



Town of Kearny

Department of Public Health • Walter J. Nicol Health Center

645 Kearny Avenue, Kearny, NJ 07032

Phone: 201-997-0600 • Fax: 201-997-9703

www.kearnynj.org

REQUISITOS DEL DEPARTAMENTO DE SALUD PARA EVENTOS DE ALIMENTOS TEMPORALES

Las operaciones deben estar en pleno cumplimiento de N.J.A.C. 8:24 “*Sanitation in Retail Food Establishments, Food and Beverage Vending Machines and Cottage Food Operations*”. Los alimentos preparados en casa están prohibidos, excepto según lo regulado por N.J.A.C. 8:24, Subcapítulo 11 – *Cottage Food Operator Permit*.

Preselección

- Todas las actividades de los vendedores de alimentos requieren la supervisión del Departamento de Salud. La comida preparada antes del evento debe estar en una cocina autorizada e inspeccionada. Se debe proporcionar documentación de este descuido (consulte la solicitud adjunta para obtener más detalles).
- Se espera certificación en un curso de seguridad alimentaria.
 - o Inscripción para futuras clases al Bergen County Health Department:
<https://www.co.bergen.nj.us/consumer-health/food-safety-program>



- Todos los alimentos deben obtenerse de una fuente aprobada (un establecimiento de alimentos autorizado por la autoridad sanitaria local, la FDA, el USDA o el estado como proveedor mayorista de alimentos). Se requieren recibos.

Temperaturas de los Alimentos

Se deben mantener las temperaturas adecuadas de los alimentos en TODO momento durante el transporte, la exhibición y el almacenamiento.

- ¡LOS ALIMENTOS FRÍOS DEBEN ESTAR A 41°F O MENOS!
- ¡LOS ALIMENTOS CALIENTES DEBEN ESTAR A 135°F O MÁS!
- Los alimentos crudos de origen animal deben cocinarse a la temperatura adecuada.
- Los alimentos potencialmente peligrosos que requieren **recalentamiento** deben cocinarse a 165°F.
- **NO** se pueden usar esterilizadores, mesas de vapor u otros equipos para **mantener el calor** para recalentar alimentos potencialmente peligrosos.
- Prueba de alimentos/termómetro de sonda requerido para alimentos potencialmente peligrosos.
- Termómetros de refrigeración requeridos para unidades de mantenimiento en frío.
- Mantenga un suministro suficiente de hielo.

Higiene Personal

DEBE proporcionarse un medio para lavarse las manos. Una estación de lavado de manos portátil es el método mejor y más preferido.

- Proporcionar jabón y toallas de papel.
- Se pueden usar desinfectantes para manos después del lavado de manos, pero no se aprobarán como único método para lavarse las manos (excepto en el caso de alimentos preenvasados solamente).

DEBE EVITARSE el contacto directo de las manos con los alimentos listos para el consumo. Se debe utilizar el uso de guantes, pinzas, papel deli, etc. Si se usan guantes, deben cambiarse adecuadamente entre actividades (es decir, manipular carnes crudas, alimentos listos para comer, equipos/utensilios sucios, fumar, comer/beber, manipular dinero, etc.).

Los manipuladores de alimentos deben usar restricciones para el cabello.

Cualquier vendedor o trabajador con signos/síntomas de enfermedad no podrá participar en el evento.

Equipos y Lavado

Prevenir la contaminación cruzada.

- Se deben utilizar utensilios separados para alimentos crudos y alimentos listos para comer.

El hielo utilizado para el almacenamiento debe estar separado del hielo utilizado para el consumo.

- El hielo para consumo debe manipularse con una cuchara y almacenarse en un recipiente limpio y autodrenante protegido de la contaminación.

Lave, enjuague y desinfecte el método necesario para el lavado de vajilla.

- El siguiente método se puede utilizar en ausencia de plomería fija o un fregadero de 3 compartimentos:
 - o Prepare tres baldes o recipientes grandes. Llène el primero con agua y jabón. Llène el segundo solo con agua. Llène el tercero con lejía y agua (50-100 ppm/media onza de lejía por galón de agua).
 - o Lave la prenda en el primer balde. Enjuague en el segundo. Sumérjalo en el tercer balde durante un minuto y déjelo secar al aire.

Todos los artículos deben estar fuera del suelo y protegidos (alimentos, bebidas, utensilios, etc.).

Siempre que sea posible, se deben utilizar artículos desechables de un solo uso.

El equipo utilizado para el transporte y almacenamiento (refrigeradores, etc.) debe estar limpio y en buen estado.