









LISTA DE VERIFICACIÓN OPERATIVA DE ESTABLECIMIENTOS TEMPORALES DE ALIMENTOS

Este formulario es una herramienta para ayudar a los operadores a garantizar que tienen todo el equipo necesario para obtener el cumplimiento en los eventos. Complete esta lista de verificación mientras configura su puesto y preséntela a su inspector del Distrito de Salud del Condado de Washoe (WCHD) en el momento de la inspección.

<p><input type="checkbox"/> <u>FREGADERO DE MANO SURTIDO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> deben configurarse y utilizarse antes de cualquier actividad relacionada con los alimentos debe ser de manos libres (sin grifos de botón pulsador) O autónomo debe estar completamente abastecido con un mínimo de 2 galones de agua, jabón, toallas de papel y balde de aguas residuales debe estar ubicado en todas las áreas de preparación de alimentos / accesible en todo momento las manos deben lavarse cada vez que cambien de actividad / guantes, y siempre que puedan contaminarse 	 <p>Hands Free Self-contained</p>
<p><input type="checkbox"/> <u>SALUD E HIGIENE DE LOS EMPLEADOS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> los empleados deben estar en buen estado de salud: no manipular alimentos si el empleado tiene diarrea, vómitos, dolor de garganta con fiebre, lesiones descubiertas en las manos, etc. las manos y la ropa deben estar limpias, el cabello debe estar recogido no fumar ni comer en el puesto 	
<p><input type="checkbox"/> <u>AGUA DE UNA FUENTE APROBADA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> toda el agua utilizada para cocinar y lavarse las manos debe provenir de una fuente comercial sellada o de una instalación de alimentos permitida no puede usar agua de mangueras de jardín o residencias personales 	
<p><u>ELIMINACIÓN DE AGUAS RESIDUALES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> las aguas residuales deben eliminarse en un tanque de retención o alcantarillado puede ser proporcionada por el coordinador del evento, la ubicación debe ser conocida por el operador 	
<p><input type="checkbox"/> <u>CUBRA SOBRE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, LA CUBIERTA DEL SUELO DEBE MINIMIZAR EL POLVO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> El área de preparación de alimentos debe cubrirse para proporcionar protección contra el medio ambiente las parrillas y freidoras pueden extenderse más allá de la cubierta para cumplir con los códigos de incendio Los pisos de la cabina deben ser lisos y fáciles de limpiar, sin suciedad ni lodo en el área de preparación de alimentos 	
<p><input type="checkbox"/> <u>EQUIPOS DE RETENCIÓN EN FRÍO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> todo el equipo debe estar limpio y mantener los alimentos fríos a una temperatura de 41 ° F o menos se pueden usar hieleras (el hielo utilizado para la refrigeración no se puede usar para el consumo) 	

<p><u>EQUIPO DE RETENCIÓN EN CALIENTE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • todo el equipo debe estar limpio y mantener alimentos calientes a una temperatura de 135 ° F o más • debe usar energía directa o propano, no se permite calor Sterno o bote al aire libre 	
<p><u>BOTES DE BASURA CUBIERTOS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • proporcionar contenedores de basura o botes de basura cubiertos para su eliminación • la basura debe eliminarse con una frecuencia que evite la acumulación, los olores y las plagas. 	
<p><u>□ LAVAVAJILLAS / UTENSILIOS LIMPIOS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • debe proporcionar o tener acceso a un fregadero plomado de 3 compartimentos para lavarse con agua y jabón, enjuagar y desinfectar cada 4 horas O debe tener un suministro adecuado de utensilios limpios para la operación diaria para que los utensilios se cambien cada 4 horas • <u>Se debe obtener la aprobación previa</u> de WCHD si se utilizará un sistema de 3 tinas para lavar platos en el puesto 	
<p><u>□ DESINFECTANTE Y TIRAS REACTIVAS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • debe tener un método aprobado para desinfectar las superficies según sea necesario, como una botella de espray o un balde de desinfectante • debe proporcionar tiras reactivas para monitorear la concentración de desinfectante (<i>cloro 50-100ppm o cuaternario 200-400ppm</i>) 	
<p><u>□ PROTECCIÓN ALIMENTARIA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • debe proteger los alimentos expuestos con un protector de estornudos u otro medio efectivo • las muestras deben proporcionarse individualmente, no en recipientes comunes • todo el equipo debe ser liso, fácil de limpiar y en buen estado • Las pertenencias personales y los alimentos / bebidas deben almacenarse lejos del área de preparación de alimentos 	
<p><u>□ ALIMENTOS DE UNA FUENTE APROBADA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • todos los alimentos deben ser de una fuente aprobada, <i>nada se puede hacer en casa</i> • las granjas que venden productos en un mercado de agricultores deben tener un Certificado de Cultivadores del Departamento de Agricultura en el sitio (enlace agri.nv.gov) 	
<p><u>□ SIN CONTACTO CON LAS MANOS DESNUDAS CON ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • se deben utilizar guantes, utensilios, papel de cera u otros medios efectivos para manipular alimentos listos para el consumo • los guantes deben cambiarse cada vez que cambien de tarea o si los guantes se contaminen de otra manera • las manos deben lavarse antes de ponerse los guantes 	
<p><u>□ TERMÓMETRO DE VÁSTAGO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • debe tener un termómetro de vástago calibrado para controlar las temperaturas de cocción final, y las temperaturas de retención en caliente y en frío • El operador debe tener conocimiento de los parámetros de temperatura de los alimentos que se sirven 	
<p><u>□ ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS / ARTÍCULOS DE UN SOLO USO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • todos los alimentos y artículos de un solo uso deben almacenarse al menos a 6 pulgadas del suelo 	