

# **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**

---

*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
¿Pueden trabajar empleados cuando estén enfermos? .....	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
Calibrando 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 comida es preparada o servida para consumo inmediato. Ejemplos de estos eventos incluye: ferias, carnavales, circos, festivales, conciertos o cualquier otra reunión pública. Estos son comúnmente referidos como puestos de comida. Para operar un restaurante temporal, usted debe obtener una licencia para restaurante temporal del condado donde el evento llevara a cabo.

Las reglas de Oregón 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. Alimentos preparados en casa **no** son permitidos.

### ¿Quién debe obtener una licencia para restaurante temporal?

Individuos o grupos planeando proveer comida en un evento debe 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: Evento Único, Intermitente y Estacional.

Licencias para **eventos únicos** son válidas por la duración de un solo evento o por 30 días consecutivos, lo que ocurra primero. Ferias y eventos para recaudar fondos son ejemplos de cuando usted debe obtener una licencia para evento único. Una organización benevolente, no lucrativa, también debe tener una licencia individual por cada puesto de comida que opere durante un evento.

Licencias **intermitentes** son válidas por 30 días consecutivos. Puede cubrir diferentes eventos con tal que el puesto de comida tenga el mismo menú, ubicación y servicios (agua, desagüe, etc.). Una Revisión del Sistema de Operación es requerida antes de obtener la licencia. Aparte de la cuota para la licencia, una tarifa puede ser cargada para la Revisión del Sistema de Operación y para inspecciones adicionales que resultan en una visita separada. Este tipo de licencia sería apropiada para el terreno de la feria del condado donde diferentes eventos llevan a cabo cada semana. Esta licencia puede ser usada para puestos de comida lucrativos o benevolentes.

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 este afiliada con todos los eventos bajo la licencia. Esta licencia es apropiada para eventos a tiempo largo como los "farmers market" y ligas pequeñas de deportes. Este tipo de licencia sería usada por puestos de comida lucrativos o benevolentes. Una Revisión del Sistema de Operación es requerida antes de obtener la licencia. Tarifas pueden ser cargadas por la Revisión del Sistema de Operación y por 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 llevara a cabo.

Los Especialistas en Salud Ambiental del condado están listos para asistirlo en la planificación de sus actividades relacionados con los 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 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 Operaciones y el condado deberá aprobarlo antes que reciba su licencia. Usted tendrá que proveer información sobre la ubicación del evento, datos del coordinador del evento (incluyendo su número de teléfono), e identificar donde va adquirir el agua, la comida y el hielo y como se va 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** para proteger 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?

Las siguientes son algunas de las actividades que están exentas de licencia, si son solamente para 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, semilla de fruto seco, palomitas de maíz y alimentos comercialmente pre-empaquetados 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 obtiene de un servicio de comida con licencia o son preparados en el puesto, estarán exentos 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 cuando el empleado tenga 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 durante 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 sobre como los empleados abordarán a los clientes que pregunten sobre alimentos que contienen un ingrediente que le pueda causar una reacción alérgica. Demostración de conocimiento se puede cumplir si tiene un certificado vigente de capacitación de administradores de alimentos, o si no tiene violaciones que se sabe que causan enfermedades transmitidas por alimentos. Chequee la lista de certificados aprobados para administradores de alimentos en <http://healthoregon.org/foodsafety>.

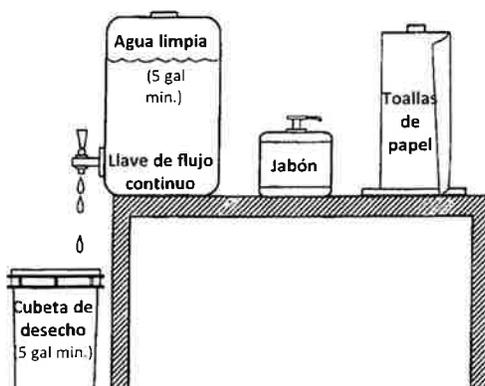
### ¿Pueden trabajar empleados cuando están enfermos?

**Empleados Enfermos** Cualquier persona que está infectado con una enfermedad contagiosa, tiene vómitos, calambres abdominales o diarrea no debe trabajar en servicios de alimentos hasta que él/ella esté completamente libre de síntomas.

Llagas o cortes infectados en las manos de los empleados deben tener una cobertura hermética que proteja la lesión y llevar puestos guantes desechables que no contienen látex. 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 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.

## Cuando y como 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 sobar por 20 segundos con agua tibia y jabón. Seque sus 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. Lave sus 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 estén mostrando síntomas.

## Proveedores de Alimentos

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

<b>Productos procesados o enlatados en casa no son permitidos.</b>	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 o ser servidos al público.
--	--

Organizaciones benevolentes pueden vender productos horneados en casa siempre y cuando tengan un cartel visible diseñado con letras de 2 pulgadas en 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 pies 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)

Alimentos potencialmente peligrosos son:

- Alimentos que originan de animales (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 dog, espagueti, chile con carne, arroz cocido, papas cocidas 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. 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 caliente los alimentos (135°F o más). Las llamas abiertas fallan con frecuencia y se apagan. Asegúrese que el equipo va funcionar y podrá mantener caliente los alimentos durante las horas de servicio.

**Cocción** Cocine productos crudos de animales a las siguientes temperaturas: aves de corral, carnes rellenas, pescados rellenos y pasta rellana 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 dentro de dos horas antes de ser colocados en mantenimiento caliente.

## Aviso al Consumidor

Alimentos de origen animal; carne de res, pescado, mariscos y huevos a veces contienen virus y bacterias dañinas que cuando se consumen crudos o medio crudos, pueden presentar un riesgo de enfermedades transmitidas por 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 alimentos de origen animal crudos o medios 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 medios 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 medios crudos. Para más información sobre cómo escribir un aviso al consumidor o para ver ejemplos, visite [www.healthoregon.org/foodsafety](http://www.healthoregon.org/foodsafety).

## Termómetros

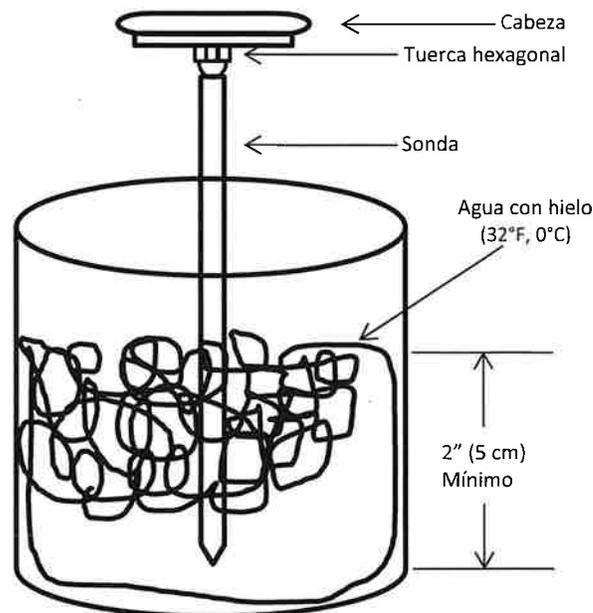
Se requieren termómetros con sonda para chequear las temperaturas de los alimentos cuando se mantienen fríos o calientes o cuando cocina productos crudos de animales. En las Reglas de los Alimentos, restaurantes temporales que sirven alimentos cortados finamente como hamburguesas, filetes de puerco, 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 se estén manteniendo fríos. Los dos estilos de termómetros se pueden comprar de su proveedor de alimentos o por el internet.

### Calibrando los Termómetros

Es importante asegurarse que los termómetros estén funcionando correctamente. Una forma fácil de comprobar que su termómetro está funcionando bien es tomar un recipiente con hielo y añadir suficiente agua para que el hielo esté medio derretido. Para un termómetro bimetalico, ponga el termómetro en el agua con hielo hasta sumergir el sensor (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. Para termómetros digitales, lea las instrucciones del fabricante para ajustar su termómetro.



## **Construcción de su Puesto de Comida**

El puesto debe ser configurado para proteger a los alimentos de 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 donde y como va a mantener los alimentos libre de plagas, como por ejemplo guardando la comida en envases tapados y levantados sobre el piso. Ventiladores y mosquiteros ayudan a mantener la plaga 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 contruidos de materiales que protegerán el interior del puesto de la intemperie, polvo y escombros.

## **Tarjeta para Manejar Alimentos**

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

## **Lavado de Trastes**

Se puede usar 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 ser compuesto de 50-100 ppm de cloro o 200 ppm de amonio cuaternario (quat). Use las tiritas de prueba que son hechas para el desinfectante que va a usar. Las tiritas de prueba van a asegurar que el desinfectante se ha mezclado de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Las tiritas de prueba se pueden comprar a través de su proveedor de alimentos o por el internet.

## **Tropos de Limpieza**

Tropos 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, de su proveedor de alimentos o por el 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 mover 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

Cuanto más pasos hay en una receta para recalentar y enfriar, la mayor probabilidad para que los gérmenes crezcan. El mal enfriamiento, recalentamiento, mantenimiento caliente y la manipulación excesiva de los alimentos son 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 pasos innecesarios y combine 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 servirlo en vez de prepararlo con anticipación ya que lo tendría que enfriar y recalentar. Evite usar las sobras de la comida.
- Evite preparar la comida con anticipación. Cocine las hamburguesas o rollitos primavera a la orden en vez de cocinarlos con anticipación y mantenerlos caliente
- Minimice tocar productos crudos de animales con sus manos descubiertas. Use guantes que no tengan látex, tenazas, espátulas, o papel encerado para manejar los alimentos en vez de usar manos descubiertas
- Alimentos listos para comer que son potencialmente peligrosos que se mantienen por 24 horas deben ser marcados con la fecha y usados dentro de siete (7) días

Proteja 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 a 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.

Los químicos como el cloro o detergentes deben de ser almacenados debajo y lejos los alimentos y utensilios. Etiquete correctamente todos los envases con productos químicos.

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

Tenga un plan sobre cómo va prevenir que la plaga contamine sus alimentos o equipo.

## Guía para su Puesto de Comida

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

- La aplicación 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 son de 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
- Materiales descartables están disponibles a los clientes
- Las cucharas medidoras tienen agarradera
- Un bote de basura con tapa (un bote cubierto para basura)
- Tiene remplazo(s) para empleado(s) enfermos

Durante el evento, un especialista en la salud y el medio ambiente inspeccionará su puesto de comida. Para asegurar la seguridad alimentaria, pueda que se necesite requisitos adicionales.

La información contenida en este documento es para propósitos básicos de orientación. Requisitos más específicos podrían ser necesarios para su circunstancia individual. Por favor guarde este documento como referencia.