



Condado de San Diego

DEPARTAMENTO DE SALUD Y CALIDAD AMBIENTAL

DIVISIÓN DE ALIMENTOS Y VIVIENDA

Teléfono: (858) 505-6809 | Fax: (858) 999-8920

www.sdcountytempevents.org



Puestos Temporales de Alimentos: Lista de Autoinspección

Nombre del Puesto: _____ Nombre del Evento: _____ Fecha: _____

LISTA DE REQUISITOS	CUMPLE			OBSERVACIONES
	Sí	No	N/A	
Identificación de Comerciante (letreros)				
Publicado en o junto al puesto de comida.				
Incluye el nombre de la institución, ciudad, estado y código postal.				
Tener permiso de salud original disponible o recibo de pago.				
Construcción/Instalación del Puesto				
Pisos de superficie liso y fácil de limpiar (no cascarilla de arroz, virutas, aserrín, pasto, o grava permitida).				
Paredes y techos deben de ser lisos y fácil de limpiar construidos de madera, lona, plástico o material similar.				
Todas las puertas y aberturas a prueba de moscas (con cierre o cubierta de malla).				
Si se utiliza paso por la ventana: un máximo de 216 pulgadas cuadradas de apertura y con cierre ajustable.				
Demostración de Conocimientos				
Certificación de gerente de seguridad alimentaria.				
Prueba certificada/tarjeta de preparador de alimentos.				
Alternativa aceptable aprobada por FHD.				
Salud e Higiene de los Empleados				
Empleados con buen estado de salud (no trabajan mientras están enfermos) sin secreción de ojos, nariz y boca.				
No se permite comer / probar / beber / fumar / vapear mientras está en el área de preparación de alimentos.				
Limpieza personal y cabello restringido.				
Prevención de la Contaminación por Las Manos				
Manos limpias / lavadas adecuadamente.				
Estación de lavado de manos dentro del puesto.				
1. Mínimo de 5 galones contenedor de agua con válvula de manos libres, la cubeta para la captura de aguas residuales, jabón de bomba y toallas de papel				
2. Agua tibia (de 100°F - 108°F), para proporcionar el lavado de manos para evitar el escaldado				
Tiempo y Temperatura				
Los alimentos potencialmente peligrosos se mantienen caliente a 135°F o más - será destruido al final del día de funcionamiento.				
Los alimentos potencialmente peligrosos se mantienen fríos a 41°F o menos – Si los alimentos se mantienen entre 42°F - 45°F serán destruidos al final del día de funcionamiento.				
Los alimentos se cocinan a las temperaturas adecuadas.				
<ul style="list-style-type: none"> Frutas y verduras cocinadas para la retención en caliente 135°F Huevos de cáscara cocinados para servicio inmediato; 				

<p>pescado; piezas individuales de carne 145°F por 15 segundos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne triturada; carnes inyectadas; huevos crudos para servicio posterior 155°F por 15 segundos • Aves de corral; aves de corral trituradas; artículos rellenos (pescado, carne, aves de corral, pastas); relleno que contenga pescado; carne; aves de corral 165°F por 15 segundos • Asados (carne de res, cerdo y jamón) 130°F o según lo especificado en el Código de Alimentos Minoristas de California 				
Los alimentos se recalientan adecuadamente a 165°F antes de la retención en caliente.				
Termómetros de punta metálica para la revisión de la temperatura interna de los alimentos.				
Protección contra la Contaminación				
Alimentos Seguros sin adulterar.				
Los alimentos expuestos están cubiertos o protegidos con un protector de estornudos.				
Frutas / verduras lavadas antes de su uso.				
No grasas trans.				
Superficie de contacto con los alimentos limpio y desinfectado.				
Origen de Alimentos				
Alimentos de una fuente aprobada.				
No hay alimentos preparados o traídos de casa.				
Estación de fregadero de tres compartimientos				
Fregadero de tres compartimientos para la preparación de alimentos no empaquetado (no más de 8 puestos de alimentos abiertos por fregadero). <ol style="list-style-type: none"> 1. Agua caliente (mínimo 120°F) y fría 2. Agua potable 3. Desinfectante 				
Desperdicio Líquidos				
La eliminación adecuada de desperdicios residuales aprobados por FHD.				
Alimañas				
No hay roedores, insectos, animales dentro de 20 pies de puesto de comida.				
Asando a la Parrilla al Aire Libre				
Al lado del puesto de alimentos aprobado.				
Separado de acceso público con una cuerda u otro método aprobado para evitar la contaminación y daños / lastimaduras al público.				
Demostración de Alimentos				
Alimentos para el uso de muestra se mantendrán en recipientes limpios / cubiertos y aprobados.				
Guantes de plástico limpios / desechables utilizados para cortar las muestras de comida.				
Muestreo				
Utensilios de prueba de un solo uso, contenedores de coctelera o botellas de compresión, proporcionado para limitar la contaminación cruzada.				
A los comerciantes que venden empaquetado no se les permite porciones en el puesto y solo pueden probar el producto de alimenticio en su empaque original del fabricante y no pueden abrir los alimentos del paquete original para muestrear.				

Se requiere obtener un permiso de comerciante de alimentos sin empaque si las muestras se reparten en el puesto.				
Instalaciones de Inodoro y Lavado de Manos				
Un inodoro por cada 15 empleados dentro de 200 pies del puesto de comida.				
Cada instalación sanitaria cuenta con instalaciones aprobadas para el lavado de manos.				
Asegúrese de lavarse las manos al regresar al puesto.				
Buenas Prácticas de Venta al por Menor				
Los alimentos deben almacenarse a 6 pulgadas sobre el suelo y cubrirse.				
Sustancias tóxicas (detergente para platos, cloro e insecticidas) separadas de los alimentos y de las superficies en contacto con los alimentos.				
Equipo en buenas condiciones.				
Trapos para limpiar adecuadamente usados y almacenados.				
Eliminación adecuada de basura/desechos.				