

## Eventos Temporales de Servicio de Comida

Un evento temporal de servicio de comida es un evento cuya duración es de 30 días o menos donde se prepara, se sirve o se vende comida al público, además, se anuncia y se reconoce como tal en la comunidad. Un establecimiento temporal de comida o un proveedor es quien participa en estos eventos temporales.

Hemos preparado esta guía para eventos temporales a partir de los Capítulos 61C-1 y 61C-4 del "Florida Administrative Code" y del Capítulo 509 del "Florida Statutes".

## Licencias

Un establecimiento público de comida u otro proveedor de comida debe obtener una licencia a través de la división por cada evento temporal que participe (al menos que haya una excepción). También hay disponibles licencias anuales para eventos temporales las cuales le permitirán participar en dichos eventos sin límite alguno. La división inspeccionará eventos temporales y otorgará la licencia a proveedores de comida una vez hayan completado la inspección de manera satisfactoria. Si no se cumple con requisitos mínimos de sanidad, la operación de servicios de comida será descontinuada hasta que se haga la debida corrección y ésta sea verificada por la división.

El auspiciador del evento temporal debe notificar a la división la siguiente información en no menos de tres días antes de la fecha del evento:

- 1) Tipo de servicio de comida que planea ofrecer,
- 2) Hora y lugar del evento,
- 3) Una lista completa de los proveedores/dueños y operadores que van a participar en el servicio de comida, y
- 4) El número de licencia actual de cada establecimiento público de comida que participará en el evento.

**Notificación:** El auspiciador del evento puede hacer la notificación por teléfono llamando al 850.487.1395, enviando un correo electrónico a [dhf.info@MyFloridaLicense.com](mailto:dhf.info@MyFloridaLicense.com), en persona en la oficina de distrito local o por escrito. Un establecimiento público o proveedor de comida no puede usar este proceso de notificación para eludir los requisitos de una licencia.

La división mantiene un registro de todas las notificaciones recibidas del evento temporal y proporciona materiales educativos al auspiciador del evento.

**Licencia Colectiva:** La división puede otorgar una licencia colectiva a un proveedor que tenga varias unidades de un alimento que no necesite control de tiempo y temperatura para ser seguro (ejemplo, churros). El grupo de unidades tiene que servir la misma comida. Comidas que requieren preparación o algún manejo de comida adicional, no son elegibles para esta licencia. Todas las unidades calificadas deben ser inspeccionadas en un solo lugar.

## Excepciones

Cualquier establecimiento de servicio de alimentos (fijos o móviles) que operan bajo una licencia actual de la división puede operar una (1) unidad de forma gratuita en un solo evento de servicio de alimentos temporal de 1 a 30 días por cada licencia existente. Establecimientos de servicio de alimentos (fijos o móviles) permitidos por el Departamento de Agricultura y Servicios al Consumidor (FDACS) o del Departamento de Salud (DOH) de la Florida puede operar una unidad libre bajo su permiso regular en eventos de servicio de alimentos temporales de 1-3 días. Para eventos de 4-30 días, los establecimientos fijos deben adquirir una licencia temporal de eventos de servicio de alimentos. Vehículos de alimentos móviles que tengan un permiso vigente con DACS pueden operar bajo este permiso en eventos de 4-30 días, siempre y cuando la operación cumpla con los requisitos regulares de este permiso.

Los eventos temporales operados bajo los auspicios de una Iglesia o propiedad escolar u organización sin fines de lucro con carácter, fraternal u organización religiosa regulado por el Departamento de Salud están exentas de obtener licencia e inspección por la División de Hoteles y Restaurantes. Estos proveedores tienen que notificar el lugar del evento al departamento de salud del condado local.

Eventos temporales que duran de 1 a 3 días, incluyendo concursos de alimentos y competiciones de cocina, que están alojadas en una iglesia o una organización fraternal religiosa sin fines de lucro o, organización cívica sin fines de lucro están exentas. A petición de la división, el anfitrión del evento debe demostrar la documentación a la división de su condición de iglesia o, organización fraternal sin fines de lucro, o organización religiosa cívica sin fines de lucro.

Vendedores que sirven solo palomitas de maíz, alimentos pre-empacados o bebidas que no requieren ninguna preparación adicional también están exentos de obtener licencia e inspección por la División de Hoteles y Restaurantes.

## Costos

Los establecimientos públicos de comida y proveedores temporales están requeridos de pagar las siguientes cantidades al momento de la inspección:

Evento de 1-3 días	\$91
Evento de 4-30 días	\$105
Anual	\$456

La división no acepta pagos en efectivo. La división sí acepta pagos con cheque de cajero, giro postal u otros pagos certificados.

## Prevención de Incendios

El código para la prevención de incendios requiere un extinguidor de fuegos portátil. Contacte a la autoridad local encargada de prevenir incendios para obtener información más específica acerca del extinguidor. Por ejemplo: tamaño, tarjeta de inspección u otro equipo contra incendios que puedan ser requeridos.

## Empleados

Empleados de servicio de comida transmiten la mayoría de los gérmenes que causan enfermedades. Por esta razón es vital que los empleados mantengan un alto nivel de higiene personal. Todos los empleados deben lavarse las manos antes de comenzar a preparar comida, antes y después de usar guantes, después de ejecutar otras actividades que contaminen las manos y tan a menudo como sea necesario para remover suciedad y contaminación de las manos.

Empleados no pueden tocar comida lista para ingerir con sus manos al descubierto, a menos que tenga un documento por escrito llamado "Alternative Operating Procedure" (AOP) que haya sido aprobado por la división. Sin un AOP aprobado, los empleados tienen que usar utensilios adecuados tales como papel encerado, espátulas, tenazas, guantes desechables o equipo que dispensa alimentos cuando manejen comida lista para ingerir.

Fumar está prohibido en las áreas donde se lavan los utensilios, y donde se preparan y almacenan los alimentos.

Los empleados de servicio de comida deben usar ropa limpia y no usar prendas de joyería (a excepción de un anillo liso). Si la uñas tienen esmalte o son artificiales tendrá que usar guantes intactos y en buenas condiciones.

Los empleados deben estar libres de ampollas o heridas infectadas, infecciones respiratorias, vómitos, diarrea, ictericia (amarillez de la piel y de las conjuntivas) u otras enfermedades contagiosas.

## Instalaciones

Los requisitos específicos para las instalaciones físicas en eventos temporales donde se prepara o se manipula la comida son basados en la duración del evento, el tipo de comida que se prepara o se sirve y la amplitud de la preparación de comida efectuada en la facilidad temporal. Los requisitos mínimos pueden incluir los siguientes:

- 1) Los operadores que sirven comida deben proveer un techo donde la comida se prepara o se sirve por porción y cuando se lavan cubiertos y equipos en la instalación temporal.
- 2) Los pisos pueden ser de concreto, asfalto, madera sólida, plataformas removibles o de materiales que minimizan el polvo y la suciedad. Los pisos tienen que drenar.
- 3) Las paredes y el techo deben ser de un material que proteja el interior de las inclemencias del tiempo, el polvo arrastrado por el viento y los escombros, u otras formas de contaminación cruzada.
- 4) Cuando se prepara alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura par ser seguros en eventos que duran de 4 a 30 días, la estructura física tiene que proteger el alimento de insectos voladores y otras sabandijas a través de:
  - a) Paneles de tela metálica de 16 hilos por pulgada;
  - b) Cortinas de aire apropiadas en diseño e instalación; u
  - c) Otros medios igualmente efectivos.

5) Un fregadero de tres (3) compartimentos o su equivalente se necesita dentro de la estructura temporal para lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios y otros equipos. Si esta actividad sucede en un área central aprobada o en un establecimiento de comida, éste debe tener una buena cantidad de utensilios para reemplazar aquellos que se puedan ensuciar.

6) Se requiere una instalación de lavado de manos. Este servicio puede ser un recipiente limpio, portátil equipado con una válvula on / off. Toallas de papel de servicio único y Jabón deben estar disponibles para el lavado de manos.

## Agua

Todas las operaciones de servicio de comida, ya sea que preparen o la porciones, tienen que proveerse de agua potable para la limpieza y el lavado de manos de los empleados. Conexión municipal, tanques de agua o recipientes portátiles (como agua embotellada) han sido aceptadas para proveerse de agua adecuadamente.

El agua potable debe ser almacenada y transportada en mangueras o contenedores de calidad alimentaria.

## Desperdicios

Los operadores deben remover toda la basura y otros desperdicios de la instalación temporal tan a menudo como sea necesario para prevenir condiciones desagradables. Todo receptáculo de basura debe tener tapa de buen ajuste.

Los operadores deben disponer de los desperdicios líquidos en el sistema de alcantarillados público o algún otro sistema aprobado.

## Lista de Requisitos

- Desinfectante (puede usar cloro si esta diluido adecuadamente y sin fragancia)
- Termómetro (de los que se inserta en la comida) de 0-220 grados Fahrenheit
- Tirillas para medir la concentración de la solución desinfectante
- Lavadero de tres (3) compartimentos para lavar, enjuagar y desinfectar el equipo y utensilios o un lugar remoto aprobado o un establecimiento de comida
- Una prenda para cubrir el cabello
- Suficientes utensilios
- Suficiente agua potable
- Jabón y papel toalla
- Equipo y facilidades adecuadas para mantener la comida a la temperatura requerida
- Protección adecuada contra insectos voladores, sabandijas, polvo, lodo y otras inclemencias del tiempo
- Protección adecuada de la comida que se exhibe, prepara y almacena
- Un aviso al consumidor si ofrece alimentos de origen animal crudos o poco cocidos

- Extinguidor de fuego si es requerido por la autoridad local encargada de prevenir incendios. El extinguidor debe ser de tamaño apropiado y con una tarjeta de inspección.

## Para Prevenir Enfermedades transmitidas a través de Comidas:

- Si está enfermo no trabaje con alimentos, equipos, utensilios o artículos de un solo uso.
- Obtenga los alimentos de una fuente aprobada. La venta de comida preparada en un hogar privado esta prohibido.
- Lávese las manos antes de manipular alimentos, artículos de un solo uso, equipos y cubiertos limpios.
- Mantenga la comida caliente a 135° Fahrenheit o mayor.
- Mantenga comida fría a 41° Fahrenheit o menor.
- Cocine la carne de cerdo y marisco o pescado crudo a una temperatura mínima de 145° Fahrenheit por 15 segundos.
- Cocine la carne de res, huevos, gyros y salchichas\chorizos a una temperatura mínima de 155° Fahrenheit por 15 segundos.
- Cocine el pollo y otras aves a una temperatura mínima de 165° Fahrenheit por 15 segundos.
- Recaliente los alimentos ya cocidos que van a mantenerse caliente a una temperatura mínima de 165° Fahrenheit en menos de dos (2) horas.
- Enfíe los alimentos de 135°F a 70°F dentro de 2 horas y de 135°F a 41°F dentro de un total de 6 horas.
- Revise las temperaturas de la comida frecuentemente con un termómetro que tome la temperatura interna del producto.
- Recaliente y enfíe los alimentos rápidamente.
- Mantenga los alimentos crudos y la comida cocida separados.
- Métodos de descongelación permitidos: completamente sumergido en agua fría que este fluyendo por no más de 4 horas o como parte del proceso de cocción o bajo refrigeración.
- Si es posible, solo utilice artículos de un solo uso.
- Mantenga la comida tapada y protegida contra el polvo, tierra, insectos, roedores y contaminación humana.
- Proteja toda la comida, incluyendo la comida que esta en exhibición de contaminación humana (tos, estornudo, tacto, etc.).
- Minimice el manejo de los alimentos antes, durante y después ser preparados.
- No almacene los alimentos en contacto directo con el hielo que se usa para las bebidas.
- No use alimentos enlatados que estén hinchados (inflados), que tengan pérdida o estén dañados (defectuosos).
- Almacene los alimentos y todo equipo a seis (6) pulgadas del piso.



**¡Tiré a la basura cuando en duda!**

# Guía para el Servicio de Comida en Eventos Temporales

**Para los Establecimientos Públicos de Servicio de Comida del Estado de Florida**



**División de Hoteles y Restaurantes**



**[www.MyFloridaLicense.com/DBPR/hot-els-restaurants](http://www.MyFloridaLicense.com/DBPR/hot-els-restaurants)**