

3 Llénelo Cuando se Prepara el Primer día del Evento

Los vendedores deben completar la lista de Verificación del vendedor del evento cuando se prepara durante el primer día del evento.

For reasonable accommodations or alternative formats please contact the Minneapolis Health Department at 612-673-3000.

People who are deaf or hard of hearing can use a relay service to call 311 agents at 612-673-3000.

TTY users call 612-673-2157 or 612-673-2626.

Para asistencia 612-673-2700

Rau kev pab 612-673-2800

Hadii aad Caawimaad u baahantahay 612-673-3500

H Lista de Verificación del Vendedor

1. Estación para lavarse las manos *(Obligatorio para comida y bebidas que no están empaquetadas/envueltas o embotelladas)*

- a. Mínimo cinco (5) galones de agua tibia
- b. Envase con espita
- c. Envase de cinco (5) galones para agua sucia
- d. Dispensador de jabón líquido y toallas de papel

2. Pisos y Techo *(Obligatorio para comida y bebidas que no están empaquetadas/envueltas o embotelladas)*

- a. Proporcionar piso que sea liso y se pueda limpiar y poner sobre piedrín o pasto/grama
- b. Cubículo en el lugar que tenga techo de protección

3. Fuentes Alimentarias/Menú *(Cierre inmediato si hay incumplimiento)*

- a. Ningún alimento es preparado o guardado/almacenado en casa
- b. Todos los alimentos son preparados en cocinas comerciales con licencia o en el lugar del evento

4. Higiene de los Empleados

- a. Quienes trabajan con los alimentos deben lavarse las manos antes de comenzar el servicio de comida y también deben hacerlo frecuentemente durante el servicio de comida
- b. Quienes trabajan con alimentos no deben trabajar si están enfermos con vómitos o diarrea durante las últimas 24 horas
- c. No tocar con las manos sin guantes la comida que está lista para comer, deben usar guantes o utensilios
- d. No se permite tener mascotas en el área de servicio de comida

5. Control de la Temperatura de los Alimentos

- a. Los alimentos calientes deben mantenerse a 135°F o más
- b. Los alimentos fríos deben mantenerse a 41°F o menos
- c. A Equipo adecuado para mantener los alimentos calientes o fríos: (1) vendedores de alimentos a corto plazo que trabajan eventos que duran más de cuatro (4) horas deben usar sistema mecánico de refrigeración; (2) vendedores de alimentos a corto plazo que trabajan eventos que duran cuatro (4) horas o menos pueden usar hieleras aislantes para mantener la temperatura a 41°F; (3) vendedores de comida por temporada deben usar refrigeración mecánica NSF para todos los eventos
- d. Se proporciona un termómetro para verificar la temperatura de los alimentos

CONTINUED

H Continuación – Lista de Verificación del Vendedor

6. Almacenar

- a. Los alimentos deben ser almacenados por lo menos a seis pulgadas (6") del suelo o dentro de hieleras cerradas o cajas impermeables/a prueba de agua
- b. El hielo que se use para enfriar las bebidas debe estar drenando
- c. Todos los platos, tazas, utensilios y equipo debe estar almacenados a por lo menos seis pulgadas (6") del piso

7. Hielo

- a. El hielo utilizado para enfriamiento no se usa para servir
- b. Las bolsas de hielo no se ponen en el piso ni en el suelo
- c. El hielo se sirve con cucharones para servir hielo con agarrador
- d. El hielo no se sirve o se toca con las manos o se contamina (*la cuchara para hielo se debe mantener fuera del hielo*)

8. Cocción

- a. El pollo o aves crudas se deben cocer a por lo menos a 165°F
- b. La carne molida cruda de res o puerco se deben cocer por lo menos a 155°F
- c. El bistec de res, puerco, pescado o huevos crudos se deben cocer por lo menos a 145°F
- d. Alimentos cocidos y enfriados previamente en cocinas con licencia deben ser recalentados a 165°F para mantenerlos calientes

9. Protección de los Alimentos

- a. Los condimentos de auto servicio van en: (1) botellas que se aprietan, (2) en paquetes individuales o (3) en envases con tapaderas
- b. Todos aquellos alimentos que no están en envoltorios deben protegerse de la contaminación del cliente

10. Desinfectante (*Si fuere necesario para paños de limpieza o para lavado de vajillas*)

- a. Tener a disponibilidad blanqueador sin aroma o desinfectante de amonio cuaternario (conocido como Quat)
- b. Tener disponibles tiras reactivas para prueba del desinfectante
- c. Blanqueador con concentración de 50 a 200 ppm (partes por millón o miligramos por litro) o amonio cuaternario de 200 a 400 ppm
- d. Paños para limpiar almacenados en cubeta con la solución desinfectante

11. Lavado de las Vajillas (*Escoja una de las opciones*)

- a. En el lugar voy a lavar, enjuagar y desinfectar el equipo y los utensilios usados para alimentos potencialmente nocivos para la salud
- b. Voy a traer suficiente equipo adicional y utensilios para alimentos potencialmente nocivos para la salud para cambiarlos cada cuatro horas

12. La limpieza al Final del día del Evento

- a. Cualquier alimento que hubiere sobrado debe botarse (*los restos de comida caliente de los eventos cortos no se deben enfriar y volver a servir*)
- b. Los alimentos y el equipo deben almacenarse en un lugar seguro durante la noche
- c. El operador de la caseta ha identificado y aprobado el lugar para botar el desperdicio líquido y el aceite y/o grasa
- d. Los residuos líquidos de basura, aceite y/o grasa deben desecharse correctamente
- e. La hoja de auto-inspección está completa y disponible para el patrocinador del evento y para el inspector para que la revisen