

## WARREN COUNTY HEALTH DEPARTMENT

700 Oxford Rd.  
Oxford, NJ 07863  
Teléfono: 908-475-7960  
Fax: 908-475-7964



### DIRECTRICES PARA ESTABLECIMIENTOS TEMPORALES DE COMIDA

Un ***Establecimiento temporal de comida*** (TFE) se define en N.J.A.C. 8:24 (Saneamiento en comercios de venta de comida y máquinas expendedoras de comida y bebidas) como un establecimiento de comida que funciona durante un período no mayor de 14 días consecutivos junto con un único evento o celebración. Los TFE pueden operar en el interior o en el exterior y a menudo tienen instalaciones disponibles con limitaciones físicas y sanitarias que presentan retos especiales en seguridad de los alimentos. Estas limitaciones, sin embargo, no justifican una indulgencia en la aplicación del código de salud. Un evento que se anuncia con volantes, carteles, artículos de periódico, anuncios de radio o televisión, o por otros medios, independientemente si se cobra o no una tarifa, se considera un evento público y está sujeto a los requisitos del Departamento de Salud del Condado Warren (Warren County Health Department, WCHD).

No se debe permitir a ninguna persona, empresa o corporación operar o mantener un establecimiento (permanente o temporal) donde se sirva comida o bebidas al público sin permisos, licencias o autorización de la autoridad reguladora. Antes de dar un permiso o licencia a un establecimiento, ya sea permanente o temporal, WCHD debe hacer una revisión del plan preoperativo. Para permitir una revisión adecuada, el operador de un establecimiento temporal debe presentar una solicitud completa a WCHD al menos 14 días antes de un evento que implique 5 o menos puestos de comida y un mínimo de 30 días antes de un evento que implique más de 5 puestos de comida. Los planes y especificaciones para TFE deben incluir toda la información necesaria para demostrar el cumplimiento y entendimiento de las disposiciones del código de seguridad de los alimentos. Se puede celebrar una reunión antes del evento con los solicitantes o proveedores principales de comida para hablar sobre la comida que se preparará y servirá, las fuentes de comida, los procedimientos para la preparación de comida, las instalaciones físicas y el diseño del equipo.

La revisión preoperativa da la oportunidad de hablar sobre áreas de preocupación y se debe hacer antes de la emisión de un permiso. WCHD puede imponer restricciones a los tipos de comida que se preparen y sirvan según la preparación o las instalaciones sanitarias disponibles.

## FUENTE Y TEMPERATURA DE LA COMIDA

- **FUENTE:** Toda la comida se debe obtener de fuentes que cumplan la ley. Toda la carne y las aves de corral deben proceder de USDA o de otras fuentes aceptables que aprueba y regula el gobierno. No se permite comida envasada en casa ni se ofrecerá comida cocinada o preparada en casa en eventos de servicio temporal de comida. El hielo que se use como comida o medio de enfriamiento se debe hacer con agua potable.
- **PREPARACIÓN:** Toda la comida potencialmente peligrosa que se cocine y enfríe previamente fuera del lugar para servirla en el evento de servicio temporal de comida se debe preparar en **un centro de servicio de comida aprobado y establecido permanentemente**. Nota: La comida potencialmente peligrosa es generalmente rica en proteína, tienen un pH arriba de 4.6 y una actividad de agua arriba de 0.85. Algunos ejemplos frecuentes son las carnes rojas, las aves de corral y los huevos crudos con cáscara, el pescado y los moluscos, y los productos lácteos.
- **TEMPERATURAS:** La comida potencialmente peligrosa se debe mantener a 135 °F o más o 41 °F o menos. La comida se debe cocinar a las temperaturas y tiempos mínimos especificados abajo:
  - 165 °F por 15 segundos: aves de corral; relleno que contenga pescado, carne o aves de corral; pescado, carne, pasta o aves de corral rellenos;
  - 155 °F por 15 segundos: pescado desmenuzado; carne desmenuzada (hamburguesas); huevos crudos mezclados;
  - 145 °F por 15 segundos: huevos crudos con cáscara que estén rotos y preparados como respuesta al pedido de un consumidor y para servicio inmediato; pescado; carne y cerdo.

\*\*Los operadores de TFE deben consultar con la autoridad médica local si creen que van a cocinar asados (carne de res entera, cerdo, cerdo curado (jamón) y carne de res envasada) para garantizar el cumplimiento de las disposiciones del código de alimentos.

- **DESCONGELACIÓN:** La comida potencialmente peligrosa se debe descongelar ya sea en refrigeración que mantenga la temperatura de la comida a 41 °F o menos; completamente sumergida en agua corriente a una temperatura de 70 °F o menos; o como parte de un proceso de cocción.
- **ENFRIAMIENTO:** La comida cocinada potencialmente peligrosa se debe enfriar de 135 °F a 70 °F en el plazo de 2 horas o menos; y de 70 °F a 41 °F en el plazo de 4 horas o menos en un centro de servicio de comida aprobado y establecido permanentemente.
- **RECALENTADO PARA MANTENER CALIENTE:** La comida potencialmente peligrosa que se cocina, enfría y recalienta para mantenerla caliente se debe recalentar de manera que todas las partes de la comida alcancen una

temperatura de al menos **165 °F por 15 segundos**. El recalentado se hará rápidamente para que la comida esté entre 41 °F y 165 °F por menos de 2 horas.

## PERSONAL

- **LAVADO DE MANOS:** En todos los TFE en los que se manipule o prepare comida directamente debe haber instalaciones para lavarse las manos. Debe haber agua potable corriente, caliente y fría a presión, con un limpiador de manos adecuado, toallas de papel con dispensador y un recipiente para la basura. Los requisitos mínimos deben incluir: un recipiente aislado de 5 galones con un grifo que pueda abrirse para permitir que el agua potable, limpia y caliente fluya sobre las manos hacia una cubeta receptora de residuos de igual o mayor volumen; un limpiador de manos adecuado; toallas con dispensador; y un receptáculo de residuos.  
No se necesitan estaciones para lavar las manos si los **únicos** artículos de comida ofrecidos son comidas preenvasadas comercialmente que se entregan en los envases originales.
- **SALUD:** Los empleados con enfermedades contagiosas que puedan transmitirse por medio de la comida o que tengan vómitos o diarrea deben ser excluidos de las actividades con comida. Los trabajadores del sector de comida no deben tener cortaduras ni llagas abiertas.
- **HIGIENE:** Los trabajadores del servicio de comida deben mantener un alto grado de aseo personal y deben adaptarse a las buenas prácticas de higiene durante todos los períodos de trabajo. Los trabajadores del servicio de comida deben tener ropa exterior limpia, delantales y sujetadores de pelo eficaces. Los trabajadores del servicio de comida no tienen permitido fumar, comer ni beber en las áreas de preparación y servicio de comida. Todas las personas que no trabajen y no tengan autorización tendrán prohibido el acceso a las áreas de preparación y servicio de comida. Los trabajadores del servicio de comida se lavarán las manos antes de entrar en TFE o en las áreas de preparación y servicio de comida, inmediatamente antes de empezar a preparar la comida, después de ir al baño y con la frecuencia necesaria para quitar la suciedad y la contaminación, y evitar la contaminación cruzada.
- **PREPARACIÓN DE LA COMIDA:** Los empleados que preparen comida no podrán tener contacto con las manos descubiertas con comida expuesta y lista para comer y deben usar utensilios adecuados, como papel de charcutería, espátulas, pinzas, guantes desechables o equipos dispensadores.
- **COORDINADOR DEL LUGAR:** Una persona designada del personal, responsable de cumplir los requisitos del código de salud debe estar en el lugar y estar accesible durante todas las horas de operación del evento temporal y será responsable de mantener un registro preciso de las asignaciones de cada trabajador en TFE.

## ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y UTENSILIOS

- **ALMACENAMIENTO EN SECO:** Toda la comida, equipos, utensilios y artículos de servicio único se almacenarán a una altura mínima de 6" del suelo o del piso en pallets, mesas o estanterías protegidas contra la contaminación y deberán tener una protección superior eficaz.
- **ALMACENAMIENTO EN FRÍO:** Debe haber unidades de refrigeración comercial para mantener la comida potencialmente peligrosa a 41 °F o menos. Para almacenar pequeñas cantidades de comida potencialmente peligrosa, se puede aprobar un recipiente con aislamiento eficaz, de paredes duras y que se pueda limpiar, con suficiente hielo u otros medios para mantener la comida potencialmente peligrosa a 41 °F o menos. La comida no envasada no se puede almacenar en contacto directo con hielo sin escurrir.
- **ALMACENAMIENTO EN CALIENTE:** Se deben usar unidades de almacenamiento de comida caliente para mantener la comida potencialmente peligrosa a 135 °F o más. El equipo eléctrico, las estufas de propano, las parrillas, etc. deben tener capacidad para mantener la comida a 135 °F o más.
- **TERMÓMETROS:** Se dará un termopar o termómetro de vástago de metal para revisar las temperaturas internas de la comida caliente y fría potencialmente peligrosa. Los dispositivos para medir la temperatura de la comida deben tener una precisión de  $\pm 2$  °F y un rango de 0 °F a 220 °F. Cada unidad de refrigeración debe tener un termómetro de escala numérica con una precisión de  $\pm 3$  °F para medir la temperatura del aire de la unidad.
- **ALMACENAMIENTO HÚMEDO:** El almacenamiento húmedo de todas las bebidas enlatadas o embotelladas es aceptable cuando el agua contiene al menos 10 ppm de cloro disponible y el agua se cambia con frecuencia para mantenerla limpia. Las aguas residuales líquidas se deben desechar adecuadamente en una alcantarilla sanitaria o tanque de retención aprobado y no se pueden verter en calles, desagües pluviales, vías fluviales o en la superficie del suelo.
- **EXHIBICIÓN DE LA COMIDA:** Toda la comida debe estar protegida de la manipulación de los clientes, la tos, los estornudos u otros tipos de contaminación mediante envolturas, el uso de protectores contra estornudos u otras barreras eficaces. No se permitirán recipientes de comida abiertos o descubiertos en un evento temporal de servicio de comida, excepto los recipientes de trabajo. Los condimentos deben entregarse en envases de servicio individual, en dispensadores tipo bomba o en botellas exprimibles protegidas, agitadores o dispensadores similares que eviten que los trabajadores, clientes, insectos u otras fuentes contaminen la comida.
- **PREPARACIÓN DE LA COMIDA:** Todas las áreas de cocina y servicio deberán estar protegidas de la contaminación. Los equipos de cocina, como barbacoas, hornillos de propano y parrillas, deben estar protegidos o

separados del público. Debe impedirse el acceso de los clientes a las áreas de TFE donde está situada la comida, las superficies de contacto con la comida y los equipos.

- **APARATOS DE COCINA:** No se recomiendan los aparatos de cocina de carbón o leña. Las estufas o parrillas de propano están aprobadas como aparatos de cocina. La autoridad local de seguridad contra incendios debe aprobar estos dispositivos. Toda la comida debe cocinarse en la parte trasera del puesto de comida. Cuando se hagan barbacoas o se use una parrilla, el equipo de cocina debe estar separado del público a una distancia de al menos 4 pies mediante cuerdas u otros medios para proteger a los clientes de quemaduras o salpicaduras de grasa caliente.
- **ALMACENAMIENTO DE UTENSILIOS:** Los utensilios para servir comida se deben guardar en la comida con los agarradores arriba de la parte superior de la comida y del recipiente; en agua corriente de suficiente velocidad para eliminar las partículas en el desagüe; en una parte limpia de la mesa de preparación de comida o del equipo de cocina; o en un recipiente con agua si esta se mantiene a una temperatura de al menos 135 °F y el agua se cambia al menos cada 4 horas.
- **CONTAMINACIÓN CRUZADA:** La comida se protegerá de la contaminación cruzada separando las comidas crudas de origen animal de las comidas listas para comer durante el almacenamiento, la preparación, la conservación y la exhibición. El equipo y los utensilios (incluyendo los cuchillos, las tablas de cortar y los recipientes de almacenamiento de comida) deben limpiarse y desinfectarse minuciosamente después de usarlos para comida cruda de origen animal y antes de usarlos para comida lista para comer.

## LIMPIEZA

- **LAVADO DE VAJILLA:** Se debe usar un lavavajillas comercial o un fregadero de 3 compartimentos para lavar, enjuagar y desinfectar el equipo y los utensilios que estén en contacto con la comida. Los requisitos mínimos para una instalación de lavado para lavar/enjuagar/desinfectar utensilios deben consistir en 3 cubetas suficientemente grandes para la sumergir completamente los utensilios, un suministro de agua caliente potable y un sistema adecuado de eliminación de las aguas residuales. La autoridad reguladora podrá permitir un área centralizada para lavar utensilios que puedan usar varios proveedores de comida. *El equipo y los utensilios deben limpiarse y desinfectarse al menos cada 4 horas.*
- **DESINFECCIÓN:** Para desinfectar las superficies que están en contacto con la comida, el equipo y los paños de limpieza, debe tener cloro u otros desinfectantes aprobados. Los desinfectantes se deben usar en concentraciones adecuadas. Debe tener disponible un kit de prueba aprobado para medir con precisión la concentración de las soluciones desinfectantes.

- **PAÑOS DE LIMPIEZA:** Los paños de limpieza que se usan para limpiar derrames de comida no se usarán para ningún otro propósito y se guardarán limpios y secos o en una solución desinfectante de cloro limpio a una concentración de 100 ppm.

## **SUMINISTRO DE AGUA Y ELIMINACIÓN DE AGUAS RESIDUALES**

- **AGUA:** En el lugar debe haber disponible un suministro adecuado de agua potable para cocinar y beber; para limpiar y desinfectar el equipo, los utensilios y las superficies en contacto con la comida; y para lavarse las manos. El agua debe venir de un suministro público de agua aprobado o de un suministro de agua de pozo aprobado. El sistema de suministro de agua y las mangueras que transportan el agua deben estar contruidos con material aprobado para el contacto con la comida. El suministro de agua se debe instalar de manera que impida el contraflujo de contaminantes al suministro de agua potable. Todas las mangueras y otras conexiones al suministro de agua potable deben mantenerse a un mínimo de 6" arriba del suelo o de la superficie del plano superior. Se puede permitir el suministro de agua potable embotellada comercialmente o tanques de almacenamiento de agua potable sanitaria si lo aprueba la autoridad reguladora.
- **ELIMINACIÓN DE AGUAS RESIDUALES:** Las aguas residuales deben eliminarse en un sistema de eliminación de aguas residuales aprobado. Las aguas residuales no se pueden verter en la superficie del suelo, en vías fluviales ni en desagües pluviales, sino que deben recogerse y verterse en un receptáculo o desagüe de fregadero designado para la recolección de aguas residuales o en un inodoro dirigido a una alcantarilla sanitaria.

## **INSTALACIONES**

- **ENCIMERAS/ESTANTES:** Todas las superficies en contacto con la comida deben ser lisas, fáciles de limpiar, duraderas y sin costuras ni áreas difíciles de limpiar. Todas las demás superficies deben tener acabados que puedan limpiarse fácilmente.
- **PISOS:** A menos que se apruebe lo contrario, los pisos de TFE al aire libre deben ser de concreto; asfalto; esteras no absorbentes; madera hermética; o plataformas o rejillas desmontables que reduzcan al mínimo el polvo y el barro. El área del piso debe estar nivelada para que drene lejos de TFE.
- **PAREDES Y TECHOS:** El TFE debe estar cubierto con una cubierta u otro tipo de protección superior, a menos que la comida ofrecida sea comida preenvasada comercialmente y entregada en los envases originales. Las paredes y los techos, si son necesarios, deben ser de construcción sólida y hermética para proteger contra los elementos, el polvo y los escombros traídos por el viento, los insectos u otras fuentes que puedan contaminar la comida, las superficies en contacto con la comida, el equipo, los utensilios o los empleados.

- **ILUMINACIÓN:** Debe tener una iluminación adecuada por medios naturales o artificiales. Las bombillas deben estar protegidas, revestidas o deben ser resistentes a roturas en las áreas donde haya comida expuesta; equipos y utensilios limpios; o artículos desechables de servicio y de uso sin envolver.
- **BASURA:** Se debe dar una cantidad adecuada de contenedores de basura no absorbentes y fáciles de limpiar, tanto dentro como fuera de cada lugar de TFE. Los contenedores de basura deben estar cubiertos, ser a prueba de roedores y no absorbentes. La grasa debe eliminarse adecuadamente y no debe verterse en la superficie del suelo.
- **BAÑOS:** Se dará una cantidad adecuada de baños y lavamanos aprobados para los trabajadores del servicio de comida en cada evento. Los baños, de preferencia establecidos de manera permanente, deben estar convenientemente situados cerca de las áreas de preparación de comida (a 500 pies de las áreas de preparación de comida). Se dará una cantidad adecuada de baños y lavamanos para los clientes en las reuniones que duren más de 2 o 3 horas. Los baños pueden consistir en inodoros portátiles diseñados, operados y conservados adecuadamente.
- **ALMACENAMIENTO DE ROPA:** La ropa y las cosas personales se deben guardar en un lugar designado de TFE, lejos de las áreas de preparación de comida, servicio de comida y lavado de vajilla.
- **MATERIAL TÓXICO:** El material venenoso o tóxico deberá estar debidamente etiquetado y almacenado de manera que no pueda contaminar la comida, el equipo, los utensilios y los artículos de servicio y uso desechables. Solo se darán los productos químicos necesarios para el servicio de comida.