



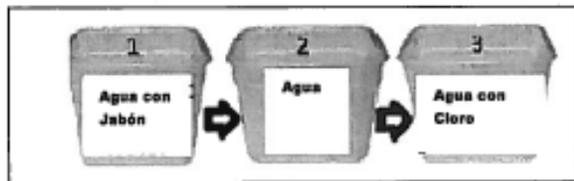
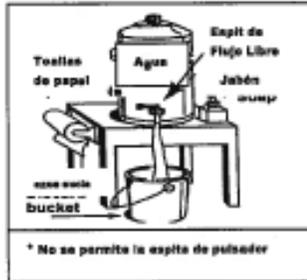
# METROPOLITAN HEALTH DISTRICT

Food and Environmental Services 210-207-0135

## Lista de Verificación de Autoinspección para Establecimientos Temporales de Alimentos

**Requisitos antes de abrir:** Se debe completar **ANTES** de comenzar cualquier preparación de comida

- Permiso valido para Evento Temporal y debe completar la lista de verificación de inspección
- El puesto debe tener protección por encima
- El puesto debe tener piso impermeable (cartón o alfombra NO SON cubre piso adecuado)
- Fuente de agua potable adecuada (bebible) disponible por todo el puesto durante todo el tiempo de operación (agua embotellada comercialmente o agua municipal)
- Estación de lavamanos accesible instalada y lista para usar dentro del cabina de comida
  - Fuente de agua
  - Un contenedor con un **ESPIGA QUE PUEDE BLOQUEARSE EN LA POSICIÓN ABIERTA**
  - El jabón de mano
  - Toallas de papel
  - Un cubo para desechar aguas residuales
- La estación de lavado de utensilios está configurada y lista para usar dentro de la cabina de comida
  - 3 contenedores lo suficientemente grandes como para contener la mayor pieza de equipo o utensilio



que tenga

- Equipo adecuado que permita almacenar TODO:
  - Alimentos fríos a o menos que 41F
  - Alimentos calientes a o menos que 135F
- Alimentos/ingredientes de una fuente aprobada – **NO ALIMENTOS / INGREDIENTES PREPARADOS EN UNA CASA PRIVADA.** Toda la comida debe ser hecha en el lugar en la cabina de comida o en un establecimiento de comida con licencia. No hay preparación de alimentos incluyendo rebanar, cortar o marinar en casa. Debe estar listo para mostrar recibos, prueba de compras.

### ESTRUCTURA Y OPERACIONES DE LA CABINA DE ALIMENTOS

- La cabina de comida debe ser lo suficientemente grande para acomodar toda la comida y el equipo (no se permite la preparación de alimentos fuera del cabina de comida)
  - Puede ubicar la parrilla de barbacoa y freidoras, afuera de la cabina de comida, pero toda comida

preparada debe volver adentro del la cabina de comida.

- Todos los alimentos deben almacenarse dentro de la estructura de la cabina de alimentos
- Debe guardar todos los escudos de respiración / estornudos, cobertura para la comida /condimentos en contenedores de auto-servicio.
- Todas las superficies que tengan contacto con alimentos deben estar limpia y en buen estado.
- Todo alimento y utensilios/artículos de uso singular deben estar fuera del piso.
- Deshágase de las aguas de desperdicio y basura apropiadamente.
- No se permiten animales vivos dentro del stand o en la zona de cocina.
- No se permiten niños menores de 14 anos que trabajen o estén dentro de la cabina de comida.

### MANEJO DE ALIMENTOS

- Lávese las manos antes de preparar comida o entre tareas.
- Debe tener un termómetro calibrado tipo prueba para monitorear la cocción y temperatura de los alimentos ya cocinados.
- La comida congelada debe descongelarse en un contenedor de frío o bajo agua corriente fría.
- Los alimentos potencialmente peligrosos dejados a temperaturas ambiente durante más de 4 horas serán desechados
- Si usa ostras, mantenga las etiquetas de las ostras por 90 días.

### HABITOS DE LOS EMPLEADOS

- Los empleados no deben tener heridas al descubierto y no tener una enfermedad comunicable
- Los manejadores de comida deben tener ropa limpia y usar red para el pelo
- Los manejadores de comida con joyas, unas falsas o esmalte para las unas deben usar guantes.
- No se puede comer, beber o fumar dentro de la cabina de comida o zona de barbacoa o freidora.

### PARA EVENTOS DE VARIOS DIAS

- Comida de sobra potencialmente peligrosa debe ser descartada al final del día.
- Las cabinas de comida se deben limpiar a diario
- Proteja bien todos los ingredientes al final del día para prevenir contaminación.
- Debe haber en el stand un Manejador de Comida Certificado en todos los eventos que duren 4 días o más.

Operador que Completa la Lista	
Nombre:	
Firma:	
Fecha:	