



catawba county
public health

MAKING. LIVING. BETTER.

Requisitos Temporales Para los Establecimientos de Alimentos

Información para vendedores en ferias, carnavales,
circos, exhibiciones publicas o eventos similares



En Carolina del Norte las Reglas Gobernantes de Sanidad en los Restaurantes y Otros Establecimientos que Manejan o Procesan Alimentos (15A NCAC 18A, sección .2600), requieren que ciertas operaciones del servicio de alimentos situados en festivales y eventos especiales obtengan un **Permiso para Operar** de parte del departamento local de salud pública, antes de que el evento se lleve a cabo. Las excepciones y exenciones de estos requisitos se encuentran en la parte de atrás de este manual. La información en este documento está hecha con el propósito de ayudarlo a entender que es lo que se necesita y que es lo que se espera del encargado mientras los festivales o eventos estén en función.

Las reglas y aplicación para el permiso están disponible en la página de internet del Departamento de Salud del Condado de Catawba, <https://www.catawbacountync.gov/county-services/environmental-health/>

Un establecimiento temporal de alimentos significa que estos establecimientos de alimentos o bebidas establishments que opera en conexión con una feria, carnaval, circo, exhibición pública, o alguna otra reunión similar por un periodo de 21 días o menos.

Permiso para Operar: Cada vendedor debe completar una “aplicación para un permiso temporal de comida” y someterla a la División de Ambiente de Salud no más tardar 15 días antes de comenzar a operar. Este requerimiento de 15 días de anticipación no prohíbe que se someta la aplicación para vendedores sustitutos ya que estas aplicaciones son sometidas al menos 3 días laborables antes del evento. Una cuota de \$75.00 debe ser pagado con la aplicación. Antes de que el evento comience, un Especialista de Salud Ambiental visitara su sitio, para evaluar que su lugar cumpla con los requerimientos. Es responsabilidad de cada vendedor de cumplir con estos requerimientos. Es la responsabilidad de cada vendedor de comida cumplir con todos estos requerimientos. Si todos los requerimientos de estas reglas se han cumplido, un permiso para operar será otorgado. Ningún servicio o preparación de comida será permitido en el lugar hasta que usted haya recibido este permiso. Su aceptación a este permiso constituye al acuerdo de mantener el sitio según lo permitido originalmente durante la duración del evento y a funcionar de acuerdo a todos los estatucos, reglas y regulaciones encontrados en 15^a NCAC de la sección 2600 y cualquier condición específica que pueda ser incluida en el permiso.

Durante el evento podría pedirle que solucione problemas observados por el Especialista de Salud Ambiental. Se requerirá una solución rápida a lo que se le ha pedido.

Fuente de Agua: Agua corriente bajo presión debe ser facilitada en cada lugar. El método de preferencia es una conexión directa a una Fuente aprobada por el departamento con una manguera de agua potable. Mantener tanques es aceptable si son aprobados por el departamento luego de una inspección. Toda agua que es utilizada en los sitios sin importar el método de entrega debe ser procedente de una fuente en el sitio y aprobada por

el departamento y/o comercialmente empacada. Los pozos deben cumplir con los estándares contenidos en 15A NCAC 18A, de la sección .1700. El pozo debe ser examinado e inspeccionado antes del evento para asegurar que cumple con los requerimientos y que es seguro para consumir.

Tienda: Los establecimientos temporales de alimentos tendrán que operar (funcionar) adentro de un camión, tienda o lugar aprobado que tenga un techo que proteja de la lluvia, polvo, insectos, y otros contaminantes. Todos los productos de comida y utensilios deberán estar adentro del local en todo momento. Cuando alimentos de gran proporción como asados, hombro, carne para asar, etc. sean cocinadas, el equipo de cocina con tapa incluida, como asadores, tostadoras, y otros equipos de cocina, que provean suficiente cobertura para el alimento que se está cocinando. (Verifique con su departamento de bomberos local para determinar el cumplimiento de los códigos de incendios aplicables).

Ventana Protectora: Las medidas de control de insectos que son aprobadas y apropiadas tendrán que estar en uso todo el tiempo utilizando mosquiteros o el uso efectivo de abanicos. Cuando las ventanas protectoras son utilizadas, los puestos deben ser cerrados en al menos tres lados con mosquiteros finos u otro tipo de red que permita el paso de aire. El frente del puesto debe estar cubierto por una ventana protectora deslizante o que abran hacia arriba, o protegidas por el use efectivo de abanicos. Una apertura o partidura del mosquitero es permitida inmediatamente atrás de la estufa o asador para prevenir riesgos de incendios (Verifique con el departamento local de bomberos para determinar conforme a la ley si los códigos son aceptables).

Iluminación: La iluminación debe ser resguardada,

cubierta, o de alguna forma resistente a roturas en áreas donde comida, equipo limpio, utensilios, mantelería, y artículos de un solo uso son expuestos. Lámparas de luz infrarroja u otra lámpara debe ser protegidas de roturas por un escudo para que así el foco no este expuesto. La iluminación es requerida para todas las funciones nocturnas.

Piso: Un establecimiento de comida temporal debe estar localizado y mantenido en condición limpia y sanitaria. Adentro o afuera, alfombra, acolchonamiento, lonas, o algún material no absorbente similar es requerido para cubrir el piso de no haber asfalto, concreto, grama, o alguna otra superficie que controle el polvo o lodo. Si algún problema ocurre tal come derrame de grasa, limpie inmediatamente utilizando las técnicas adecuadas; no lave estos derramos utilizando el desagüe o coladera.

Almacenamiento: No se permitirá nada en el “piso o suelo” a excepción del equipo de trabajo con patas o cajones vacíos que no absorban la humedad. Todo el equipo de almacenamiento, tapados o no tapados, tendrán que mantenerse sin contacto con el piso o suelo y bajo la carpa en todo momento.

Protectores de Comida: La comida y la superficie de la comida que está en contacto con el cliente, deberán estar debidamente protegidas contra la exposición al cliente. El uso y la instalación adecuada de protectores de comida (vidrio templado o algo similar) colocadas arriba, en frente o al final. El uso de papel plástico o algo similar para uso de protección de la comida no es permitido. Los protectores de alimentos no son requeridos si la superficie de la comida estuviese en una posición que no permitiera el contacto del alimento con el cliente, típicamente una separación de 30 pulgadas es aceptable. La colocación de una barrera o mesa, con un mínimo de 30 pulgadas de ancho entre la preparación de la comida y el lugar donde se sirve al cliente, se considera usualmente aceptable.

Limpieza: Todo el equipo se debe limpiar profundamente y se deberá mantener en condiciones sanitarias durante el evento. El equipo y utensilios in los establecimientos de comida temporales deben ser lavados, desinfectados, almacenado, y manejado (3 lavabos separados) donde pueda caber el utensilio más grande de acuerdo con las Partes 4-6 y 4-7 del Código de Alimentos así emendado por la Regla .2654 de esta Sección. Esto incluye que haya la forma/equipo para examinar el desinfectante tiene la concentración correcta (vea abajo). Usted debe tener un escurridor o un espacio específico en su meseta para utilizar junto con una operación de lavado

posicionado adyacente al lavabo. Una estación aprobada para el lavado puede ser un lavadero de pila de alguna tienda de herramientas, con una mesa localizada al lado del lavadero para utilizar como espacio de drenaje. Las concentraciones de cloro son siguientes:

Concentración de Cloro

25-49 ppm

50-99 ppm

100 ppm

Temperatura mínima

120° F w/pH of 10 o menos;

120° F w/pH of 8 o menos

100° F w/pH of 10 o menos;

75° F w/pH of 8 o menos

55° F w/pH of 10 o menos;

55° F w/pH of 8 o menos

Agua Caliente: Agua caliente debe ser proveída para el lavado de las manos y el lavado de utensilios. El mínimo equipo proveído aceptado sería una olla con agua en una estufa.

Lavado de las manos: A los empleados se les deberá proporcionar de una forma conveniente para el lavado de las manos. Usted deberá un mínimo de 2 galones de agua fluyente de la llave, agua, recipientes de aguas residuales, y agua tibia. Usted debe proveer jabón y toallas desechables para el lavado apropiado de las manos de sus empleados.

Baños: Los empleados deben ser proveídos con baños convenientes y aprobados. Baños públicos temporarios establecidos en pavimento, son aceptados siempre y cuando sean convenientes, adecuados y mantenidos limpiamente todo el tiempo.

Refrigeración: las unidades de refrigeración mecánicas se deben utilizar para el almacenaje de alimentos potencialmente peligrosos. Deben tener termómetros y poder mantener una temperatura de 41°F o menos.

Las temperaturas se deberán vigilar durante el evento con un termómetro de aguja. Una hielera de material y construcción aprobadas pueden ser aceptadas, si el alimento se mantiene apropiadamente frio, 41°F o menos. Los refrigeradores tendrán que ser drenados tan seguido como sea necesario, para evitar que los alimentos estén sumergidos en el agua con hielo. Las hieleras enfriadoras de unice (hule- espuma) y refrigeradores de material similar no serán aceptadas.

Comidas Calientes: Las unidades de almacenamiento (e.j. mesas de vapor) deben mantener la comida a o arriba de 135°F hasta ser servida.

Termómetros de aguja: Todos los puestos deben proveer termómetros de aguja (stem-type thermometer). Con escala de 0-220°F (Fahrenheit). Los empleados deberán

monitorear las temperaturas de la comida frecuentemente. Use los termómetros para asegurarse que las comidas frías y calientes se mantengan a la temperatura apropiada.

Basura: Basureros herméticos con tapas que cierren muy bien tendrán que ser proporcionados por cada puesto. Basura y desperdicios tendrán que ser removidos diariamente y serán desechados de una manera aprobada y sanitaria. Los premisos deben ser mantenidos limpios.

Aguas negras y drenajes: Las aguas negras que provengan del puesto deberán que ser desechadas en un drenaje o una alcantarilla sanitaria. Tanques aprobados para aguas negras, así como tanques azules de vehículos recreacionales (RV), tanques que se usan en los tráileres móviles, tendrán que ser proporcionados para mantener las aguas negras hasta que sean desechadas de una manera apropiada. Las aguas negras deben ser desechadas de acuerdo con 15A NCAC 18A.1900 o 15A NCAC 02H.0200. Contenedores portables de aguas negras pueden ser utilizados cuando el volumen de agua potable puede ser determinado por las dimensiones de los lavamanos, lavabos, y contenedores de almacenamiento interno y los contenedores portables de aguas negras están diseñados para contener el volumen de aguas negras generado. Los contenedores de aguas negras y mangueras deben ser etiquetados y no usados para ningún otro propósito. No es permitido vaciar esta agua o desperdicios en las coladeras o alcantarillas que se encuentran en las calles.

Transporte de alimentos: Todos los alimentos deben estar tapados y protegidos mientras estén en proceso de transportación hacia el local permitido y aprobado de servicio de comida. Los alimentos pre-cocinados que hayan sido preparados fuera del local, solo podrán haber estado preparados en una cocina aprobada y permitida por el departamento local de salud pública o departamento de agricultura. Los vendedores que preparen alimentos en lugares fuera de la locación deben presentar verificación de que cumplimiento con dicha regla. Los recipientes portables tendrán que mantener una temperatura apropiada por una cantidad de tiempo razonable, tendrán que evitar una posible contaminación de la comida, que no sean absorbentes y que sean fácil de limpiar.

Fuente de alimentos: Todos los alimentos tendrán que estar limpios, ser saludables o sanos, no podrán ser alterados y tendrán que ser obtenidos de un proveedor aprobado. Los sándwiches emparedados o tortas tendrán que ser obtenidos de un proveedor aprobado. Los alimentos marinados o parcialmente cocinados, antes de llegar al establecimiento o al puesto, no están permitidos. Los

alimentos preparados por grupos locales, tendrán que ser preparados en una cocina aprobada y permitida por el departamento local de salud pública y estos grupos tendrán que mantener un registro del tipo y origen de dichos alimentos. Estas comidas tendrán que ser preparadas, transportadas y almacenadas de una manera sanitaria a manera que esté protegido de la contaminación o de que llegaran a mal estado.

Hamburguesas y Aves: las hamburguesas deben ser obtenidas de un mercado aprobado o planta de comida aprobada y tendrán que estar separadas por un papel limpio, u otro material, entre una y otra y tendrán que estar listas para cocinar. Adicionalmente, las aves o pollo tendrán que haber estado preparados en un supermercado o planta aprobada. En otras palabras, usted no cortar la carne o cortar las aves (pollo, codorniz, pavo etc.) en el puesto.

Alimentos Prohibidos: Los alimentos potencialmente peligrosos, como son panes o pastelillos rellenos de crema y ensaladas como, puré de papa, pollo, jamón; no deben ser servirse en un establecimiento temporal de alimentos.

Lavabos de Preparación: Cuando este lavando verduras o frutas con agua de la pluma un recipiente de aguas residuales debe ser proveído.

Bebidas: Las bebidas servidas en los establecimientos temporales deberán ser únicamente embotelladas o de lata; contenedores en porciones individuales de leche, café o bebidas sin carbonación de un dispensador aprobado, u otras no potencialmente peligrosas incluyen, pero no deben ser limitadas a, te, limonada, o batidos preparados de frutas o vegetales comercialmente procesadas.

Materiales Tóxicos: Deben de ser etiquetados, usados, y almacenados para prevenir la contaminación de alimentos, equipo, utensilios, mantelería, y artículos de un solo uso, y cumplir con las provisiones de la Sección 7-101.11 y 7-203.del Código de Comidas como emendado por la Regla .2657 de este Sección.

Enfermedades: Ninguna persona que tenga enfermedades contagiosas o infecciosas, que pueda ser transmitida a través de los alimentos o alguien que traiga en su sistema los organismos que causan tal enfermedad o que tengan una herida abierta, infectada o una infección respiratoria aguda con tos y/o flujo nasal; No deberán trabajar en un establecimiento temporal de alimentos de cualquier capacidad, en el cual haya la posibilidad de que alguna persona este contaminando los alimentos o las superficies que estén en contacto con los alimentos, con organismos que causen enfermedades o trasmiten las enfermedades a otras personas.

Información para el trabajador: Cubiertas para el pelo o gorras deberán usarse todo el tiempo por los empleados o trabajadores que preparan o sirven alimentos o bebidas; y no deberá usarse tabaco de ninguna forma mientras estén en el área donde se sirven los alimentos.

Unidades Móviles de Alimentos y Carritos Rodantes: Estas unidades ya tienen permiso para operar, pero deben de cumplir con todos los requisitos de su permiso cuando operen en el evento. Esto quiere decir que el permiso de la unidad móvil de alimentos debe estar puesto en un lugar visible donde todos los clientes puedan leerlo; y la unidad móvil deberá regresar diariamente a su establecimiento para lo necesario y también para la limpieza y servicio. Si una Unidad Móvil de Alimento o Carrito Rodante no cumple con los requisitos escritos en el permiso, al vendedor no le será permitido operar en el evento, hasta que alcance los requisitos establecidos y un permiso de Puesto de Servicio de comida temporal sea obtenido.

Excepciones: Los siguientes servicios de alimentos que operan no requieren de un permiso; de cualquier manera, los establecimientos exentos de permiso se les aconseja que sigan las medidas de seguridad y limpieza de alimentos que están anotados arriba en este documento.

» Facilidades donde solo se sirven estos productos: helado, palomitas de maíz, manzanas cubiertas de dulce, dulces, pasteles rellenos de manzana, dulce de algodón, pastelillos rellenos, productos empaquetados (papitas fritas o cacahuates), raspados, churros, u algún otro producto similar.

» Los locales temporales que preparan bebidas que no

son potencialmente peligrosas, servidas en contenedores individuales.

» Algunos establecimientos están exentos del requisito de permiso en el reglamento de servicios de alimentos. Para que pueda operar bajo la excepción, el establecimiento deberá alcanzar una de las siguientes condiciones: (i) Las facilidades que estén incorporadas a corporaciones sin fines de lucro de acuerdo con el Capítulo 55ª de los estatutos generales o, (ii) los que están exentos de impuestos de ingresos federales bajo el Código de Impuestos Internos o, (iii) los que estén en un comité político como lo define en el G.S. (Estatuto General) 163-278-6 (14). Una facilidad que alcanza una de las tres condiciones, puede vender alimentos sin permiso, pero están limitados a vender no más de dos días consecutivos, una vez por mes. La operación una vez por mes está basada en un calendario mensual. Esto sigue permitiendo la preparación y venta de alimentos por organizaciones como son: iglesias, grupos cívicos, organizaciones de servicio, niños escuchas, grupos de apoyo, departamento de bomberos, grupos similares sin fines de lucro, comité político de ayuda financiera, organizaciones exentas a impuestos de ingresos federales que alcancen los requerimientos anotados arriba.

Notas para los vendedores reclamando una excepción: Si usted está reclamando una excepción, usted debe poseer una carta o una afirmación de la organización aprobada con sello de la organización, firmada por un oficial de la organización como un presidente, pastor o coordinador de los eventos, y una copia del formulario 501(c)3, verificando que el evento es una función autorizada de la organización y que el puesto es manejado y operado por los miembros de la organización. También incluya la primera página de la aplicación de alimentos temporal completada.

Catawba County Environmental Health

25 GOVERNMENT DR. | P.O. BOX 389

NEWTON, NC 28658

PHONE: (828) 465-8270 | FAX: (828) 465-8276