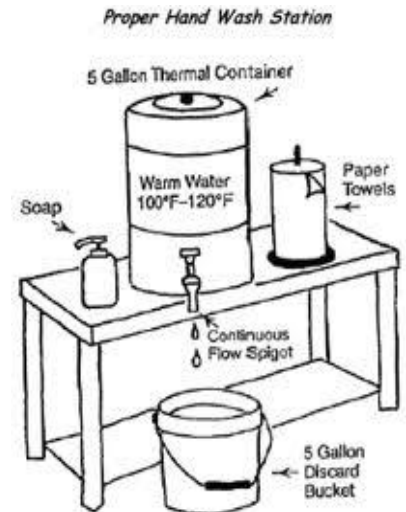


GRANT COUNTY HEALTH DISTRICT
REGLAS PARA LA OPERACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTOS TEMPORALES

COLOQUE ESTAS REGLAS EN CADA PUESTO – CADA TRABAJADOR DEBE LEER Y FIRMAR

1. ESTACIONES DE LAVA MANOS se requieren en todo los eventos donde hay comida expuesta. Debe haber una estación en el baño y a lo menos uno en su puesto. Cada estación necesita agua caliente (100°F mínimo), jabón y toallas de uso individual. Deben lavarse las manos antes y con frecuencia durante la manipulación de alimentos. El baño con una estación bien surtida de lavado a mano debe ser dentro de 200 pies de su puesto.

INSTALACIONES PARA LAVARSE LAS MANOS



2. ¡NO TRABAJES CUANDO ESTÁS ENFERMO! Una persona que tiene vómitos y/o diarrea o una enfermedad contagiosa está prohibida de trabajar. Los trabajadores con un corte en su mano deben llevar un vendaje y guantes todo el tiempo.

3. TARJETA DE TRABAJADOR DE ALIMENTOS DEL ESTADO DE WASHINGTON es necesario para la persona encargada de cada turno. Una persona encargada del puesto debe estar presente durante todas las horas de operación.

4. CONTACTO DE LAS MANO DESCUBIERTAS con alimentos listos para comer está prohibido. Guantes, pinzas o cucharas deben de ser utilizados al manipular alimentos listos para comer. (por ejemplo.. ensaladas, ingredientes de sándwich).

5. SÓLO SE PODRÁN USAR ALIMENTOS PROVENIENTES DE UNA FUENTE APROBADA, tales como las aves de corral y carne inspeccionados por el USDA. No se permite comida procesada de casa. Todos los alimentos deben prepararse en su puesto (en el evento) o en una cocina " autorizada " y adecuadamente transportados al sitio. Alimentos no se pueden preparar en una casa privada.

6. EL AGUA debe provenir de la ciudad o otra fuente aprobada. Las mangueras de agua deben ser aprobado para agua potable.

7. PREPARACION Y RECALENTAMIENTO de alimentos potencialmente peligrosos deben hacerse a la temperatura adecuada. Deben de cocinar con equipo adecuado, como una estufa de parrilla o propano. Parrillas, barbacoas & freidoras de grasa deben ser sobre una superficie estable. El equipo debe tener una barrera que separa al público. Comida que se recalienta debe alcanzar al menos 165°F en todo el alimento dentro de los 60 minutos.

Alimentos potencialmente peligrosos deben ser cocinados a estas temperaturas.

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Hamburguesa & todos los alimentos que contienen carne molida: | 155 °F (por 15 segundos) |
| 2. CERDO *, RES *, HUEVOS Y PESCADOS | 145°F (por 15 segundos) |
| 3. Aves de corral o cualquier alimento que contenga aves de corral: | 165°F (por 15 segundos) |
| 4. Guisados, alimentos rellenos o relleno y todos los alimentos potencialmente peligrosos recalentados: | 165°F |
| 5. Alimentos empaquetados comercialmente listos para comer (por ejemplo, lata de chile) y verduras vegetales que se Mantendrán calientes: | 135 °F |

8. TERMÓMETROS con temperaturas de 0°F a 220° son necesaria para vigilar las temperaturas de la comida. Un termómetro digital con punta fina es necesario para carnes finas, como las hamburguesas y carenes picadas.



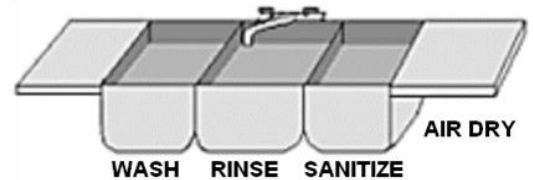
9. MANTENER ALIMENTOS CALIENTE pueden usar una mesa de vapor precalentadas y calentadores. Mesas de vapor y dispositivos de sujeción calientes (tales como crock pots) no debe ser utilizado como un medio para calentar alimentos. Alimentos calientes deben ser bien cocidas, cubiertos y mantenidos caliente a 135 °F o mas. **“Sterno” no está permitido para mantener alimentos caliente en eventos al aire libre.**

10. ALIMENTOS FRÍOS deben ser cubiertos y mantenidos a 41°F o más frío durante el almacenamiento. Refrigeración mecánicas pre-enfriado o hieleras con hielo de la tienda pueden ser utilizadas.

11. ENFRIANDO alimentos calientes está prohibido. Todos alimentos calientes que no han sido utilizados por el final del día deben ser descartados.

12. LIMPIEZA DE UTENSILIOS Y EQUIPOS: Cuando equipo o utensilios son reutilizados en el sitio o el evento funciona por días consecutivos deben lavar, enjuagar & desinfectar utensilios y otro equipo de cocina. Lave en agua caliente con jabón, enjuague en agua clara y desinfecte sumergiéndolos en una solución de una cucharadita de blanqueador por galón de agua tibia. Luego, déjelos secar al aire.

BAÑERAS DE PLATO PUEDEN SER UTILIZADOS PARA LOS FREGADINOS



13. TPAOS DE LIMPIEZA debe estar presentes y almacenados en una cubeta con solución desinfectante. Trapos de limpieza se utilizan para la limpieza de superficies en contacto con alimentos y derrames. Use (una cucharadita de blanqueador por cada galón de agua fría.) No agregue jabón a esta solución. Cambie cada dos horas o cuando nublado.

14. HEILO PARA BEBIDAS es un alimento. Sólo hielo limpio, de una fuente aprobada, se puede servir a los clientes. Una pala con un mango es necesaria y debe almacenarse fuera el recipiente de hielo sobre una superficie limpia y seca. El mango de la pala nunca debe tocar el hielo.

15. ALIMENTOS EXHIBIDOS y en almacenamiento debe ser cubiertos, envueltos o protegidos contra la contaminación. No los almacene en el suelo o el piso.

16. AUTOSERVICIO DE CLIENTE con alimentos expuestos está prohibido (por ejemplo..lechuga, cebollas, tomates, condimentos, salsa). Los animamos a servir contenedores individuales de condimentos (salsa de tomate, mostaza, salsa, mantequilla, almíbar, etc.). Sin embargo, botellas de bomba o apretón son aceptables.

17. BASURA debe mantenerse recogido y botes de basura deben estar presentes.

18. AGUA RESIDUOS deben desecharse directamente en el sistema de alcantarillado a través del drenaje en fregaderos o baños. No arroje las aguas residuales en la superficie del suelo, en pozos secos, o drenajes/alcantarillas de emergencia. Las aguas residuales pueden llevarse a los sanitarios en baldes con tapas que ajusten firmemente.

¡DE NO CUMPLIR CON ESTAS NORMAS SE PODRÁ CERRAR EL PUESTO!

TODOS LOS TRABAJADORES DEBEN LEER Y FIRMAR
(utilice hojas de papel adicionales, si fuera necesario)

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____