



Condado de Fresno

DEPARTAMENTO DE SALUD COMUNITARIA
EDWARD L. MORENO, M.D., M.P.H.
DIRECTOR-OFICIAL DE SALUD

REQUISITOS PARA LOS VENDEDORES DE COMIDA EN EVENTOS COMUNITARIOS

SECCIÓN CONSTRUCCIÓN:

Estos son temas relacionados con la construcción y armado de puestos de comida

- 1) **LUGAR PARA EL LAVADO DE MANOS.** Todos los puestos de comidas deben tener un lugar para el lavado de las manos antes de que comiencen a operar. Este lugar para lavarse las manos es para que lo utilicen los que manipulan la comida y por lo tanto debe estar en el sector del puesto donde la comida está siendo preparada. **El lugar para el lavado de manos debe estar listo antes de comenzar a preparar o vender comida. Las manos deben ser lavadas antes de manipular comida y después de usar el baño. Si el lugar para el lavado de las manos no está listo antes de la preparación o venta de comida, el puesto será cerrado por este departamento hasta que el lugar para el lavado de las manos esté completo y disponible en el puesto.** Un lugar para el lavado de las manos debe ser de uno de los siguientes tipos dependiendo de cuantos días vaya a operar el puesto:



- a) EL PUESTO DE COMIDA OPERA POR 1-3 DÍAS. Los puestos de comida que manejen comidas o bebidas no empaquetadas y que operen por tres (3) días o menos podrían usar dispositivos alternativos para el lavado de manos como los siguientes (§114358):

Incluir un recipiente aislado capaz de proveer un chorro continuo de agua potable a 100 °F. y que deje las dos manos libres como para permitir un frotamiento vigoroso con jabón y agua tibia durante 20 segundos. Se deberá incluir una palangana para recibir el agua servida y ésta deberá ser adecuadamente eliminada según lo indicado mas adelante en la sección Desecho de Líquidos. Los dispositivos para el lavado de manos deberán estar equipados con una loción líquida para limpiar manos y toallas sanitarias desechables. Deberá tener un recipiente separado par a desechar las toallas descartadas. Los puestos de comida que solo manejen comida empaquetada podrían tener dispositivos para el lavado de manos que proporcionen agua fría y jabón bactericida.



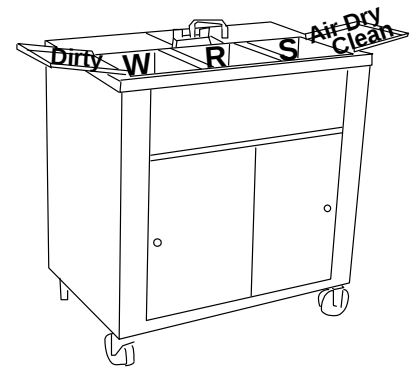
- b) EL PUESTO DE COMIDA OPERA POR MAS DE 3 DÍAS. Los puestos de comidas que manejen comidas o bebidas no empaquetadas y que operen por cuatro (4) o mas días deben tener los siguientes dispositivos para el lavado de manos (§113953):

El dispositivo para el lavado de manos deberá ser una piletta con una sola división y equipado como para proporcionar agua a presión y a 100°F como mínimo durante 15 segundos mediante una válvula mezcladora o un grifo combinado. El dispositivo para el lavado de manos debe incluir un dispensador de jabón líquido estilo bomba y un dispensador de toallas desechables.

- 2) **DISPOSITIVO PARA EL LAVADO DE VAJILLA.** Los puestos de comida que manejen comida no empaquetada deben tener una piletta con tres (3) divisiones. Esta piletta puede ser compartida hasta con cuatro (4) puestos de comida, siempre que la piletta esté ubicada centralmente a los cuatro puestos que la comparten. La piletta debe

tener bandejas escurridoras y proporcionar agua corriente caliente y fría mediante una válvula mezcladora. Los utensilios deben ser lavados y desinfectados de acuerdo con lo que sigue (§114351):

- a) **Lave** los utensilios en agua jabonosa tibia en la primera división.
- b) **Enjuague** los utensilios en agua tibia limpia en la segunda división.
- c) **Desinfecte** los utensilios en la tercera división usando un desinfectante químico aprobado. El desinfectante es una sustancia química que elimina las bacterias que quedan después que el utensilio ha sido lavado. Mezcle 1 cucharada de sopa de cloro por cada galón de agua para hacer 100 PPM para desinfectar los utensilios.
- d) **Seque con aire** los utensilios. No utilice toallas de tela o papel para secarlos pues podría re-contaminarlos



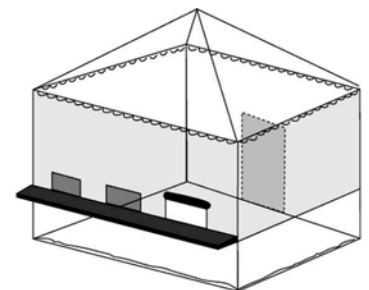
Los vendedores que solamente preparan y dividen en porciones muestras de productos (donde no se cocinan las comidas), incluyendo pero sin limitarse a salsas, dips, aceites, verduras, y frutas, no necesitan proveer una piletilla con tres divisiones, si hay múltiples utensilios limpios disponibles en el puesto. No se requiere una piletilla con tres divisiones para los puestos que solo vendan bebidas en vasos que no se reutilizan.

- 3) **TANQUE(S) DE AGUA POTABLE.** Provea un tanque(s) de agua potable para la preparación de la comida, el lavado de la vajilla y de las manos. Un mínimo de 5 galones de agua deberán estar disponibles exclusivamente para el lavado de manos. Toda el agua que se necesite para otros propósitos deberá ser provista además de los cinco galones destinados al lavado de manos. Como mínimo deberán, proveerse 25 galones de agua para la preparación de comidas y el lavado de utensilios. Se requiere un caudal de agua de un galón por minuto como mínimo en cada división de la piletilla. (§114217)



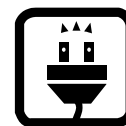
- 4) **TANQUE(S) DE AGUA SERVIDA.** Todos los líquidos de desecho deben ser capturados en un tanque de agua servida que sea como mínimo 50% más grande que la provisión de agua. (Ejemplo: Para 30 galones de agua disponible = tanque de agua servida de 45 galones). Todos los tanques de agua servida deben tener una válvula de interrupción (*shut-off*) y no deben tener pérdida de agua servida hacia el terreno. Toda el agua servida deberá ser adecuadamente eliminada según lo indicado mas adelante en la sección Desecho de Líquidos. (§114240)
- 5) **EQUIPAMIENTO.** El equipamiento para comidas deberá ser el aprobado para este servicio. Se deberán proveer equipos que mantengan el frío y el calor para asegurar el control de la temperatura durante el transporte, almacenamiento y la operación. (§114343 y 114354)
- 6) **UTENSILIOS PARA EL CONSUMIDOR.** Los utensilios, platos, tazones, recipientes, materiales para empacar comida y todo otro material relacionado con la comida que se entregue a los clientes debe ser desechable, para su uso por única vez. Ninguno de esos elementos deben ser devueltos al vendedor de comidas, lavados y reservados para otro cliente. (§114353)
- 7) **PAREDES Y TELAS DE PROTECCIÓN CONTRA INSECTOS.** Los puestos de comida que operen en el exterior deben ser cerrados con paredes que vayan del piso al techo. Materiales aceptables para las paredes, incluyen, pero no están limitados a, telas contra insectos de dieciséis (16), mesh (hilos por pulgada cuadrada), telas impermeables y lonas. (§114349b)

(§114259.2)



No se requiere paredes ni telas de protección para los puestos que solamente dispensen bebidas. Los puestos que preparan dividen en porciones muestras, incluyendo pero sin limitarse a salsas, dips, dips, aceites, verduras, y frutas pueden cerrar solamente este área de su puesto donde se hace la preparación.

- 8) **TECHOS Y PROTECCIONES SOBRE LA CABEZA.** Los puestos de comida que operen en el exterior deben tener protecciones por sobre la cabeza para minimizar la contaminación por hojas, polvo, lluvia, y los excrementos de pájaros e insectos. (§114349a)
- 9) **PISOS.** En caso que se estén manipulando alimentos no empaquetados, se requiere un piso de cemento, asfalto, madera dura u otro material de protección que sea igualmente lavable para proteger el terreno o el pavimento contra derrames. (§114347)
- 10) **MANGUERAS DE AGUA POTABLE.** Toda manguera utilizada para llevar agua potable deberá ser construida con materiales que no sean tóxicos, no deberá ser usada para ningún otro propósito, y deberá estar claramente identificada para ese uso. Las mangueras para agua potable deben ser blancas con una raya azul. La manguera deberá ser almacenada y usada como para mantenerla libre de contaminaciones y deberá ser desinfectada antes de su uso (de acuerdo con los procedimientos de desinfección al final de esta lista) (§114192b)
- 11) **MANGUERAS PARA AGUAS SERVIDAS.** Las mangueras para aguas servidas no pueden ser del mismo color y tipo que las usadas para agua potable. Las mangueras para aguas servidas deben ser totalmente negras o verdes con cinta negra cada tres pies. (§114215)
- 12) **IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO.** El nombre del negocio debe estar en letras de al menos 3 pulgadas de alto sobre el puesto de comida y en un lugar que sea claramente visible para los clientes. La ciudad, estado y código ZIP y el nombre del operador deben estar en letras de al menos una pulgada o más. Ejemplos: aceptables- Joe's Tri-tip", "Scout Troop #123". No aceptable- "Tri-tip", "Shaved Ice". El nombre de su puesto o vehículo de venta de comida debe coincidir con el nombre de su Solicitud de Vendedor de Comida Para Eventos Comunitarios. (§114337)
- 13) **REQUISITOS ELÉCTRICOS.** Si se van a utilizar aparatos eléctricos se debe proveer un servicio eléctrico adecuado en el lugar. Asegure los cables al piso con cinta adhesiva para evitar tropezones. (§114182 y 114363)
- 14) **EQUIPOS GENERADORES DE CALOR.** Todos los equipos deben estar ubicados dentro de su puesto de comida. Mesas de vapor, barbacoas, y otros equipos que generen calor deben estar aislados del público por un mínimo de tres (3) pies, para evitar quemaduras u otras heridas. Las barbacoas o parrillas destinadas a cocinar en el exterior podrían ubicarse junto a su puesto de comidas en caso de que los reglamentos locales de construcción o incendio no permitan cocinar dentro del puesto de comidas. (§114341b y 114341c)



SECCIÓN DE OPERACIÓN

Estos requisitos se aplican a como debe ser operado el puesto de comida.

- 15) **PROVEEDORES AUTORIZADOS ÚNICAMENTE.** Ninguna comida preparada o almacenada en un domicilio privado puede ser usada, servida, regalada u ofrecida en venta desde un Puesto de Comida en Eventos Comunitarios. Todas las comidas deben ser preparadas en su puesto de comida en el Evento Comunitario o en un lugar comercial aprobado por este departamento, tal como un restaurante autorizado. (§114341a y 114339)
- 16) **NO SE PERMITEN TRABAJADORES ENFERMOS.** Los que manejen la comida deben tener buena salud. No se permite que ninguna persona infectada con una enfermedad transmisible tal como resfrío, o "gripe estomacal" maneje comidas. El operador del puesto de comidas deberá asegurarse que todos los empleados no hayan tenido síntomas de "gripe estomacal" en los tres días anteriores a su empleo en el puesto de comidas. (§113974)
- 17) **MATERIAL DE VERIFICACIÓN SANITARIA.** Deberán proveerse las tiras de verificación sanitaria adecuadas para medir adecuadamente la concentración de desinfectante utilizado en el lavado de repasadores y utensilios. (§114107)



- 18) **SOLUCIÓN DESINFECTANTE PARA REPASADORES.** Los puestos que manejen comidas no empaquetadas deben tener un recipiente de solución desinfectante (una cucharada de sopa de cloro por galón de agua). La solución desinfectante ha de ser usada para desinfectar los repasadores. Los repasadores utilizados para limpiar las áreas de preparación de comidas deben ser mantenidos en la solución desinfectante. (§114099.6, 114107 y 114185.1)
- 19) **COMIDA PROTEGIDA DE CONTAMINACIONES.** Las comidas deben ser protegidas del contacto con clientes, insectos, polvo, y otras fuentes de contaminación durante el transporte, preparación, y exhibición como se indica a continuación (§113984, 114065, 114077, 114081, 114314, 114349 y 114355):
- a) Prepare la comida en el puesto o en un área *aislada del público*.
 - b) Utilice *guantes desechables para manipulación de alimentos* o limpie los utensilios cuando manipule comidas listas para ser consumidas o comidas que no serán cocinadas antes de ser servidas.
 - c) Mantenga todas las comidas, recipientes de comida, utensilios y material de embalaje *lejos del suelo* sobre mesas, tableros o estantes.
 - d) Mantenga la comida *envuelta o en recipientes cubiertos* siempre que sea posible.
 - e) Mantenga los condimentos, tales como salsas, en *dispensadores* o recipientes con tapa adosada, o en paquetes individuales.
 - f) Mantenga el *hielo usado para bebidas* separado del usado para enfriar comidas.
 - g) *Todas las bebidas a granel deben ser servidas* desde un recipiente con grifo. No está permitido servir con un cucharón.
 - h) *No se permite que los consumidores prueben muestras de comida de un recipiente común en el área de self service*, en la cual el consumidor prueba comidas servidas en un solo recipiente compartido por todo el público.
- 20) **MANTENIENDO LAS TEMPERATURAS.** Comidas potencialmente riesgosas (carne, tamales, frijoles cocidos, arroz cocido, ensalada de papas, etc.) deben ser mantenidas frías (debajo de 45 °F. sin exceder 12 horas/día) o calientes (por encima de los 135°F). Las comidas frías mantenidas a 45°F. y las comidas calientes que queden al fin del día de operación deben ser descartadas, y no deben ser guardadas para uso futuro. (§114343)
- 21) **TERMÓMETRO.** Disponga de al menos dos termómetros metálicos para verificar las temperaturas de las comidas frías y calientes. **No será permitida la venta de comidas potencialmente riesgosas que han sido mantenidas a temperaturas inadecuadas.** (§114157)
- 22) **AGUA POTABLE.** El agua usada en comidas y bebidas debe provenir de una fuente aprobada. Provea agua comercialmente embotellada para las comidas y bebidas preparadas en el lugar. (§114189)
- 23) **LÍQUIDOS DESECHADOS.** Los líquidos desechados deben ser eliminados mediante procedimientos sanitarios. Las aguas servidas deben ser descargadas en un sistema de eliminación de aguas sucias aprobado (cloaca, sistema séptico, etc.). No vuelque agua servida o grasa sobre el terreno o en una boca de tormenta. (§114197)
- 24) **TRANSPORTE.** La comida deberá ser transportada de manera de cumplir con los siguientes requisitos (§113982):
- a) El piso interior, costados y tapa del área que contenga la comida deberá construirse de un material liso, lavable, e impermeable capaz de soportar limpiezas frecuentes.



- b) El área que contenga la comida deberá ser construida y operada de manera tal que ningún líquido de desecho se escurra a la calle, veredas, o predios vecinos.
- c) Para comidas potencialmente riesgosas deberán usarse métodos aprobados para mantenerlas a las temperaturas requeridas según lo ya indicado.
- d) Deberán protegerse de la contaminación las comidas, utensilios, y elementos de consumo.



25) **RECIPIENTES PARA DESECHOS.** Se deberá proveer una cantidad adecuada de basureros a prueba de derrames para contener basura y residuos. (§114244 y 114381.1)

26) **ROPA DE LOS EMPLEADOS.** Los que manipulen la comida deben usar ropa limpia y sujetar su cabello con mallas para cabello, chalinas o sombreros. (§113969 y 113971).



27) **NO FUMAR EN EL PUESTO DE COMIDA.** En las áreas donde se manipule comida está prohibido fumar y usar tabaco de cualquier tipo. (§113977)

28) **ALMACENAMIENTO DE COMIDA EN PERÍODOS DE NO OPERACIÓN.** La comida deberá ser almacenada en el puesto de comida totalmente cerrado, un lugar de comidas permanentemente habilitado u otro lugar aprobado por esta oficina. La comida no deberá ser almacenada en un domicilio privado. (§114356)

29) **ANIMALES.** Salvo por perros guía, perros de señal, o de servicio, no se permiten animales vivos a distancias menores de 20 pies de cualquier área donde se almacene, prepare o mantenga comida para su venta. (§114259.5)



30) **COPIA DEL INFORME DE INSPECCIÓN.** Se deberá mantener en el puesto de comida una copia del informe de inspección más reciente. (si el puesto es inspeccionado). (§113725.1)

31) **AVISO DE LA DISPONIBILIDAD DEL INFORME DE INSPECCIÓN.** En el puesto de comida deberá tenerse a la vista un aviso informando a los clientes que una copia del informe de inspección mas reciente está disponible para su verificación por los que estén interesados. (El aviso será provisto por este Departamento si el evento es inspeccionado). (§113725.1)

SECCIÓN DE NORMAS PARA DESINFECCIÓN DE AGUA:

Los siguientes procedimientos deben ser seguidos para desinfectar mangueras de abastecimiento de agua, cañerías de unidades de comida móviles, tanques de almacenamiento, y para asegurar una adecuada protección de la salud pública.

MANGUERAS DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

Las mangueras usadas como líneas de abastecimiento conectadas a un sistema de cañerías de agua o para llenar tanques de agua deben ser:

- Limpias, desinfectadas, y en buenas condiciones.
- No usadas para ningún otro propósito.
- Construidas de materiales no-tóxicos.
- Claramente identificadas para ese uso.

Los negocios de accesorios para vehículos de recreación y las grandes ferreterías deberían ser capaces de suministrar el tipo de manguera adecuada (usualmente de color blanco con una delgada línea azul). Una manguera aprobada deberá estar claramente marcada como autorizada para su uso con agua potable (bebible). Las mangueras comunes para jardín generalmente no satisfacen este criterio.

Las mangueras de abastecimiento deberán ser periódicamente lavadas y desinfectadas.

1221 Fulton Mall / P.O. Box 11867 / Fresno, California 93775 / Phone (559) 600-3357 / FAX (559) 600-7629

Email: EnvironmentalHealth@co.fresno.ca.us www.fresnohumanservices.org

DESINFECCIÓN DE MANGUERAS DE ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CAÑERÍAS DE UNIDADES DE COMIDA MÓVILES

El cloro para uso doméstico (hipoclorito de sodio—por ejemplo: Clorox, Purex, etc.) puede ser usado para desinfectar. Contienen 5% de cloro disponible (95% de ingredientes inertes).

Nota: Todo cloro a ser usado para desinfección deberá ser recién comprado o de almacenamiento reciente. El cloro “viejo” que ha estado almacenado un período prolongado puede haberse degradado lo que reduce en gran medida su efectividad como desinfectante.

La cantidad deseable de concentración de cloro para desinfección deberá ser al menos de 100 partes por millón (ppm). Esta concentración, o cloro residual, puede ser lograda mezclando agua limpia y cloro según la proporción de alguno de los siguientes ejemplos:

UNA CUCHARADA DE SOPA (TBSP) DE CLORO PARA UN GALÓN DE AGUA

O

UNA TAZA (8 OZ.) DE CLORO PARA 25 GALONES DE AGUA

O

UN CUARTO (32 OZ.) DE CLORO PARA 100 GALONES DE AGUA

El agua cloratada a 100 ppm no es adecuada para beber o para cocinar y su contacto prolongado con caños, recipientes, o accesorios puede causar corrosión.

Después de una limpieza inicial, la manguera deberá ser sumergida en una bañera o pileta de agua altamente cloratada con cloro residual de 100 ppm durante tres horas. Enjuague la manguera completamente con agua limpia antes de ser usada, a no ser que Usted tenga un vehículo de comida móvil.

Si Usted opera un vehículo de comida móvil los caños de su unidad también deben ser desinfectados. Una vez que Usted termine de desinfectar su manguera de abastecimiento manténgala llena con la solución de cloro. A continuación, conecte una punta de la manguera a su unidad móvil y la otra punta a la conexión del sistema de cañería de agua (al grifo para manguera). Abra el grifo para la manguera. Abra la salida de agua en cada dispositivo de su unidad de comida móvil hasta que Usted huela a cloro en el agua que sale, entonces cierre la salida de agua. Permita que la solución desinfectante permanezca en las cañerías de su unidad por lo menos durante 3 horas. Al finalizar este tiempo, enjuague las cañerías con agua fresca haciendo correr el agua nuevamente en cada dispositivo hasta que Usted no sienta más el olor a cloro.

Usted debe saber que si su unidad usa un filtro de agua el filtro en sí mismo puede ser una fuente de contaminación bacteriana si el cartucho del filtro no ha sido mantenido periódicamente o cambiado de acuerdo con las indicaciones del fabricante.

DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO

El proceso de desinfección de tanques de almacenamiento incluye su vaciado completo y el enjuague del tanque (o el recipiente) con agua fresca, limpia, y luego el llenado total del tanque y todos los caños y accesorios con agua altamente cloratada (ver mas arriba) permitiendo que ésta quede en el tanque por un período de al menos tres horas. Luego el tanque y las cañerías deberán ser vaciados totalmente y enjuagados nuevamente con agua limpia.

Asegúrese de vaciar totalmente y enjuagar el tanque de almacenamiento y todas las cañerías y accesorios asociados después del período de retención de 3 horas.