



# Requisitos para proveedores temporales de alimentos

## Requisitos para la autorización:

- Cada participante debe tener una autorización y una aprobación de la instalación del Rhode Island Department of Health (RIDOH, Departamento de Salud de Rhode Island).
  - > Servicio de alimentos móvil (camión, evento temporario)  
*El número de autorización comienza con FSV*
  - > Carrito de venta  
*El número de autorización comienza con MRK*
  - > Sin fines de lucro  
*El número de autorización comienza con FSV*
- No se permite la preparación de alimentos casera.

## Salud del personal:

- Debe excluirse a los trabajadores enfermos.
- Debe excluirse a los trabajadores con heridas abiertas, cortes infectados o quemaduras.

## Lavado de manos:

- Debe haber un sitio para lavarse las manos que sea conveniente y de fácil acceso para los trabajadores. Debe contar con agua, jabón y toallas de papel.
- Cada proveedor es responsable de tener un sitio propio para el lavado de manos. Puede ser en un camión o en una instalación provisoria.

Consulte la ilustración de la estación de lavado de manos en la página 6.



# »» Requisitos para proveedores temporales de alimentos

## No se permite el contacto con manos sin guantes:

- No se permite el contacto entre manos sin guantes y alimentos listos para consumir. Los alimentos listos para consumir son comestibles sin previo lavado, cocción u otra preparación adicional por parte de quien manipula el alimento.
- Los trabajadores pueden usar guantes que no sean de látex o papel para alimentos, pinzas u otros utensilios.

## Higiene personal:

- Los trabajadores deben usar ropa limpia y tener el cabello cubierto por un gorro o sujetado mientras preparan comida.
- El personal no debe comer ni beber de recipientes abiertos cerca de los alimentos expuestos.

## Preparación de los alimentos:

- Cocinar los alimentos en la instalación y servirlos directamente al consumidor es el procedimiento de preparación más seguro. No se permite que los alimentos se preparen de antemano.
- Los alimentos deben mantenerse calientes ( $\geq 135$  °F) o fríos ( $\leq 41$  °F). Use hielo abundante si no emplea un refrigerador mecánico para los elementos fríos.
- Prepare los alimentos en pequeñas tandas para minimizar el tiempo en el que están fuera de temperatura.
- Los alimentos deben trasladarse al sitio calientes ( $\geq 135$  °F) o fríos ( $\leq 41$  °F).
- Si los alimentos se cocinan y enfrían de antemano, estos deben prepararse en una instalación con autorización aprobada. Deben conservarse los registros de enfriamiento para que estén disponibles para los inspectores.
- Los alimentos preparados recalentados deben alcanzar una temperatura interna de  $\geq 165$  °F.



# »» Requisitos para proveedores temporales de alimentos

## Contaminación cruzada:

- Los alimentos deben almacenarse de modo que se evite que los alimentos crudos contaminen otros elementos. Los alimentos crudos y los que están listos para consumir deben almacenarse por separado.
- También deben usarse utensilios y tablas por separado para los alimentos crudos. Los utensilios y las tablas deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse entre usos.
- Los alimentos deben estar cubiertos y protegidos del consumidor. Si se permite el autoservicio, se requiere una cubierta protectora.

## Equipos:

- Lleve un termómetro que mida de 0 a 220 °F para controlar las temperaturas.
- Lleve utensilios extras. Si no tiene utensilios extras disponibles, deberá tener forma de lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios entre usos.
- El requisito mínimo de lavado incluye tres fregaderos:
  - > Lavado con detergente
  - > Enjuague a fondo
  - > Desinfección con cloro o amonio cuaternario Debe haber tiras reactivas disponibles para garantizar la concentración correcta del desinfectante.

## Protección del medioambiente:

- Los alimentos, los utensilios para servir desechables y los utensilios de cocción deben guardarse lejos del suelo.
- Los alimentos deben tener protección por encima para evitar la contaminación a causa de factores meteorológicos.





# Control de tiempo/temperatura para la seguridad de los alimentos (TCS)

Entre los alimentos TCS, también llamados alimentos potencialmente riesgosos, se incluyen:

- Alimentos de origen animal que están crudos o tratados con calor
- Alimentos de origen vegetal que están tratados con calor o incluyen brotes de semillas crudos
- Melones cortados
- Ajo y mezclas de aceite

## Temperaturas de cocción

Todas las temperaturas están en grados Fahrenheit

|             |   |
|-------------|---|
| <b>165°</b> | Aves  |
|             | Carnes rellenas, aves, pescado y pasta  |
|             | Rellenos preparados con carne, pescado o aves   |
| <b>155°</b> | Carne de res molida y otras carnes que fueron picadas, molidas, trituradas o reformadas (se incluyen los gyros y las salchichas)  |
|             | Huevos sin pasteurizar conservados para el servicio   |
| <b>145°</b> | Porciones sólidas de pescado, carnes y carne de res (para conocer los tiempos y temperaturas de las carnes enteras asadas, consulte el Rhode Island Food Code [Código Alimentario de Rhode Island] 3-401) |
|             | Cáscaras de huevo sin pasteurizar preparadas para el servicio inmediato   |

## Temperatura de conservación del calor

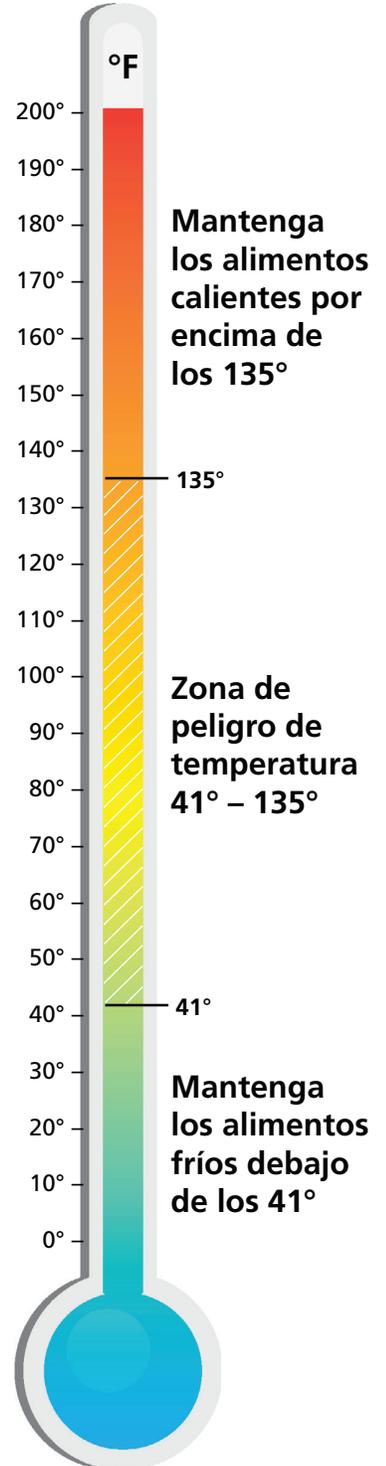
|             |                         |
|-------------|-------------------------|
| <b>135°</b> | Todos los alimentos TCS |
|-------------|-------------------------|

## Temperaturas de recalentado (para conservar el calor)

|             |   |
|-------------|---|
| <b>165°</b> | Todos los alimentos cocinados y enfriados                       |
| <b>135°</b> | Los alimentos y vegetales procesados y envasados comercialmente |

## Temperatura de conservación del frío

|            |                         |
|------------|-------------------------|
| <b>41°</b> | Todos los alimentos TCS |
|------------|-------------------------|



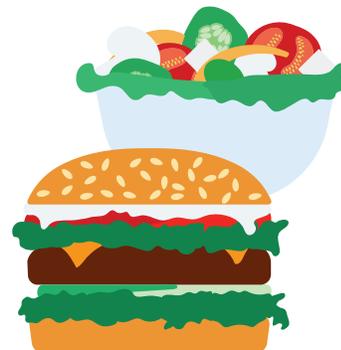
Para obtener más información, lea el capítulo 3 del [Rhode Island Food Code](#)





# No se permite el contacto con manos sin guantes

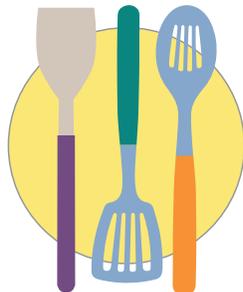
El Food Code (3-301.11) no permite el contacto de manos sin guantes con los alimentos listos para consumir (RTE). Los alimentos RTE se sirven sin preparación extra, como cocción, para que sean más seguros. Entre los alimentos RTE, se incluyen los sándwiches, las ensaladas y el pan. Por ley, los trabajadores de servicio de alimentos deben usar utensilios adecuados al manipular alimentos RTE.



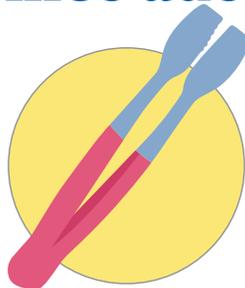
## Algunos de los utensilios adecuados son:



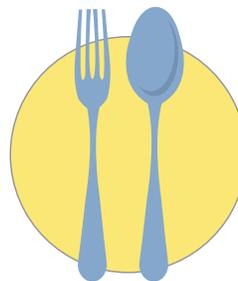
Papel de cocina



Espátulas



Pinzas



Tenedores y otros utensilios para servir



Guantes que no sean de látex, desechables



## Pautas para los guantes desechables

- No use guantes en lugar de lavarse las manos.
- Lávese las manos antes de ponerse guantes.
- Use los guantes para una tarea solamente, como manipular alimentos RTE.
- Lávese las manos cuando se cambie los guantes.
- Deseche los guantes si se rompen o se ensucian.
- No use guantes de tela o reutilizables para manipular alimentos RTE.

JULIO DE 2022



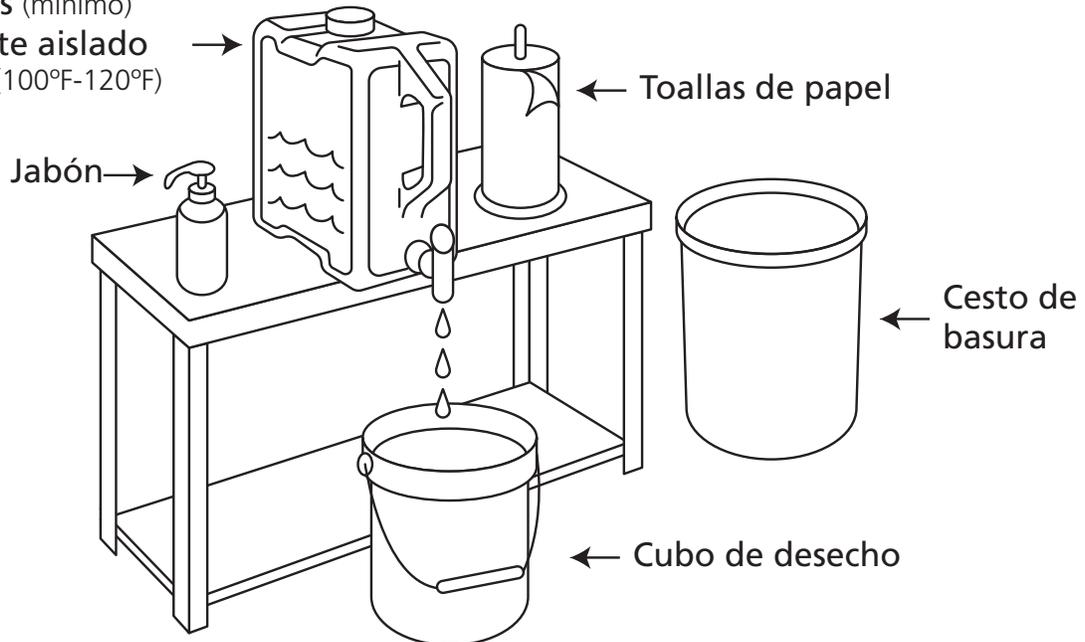
Departamento de Salud de Rhode Island,  
Centro para la Protección de los Alimentos  
Para obtener más información, llame al 401-222-2750

ADAPTADO DEL  
DEPARTAMENTO  
DE SALUD DE  
MASSACHUSETTS,  
MAYO DE 2017

# Requisitos para proveedores temporales de alimentos

## Fregadero provisorio para lavado de manos

2 galones (mínimo)  
Recipiente aislado  
agua tibia (100°F-120°F)



## Fregadero provisorio de 3 compartimentos

**Primer paso:** Scrape food into trash before washing.

**Segundo paso:** Lave con agua tibia y detergente para quitar la suciedad.

**Tercer paso:** Enjuague con agua limpia para quitar el detergente.

**Cuarto paso:** Desinfecte en agua tibia mezclada con un desinfectante adecuado.

**Concentración del desinfectante:** Cloro: 50-100 ppm (partes por millón). Amonio cuaternario: según las instrucciones de la etiqueta del fabricante (en general, 200-400 ppm). Se requieren tiras reactivas adecuadas.

**Quinto paso:** Aire seco. No seque con toalla.

**NOTA:** Los recipientes deben tener el tamaño suficiente para que puedan sumergirse por completo los utensilios. Vacíe y llene los recipientes con la frecuencia necesaria para mantener el agua limpia.

