



EL

QUÉ Y POR QUÉ

DE OBTENER UN PERMISO TEMPORAL
DE VENDEDOR DE ALIMENTOS

¿Quién

necesita un permiso temporal para un evento?

- Cualquier persona que sirva alimentos perecederos en eventos públicos así como carne, fruta picada, lechuga, artículos congelados o refrigerados, artículos recalentados o raspas.

Como regla general, pregúntese "¿Dónde se vendería este artículo en una tienda de comestibles?"

Si la respuesta es en una unidad caliente, un refrigerador o un congelador se considera un alimento Perecedero.

¿Qué es un evento público?

- Los eventos públicos son eventos organizados por la ciudad, grupos privados u otras entidades en los que se permite invitar al público en general. Incluye, entre otros, festivales y celebraciones de la ciudad, carnavales, exposiciones de vendedores y mercados de agricultores.

*Si no sabe si su evento es un evento público, llame a una de
nuestras inspectoras de salud:*

Rebecca St. John 817-728-3331 Rebecca.St.John@mansfieldtexas.gov

Hannah Hess 817-728-3332 Hannah.Hess@mansfieldtexas.gov

¿En que debe consistir mi puesto?

- Tener Pisos que no sean porosos (concreto, asfalto, triplay bien ajustado)
- Las áreas de preparación de alimentos deben estar cubiertas y deben cumplir con los requisitos del código contra incendios
- Se recomienda un mantel de mesa pero no es obligatorio
- Las superficies en contacto con los alimentos deben ser lisas y fáciles de limpiar
- Tener guantes disponibles para manipular alimentos



¿Qué necesito llevar?

- Un lavamanos con un grifo de pico, (piense en una urna de té) jabón, toallas de papel y un contenedor de basura**
- Tres recipientes para lavar, enjuagar y desinfectar trastes lo suficientemente grandes como para sumergir el artículo más grande que se va a limpiar (también debe tener disponibles tiras de prueba para el desinfectante)**
- Un permiso temporal del Departamento de Salud de la Ciudad de Mansfield**
- Todas las personas que trabajen en el puesto deberán tener un permiso de manipulador de alimentos**

¿Qué necesito llevar?

- Proporcionar el equipo adecuado para mantener los alimentos perecederos en frío a menos de 41 grados y los alimentos perecederos calientes a más de 135 grados.**
- No se permite combustible enlatado, (Sterno) ya que no calienta de manera uniforme para mantener los alimentos a la temperatura adecuada, además de que se apagan fácilmente con el viento. (En su lugar, puede usar mesas de vapor u otras unidades de mantenimiento de calor)**
- Si hay fuego, parrillas o operaciones que produzcan chispas, se requiere una inspección de incendios.**
- Tener termómetros capaces de medir por debajo de 41 grados y por encima de 165 grados.**

¿Qué alimentos puedo usar?

- **Los alimentos para el público deben prepararse y almacenarse en un lugar autorizado por el departamento de salud**
 - **Los alimentos no pueden prepararse en casa y luego llevar al evento**
 - **Los alimentos no se pueden cultivar o cosechar en la casa de alguien**
 - **Las latas deben no deben estar dañadas**
- **Los alimentos deben mantenerse a temperaturas adecuadas antes y durante el almacenamiento, transporte, preparación y durante el evento**

¿Cuáles son los problemas más comunes?

- **El permiso de evento temporal no es visible al público o nunca se obtuvo**
 - **Ausencia de permiso(s) de manipulador de alimentos**
 - **No hay termómetros disponibles**
 - **Lavamanos inadecuados**
 - **Almacenamiento inadecuado de alimentos**
 - **Temperatura de mantenimiento de alimentos inapropiada**
 - **No hay tiras de prueba del sanitizador disponibles**

¿Cómo obtengo un permiso de evento temporal?



¿Cuánto cuesta un permiso?

- \$60 si la solicitud se entrega más de 2 días antes del evento
- \$120 si la solicitud se entrega menos de 2 días antes del evento

Si no paga por un permiso, se puede emitir una multa, así como cargos por pago atrasado más el costo original del permiso.

¿Cómo debo almacenar los artículos en mi puesto?

- Todos los alimentos y los dispositivos de almacenamiento, como los refrigeradores, deben almacenarse al menos a seis pulgadas del suelo.**
- Los artículos de servicio individual (tazas, platos, vasos, etc.) deben almacenarse boca abajo y al menos a seis pulgadas del suelo (Las servilletas deben estar en una canasta o contenedor similar)**
- Los utensilios (tenedores, cucharas, cuchillos) deben guardarse con el mango hacia arriba para que el manipulador de alimentos o el público no manipule la superficie que toca los alimentos.**

¡Eso es todo lo que necesita saber
para cumplir con el código de salud!

¡GRACIAS!

