



Temporal Configuración del restaurante y directrices

Las solicitudes para obtener su licencia temporal para restaurantes están disponibles en la División de Salud Ambiental de Salud Pública del Condado de Umatilla. La ley del estado de Oregón exige que todos los puestos de comida o actividades de servicio de alimentos que estén abiertos al público cuenten con una licencia **antes** de comenzar a operar.

NO SE PERMITEN ALIMENTOS CASEROS ni alimentos preparados o procesados en el hogar. Los alimentos deben prepararse en el lugar o en una instalación autorizada.

El agua y el hielo deben proceder de fuentes comerciales autorizadas.

UBICACIÓN DEL EMPLAZAMIENTO Y CONSTRUCCIÓN

Cabina construida para proteger los alimentos y el equipo de la contaminación (pantallas, techo o lona de cobertura, paredes laterales que cubran al menos la mitad del lateral y sin suelos de tierra expuestos).

Contenedores de basura limpios, cubiertos y lavables (no cajas de cartón).

Mostradores de trabajo y de servicio fabricados con materiales fáciles de limpiar (sin madera ni cartón sin recubrimiento).

Alimentos, utensilios, suministros y artículos de papel almacenados a una altura mínima de 6 pulgadas del suelo.

HIGIENE DE LOS TRABAJADORES DEL SECTOR ALIMENTARIO

- No se admiten trabajadores enfermos.
- No se admiten llagas ni cortes infectados en las manos o los brazos.
- No se permite fumar, comer ni beber.
- Ropa exterior y delantales limpios.
- El cabello debe estar bien recogido.

INSTALACIONES PARA LAVARSE LAS MANOS

Configúre el equipo **ANTES** de abrir el puesto o de manipular alimentos.

Proporcione un lavabo con agua corriente fría y caliente.

- o -

Proporcione al menos un recipiente de cinco (5) galones con un grifo que se pueda abrir para lavarse las manos con agua caliente corriente y un recipiente de cinco (5) galones para recoger las aguas residuales.

Proporcione jabón en bomba y toallas de papel en todo momento.

RECUERDE: Debe lavarse las manos antes de ponerse los guantes y después de quitárselos.

RECUERDE: Lávese las manos dos veces después de haber estado en contacto con fluidos corporales (por ejemplo, después de ir al baño, estornudar, toser, fumar, etc.).

!!!Lavarse las manos es muy importante!!!

El lavado adecuado y frecuente de manos es muy importante en su negocio. Las manos deben lavarse a fondo cada vez que se contaminen, así como antes de comenzar las actividades de preparación de alimentos. Los guantes no sustituyen al lavado de manos. Si se utilizan guantes, deben emplearse solo para una única actividad y luego desecharse.

ALIMENTOS SALUDABLES

Todos los productos alimenticios deberán ser saludables y estar libres de deterioro, organismos patógenos, sustancias químicas tóxicas y otras sustancias o artículos nocivos, y deberán prepararse, almacenarse y manipularse de manera que sean seguros para el consumo humano. Todos los alimentos deben provenir de fuentes aprobadas, como panaderías, mercados y restaurantes con licencia.

TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS

Alimentos perecederos fríos conservados a una temperatura igual o INFERIOR a 41 °F. Alimentos perecederos calientes conservados a una temperatura igual o SUPERIOR a 135 °F. Utilice un termómetro de sonda para verificar que se mantengan las temperaturas durante el almacenamiento, el transporte, el servicio y la exposición.

No descongele los alimentos a temperatura ambiente; descongéelos en el frigorífico, en una nevera portátil o como parte del proceso de cocción.

Se requieren termómetros para controlar la temperatura de los alimentos y del refrigerador. Proporcione un mínimo de un (1) termómetro de varilla metálica para controlar la temperatura de los alimentos a lo largo del día.

PROTECCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS

Los condimentos de libre servicio deben estar envasados individualmente o en dispensadores protectores o botellas exprimibles.

Utilice únicamente vajilla de un solo uso para los clientes.

Los alimentos deberán estar protegidos por pantallas contra estornudos, envueltos individualmente o cubiertos cuando sean accesibles al público.

El hielo para bebidas se dispensará con una cuchara con mango.

Se debe disponer de un suministro de cada tipo de utensilio utilizado para servir, preparar o dispensar alimentos en un recipiente limpio y tapado.

Las cucharas/cucharones que se usen repetidamente para servir alimentos deben guardarse en el producto con el mango hacia afuera, o limpiarse y secarse entre cada uso.

Los paños utilizados para limpiar mostradores/mesas se guardarán en un recipiente con una solución desinfectante de 50-100 ppm de cloro o un desinfectante equivalente (1 cucharadita de lejía doméstica por cada 3,8 litros de agua tibia [no caliente]), separado del fregadero para lavar los utensilios.

LAVADO DE PLATOS

Proporcione un fregadero de tres (3) compartimentos con agua corriente CALIENTE y FRÍA; O

Proporcione tres (3) contenedores individuales de tamaño adecuado para la inmersión completa del artículo más grande.

Preparación ANTES de preparar y abrir el puesto:

1. LAVAR: con agua limpia y jabón.
2. ENJUAGUE: con agua limpia y clara.
3. DESINFECCIÓN: durante al menos un (1) minuto en una solución de 50 a 100 ppm de cloro o desinfectante equivalente (1 cucharadita de lejía doméstica por cada 3,8 litros de agua).
4. SECADO AL AIRE: en un escurridor; no secar con toallas.

TARIFAS

Evento único, intermitente y estacional = \$88.00
(Menos de 5 días antes del evento = \$151.00)

Sin ánimo de lucro – Intermitente y estacional = \$57.00
(Menos de 5 días antes del evento = \$63.00)

Revisión del plan operativo intermitente y estacional = \$126.00 (Requerido para los solicitantes que lo hacen por primera vez)

Sin ánimo de lucro – Evento único = \$34.00

Para obtener más información, visítenos en www.ucohealth.net

Umatilla County Public Health
Environmental Health Division
200 SE 3rd Street
Pendleton, OR 97801

Office: 541-278-6394

Fax: 541-278-5433

E-mail: Health@umatillacounty.gov



LISTA DE COMPROBACIÓN

Licencia temporal para restaurante.

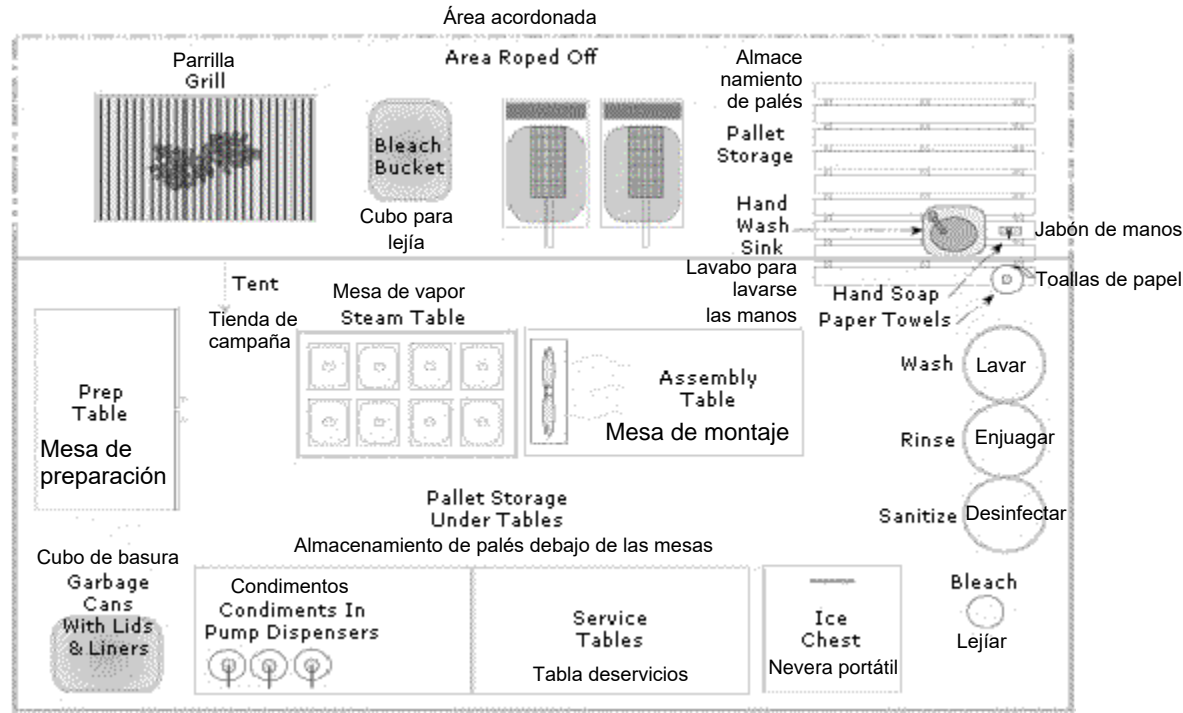
Tarjeta de manipulador de alimentos
Hielo, agua y alimentos de fuentes autorizadas. A

Termómetros de alcohol:
➢ 41°F o menos - comida fría

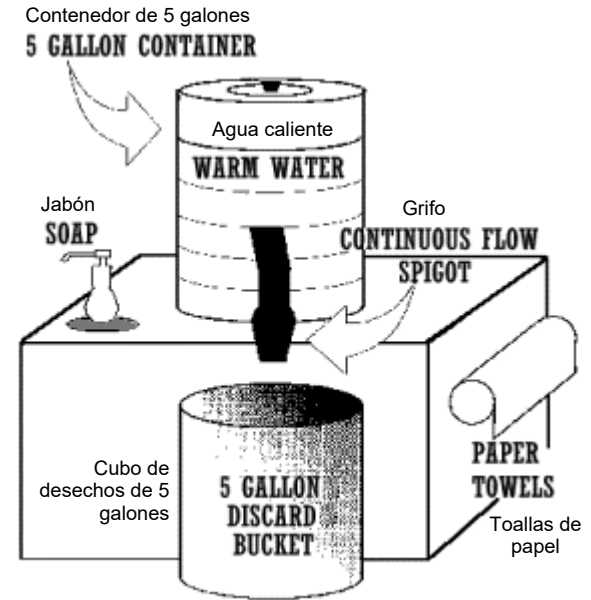
145 °F para filetes de ternera, cerdo o pescado.
155 °F para carnes picadas.
165 °F para todas las aves de corral.

Contenedores de basura cubiertos y que se puedan limpiar.
Construcción de los puestos (con materiales que se puedan limpiar fácilmente). Alimentos y utensilios protegidos contra la contaminación.
Utensilios de cocina adicionales proporcionados.
Recipientes de almacenamiento aptos para alimentos.
Materiales de un solo uso para los clientes.
Cucharas con mango.
Trabajadores sustitutos para los empleados enfermos.

DISEÑO DE UN PUESTO DE COMIDA DE MUESTRA

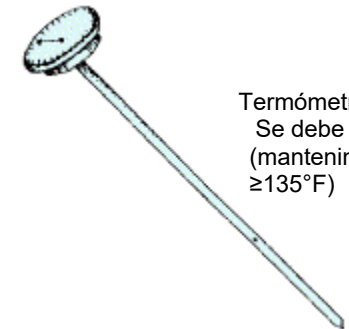
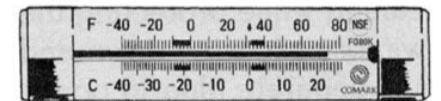


INSTALACIONES PARA LAVARSE LAS MANOS



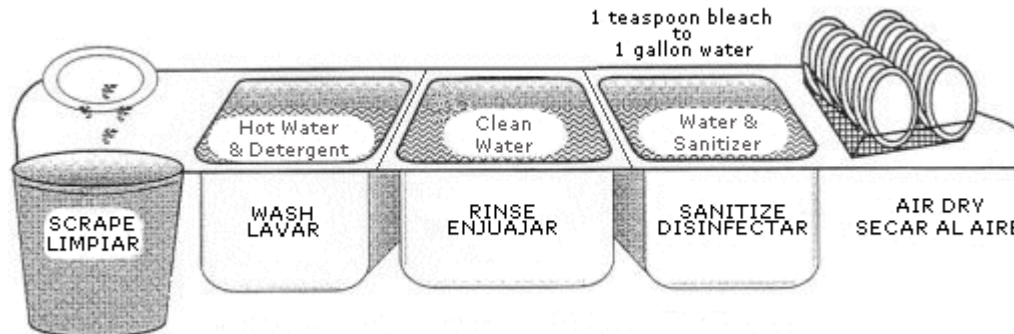
TERMÓMETROS

Termómetro Spirit Stem (alcohol) (enfriadores ≤ 41 °F)



Termómetro de sonda
Se debe medir 0° - 220°F (mantenimiento en caliente ≥135°F)

INSTALACIÓN PARA LAVAR PLATOS



La información contenida en este documento tiene carácter orientativo. Es posible que, dependiendo de sus circunstancias particulares, se requieran requisitos más específicos.