

Lista de Verificación de Puestos de Comida para Eventos Especiales

Special Event Food Stand Checklist

Spanish

Los puestos de comida para un evento especial (SEFS) deben cumplir con los requerimientos del Código de Alimentos de Minnesota y se inspeccionan en los eventos. Use esta lista de verificación como una autoinspección para prepararse para su inspección formal.

- Obtenga una licencia de la agencia pertinente de otorgamiento de licencias antes de empezar a operar su SEFS. Para averiguar cuál es la agencia que otorgará la licencia, vea el sitio en la web de [Otorgamiento de Licencias \(Licensing\)](#).
- Designe a la [Persona a Cargo \(Person in Charge\) \(PDF\)](#) (PIC), quien es responsable de prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos y supervisar la manipulación segura de los alimentos.
- Excluya a los empleados que han estado enfermos y han tenido vómitos o diarrea durante, al menos, 24 horas después de haber desaparecido sus síntomas. En [Cómo se Deben Reportar las Enfermedades en los Establecimientos de Venta de Comida \(Illness Reporting for Food Establishments\) \(PDF\)](#) se resumen los requerimientos.
- Obtenga todos sus alimentos, bebidas, agua y hielo de las [Fuentes Autorizadas de Productos Alimenticios \(Approved Sources for Food Products\) \(PDF\)](#). Prepare la comida en el SEFS o en un

English

Special event food stands (SEFS) must meet requirements of the Minnesota food code, and are inspected at events. To prepare for your inspection, use this checklist as a self-inspection.

- Obtain a license from the appropriate licensing agency prior to operating a SEFS. To find out which agency will issue a license, see the [Licensing](#) website.
- Designate a [Person in Charge \(PDF\)](#) (PIC) who is responsible for foodborne disease prevention and overseeing safe food handling.
- Exclude employees who have been ill with vomiting and/or diarrhea for at least 24 hours after their symptoms end. [Illness Reporting for Food Establishments \(PDF\)](#) summarizes the requirements.
- Obtain all food, beverages, water and ice from [Approved Sources for Food Products \(PDF\)](#). Prepare food in the SEFS

establecimiento de venta de comida que tenga licencia. La comida no se puede preparar, ni almacenar, en una casa particular.

- Instale su estación de lavado de manos antes de empezar a preparar la comida. Para el [Lavado de las Manos para los Empleados \(Handwashing for Employees\) \(PDF\)](#) en el SEFS, se requiere agua corriente suministrada por gravedad o bajo presión a través de un grifo. Provea jabón, toallas desechables individuales y un cesto de basura.
- Los empleados deben lavarse las manos y las partes expuestas de sus brazos antes de trabajar con alimentos, limpiar equipos y utensilios, después de fumar, comer o beber, después de haber ido al baño o en cualquier momento en que se contaminen sus manos. Ni los guantes, los pañitos húmedos, o el gel antiséptico para las manos son sustitutos del lavado de manos. Lávese las manos en la estación adecuada enjabonándolas durante un mínimo de 20 segundos y enjuáguelas con agua limpia.
- Póngase guantes desechables o use utensilios, papel de envolver, espátulas, tenazas o cualquier otro equipo dispensador para evitar el contacto de las manos descubiertas con la comida lista para consumo. En [Cómo Evitar la Contaminación Propagada por las Manos \(Preventing Contamination from Hands\) \(PDF\)](#), se resumen los requerimientos y las restricciones.
- Separe los alimentos de origen animal crudos mientras almacena, prepara, mantiene y exhibe la comida lista para

or at a licensed food establishment. Food cannot be prepared or stored in a home.

- Set up your handwashing station before beginning food preparation. [Handwashing for Employees \(PDF\)](#) in a SEFS requires running water supplied either by gravity or under pressure through a faucet. Provide soap, individual disposable towels and a trash container.
- Employees shall wash their hands and exposed portions of their arms before working with food, clean equipment and utensils; after smoking, eating or drinking, or using toilet facilities; or any time hands become contaminated. Gloves, wet-wipes or hand antiseptics are not substitutes for handwashing. Wash at the handwashing station by lathering with soap for at least 20 seconds and rinsing with clean water.
- Prevent bare hand contact with ready-to-eat food by wearing disposable gloves or using utensils, deli tissue, spatulas, tongs or other dispensing equipment. [Preventing Contamination from Hands \(PDF\)](#) summarizes the requirements and restrictions.
- Separate raw animal foods during storage, preparation, holding, and display from ready-to-eat food to prevent cross-contamination.

consumo, para evitar la contaminación cruzada.

- ❑ Mantenga el control del tiempo y la temperatura fría para garantizar la seguridad alimentaria (TCS) a 41°F o menos.
- ❑ Instale refrigeración mecánica para mantener la comida TCS fría durante cuatro horas o más. Si es menos de cuatro horas, puede usar bolsas de hielo seco o compresas de gel congeladas siempre y cuando la comida TCS se mantenga a 41°F o menos.
- ❑ Cocine la comida TCS según los [Requerimientos de Temperatura y Tiempo para los Alimentos \(Temperature and Time Requirements for Food\) \(PDF\)](#) internos que se consideren seguros.
- ❑ Mantenga la comida TCS caliente a 135°F, o más.
- ❑ Verifique las temperaturas de retención de frío, cocción y retención de calor, usando un termómetro preciso.
- ❑ Instale tres bateas para [Limpieza y Sanitización \(Cleaning and Sanitizing\) \(PDF\)](#). Las bateas deben ser lo suficientemente grandes como para lavar, enjuagar y sanitizar su equipo multiuso más grande.
- ❑ Mezcle el sanitizador según las especificaciones del fabricante. Verifique la concentración con un kit de prueba.
- ❑ Guarde los paños de limpieza húmedos o sucios sumergidos en un sanitizador aprobado y de la potencia requerida.

- ❑ Maintain cold time/temperature control for safety food (TCS) at 41°F or below.
- ❑ Provide mechanical refrigeration for cold TCS food held for four hours or longer. For less than four hours, dry ice or frozen freezer packs may be used as long as TCS food is maintained at 41°F or below.
- ❑ Cook TCS food to safe internal [Temperature and Time Requirements for Food \(PDF\)](#).
- ❑ Maintain hot TCS food at 135°F or above.
- ❑ Verify cold holding, cooking and hot holding temperatures with an accurate thermometer.
- ❑ Provide three containers for [Cleaning and Sanitizing \(PDF\)](#). Your containers must be big enough to wash, rinse and sanitize your largest piece of multiuse equipment.
- ❑ Mix sanitizer according to manufacturer's specifications. Verify correct concentration with a test kit.
- ❑ Store damp or soiled wiping cloths in an approved sanitizer at the required strength.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Coloque el SEFS alejado de las fuentes posibles de contaminación ambiental. <input type="checkbox"/> Instale superficies de paredes y techos en el SEFS que lo protejan del clima, el polvo y los desechos que acarrea el viento. Deje de operar si falla la protección. <input type="checkbox"/> Instale el SEFS sobre una superficie permanente o temporal que logre controlar de forma efectiva el polvo y el lodo. <input type="checkbox"/> Deseche de la manera adecuada los desechos sólidos y las aguas residuales. Cuente con un número adecuado de recipientes para los desechos sólidos. No se permite desaguar las aguas residuales en el suelo o en el alcantarillado de aguas pluviales. | <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Locate the SEFS away from possible environmental sources of contamination. <input type="checkbox"/> Provide wall and ceiling surfaces to protect the SEFS from the weather and windblown dust and debris. Discontinue operation if protection fails. <input type="checkbox"/> Set up the SEFS on a permanent or temporary surface that will effectively control dust and mud. <input type="checkbox"/> Discard solid waste and wastewater properly. Provide an adequate number of receptacles for solid waste. Discarding wastewater onto the ground or into the storm sewer is not allowed. |
|---|--|

Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety \(www.health.state.mn.us/foodbizsafety\)](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)

[Licensing \(www.health.state.mn.us/communities/environment/food/license/index.html\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/license/index.html)

[Persona a Cargo \(Person in Charge\) \(PDF\) \(http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/picfssp.pdf\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/picfssp.pdf)

[Person in Charge \(PDF\) \(www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/picfs.pdf\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/picfs.pdf)

[Cómo se Deben Reportar las Enfermedades en los Establecimientos de Venta de Comida \(Illness Reporting for Food Establishments\) \(PDF\) \(http://www.health.state.mn.us/people/foodsafety/dwi/empillfssp.pdf\)](http://www.health.state.mn.us/people/foodsafety/dwi/empillfssp.pdf)

[Illness Reporting for Food Establishments \(PDF\) \(www.health.state.mn.us/people/foodsafety/dwi/empillfs.pdf\)](http://www.health.state.mn.us/people/foodsafety/dwi/empillfs.pdf)

[Fuentes Autorizadas de Productos Alimenticios \(Approved Sources for Food Products\) \(PDF\) \(http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/apprvdsrcefssp.pdf\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/apprvdsrcefssp.pdf)

[Approved Sources for Food Products \(PDF\) \(www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/apprvdsrcefs.pdf\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/apprvdsrcefs.pdf)

[Lavado de las Manos para los Empleados \(Handwashing for Employees\) \(PDF\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/handwashfssp.pdf)
(<http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/handwashfssp.pdf>)

[Handwashing for Employees \(PDF\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/handwashfs.pdf)
(www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/handwashfs.pdf)

[Cómo Evitar la Contaminación Propagada por las Manos \(Preventing Contamination from Hands\) \(PDF\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/nohandcontfssp.pdf)
(<http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/nohandcontfssp.pdf>)

[Preventing Contamination from Hands \(PDF\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/nohandcontfs.pdf)
(www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/nohandcontfs.pdf)

[Requerimientos de Temperatura y Tiempo para los Alimentos \(Temperature and Time Requirements for Food\) \(PDF\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/timetempfssp.pdf)
(<http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/timetempfssp.pdf>)

[Temperature and Time Requirements for Food \(PDF\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/timetempfs.pdf)
(www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/timetempfs.pdf)

[Limpieza y Sanitización \(Cleaning and Sanitizing\) \(PDF\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/cleansanfssp.pdf)
(<http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/cleansanfssp.pdf>)

[Cleaning and Sanitizing \(PDF\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/cleansanfs.pdf)
(www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/cleansanfs.pdf)

Minnesota Department of Health
Food, Pools, and Lodging Services
PO Box 64975
St. Paul, MN 55164-0975
651-201-4500
health.foodlodging@state.mn.us
www.health.state.mn.us

ENERO DE 2019

*Para obtener esta información en otro formato,
llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.*

Minnesota Department of Agriculture
Food and Feed Safety Division
625 Robert Street N
St. Paul, MN 55155-2538
651-201-6027 or 1-800-697-AGRI
MDA.FFSD.Info@state.mn.us
www.mda.state.mn.us

JANUARY 2019

*To obtain this information in a different format, call:
651-201-4500 or 651-201-6000.*