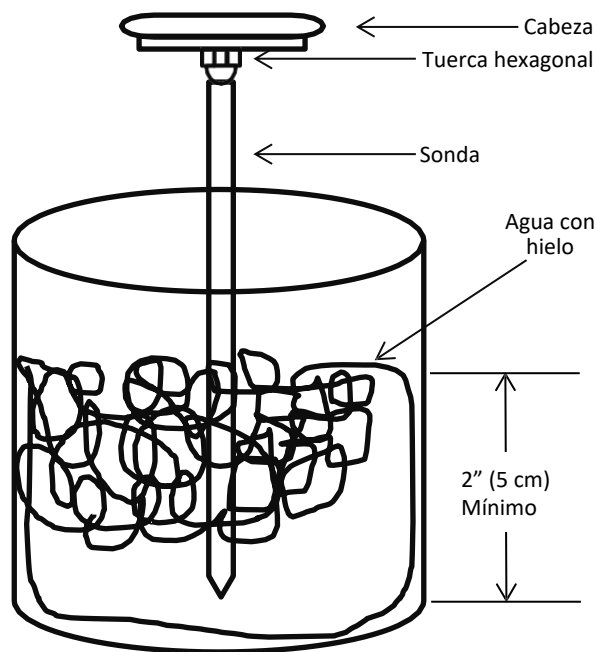
Se requieren termómetros con sonda para chequear la temperatura de los alimentos cuando se mantienen fríos o calientes o cuando se cocinan productos crudos de animales. De acuerdo con las Reglas de los Alimentos, los restaurantes temporales que sirven alimentos cortados finamente como hamburguesas, filetes de puerco, pechuga de pollo o filetes de pescado deben tener un termómetro con sonda de diámetro pequeño para chequear la temperatura de estos alimentos. En la figura de abajo hay un ejemplo de un termómetro de sonda con diámetro pequeño.



Se requieren termómetros de refrigeradores para confirmar que su refrigerador o hielera estén manteniendo el frío. Los dos estilos de termómetros se pueden comprar a su proveedor de alimentos o por internet.

Cómo calibrar los termómetros

Es importante asegurarse de que los termómetros estén funcionando correctamente. Una forma fácil de comprobar que su termómetro esté funcionando bien es tomar un recipiente con hielo y añadir suficiente agua para que el hielo esté medio derretido. En el caso de un termómetro bimetálico, ponga el termómetro en el agua con hielo hasta sumergir el sensor (en un hoyo pequeño) localizado a una pulgada de la punta del termómetro, y espere 30 segundos hasta que la aguja deje de girar. Si mide otra temperatura, ajuste la tuerca hexagonal manteniendo el termómetro en el hielo hasta que lea 32 °F. En el caso de termómetros digitales, lea las instrucciones del fabricante para ajustar su termómetro.



Construcción de su puesto de comida

El puesto debe armarse de modo de proteger a los alimentos de la tierra u otros contaminantes. Construya todos los mostradores y las superficies para preparar la comida con materiales no absorbentes, lisos y fáciles de limpiar. Considere dónde y cómo va a mantener los alimentos libres de plagas, como por ejemplo guardando la comida en envases tapados y levantados sobre el nivel del piso. Los ventiladores y los mosquiteros ayudan a mantener las plagas e insectos fuera.

Si el suelo está diseñado para drenar, el suelo puede ser de concreto, asfalto, tierra o gravilla cubierto con tapetes o materiales adecuados que han sido aprobados y controlan eficazmente el polvo y el barro. Las paredes y el techo pueden ser construidos de materiales que protegerán el interior del puesto de la intemperie, polvo y escombros.

Tarjeta para manejar alimentos

Los trabajadores de los servicios de alimentos deben obtener una tarjeta para manejar alimentos. Para obtener una, comuníquese con el departamento de salud de su condado o visite <http://oregon.gov/DHS/ph/foodsafety/index.shtml>.

Lavado de trastes

Puede usar un lavaplatos comercial, lavadero de tres compartimentos o tres contenedores suficientemente grandes para que entre la parte más grande de su equipo para lavar, enjuagar y desinfectar todo su equipo y utensilios. Cuando use el sistema de tres pasos, lave su equipo y utensilios con agua caliente y jabón, enjuague con agua caliente, sumerja en desinfectante y déjelos secar al aire. El desinfectante puede estar compuesto de 50-100 ppm de cloro o 200 ppm de amonio cuaternario (quat). Use las tiritas de prueba hechas para el desinfectante que va a usar. Las tiritas de prueba van a asegurar que el desinfectante se haya mezclado de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Puede comprar las tiritas de prueba con su proveedor de alimentos o por internet.

Trapos de limpieza

Los trapos de limpieza se deben almacenar en una solución desinfectante después de cada uso. El cloro se usa con mayor frecuencia como desinfectante. Use una (1) o dos (2) cucharaditas de cloro por cada galón de agua. La concentración deseada de cloro es de 50 a 100 ppm. Puede comprar las tiritas de prueba para chequear la concentración del cloro con su proveedor de alimentos o por internet.

Limpieza y desinfección

Cuando la misma superficie es usada para preparar alimentos crudos y listos para comer, estas superficies deben ser lavadas, enjuagadas y desinfectadas antes de preparar alimentos listos para comer. Cuando ha utilizado una superficie que está en contacto con alimentos y es demasiado grande para moverla a la zona de lavado de platos, como por ejemplo una mesa de acero inoxidable, de todas maneras, tendrá que ser lavada con agua y jabón, enjuagada con agua limpia y desinfectada con un desinfectante aprobado.

Consejos para la seguridad de los alimentos

Cuantos más pasos tiene una receta en los que haya que recalentar y enfriar, mayor es la probabilidad de generación de gérmenes. El enfriar, recalentar, mantener caliente o manipular incorrectamente los alimentos son las causas principales de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. Para reducir la probabilidad de una enfermedad transmitida por los alimentos:

- Minimice el recalentamiento y enfriamiento. Simplifique sus recetas. Elimine los pasos innecesarios y combine los procesos si es posible. Por ejemplo, use chili con carne de lata en vez de prepararlo fresco, o prepare la carne para tacos antes de servirlos en vez de prepararla con anticipación, ya que la tendría que enfriar y recalentar. Evite usar las sobras de la comida.
- Evite preparar la comida con anticipación. Cocine las hamburguesas o rollitos primavera cuando se los pidan en vez de cocinarlos con anticipación y mantenerlos calientes.
- Minimice el tocar los productos crudos de origen animal con las manos descubiertas. Use guantes que no tengan látex, tenazas, espátulas o papel encerado para manejar los alimentos en vez de usar las manos descubiertas.
- Los alimentos listos para comer que son potencialmente peligrosos que se guardan durante 24 horas deben ser marcados con la fecha y usados dentro de siete (7) días.

Proteja los condimentos (kétchup, mostaza, crema o azúcar) que los clientes van a usar, proporcionando botellas, paquetes individuales o dispensadores. Proteja los cubiertos descartables que están disponibles para los clientes. Almacene los cubiertos con la agarradera hacia arriba para que solo puedan agarrar esa parte o proporcione utensilios envueltos individualmente.

Almacene la comida y utensilios en áreas sobre el piso. Guarde los alimentos en botes de calidad alimentaria. Proteja los alimentos y utensilios del polvo y otros contaminantes.

Las sustancias químicas, como el cloro o detergentes, deben de ser almacenadas en la parte de abajo y lejos de los alimentos y los utensilios. Etiquete correctamente todos los envases con productos químicos.

Toda el agua residual debe desecharse de forma adecuada en una alcantarilla con tuberías o en un depósito aprobado de aguas residuales.

Tenga un plan sobre cómo va a evitar que las plagas contaminen sus alimentos o equipo.

Guía para su puesto de comida

Esta lista es una guía para ayudarle a prepararse para su evento:

- La solicitud de aprobación para un restaurante temporal completada y entregada junto con las cuotas correspondientes
- Tarjeta(s) para el manejo de alimentos
- Los materiales de construcción para su puesto tienen superficies fáciles de limpiar
- Termómetro (uno con punta de metal y uno de vidrio)
- Área con materiales y equipo para lavarse las manos
- Trapos para limpiar, un balde y desinfectante químico
- Un kit (tiritas de papel) apropiado para chequear el desinfectante
- Área con materiales y equipo para lavar los trastes
- Revise que todo su equipo funciona adecuadamente
- El hielo, el agua y la comida son de una fuente aprobada
- Los contenedores de almacenamiento para el hielo y la comida son de calidad alimentaria
- Hay materiales descartables disponibles para los clientes
- Las cucharas medidoras tienen agarradera
- Un bote de basura con tapa (un bote cubierto para basura)
- Tiene reemplazos para los empleados enfermos

Durante el evento, un especialista en la salud y el medio ambiente inspeccionará su puesto de comida. Para garantizar la seguridad de los alimentos, es posible que haya requisitos adicionales.

La información contenida en este documento tiene como fin básico servir de orientación. Podrían aplicarse requisitos más específicos para su circunstancia individual. Por favor, guarde este documento como referencia.