

ESTABLECIMIENTOS TEMPORALES DE SERVICIO DE ALIMENTOS: REQUISITOS PREOPERATIVOS

REGLAMENTACIÓN 61-25:
ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTOS



South Carolina
**DEPARTMENT OF
AGRICULTURE**

Los TFSE pueden operar en una ubicación fija durante un máximo de 14 días consecutivos si se trata de una reunión transitoria, como una feria o una exposición comercial.

Los establecimientos de venta de alimentos al por menor autorizados por el Departamento de Agricultura de Carolina del Sur (South Carolina Department of Agriculture, SCDA) que operan en una zona bajo estado de emergencia también se consideran TFSE.

Reglamentación 61-25, Sección 9-8, Los proveedores o los coordinadores del evento deben revisar la Sección 9-8 de la Reglamentación 61-25 antes de comenzar con las operaciones.

Antes de que comience el servicio de alimentos, el coordinador del evento debe completar [el formulario de Autorización del Evento](#) y enviarlo al Departamento para que autorice a los vendedores de alimentos que operarán como TFSE.

Esta ficha técnica puede usarse como una herramienta de guía, pero no incluye información sobre todos los requisitos operativos y estructurales.

Los TFSE tienen la responsabilidad de cumplir con la *Reglamentación 61-25* y operar según sus disposiciones. El Departamento puede hacer inspecciones no programadas para evaluar el cumplimiento durante el evento.

El SCDA puede emitir un aviso por escrito en el que se ordene a todos los vendedores que interrumpan sus operaciones si alguno de ellos no cumple con los requisitos.

Póngase en contacto con retailfood@scda.sc.gov si tiene preguntas o desea más información.

CONSTRUCCIÓN, EQUIPAMIENTO, Y SUMINISTROS DE UN ESTABLECIMIENTO TEMPORAL DE SERVICIO DE ALIMENTOS

SISTEMA/SUMINISTRO DE AGUA

- Debe estar aprobado.
- Las mangueras de agua potable deben ser de calidad alimentaria y de un color diferente al de las mangueras de aguas residuales.

DESECHOS CLOACALES

- Se debe almacenar en contenedores cerrados que sean adecuados en cantidad y capacidad.
- O se deben verter directamente en un sistema de alcantarillado autorizado.

EL DISPOSITIVO DE PREVENCIÓN DEL REFLUJO

- Debe estar aprobado y debe instalarse cuando se conecte una manguera al sistema de agua potable.

LAS CALDERAS

- Deben tener la capacidad suficiente.

BASURA Y LOS DESECHOS

- Se deben proporcionar los contenedores adecuados para la basura y los desechos.

DISPOSITIVOS DE ILUMINACIÓN

- Deben proporcionar al menos 20 pies de luz.
- Deben estar protegidos, cubiertos o ser resistentes a roturas.

FREGADERO DE 3 COMPARTIMENTOS

- Debe ser lo suficientemente grande para que entren $\frac{2}{3}$ del equipo más grande.
- Debe tener suministro de agua caliente y fría a presión.

KIT DE PRUEBA

- Se debe proporcionar un kit de prueba que mida con precisión la concentración de partes por millón (ppm) de un desinfectante aprobado.

REFRIGERACIÓN

- La refrigeración debe ser adecuada para las necesidades de almacenamiento en frío y estar provista de termómetros.

LAVAMANOS

- Debe tener un suministro de agua caliente y fría a presión.
- Debe tener jabón y toallas de papel. Debe estar separado de los alimentos y las áreas de contacto con los alimentos por una protección contra salpicaduras o por un espacio de 12 pulgadas.

TERMÓMETRO

- Se debe proporcionar al menos un termómetro para alimentos que esté calibrado para verificar las temperaturas frías y calientes de los alimentos.

LOS MONTANTES, LAS VIGAS, O LOS TECHOS

- Los montantes, las vigas o los techos que estén expuestos deben pintarse o sellarse.

REQUISITOS PARA TENER UN LUGAR AL AIRE LIBRE

- **Los pisos, las paredes y los techos** deben ser de un material sólido y fácil de limpiar.
- Si se utiliza una **mampara** por encima de la altura del friso (de 4 a 5 pies por encima del piso acabado) de la pared, debe ser de al menos 16 mallas por pulgada. Es posible que se requieran alerones de lona u otros dispositivos eficaces donde sea necesario, cuando se utilice una mampara.
- Las **aberturas exteriores** deben ser herméticas e incluir ventanas o mamparas de cierre automático.
- Las **ventanas de servicio** deben ser:
 - » de cierre automático;
 - » ventanas de caída libre;
 - » cortinas de aire, que deben ser:
 - eficaces contra el polvo y los insectos;
 - de tamaño eficaz para la abertura de la ventana.

LISTA DE AUTOVERIFICACIÓN DE TFSE

INSTALACIÓN

- El TFSE cuenta con protección aérea, paredes y un piso aceptable (hormigón, asfalto, madera compacta o un material similar).
- Las ventanas de servicio son herméticas y de cierre automático (si están al aire libre).
- El método para almacenar alimentos/utensilios/artículos de un solo servicio/un solo uso es lejos del piso/suelo.
- El lavamanos con agua caliente y fría a presión que se proporciona en el TFSE es fácilmente accesible (no se pueden utilizar guantes ni desinfectantes de manos como sustituto del lavado de manos).
- El equipo de almacenamiento en frío para mantener los alimentos con control de tiempo/temperatura para seguridad (time/temperature control for safety, TCS) a 41 °F o menos está limpio y es adecuado.
- El equipo de almacenamiento en caliente para mantener los alimentos TCS a 135 °F o más está limpio y es adecuado.
- El suministro de agua potable es adecuado y está aprobado, y las mangueras son de calidad alimentaria y de color diferente al de las mangueras de aguas residuales.
- La cantidad y la capacidad de los contenedores cerrados de aguas residuales son adecuadas o las aguas residuales se vierten directamente en un sistema aprobado (no se vierten en el suelo).
- Los contenedores de basura/desechos son adecuados.
- El fregadero de lavado de 3 compartimentos compartimentos de tamaño adecuado con agua

caliente y fría a presión (para lavar, enjuagar y desinfectar).

EQUIPAMIENTO Y SUMINISTROS

- Todo el equipo de cocina, los utensilios y las superficies de contacto con los alimentos están limpios.
- Se proporcionan utensilios adicionales (cucharas, espátulas, pinzas, palas, etc.).
- Se proporcionan papel de cera, espátulas, pinzas, guantes desechables u otro equipo de despacho (no se permite el contacto de las manos con los alimentos listos para el consumo).
- Se proporcionan termómetros de vástago para alimentos en buen estado de funcionamiento, calibrados para verificar las temperaturas calientes y frías.
- El lavamanos tiene jabón y toallas desechables.
- Se proporcionan detergente lavavajillas y desinfectante aprobado, y se almacenan lejos de los alimentos, los recipientes de alimentos, las superficies en contacto con los alimentos y los artículos de servicio único.
- Se suministran tiras reactivas que coinciden con el desinfectante.
- Los paños de limpieza en uso se almacenan en desinfectante.
- Se proporcionan cubiertas o tapas para los alimentos cuando no están en servicio continuo.

ALIMENTOS

- Todos los alimentos y el hielo se obtienen de proveedores autorizados.
- Todos los alimentos y el hielo están protegidos contra una posible contaminación.

- El hielo que se utiliza como refrigerante está separado del hielo comestible.
- Los alimentos están separados y protegidos de la contaminación durante el transporte.
- Los alimentos cocinados fuera del lugar son proporcionados por un establecimiento de venta de alimentos al por menor autorizado (no se permiten alimentos cocinados en casa).
- Los condimentos de autoservicio para el cliente se suministran en envases individuales o dispensadores protectores.
- Todos los recipientes de alimentos, utensilios y artículos de servicio único (pajillas, vasos, servilletas, etc.) están protegidos.

EMPLEADOS

- Las pertenencias personales se guardan lejos de las áreas de preparación/servicio de alimentos, áreas de almacenamiento en seco y áreas de servicio único.
- Los empleados no presentan síntomas de enfermedad.
- Los empleados no comen, beben ni fuman dentro del TFSE.
- Las personas no autorizadas están fuera del TFSE.

AL FINAL DEL DÍA O CUANDO SEA NECESARIO

- Los contenedores cerrados de aguas residuales se vierten en un sistema de eliminación de aguas residuales autorizado.
- El aceite de cocina se desecha en un lugar autorizado.
- Los restos de alimentos calientes o cocinados se desechan al final del día.