



Estándares para puestos temporales de comida operando en eventos comunitarios

Guía para operadores



09/17/2009

Departamento de Salud Pública
División de Salud Ambiental
www.icphd.org

Un agradecimiento especial

El Departamento de Salud Pública, División de Salud Ambiental, desea darle las gracias a aquellas organizaciones que ofrecieron sus ideas, sugerencias y dirección durante el desarrollo de ésta guía.

Un agradecimiento especial se le otorga a las siguientes agencias que participaron mediante entrevistas, evaluaciones formativas y procedimientos de revisión durante los años 2008-2009. Esta guía ha sido el resultado de su gran ayuda, orientación y apoyo.

La dedicación y participación con la comunidad de las siguientes agencias es de gran admiración:

- ❖ Imperial Valley Occupational Program*
- ❖ El Centro Police Athletic's League (El Centro PAL)*
- ❖ Neighborhood House of Calexico*
- ❖ American Legion - Post 60 (Brawley)*
- ❖ Brawley Chamber of Commerce*
- ❖ The Home Depot*



Estimados operadores,

El Departamento de Salud Pública del Condado de Imperial, División de Salud Ambiental, orgullosamente reconoce su interés y compromiso en desear proveer alimentos sanos y salubres durante su estancia en eventos comunitarios.

Esta guía ha sido elaborada para asistir a operadores de puestos temporales de comida a cumplir y dar seguimiento a la ley estatal de alimentos "California Retail Food Code, Artículo 13.5: Organizaciones Caritativas sin fines de lucro y Capítulo 11: Puestos temporales de comida (CalCode 2007) y reglamentos locales durante la operación de puestos temporales. La información contenida en esta guía ilustra prácticas seguras para prevenir y disminuir los riesgos asociados con enfermedades gastrointestinales. Esta guía debe de ser utilizada en conjunto, pero no en lugar de, estándares locales y estatales. Operadores de puestos son responsables de comprender el proceso para obtener permisos y asegurar que todo trabajador este informado de los estándares pertinentes.

Esperamos que encuentre esta guía de gran ayuda y que le proporcione un claro entendimiento para que cada operación sea un evento sano y seguro.

Sinceramente,

Salud Ambiental

Tabla de Contenido

Antes del evento: Procedimiento para solicitar un permiso

- ❖ Solicitudes para permisos de puestos temporales de comida 5
- ❖ Permisos 5
- ❖ Información deliberada por el organizador del evento 5

Estándares y requerimientos importantes

- ❖ Origen y lugar de preparación de alimentos 6
- ❖ Etiquetar alimentos empaquetados 6
- ❖ Instalación de puestos temporales 6
- ❖ Superficies de pisos aprobados 8
- ❖ Uso de asaderos o parrillas 8
- ❖ Letrero/Identificación del puesto 9
- ❖ Provisión de agua potable 9
- ❖ Desperdicios y basura 9
- ❖ Desecho de aguas residuales 9
- ❖ Alumbramiento 10
- ❖ Superficies de contacto con alimentos 10
- ❖ Unidad de lavado de utensilios 10
- ❖ Método alternativo para manejar utensilios sucios 11
- ❖ Equipo aprobado para mantener temperaturas 11
- ❖ Transportación de alimentos perecederos 12
- ❖ Unidad de lava manos 13
- ❖ Uso de guantes 16

Durante del evento: Practicando hábitos de higiene para mantener alimentos salubres

- ❖ Lavado de manos 17
- ❖ Proteger alimentos de insectos y medios de contaminación 17
- ❖ Vestimenta limpia 19
- ❖ Control de cabellera 19
- ❖ Guardado de pertenencias personales 19

Después del evento: Estándares y procedimientos

- ❖ Recoger, limpiar, desechar agua sucia y alimentos sobrantes 20

Glosario

21

Formas

ANTES DEL EVENTO: PROCEDIMIENTO PARA SOLICITAR UN PERMISO

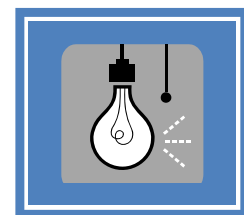
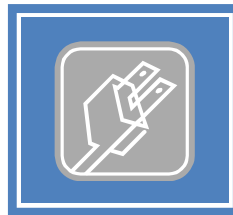
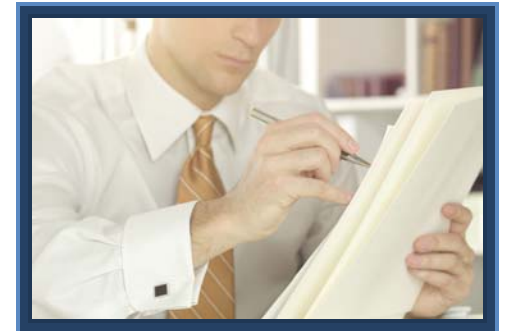
Solicitudes para permisos de puestos temporales de comida: Personas planeando operar puestos de comida en eventos comunitarios deben solicitar y obtener un permiso para vender o regalar alimentos o bebidas, incluyendo bebidas o alimentos empaquetados, alcohol o hielo.

El operador del puesto temporal debe comunicarse con el organizador del evento el cual explicara los requisitos y estándares que aplican del tipo de puesto que desea operar. El organizador del evento debe explicar los requerimientos y reglamentos relacionados con el tipo de operación planeada. Las Formas, solicitudes y literatura relacionada con la preparación de alimentos son disponibles por medio del organizador. Operadores con fines de lucro deben entregar su solicitud dos (2) semanas antes del evento directamente a la oficina de Salud Ambiental ubicada en: 797 Main Street, Suite B, El Centro, CA 92243.

Permisos: Una vez las solicitudes hayan sido aprobadas y permisos otorgados, el organizador del evento será responsable de distribuir permisos a todo operador de comida antes que los puestos proporcionen alimentos al público. Los permisos deberán ser visibles por el público, ubicados en el área frente del puesto.

Información importante dada por el organizador del evento:

Antes del evento, operadores deben informarse por el organizador sobre los servicios disponibles durante el evento. Los operadores deben informarse si servicios como electricidad, iluminación, agua potable, medios de desecho para aguas residuales y basura serán disponibles para uso exclusivo de puestos de comida. Además, los operadores deberán informarse sobre las condiciones de la superficie del suelo en áreas asignadas para la instalación de los puestos (*favor de referirse a la sección "superficies de pisos aprobados" en página 8*). Si el organizador del evento no provee algunos de estos servicios, es la responsabilidad del operador del puesto asegurar que tales estén disponibles para poder operar el puesto.



ESTANDARES Y REQUERIMIENTOS IMPORTANTES

Origen y lugar de preparación de alimentos: Los alimentos deben provenir de una fuente aprobada. Se recomienda comprar alimentos el día del evento y guardar todos los recibos de compra. Los alimentos deben prepararse en cocinas aprobadas. Una cocina aprobada es una cocina comercial la cual Salud Ambiental le otorga un permiso. Estas cocinas han sido diseñadas y equipadas para preparar alimentos al por mayor. La forma titulada **"Food Facility Authorization to Use an Approved Kitchen for a Temporary Food Event"** debe ser llenada y entregada dos (2) semanas antes del día del evento con la solicitud titulada **"Application for a Temporary Food Facility Permit"**, para operar un puesto de comida, cuando alimentos van a ser preparados en una cocina aprobada.

Cuando se transporte alimentos perecederos de un lugar a otro, del lugar de compra o cocina aprobada al evento, los alimentos deben encontrarse dentro de equipo para controlar temperaturas durante su transporte y de tal manera prevenir la producción de bacteria en alimentos. Para más información sobre estrategias aprobadas, favor de referirse a la sección titulada *Transportación de alimentos perecederos* en la página 12.



Nota: No se permite vender o regalar alimentos preparados en casa, con excepción de organizaciones no-lucrativas preparando o sirviendo alimentos no-perecederos y de bajo riesgo, tal como pan, galletas o pastelería.



Etiquetar alimentos empaquetados: Operadores de puestos de comida ofreciendo alimentos pre-empaquetados que no hayan sido preparados por su organización o negocio, deben asegurar que la siguiente información sea proporcionada al consumidor.

- El nombre común del alimento
- El nombre del fabricante, emparador o distribuidor



Esta información debe mostrarse en la envoltura individual de cada alimento pre-empaquetado.

Instalación de puestos temporales de comida:

Operadores de organizaciones caritativas sin-fin-de lucro manejando alimentos no-empaquetadas deben de operar un puesto con lo siguiente:

- Equipo con superficies de contacto compuestos de materiales suaves, no-absorbentes y fáciles de limpiar
- Piso aprobado
- Equipo o aparatos aprobados para controlar temperaturas de los alimentos
- Una unidad de lavamanos
- Una unidad para lavar utensilios o practicar un método *alterno* aprobado
- Provisión de agua potable
- Recipiente para basura
- Paletas o racas para el almacenar de alimentos



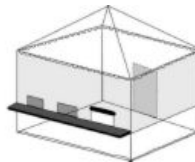
Organizaciones caritativas sin fines de lucro que manipulen alimentos no-empaquetados y hayan operado más de cuatro (4) veces en el año tienen que operar dentro de un *puesto cerrado* y dar seguimiento a regulaciones ejercidas por operadores con fin de lucro.

Salud Ambiental recomienda operadores de organizaciones no-lucrativas operar dentro de un puesto cerrado cuando trabajen con alimentos no-empaquetados para prevenir contaminación derivada de escombros, polvo, insectos voladores o heces de aves.

Operadores con-fin-de lucro deben operar dentro de un puesto cerrado cuando se manejen alimentos no-empaquetados. Un puesto cerrado consiste de:

- **Cuatro (4) paredes y un (1) techo** construido de una variedad de materiales, tal como:

- ✓ Mosquiteros (*net*)
- ✓ Carpas
- ✓ Madera (*plywood*)
- ✓ Plástico



- Por lo menos **una (1) ventana** de servicio

- ✓ Ventanas de servicio deben tener una cavidad aproximadamente de un pie (1') por un pie (1') y diseñadas para prevenir la entrada de moscas o insectos voladores.

✓ Además de proporcionar un puesto cerrado, operadores con fin de lucro que manejen alimentos no-empaquetados deben complacer el reglamento al proporcionar lo siguiente:

- Equipo o aparatos aprobados para controlar temperaturas en alimentos
- Una unidad de lavamanos
- Una unidad para lavar utensilios o practicar un método *alterno* aprobado
- Provisión de agua potable
- Recipiente para basura
- Paletas o racas para el almacenamiento de alimentos

Superficies de pisos aprobados: Puestos tendrán que operar sobre un suelo aprobado. ***La instalación de puestos sobre áreas de tierra está prohibido.*** Pisos aprobados incluyen:

- Asfalto
- Hojas de madera (plywood)
- Concreto
- Zacate, césped
- Carpas
- Tapetes de "foam"

- El método utilizado debe ser seguro e instalado apropiadamente para prevenir riesgos de tropiezos.



Uso de asaderos o parrillas: Asaderos o parrillas pueden utilizarse a un costado del puesto de comida. Una vez que los alimentos estén asados, deben introducirse al puesto de comida para continuar con la preparación del alimento (por ejemplo, poner la carne asada dentro del puesto para cortar la carne en trozos para preparar tacos). **Se permite servir alimentos directamente de asaderos o parrillas cuando ninguna preparación adicional es llevada a cabo.**

Los asaderos deben instalarse en áreas protegidas de la tierra y polvo, usualmente en el área trasera del puesto. Se recomienda alrededor de asaderos el uso de cordones y conos para limitar el acceso público.



Letrero/identificación del puesto: Los operadores deben

Consulte con el departamento de bomberos local sobre reglamentos referente a materiales de construcción, uso de llama, equipo de cocina o eléctrico.



identificar su puesto al mostrar el nombre de la agencia, club, o negocio, ciudad, estado, código postal y nombre del operador en materiales tal como: cartón, telas o lonas.

- Información de identificación y el permiso debe ubicarse en el área frontal del puesto para ser visible por el público.

Provisión de agua potable: Abastecimiento de agua tibia y fría debe proveerse durante el evento. El uso de agua es para el lavado de manos y propósitos de limpieza. Cuando mane alimentos o bebidas no-empaquetados, los operadores de puestos deben tener agua dentro del puesto.

- La temperatura de agua tibia debe ser por lo menos 100°F.
- La cantidad de agua abastada deberá ser **por lo menos** de veinte (20) galones para satisfacer las necesidades de limpieza.



Garrafones de 5 (cinco) galones pueden ser utilizados para cumplir la norma de agua potable.

Desperdicios y basura: Contenedores o bolsas de plástico a prueba de agua, deben encontrarse dentro del puesto y ser utilizados para contener basura generada durante la preparación de alimentos. Las bolsas llenas de basura deben cambiarse frecuentemente; esta medida es necesaria prevenir la atracción de insectos, malos olores y contaminación en alimentos.



Desecho de agua residuales: Un método aprobado para desechar aguas residuales debe ser accesible durante el evento. ***Desechar aguas residuales al suelo está prohibido.*** Aguas residuales tienen que desecharse por medio de un sistema de plomería.

- Eventos donde no se disponga un sistema de plomería, contenedores a prueba de agua deberán proveerse.

Nombre del puesto

(como aparece en la solicitud)



Ciudad, Estado, Código Postal
Nombre de agencia/club/negocio

- Contenedores deben tener una capacidad mínima de 50% mayor a la cantidad de agua abastada. Por ejemplo, proveer veinte (20) galones de agua requerirá un contenedor con que contenga treinta (30) galones.



Un contenedor, tal como un bote de basura, puede ser utilizado para guardar aguas negras durante el evento.



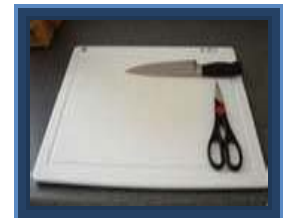
Alumbrado: Alumbrado adecuado deberá ser proporcionado durante todo momento de operación.

Superficies de contacto con alimentos: Superficies de tablas para cortar, mostradores y mesas deben ser suaves, fáciles de limpiar y no-absorbentes. ***No se permite el uso de tablas para cortar de madera***, tablas para cortar de plástico son una alternativa. Superficies en contacto con alimentos deben mantenerse limpias en todo momento. Un contenedor o cubeta con agua tibia, cloro y un trapo puede ayudar a mantener superficies limpias, siempre y cuando esta sea cambiada frecuentemente.



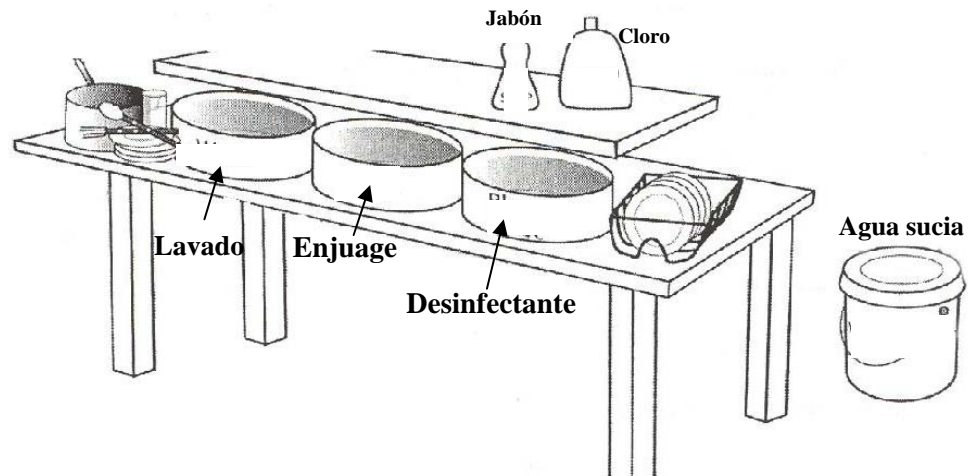
Unidad para lavar utensilios: Puestos de comida manejando alimentos no-empaquetados estrictamente tienen que proveer un método aprobado para manejar utensilios sucios.

- Utensilios de comida, tal como cazuelas, sartenes, contenedores de plástico o tablas para cortar deberán ser lavados en un fregadero de tres compartimientos hecho de acero inoxidable ejerciendo un procedimiento de 3 (tres) pasos (lavar, enjuagar y desinfectar) o como opción alternativa, utilizar el siguiente método alterno:
 - Una **unidad de lavado de utensilios alterna** puede ser utilizada al proporcionando lo siguiente:
 - Tres contenedores a prueba de agua deben utilizarse. Contenedor #1 será marcado "AGUA DE LAVADO" lleno de agua tibia con jabón, contenedor #2 será marcado "AGUA DE ENJUAGE" con agua clara solamente y el contenedor #3 deberá ser marcado "SOLUCION DESINFECTANTE" utilizando agua y cloro. Utensilios de cocina serán lavados en



el contenedor #1, enjuagados en el contenedor #2, y desinfectados en el contenedor#3. Finalmente, los utensilios deberán ser **secados por aire** en una superficie suave, fácil de limpiar y no-absorbente.

- Tres (3) contenedores deben ser utilizados; los contenedores deben tener una cavidad para sumergir el utensilio más grande.
- Para la solución desinfectante, utilice una cucharada de cloro por cada galón de agua.
- Se permite compartir una (1) unidad de lavado de utensilios por hasta cuatro (4) puestos, siempre y cuando esta se encuentre centralmente ubicada.



Método alternativo para manejar utensilios sucios: Utensilios adicionales de cocina pueden suplementar la provisión de una unidad de lavado de utensilios. Operadores pueden proveer dos (2) contenedores con tapadera o bolsas de plástico a prueba de agua, cada uno utilizado para el guardado de utensilios limpios y sucios. Los contenedores y/o bolsas deben mantenerse tapados en todo momento y así protegerse de medios de contaminación para minimizar la presencia de moscas e insectos. Para propósitos de identificación, se recomienda etiquetar los contenedores o bolsas de plástico.



Equipo aprobado para mantener temperaturas: Alimentos y bebidas perecederas, como carne de aves, huevos, carnes, frutas y verduras, mariscos y productos lácteos requieren mantenerse a ciertas temperaturas para prevenir la producción de bacteria. Al mostrarse expuestos a temperaturas del ambiente, alimentos perecederos encubren bacteria y así incrementa la posibilidad de contraer una enfermedad gastrointestinal.

Equipo para mantener alimentos fríos:

Alimentos perecederos deben mantenerse igual o menos de 41°F en equipo aprobado para mantener temperaturas bajas y así prevenir la producción de bacterias.



Equipo para mantener alimentos calientes:

Alimentos perecederos deben mantenerse al igual o mayor de 135°F en equipo aprobado y para mantener temperaturas altas y así prevenir la producción de bacterias.



Transportación de alimentos perecederos: Una hielera puede ser utilizada para transportar alimentos perecederos para asegurar el control de temperaturas.

Es permitido **transportar alimentos fríos** en hieleras. Asegure el abastecimiento de hielo para que este se encuentre alrededor y sobre los alimentos. Cubrir los alimentos con hielo por encima no proporciona la misma distribución de temperaturas bajas.

Es permitido **transportar alimentos calientes** en hieleras. Se permite el uso de hieleras para mantener alimentos calientes solamente durante tiempos de transportación.



Durante el evento, alimentos perecederos calientes deben mantenerse en equipo diseñado en preservar altas temperaturas.

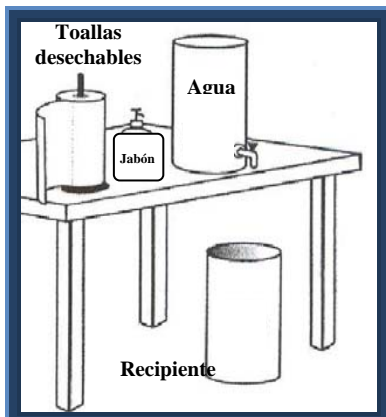
Los siguientes pasos deben seguirse cuando se transporten alimentos calientes perecederos:

1. Agregue agua caliente dentro de la hielera
2. Deje el agua 5 (cinco) a 10 (diez) minutos dentro
3. Deseche el agua
4. Sitúe los alimentos dentro de la hielera y cúbralos inmediatamente
5. Transporte los alimentos pronto al evento

Unidad de lavamanos: Puestos que ofrezcan alimentos no-empaquetados tienen que utilizar una unidad para lavarse las manos. ***Aplicar gel anti-bacterial para manos no reemplaza el requerimiento de proporcionar una unidad de lavamanos.*** Gel anti-bacterial puede ser administrado después de lavarse las manos con agua tibia y jabón.



Una unidad de lavamanos alterna puede ser utilizada; la unidad alterna debe consistir de lo siguiente:



1. **Un (1) contenedor de cinco (5) galones con válvula**
2. **Un (1) recipiente para sostener agua sucia**
3. **Un (1) contenedor de jabón líquido con pompa**
4. **Un (1) rollo de toallas desechables**



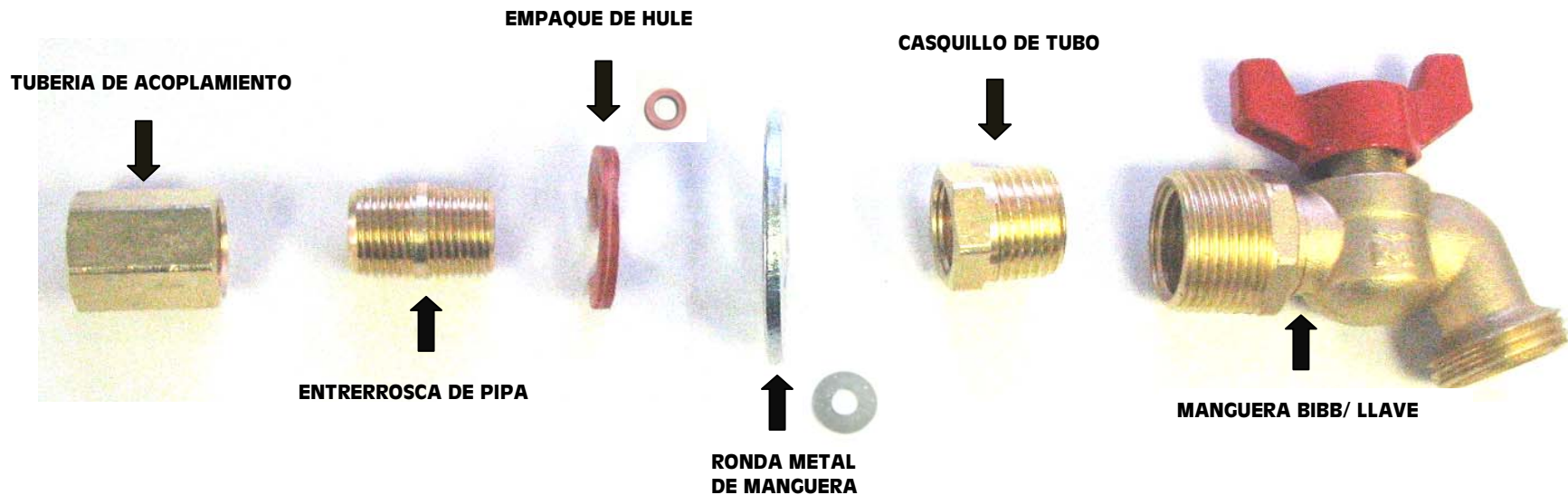


Un **termo con capacidad de cinco (5) galones** puede ser utilizado para mantener caliente el agua tibia. El termo debe tener una válvula que permita el flujo de agua para permitir el lavado simultaneo de las dos (2) manos.

Ensamblar/instalar una válvula a un termo de agua: Lo siguiente se sugiere para instalar una válvula a un termo de cinco (5) galones.

Artículos necesarios:

1. 1/2 X 3/8 castillo de tubo
2. 3/8 entrerrosca de pipa
3. 3/8 tubería de acoplamiento
4. Empaque de hule
5. 5/8 ronda metal de manguera
6. 3/4 " Manguera bibb (llave)
7. Termo de cinco (5) galones



Instrucciones para instalar una válvula de agua



PASO #1

Remueva del termo el botón de presión



PASO #2

Atornille la enterrosca a la tubería de acoplamiento e introduzca el empaque dentro de enterrosca



PASO #3

Atornille el casquillo de tubo dentro de la manguera bibb/llave



PASO #4

Introduzca la enterrosca por dentro del termo



PASO #5

Ensamble la ronda de manguera por la enterrosca al exterior del termo



PASO #6

Enrosqué la manguera bibb/llave a la enterrosca

Uso de guantes: Se requiere el uso de guantes cuando las personas que estén trabajando con los alimentos presenten una de las siguientes condiciones:

- Cortadas o heridas
- Sarpullido
- Uñas postizas
- Aparatos de soporte ortopédico
- Uñas no limpias y largas



- El uso de guantes no reemplaza el lavado de manos. Los guantes deben cambiarse tan necesario como lavarse las manos; cada cambio de guantes es seguido por el lavado de manos.



- **El uso de guantes no es requerido cuando se esté asando o parrillando con utensilios.**

DURANTE EL EVENTO: PRACTICANDO HABITOS DE HYGIENE

Lavado de manos: Para prevenir la contaminación en alimentos, trabajadores que preparan, sirven y manejan alimentos no-empaquetados deberán mantener sus manos limpias a todo momento.

Trabajadores deberán lavarse las manos y/o cambiarse de guantes:

- Antes de preparar alimentos
 - Antes de ponerse guantes
 - Antes de servir alimentos
 - Durante la preparación de alimentos y cuanto sea necesario
 - Cuando se cambien de guantes
 - Después de tocar la piel o partes del cuerpo
 - Después de usar el baño
 - Después de toser o estornudar
 - Después de usar tabaco
 - Después de comer o beber
 - Después de manejar equipo sucio
 - Después de tocar dinero
- Todo operador de alimentos deberá lavarse las manos y brazos expuestos a los alimentos con agua tibia y jabón. Las manos se lavan vigorosamente por lo menos de diez (10) a quince (15) segundos, seguido por el enjuague con agua limpia y terminando con el secado de manos con toallas desechables.



Protección de alimentos contra insectos y medios de contaminación: Métodos y procedimientos aprobados para la protección de alimentos.

- Alimentos perecederos deberán encontrarse bien cocidos y mantenerse a la temperatura de:
 - ✓ **Igual o menor a 41°F**
 - ✓ **Igual o mayor a 135°F**
- Artículos como alimentos, tablas de cortar, mesas, mostradores, utensilios de cocina o superficies de contacto con alimentos deben protegerse de medios de contaminación durante su transporte y durante la operación del puesto temporal.
- Utilice utensilios para limitar el contacto directo con alimentos.

- Se recomienda asignar un trabajador para manejar dinero solamente, y así prevenir la contaminación de los alimentos. Si el trabajador ocasionalmente está en contacto con los alimentos, una unidad de lavamanos puede ser instalada a un costado del trabajador.
- Espacio apto y adecuado debe asignarse para almacenar alimentos, utensilios y artículos relacionados con la operación del puesto.
- **Alimentos empaquetados y no-empaquetados deben mantenerse a una altura mínima de seis pulgadas (6") del nivel del suelo.**
- Alimentos deben mantenerse cubiertos en todo momento; el uso de papel aluminio, envolturas de plástico y tapaderas pueden ser utilizados para cumplir esta norma.
- **Alimentos sobrantes deben ser desechados al final del evento.**
- Hielo utilizado para consumo debe ser protegido de medios de contaminación y debe mantenerse separado de hielo utilizado para mantener alimentos fríos. Hielo utilizado para el propósito de refrigeración no puede ser utilizado para consumo público.
- No se permite fumar dentro del puesto. Trabajadores fumando deben encontrarse a una distancia mínima de veinte pies (20') del puesto. Las manos deben ser lavadas para continuar con cualquier tipo de operación con alimentos.
- No se permite comer o beber alimentos dentro del puesto.
- No se permiten mascotas o animales dentro del puesto, con la excepción de caninos en servicio o perros guía.
- Condimentos deben ser protegidos de medios de contaminación. Si condimentos son accesibles al público, estos deben encontrarse en paquetes individuales o en aparatos de expulsión individual. Condimentos perecederos deben de mantenerse a temperaturas requeridas.



Vestimenta limpia: Trabajadores deben vestir ropa limpia y en buena condición. Si alimentos no-empaquetados son manejados, se recomienda tener accesible un cambio adicional de ropa. Mandiles pueden ser utilizados siempre y cuando sean remplazados cuando sucios. Mandiles deben ser removidos cuando trabajadores no se encuentren en el puesto.



Control de cabellera: Trabajadores de comida preparando, sirviendo o manejando alimentos, utensilios o equipo de cocina deben contener su cabello para evitar que cabellos tengan contacto con alimentos, utensilios o equipo de cocina.



Guardado de pertenencias personales: Ropa y artículos personales deben encontrarse en un área lejos de alimentos, áreas de preparación y/o equipo relacionado. Un lugar debe ser asignado para artículos personales.



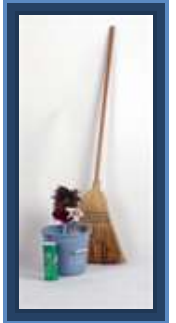
DESPUES DEL EVENTO: ESTANDARES Y PROCEDIMIENTOS

Limpieza y desmantelamiento del puesto: Después de terminar operación, operadores de puestos deben recoger alimentos sobrantes y todo equipo relacionado con el puesto, no limitando aguas residuales y basura generada durante el evento.

Desecho de aguas residuales y basura: Una vez la operación haya concluido, operadores deberán desechar basura apropiadamente. Aguas residuales, usualmente generadas por el lavado frecuente de manos y utensilios, debe ser desechada por alcantarías, drenajes o plomería. Basura será desechada dentro de contenedores de basura.

Desecho de alimentos sobrantes: Alimentos perecederos deberán ser descartados al terminar el evento.

¿Preguntas? Si tiene preguntas, favor de comunicarse a nuestra oficina.



**Departamento de Salud del Condado de Imperial
División de Salud Ambiental
797 Main Street, Suite B
El Centro, CA 92243
Tel. (760) 336-8530
FAX (760) 352-1309**

GLOSARIO DE PALABRAS COMUNMENTE NOMBRADAS

Alimentos de origen aprobado: Alimentos provenientes de orígenes que cumplan leyes pertinentes al ser comercializados y procesados legalmente.

Evento comunitario: Un evento de naturaleza cívica, política o educativa, incluyendo ferias del condado y estatales, festivales de ciudades, circos y otras reuniones públicas.

Fácil de limpiar: Una superficie que permita la eliminación de tierra, residuos de comida u otros materiales orgánicos/inorgánicos por actividades de limpieza.

Alimentos: Sustancias comestibles crudas, cocinadas o procesadas, hielo, bebidas, ingredientes intencionalmente utilizados o vendidos enteros o en partes para consumo humano.

Enfermedad gastrointestinal: Una enfermedad con una de las siguientes características, conocida al ser asociada con agentes transmitidos por una persona que trabaje con comida y lo pase a los alimentos:

- Diarrea, sola o con síntomas gastrointestinales, tal como fiebre o cólicos estomacales.
- Vomito con diarrea u otros dos (2) síntomas gastrointestinales, tal como fiebre o cólicos estomacales.

Preparar o manejar alimentos: El empaquetar, procesar, ensamblar, dividir o alguna operación donde la forma, sabor o consistencia de los alimentos cambien.

Trabajador de comida: Una persona, no limitando a miembros de familia y/o voluntarios, trabajando con alimentos, equipo de cocina, utensilios y superficies de contacto con alimentos en el puesto de comida.

Operadores de organizaciones caritativas sin fin de lucro: Operadores de puestos de comida que satisfagan uno de los siguientes estándares:

- Exentos de impuestos en virtud de los párrafos uno (1) al diez (10) y diecinueve (19) de la sección 501C de código de impuestos internos (IRS) y la sección 2731D del código de impuestos e ingresos.
- Una organización de fue constituida y está operando para propósitos caritativos y cumple con los reglamentos de la sección 241 del código de impuesto e ingresos.

- Un club u organización de estudiantes establecido que operen bajo la autorización de una institución educativa.

Operadores con fin de lucro: Operadores de puestos de comida que no satisfagan el criterio de organizaciones caritativas sin fin de lucro.

Alimentos perecederos: Alimentos en estado natural o sintético que requieran temperaturas controladas por su capacidad de sostener la rápida y progresiva producción de infecciosos o tóxicos microorganismos.

Alimentos empaquetados: Alimentos procesados y correctamente etiquetados, empaquetados para prevenir el contacto directo de humanos a productos alimenticios bajo la distribución del fabricante y de orígenes aprobados.

Sistema de plomería: Un suministro de agua con pipas de distribución; unidades fijas de plomería, trampas, tierra, desperdicios y pipas de ventilación, alcantarillado sanitario y de tormentas, desagüe de edificaciones, incluyendo sus conexiones respectivas y anexidades dentro de edificios y equipado para el tratamiento para aguas.

Suave: Superficies de contacto libre de hoyos, agujeros, aberturas, grietas, inclusiones, bordes ásperos y otras superficies imperfectas.

Puesto temporal de comida: Un establecimiento no-permanente que puede ser desmantelado para su guardado o para su transportación y ensamblado a su estado original en una ubicación diferente y operando en una ubicación fija por la duración del evento comunitario.

Utensilios: Una herramienta o contenedor par el uso de preparación, almacenamiento, transportación, venta, o servicio de comida.

Lavado de utensilios: Lavado y desinfectante de utensilios y superficies de contacto.

Aguas residuales: Agua usada, generada por el lavado de manos, utensilios y propósitos generales de limpieza.

