

Barbara Jeffers, MPH
Executive Director

1240 N. Highland Ave.
Aurora, Illinois 60506



Main Number:
630.208.3801

Website:
www.kanehealth.com

1750 Grandstand Place
Elgin, IL 60123

REGULACIONES PARA EL SERVICIO TEMPORAL DE ALIMENTOS

Se requiere el cumplimiento con la Ordenanza de Salud del Condado de Kane de los siguientes aspectos relacionados con la operación de un servicio de alimentación temporal en ferias, carnavales, y otras reuniones u eventos públicos.

1. SUMINISTRO DE ALIMENTOS

Todos los suministros de alimentos incluyendo carne, leche, verduras, etc. deberán ser obtenidos de fuentes que cumplan con la Leyes y Regulaciones del Estado. Todos los alimentos deberán estar limpios, enteros y libres de adulteración y falsificaciones.

2. RESTRICCIONES AL MENU Y LA PREPARACION DE ALIMENTOS

Alimentos preparados en casa, incluyendo alimentos en conserva, no serán permitidos, con la excepción de alimentos horneados que no sean potencialmente peligrosos, tales como panes, pasteles, y galletas.

Alimentos potencialmente peligrosos tales como pastelería con relleno, flanes o natillas, empanadas con crema, ensaladas de papas o pasta que usen productos lácteos y carne, pollo o pescado en la forma de ensaladas o cacerolas están prohibidos.

Únicamente carne de res molida comprada en forma de hamburguesa puede ser usada en eventos temporales para hacer hamburguesas.

Establecimientos con facilidades apropiadas pueden ser elegibles para excepciones a las anteriores restricciones del menú, pero únicamente con la aprobación previa del oficial del Departamento de Salud. Facilidades tales como las cocinas de las iglesias y restaurantes comerciales, etc., que son utilizadas para preparar los alimentos fuera del lugar de la celebración, deberán ser inspeccionadas con anterioridad del evento y cumplir con las Regulaciones Sanitarias del Servicio de Alimentación del Condado de Kane. Las temperaturas apropiadas deberán mantenerse durante el transporte de los alimentos al evento.

Todos los alimentos potencialmente peligrosos deben deshelerse en el refrigerador y si es en un evento bajo techo deshelarlo bajo agua fría corriente, en un horno microondas o cocerlos cuando están todavía congelados.

Todas las frutas y verduras deberán ser lavadas antes de ser utilizadas.

Cada puesto que sirvan alimentos potencialmente peligrosos, deberá tener y usar un termómetro con tallo metálico y una escala graduada que muestre aumentos de 2 grados comenzando al menos con 0 grados hasta 165 grados Fahrenheit, con el fin de monitorear las temperaturas de los alimentos.

Sobras de alimentos potencialmente peligrosos, incluyendo sándwiches, deberán ser descartadas al final del día. No deberá guardar alimentos potencialmente peligrosos para el próximo día.

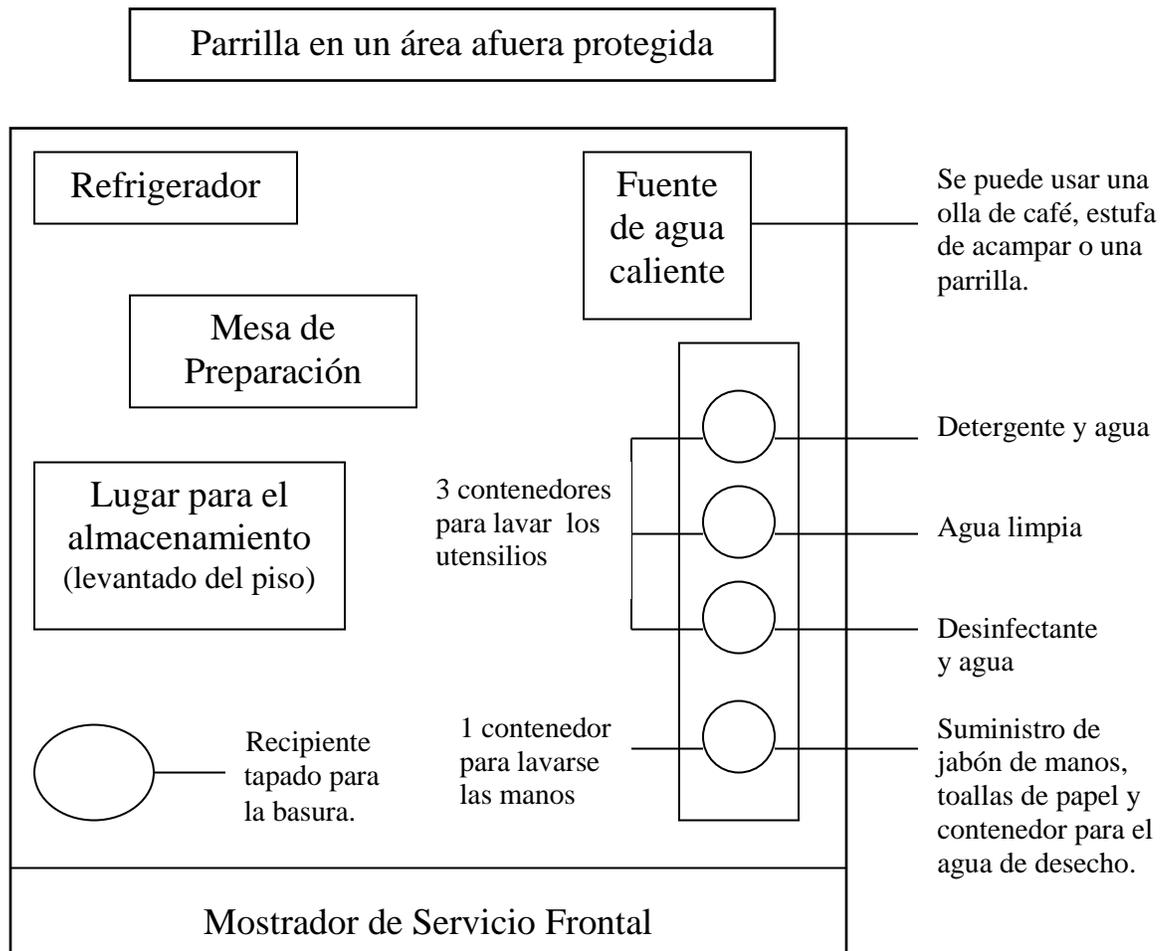
3. CONSTRUCCION DEL PUESTO Y DISEÑO DEL EQUIPO

Las áreas para la preparación de los alimentos para eventos al aire libre deberán estar ubicadas en superficies de concreto, asfalto u otras superficies limpias, secas y libres de polvo. Si requiere montaje y armado de diferentes partes de alimentos o manipulación extensivo (por ejemplo cortar carne) en el

lugar, el puesto deberá tener paredes y techo lavables. Cuando se necesite ventilación, se deberá usar tela metálica. El arreglo u organización será sujeto a inspección para poder ser aprobado.

Debe existir una distancia adecuada entre el área de preparación de alimentos y el área de atención al consumidor.

Una protección efectiva con vidrio u otros materiales durables será necesaria para prevenir la contaminación de los alimentos y del equipo en donde se preparan estos, del polvo, la lluvia, las moscas, los insectos, la manipulación por parte del consumidor y de otros elementos.



Nota: El mostrador frontal es únicamente para el servicio de alimentos.
NO se permiten alimentos sin una protección contra estornudos.

4. **FACILIDADES PARA EL LAVADO DE LAS MANOS**

Se deberán suministrar docilidades convenientes y adecuadas para el lavado de las manos. Para eventos al aire libre, estas facilidades consistirán en agua caliente corriente (de un fregadero de campo un contenedor grande de agua con grifo o espita y un balde debajo para recoger el agua que caiga), jabón, y toallas de papel. **Toallas de lino son prohibidas. No se aceptan** toallitas húmedas.

Para eventos bajo techo, un sumidero o fregadero separado, con jabón y toallas de papel en el área de alimentos es aceptable.

5. **LAVADO Y SANEAMIENTO DE UTENSILIOS**

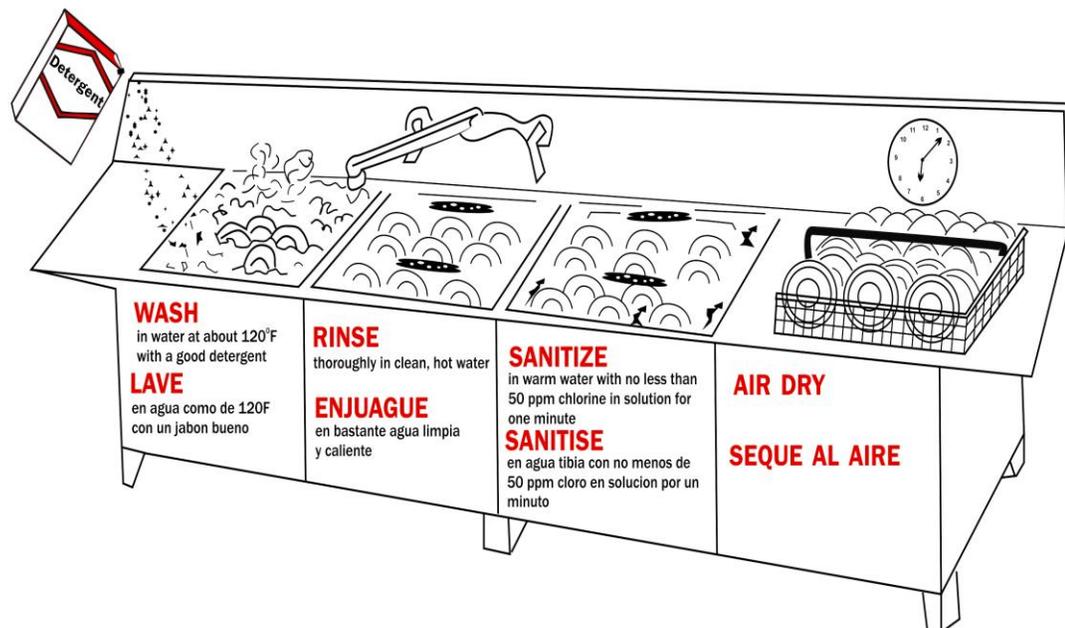
Debe suministrarse un sistema de 3 pasos que lave, enjuague y desinfecte todos los utensilios y equipo de cocina. Para eventos bajo techo, estos 3 pasos pueden desarrollarse en un fregadero de 2 o 3 compartimientos. Para eventos al aire libre, este sistema deberá incluir 3 contenedores de tamaño adecuado, con agua caliente, detergente y un desinfectante.

El primer contenedor se usa para lavar y deberá contener agua limpia y con detergente disponible.

El Segundo contenedor tendrá agua limpia para enjuagar.

El tercer contenedor se usa para desinfectar y deberá tener agua limpia con 100 partes por millón de solución blanqueadora (1/2 onza de blanqueador en 2 galones de agua).

Después de la desinfección, todos los utensilios deberán ser secados al aire. Secado con toallas no es permitido debido a la posibilidad de recontaminación de las superficies previamente desinfectadas.



Todos los utensilios y vajillas de cocina deberá ser lavados, enjuagados y desinfectados antes de usarse y periódicamente durante el uso.

Las superficies en donde se cocina deben ser limpiadas antes del uso y al menos una vez diaria o más si se necesita.

6. SUMINISTRO Y ALMACENAMIENTO DEL AGUA

Debe suministrarse en el puesto, un adecuado suministro de agua potable para beber, preparación de los alimentos, lavado de manos, limpieza de utensilios y equipo. Cuando sea posible, un sistema de agua a presión es lo más recomendable. Agua caliente estará disponible para propósitos de limpieza. Si no existe agua a presión en el puesto, los contenedores de almacenamiento de agua deberán ser fabricados de un tipo de material aprobado, con tapaderas que cierren perfectamente y tener una válvula dispensadora que debe ser lavable. Si se utilizan mangueras para llevar agua, ellas deben estar limpias y como nuevas. Para proteger el suministro de agua deberán tener mecanismos o aparatos que protejan contra el flujo y reflujo del agua y deberán ser construidos de acuerdo al Código de Plomería (fontanería) de Illinois.

7. REFRIGERACION Y TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS

Alimentos potencialmente peligrosos son aquellos que consisten totalmente o en parte de leche o productos lácteos, huevos, carne, pollo o pescado y deberán mantenerse a temperaturas de 41 grados Fahrenheit o por debajo de estas.

Deberá usarse un número suficiente de unidades de refrigeración, que utilizan un sistema mecánico, para mantener los alimentos potencialmente peligrosos a 41 grados Fahrenheit o por debajo de esta temperatura. Cada unidad de refrigeración deberá tener un termómetro exacto con un margen de precisión de más o menos 2 grados Fahrenheit.

Se recomiendan sobre todo unidades de refrigeración de tipo comercial. No deben usarse refrigeradores de tipo casero o domestico, si no son capaces de mantener alimentos potencialmente peligrosos a una temperatura interna de 41 grados Fahrenheit o por debajo de esta.

Enfriadores de tipo no-mecánico no serán permitidos como un sustituto de los refrigeradores o congeladores a motor para el almacenamiento de alimentos potencialmente peligrosos.

Durante el transporte al puesto, los alimentos potencialmente peligrosos deberán ser mantenidos a una temperatura de 41 grados Fahrenheit o menos, utilizando hielo seco u otro método aprobado.

8. **COCIENDO, CALENTAMIENTO Y TEMPERATURA PARA ALIMENTOS**

Alimentos potencialmente peligrosos deben ser cocidos a una temperatura interna de 140 grados Fahrenheit o por encima de esta, con las siguientes excepciones:

Hamburguesas deben ser cocidas a un mínimo de 155 grados F por al menos 15 segundos, hasta que los jugos corran claros y la carne no tiene más un color rojo rosado. Todas las partes de la hamburguesa deben estar en contacto con la superficie en donde se están cociendo, especialmente las puntas que se levantan hacia arriba o las burbujas que se pueden formar en el centro de la hamburguesa.

Cerdo y jamón, incluyendo los jamones pre-cocidos, deben cocerse a una temperatura interna mínima de 155 grados F y el pollo debe ser cocido a una temperatura interna mínima de 165 grados F por al menos 15 segundos.

Huevos con cáscara o preparados para consumo inmediato deben cocerse totalmente a 145 grados F o mas por al menos 15 segundos.

Un numero suficiente de parrillas, hornos, freidoras, etc. deberán mantenerse con el fin de calentar adecuadamente los alimentos potencialmente peligrosos. Un número suficiente de calentadores, mesas al vapor, gabinetes para mantener calientes los alimentos, etc. debe mantenerse con el fin de mantener los alimentos potencialmente peligrosos después de cocidos a una temperatura de 135 grados F.

Un termómetro con una sonda de metal con precisión para marcar aumentos de 2 grados deben ser utilizados para estar seguros que alcanzan las temperaturas descritas anteriormente.

9. **HIGIENE PERSONAL**

Las manos **deben** mantenerse **LIMPIAS**. Manos y brazos deben ser lavados con jabón y agua caliente antes de comenzar a trabajar y antes de comenzar a tocar la comida; después de manipular carne cruda o platos sucios; después de toser, estornudar, fumar, tocar dinero o de ir al baño. Se recomienda estrictamente que se designen diferentes trabajadores para el manejo del dinero y de la comida.

Alimentos listos para comer, tales como hamburguesas, perros-calientes, lechuga, tomates y otros alimentos que no reciben otra cocción antes de ser comidos no deben ser tocados con las manos

desnudas. Los trabajadores deben usar guantes desechables o usar papel especial para manipular alimentos o un utensilio tal como una espátula, tenazas o cucharón. Si se usan guantes desechables, debe ser únicamente para una simple tarea; deben cambiarse cada vez que se cambia de actividad, o si se rompen o si se estornuda o tose. Las manos deben lavarse con agua y jabón antes y después de usar los guantes.

FUMANDO Y COMIENDO NO SE PERMITEN EN EL AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS.

Los empleados deberán usar ropa limpia. El cabello debe estar efectivamente recogido amarrando hacia atrás o usando una redecilla para el cabello o una gorra para béisbol en donde el cabello es recogido y cubierto. Laca para el cabello y viseras no son métodos efectivos para mantener el cabello en su lugar.

Personal con forúnculos (nacidos), cortaduras, infecciones respiratorias, diarrea u enfermedades comunicables no deben trabajar en el puesto de alimentos. Niños menores de 12 años no deben ser envueltos en la preparación y manejo de alimentos potencialmente peligrosos.

10. ALMACENAMIENTO Y EXHIBICION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Todos los suministros alimenticios deben ser almacenados distantes del piso, en tarimas o en anaqueles o estantes. Todo alimento debe estar apropiadamente cubierto para prevenir contaminación con el polvo, insectos o con el ser humano, etc. Las carnes crudas sin cocer y los huevos deben ser almacenados en el estante mas bajo del refrigerador separado de los alimentos que están listos para comer.

Todo alimento en exhibición, tales como algodón de azúcar, manzanas acarameladas, panecillos de huevo, etc., deberán ser cubiertos o empaquetados individualmente con el fin de prevenir la contaminación proveniente de los seres humanos, el polvo u otros elementos.

Almacenamiento de alimentos y bebidas empaquetadas que estén húmedos o mojados esta prohibido. Latas de bebidas gaseosas deben mantenerse en un contenedor provisto con drenaje que contenga hielo con el fin de evitar la acumulación de agua.

Sin embargo, las bebidas gaseosas pueden almacenarse en un contenedor sin drenaje que contenga hielo, siempre y cuando se cambie el agua con frecuencia, de manera que se mantenga limpios tanto el agua como el contenedor.

El hielo usado para enfriamiento no debe ser utilizado para consumo humano.

11. CONDIMENTOS

Azúcar, mostaza, salsa de tomate y otros condimentos, deberán estar empacados individualmente o suministrados con un utensilio desde un dispensador que este cubierto y que haya sido previamente aprobado.

12. SUMINISTRO DE HIELO

Hielo para el consumo, debe ser obtenido de un distribuidor comercial aprobado ya sea en la forma de hielo en astillas, o hielo triturado o en forma de cubos y debe ser transportado y almacenado en bolsas cerradas. Este hielo en bolas deberá ser almacenado en una unidad refrigerada a motor, o en retirado del piso, en un contenedor cubierto, que tenga un drenaje o desagüe y que sea fácil de limpiar.

Se deben utilizar cucharones o palas par suministrar el hielo. Nunca se deben usar las manos, tazas o vasos para distribuir el hielo.

13. UTENSILIOS PARA EL CONSUMIDOR

Únicamente se podrán usar vasos, platos y utensilios desechables en eventos al aire libre.

Todos los artículos desechables deberán ser almacenados apropiadamente para evitar su contaminación. Los platos desechables serán almacenados y suministrados a través de un tubo dispensador o directamente desde el paquete plástico, con el fin de evitar la contaminación de las superficies que van a estar en contacto con la boca del consumidor. Los popotes deberán ser dispensados cuando estén envueltos individualmente o de un dispensador aprobado.

14. CONSTRUCCION Y LIMPIEZA DEL EQUIPO DE ALIMENTOS

Únicamente se usará equipo para preparar alimentos, que este en buenas condiciones y limpio. Todo el equipo deberá mantenerse limpio y en condiciones sanitarias adecuadas. El equipo deberá ser lavado y desinfectado antes de su uso y al comienzo de cada día.

Las superficies que están en contacto con los alimentos deberán ser resistentes a la corrosión, no-absorbentes, no-tóxicos, sin fracturas, sin soldaduras abiertas, huecos, astillados o desportilladuras u otras imperfecciones similares. Los contenedores hechos de galvanizado no deberán ser utilizados para la preparación, exhibición o almacenamiento de bebidas ácidas.

Se deberán suministrar y usar cucharas, cucharones, tenazas, tenedores y palas apropiadas para minimizar el contacto manual con el alimento.

Cucharas, palas y otros utensilios de servida, deberán ser almacenados:

1. En el alimento, pero con la agarradera extendida fuera del alimento.
2. En un contenedor con agua corriente.
3. En un contenedor con agua caliente en la tabla de vapor.
4. Lavados y desinfectados entre los usos.

Los utensilios deberán ser protegidos en todo momento de contaminación bacteriana potencial.

15. DISPOSICION DE DESECHOS LIQUIDOS Y SÓLIDOS

Todo líquido de desecho debe ser dirigido hacia los alcantarillados o albañales públicos de una manera tal que no formen una amenaza o una molestia a la salud pública.

Cada puesto debe tener un número adecuado de contenedores de basura que se puedan lavar, que sean impermeables y con tapa hermética. Se recomienda el uso de bolsas de plástico dentro de los botes para recoger la basura. Cajas de cartón, bolsas de papel o de plástico no son contenedores de basura aceptables.

Se necesitarán contenedores especiales para la disposición de carbón usado o caliente y/ o grasa.

Será responsabilidad del operador de cada puesto, de mantener los alrededores libres de residuos de comida, papel y otros desechos.

16. FACILIDADES SANITARIAS

Se debe suministrar un número adecuado de facilidades sanitarias. Estas deben estar convenientemente localizadas y accesibles para el uso por parte de los manipuladores de alimentos. Los baños deben mantenerse limpios y en condiciones sanitarias adecuadas y se debe suministrar papel higiénico, jabón para las manos, toallas de papel o secadores de manos eléctricos y agua caliente para el lavado de las manos.