



PERMISO PARA CENTROS DE ALIMENTOS TEMPORALES REQUISITOS PARA EL PROVEEDOR DE ALIMENTOS

Tenga en cuenta que los centros de alimentos temporales (Temporary Food Facilities, TFF) deben reunir todos los requisitos correspondientes del Código de Tiendas Minoristas de Alimentos de California (California Retail Food Code, CRFC) para Eventos temporales (capítulo 11) y todos los requisitos para la seguridad de los alimentos (capítulos 1 a 8 y 13). A continuación, se incluye un resumen de estos requisitos. El incumplimiento podría traer aparejado el cierre del puesto.

PERMISOS (sección 114381 del CRFC y 61.104 del SDCC)

Esta infracción podría justificar el cierre si no se corrige en el lugar.

- Operar sin un permiso de salud válido podría conllevar el cierre inmediato de un puesto temporal en un evento.

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR (sección 114337 DEL CRFC)

- El nombre del centro, la ciudad, el estado, el código postal y el nombre del operador deben ser legibles y claramente visibles para los patrocinadores.
- El nombre del centro debe estar en letras de al menos tres pulgadas de alto, de un color que contraste con la superficie sobre la cual se encuentran.
- Las letras y los números que conforman la ciudad, el estado y el código postal no pueden ser de menos de una pulgada de altura.

FUENTE APROBADA (secciones 113980, 114021-114031, 114041 y 114339 del CRFC)

Esta infracción podría justificar el cierre si no se corrige en el lugar.

- Todos los alimentos se deben comprar a una fuente aprobada y preparar en un centro de alimentos con permiso. El especialista puede solicitar recibos para verificar la fuente aprobada. Los alimentos almacenados, manipulados o preparados en el hogar están prohibidos en un centro de alimentos temporal, a menos que el producto haya sido aprobado para ser preparado en una Operación hogareña de alimentos (Cottage Food Operation, CFO) permitida. Para ser operador hogareño de alimentos, envíe un correo electrónico a FHDCottageFood@sdcounty.ca.gov. Si el centro planea preparar helados suaves, mezclas en polvo congeladas, helados a la plancha, helado de nitrógeno líquido u otros productos lácteos, necesitará un permiso adicional del Departamento de Alimentos y Agricultura de California (CA Department of Food and Agriculture) para poder solicitar un permiso de proveedor.
- Los alimentos importados de otros países deben tener la documentación adecuada (en el lugar y en el evento) y estar aprobados por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) o el [control aduanero](#).
- Quedan prohibidos los alimentos envasados en el hogar en un centro de alimentos temporal, dado que estos no están aprobados como parte de una operación hogareña de alimentos.
- Una organización benéfica sin fines de lucro o un club u organización establecida que operan con la autorización de una escuela o un centro educativo podrán ofrecer a compradores, vender o regalar bebidas y artículos horneados que no sean potencialmente peligrosos en eventos comunitarios con fines de recaudación.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN EVENTOS COMUNITARIOS (SECCIÓN 114341 DEL CRFC)

Esta infracción podría justificar el cierre si no se corrige en el lugar.

- Todos los alimentos deberán prepararse en el lugar, dentro del TFF o de un establecimiento aprobado.
- Se podrán ubicar barbacoas, parrillas u otros equipos aprobados para cocinar al aire libre junto al TFF, pero deberán separarse del acceso público por medio de cuerdas u otros métodos adecuados para impedir la contaminación de los alimentos y las lesiones del público.
- Las barbacoas solo están permitidas para cocinar alimentos. Otros tipos de procesamiento (rebanar, cortar porciones, servir, etc.) deberán realizarse dentro del puesto.
- Comuníquese con las agencias locales de bomberos y construcción para conocer otras restricciones sobre los tipos de equipos de cocción que se permiten en el puesto.

TEMPERATURAS DE COCCIÓN Y CONSERVACIÓN PARA ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (SECCIONES 113996, 113998, 114037, 114343, 114004, 114008 Y 114010 DEL CRFC)

Los alimentos potencialmente peligrosos (Potentially hazardous foods, PHF) o alimentos perecederos consisten en productos animales (incluidos los productos lácteos, huevos, carne, aves de corral, pescado o mariscos), verduras cocidas, caldos, ensaladas de papas, melón cortado, pasteles de crema, etc.

- Los alimentos perecederos se deben mantener fríos, a 41 °F o menos, o calientes, a 135 °F o más.
- Los alimentos perecederos se deben mantener a 45 °F durante 12 horas como máximo en 24 horas durante el horario de operación del TFF, y luego se deben descartar al final del día de trabajo.
- Los alimentos perecederos calientes a 135 °F o más se deben descartar al final del día de trabajo.

Alimento	Temperatura de cocción
Frutas y verduras cocidas para conservarlas en caliente	135 °F
Huevos con cáscara para el uso inmediato, pescado, trozos individuales de carne	145 °F por 15 segundos
Carne picada; carne inyectada; huevos crudos para usar más tarde	155 °F por 15 segundos
Aves de corral; carne picada de aves de corral; artículos rellenos (pescado, carne, aves de corral, pasta); rellenos que contienen pollo, carne, aves de corral o ratites	165 °F por 15 segundos
Asado (carne de res, cerdo y jamón)	130 °F o lo que especifique el Código de Tiendas Minoristas de Alimentos de California

DISEÑO DEL PUESTO

Esta infracción podría justificar el cierre si no se corrige en el lugar.

➤ **Pisos** (sección 114347 del CRFC)

- Los TFF que manipulan alimentos abiertos deben tener pisos de concreto, asfalto, madera de veta cerrada u otro material similar fácil de limpiar y en buen estado (madera contrachapada o plastificada).

➤ **Techos** (sección 114349 del CRFC)

- Todos los TFF deben tener protección superior para el almacenamiento y la preparación de alimentos, y las áreas de lavado.
- La protección superior debe ser de madera, lona u otro material que proteja el centro de las precipitaciones, el polvo, la caída de aves e insectos, y otros contaminantes.

➤ **Laterales** (secciones 113818, 113984, 114259.2 y 114349 del CRFC)

- Los TFF que preparan, cocinen o almacenen alimentos abiertos de manera activa deben estar completamente cerrados, con mallas de 16x16 por pulgada cuadrada o paneles sólidos. Si no se prepararán alimentos, todos los alimentos preparados deberán exhibirse en compartimentos para alimentos y, si no hay insectos voladores, parásitos, aves u otras plagas presentes, no se necesitará un cerramiento, a menos que se preparen o cocinen otros alimentos.
- Los TFF aprobados para la preparación limitada de alimentos no necesitarán laterales si no hay insectos voladores, parásitos, aves u otras plagas, debido a la ubicación del centro u otras condiciones limitantes.
- Las puertas y las aperturas para el servicio de comidas deberán poder cerrarse de manera hermética, para impedir el ingreso de insectos y roedores al área de preparación de alimentos. Las ventanas del servicio de comidas no podrán superar las 216 pulgadas cuadradas y se deberán cerrar cuando no se usen.
- Las operaciones de alimentos con equipos de barbacoa adyacentes deberán tener una ventana pasante o una puerta en la parte trasera o lateral del puesto.

DISEÑO TÍPICO DE UN PUESTO

- El diseño típico de un puesto consiste en divisiones plásticas transparentes o de color claro en los laterales y aperturas para el servicio de comidas de 12"x18".
- Los materiales de construcción, como la madera contrachapada, la lona, el plástico, y las mallas delgadas, podrán utilizarse con la aprobación del Departamento de Salud y Calidad Ambiental (Department of Environmental Health and Quality, DEHQ).



CRITERIO DEL ENCARGADO DEL CUMPLIMIENTO (SECCIÓN 114363 DEL CRFC)

- El especialista en salud ambiental podrá establecer otros requisitos estructurales u operativos, o ambos, según sea necesario, para garantizar que las comidas se preparen y mantengan de manera segura.

INSTALACIONES DE LAVADO (SECCIONES 114097 a 114099.2 y 114351 DEL CFRC)

Esta infracción podría justificar el cierre si no se corrige en el lugar.

- Los proveedores que preparan alimentos no envasados y bebidas deben tener acceso a un lavabo de utensilios de acero inoxidable con tres compartimentos y escurridores integrados, para limpiar los equipos y utensilios, y con otros fines de limpieza generales.
- La instalación de lavado debe ofrecer suministro de agua caliente a 120 °F como mínimo a través del grifo. El primer compartimento se debe usar para lavar; el segundo, para enjuagar; y el tercero, para desinfectar de manera adecuada.
- El proveedor de alimentos no envasados debe tener acceso a una instalación de lavado. Verifique con su organizador si se proporcionará una instalación de lavado. De lo contrario, el proveedor deberá suministrar un lavabo o disponer de uno como parte de un acuerdo firmado con el proveedor de un evento temporal cercano o un centro de alimentos permanente ubicado a menos de 200 pies del puesto.
- El DEHQ podrá permitir que hasta ocho centros de alimentos temporales comparten un lavabo de acceso sencillo y ubicado a menos de 100 pies.
- La agencia local a cargo del cumplimiento (DEHQ) podrá permitir que un centro de alimentos temporal opere sin un lavabo, en las siguientes circunstancias: si el evento no durará más de cuatro horas por día en un evento único; si se dispone de una cantidad adecuada de utensilios y utensilios de repuesto; si estos se han lavado y desinfectado de manera adecuada en un centro de alimentos aprobado, y si se guardan y mantienen libres de suciedad o contaminación.
- Si las instalaciones de lavado se encuentran al aire libre, deberán contar con protección superior.



UTENSILIOS PARA EL CLIENTE (SECCIÓN 114353 DEL CRFC)

- Proporcione solo utensilios descartables a los clientes.
- El empleado o el cliente podrán llenar recipientes limpios del cliente si estos han sido diseñados y construidos para su reutilización. El proveedor del puesto deberá separar el recipiente de la superficie donde se sirven alimentos o desinfectar la superficie después de llenar el recipiente de cada consumidor.
- La agencia local a cargo del cumplimiento podrá permitirle a un centro de alimentos temporal que utilice utensilios reutilizables, si se limpian, enjuagan y desinfectan de conformidad con el capítulo 5 (a partir de la sección 114095 del CRFC), según corresponda.

EQUIPOS (SECCIÓN 114354 DEL CRFC)

- Todos los equipos deben estar aprobados, en buen estado y bien guardados para evitar la contaminación.
- Cuente con equipos adecuados para mantener el calor o el frío, de modo que se mantengan las temperaturas adecuadas durante el transporte al evento, el almacenamiento y el trabajo en el evento. Debe tener espacio suficiente para guardar todos los alimentos de forma adecuada.

HIELO (SECCIÓN 114355 DEL CRFC)

- El hielo utilizado con fines de refrigeración no se podrá utilizar para el consumo en alimentos o bebidas.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, UTENSILIOS Y ELEMENTOS RELACIONADOS

(SECCIONES 114047 Y 114356 DEL CRFC)

- Almacene todos los alimentos y utensilios a 6 pulgadas del suelo como mínimo.
- Durante los períodos de funcionamiento, los insumos y los alimentos que no son potencialmente peligrosos y están en recipientes cerrados se podrán almacenar junto al TFF o en recipientes cerrados en unidades de almacenamiento temporal cercanas y aprobadas. (Un “recipiente cerrado” es aquel que está sellado de fábrica, que no se ha abierto antes y que ha sido construido de forma adecuada para resistir a la contaminación por humedad, polvo, insectos y roedores).
- Los alimentos se deben almacenar en un puesto de un TFF completamente cerrado, en un centro de alimentos permanente, o en otra ubicación aprobada por el DEHQ cuando el puesto no esté funcionando. Los alimentos deben estar protegidos en todo momento de la contaminación, la exposición a los elementos, los roedores y otros parásitos, y del exceso de temperatura.
- Almacenamiento de alimentos durante varios días: identifique cómo y dónde se almacenarán los alimentos. Deben guardarse de una forma aprobada; por ejemplo, en un camión refrigerado, una cocina en el lugar, etc. Si se almacenarán en una proveeduría, se necesitará un contrato de proveeduría.

INSTALACIONES PARA EL LAVADO DE MANOS (SECCIÓN 114358 DEL CRFC)

Esta infracción podría justificar el cierre si no se corrige en el lugar.

Se deben ofrecer instalaciones para el lavado de manos en cada puesto de alimentos, y deberán incluir lo siguiente:

- Como mínimo, un contenedor aislado con capacidad para cinco (5) galones y una válvula, que brinde un flujo continuo de agua tibia para que ambas manos estén libres para fregarse durante el lavado.
- Agua tibia a una **temperatura de 100108- °F**.
- Una cuenca de recepción para recoger el agua residual y desecharla de manera adecuada.
- Jabón en un dosificador y toallas de papel descartables.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO (SECCIÓN 114361 DEL CRFC)

- Un TFF que opera durante más de un día debe limpiarse y mantenerse de manera adecuada, con un método aprobado por el DEHQ.

ADEREZOS (SECCIÓN 114077 DEL CRFC)

- Los aderezos (kéetchup, mostaza, cebollas y condimentos) deben estar en un envase protector. Los envases permitidos incluyen dosificadores, recipientes para estrujar o recipientes con tapa para proteger el contenido. Se recomiendan los envases de un solo uso.



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y DEMOSTRACIÓN DE CONOCIMIENTOS (secciones 113947, 113947.1, 113947.2, 113947.3 y 113691 del CRFC 113977, y sección 61.114 del SDCC)

- Un manipulador de alimentos es una persona que prepara, manipula, envasa, sirve o almacena alimentos, manipula utensilios o ayuda a otra persona en estas tareas. Los dueños y operadores de TFF que preparan, manipulan o sirven alimentos no preenvasados deben asegurarse de que sus manipuladores de alimentos demuestren conocimientos adecuados de los principios para la seguridad de los alimentos. Esto se puede lograr de cualquiera de las siguientes maneras:
 1. empleando a un manipulador de alimentos con una credencial válida para dicho rol, llevando a cabo una prueba para manipuladores de alimentos aprobada por el condado, o exigiendo un certificado en seguridad de alimentos;
 2. contando con un dueño o una PERSONA A CARGO que pueda demostrar que tiene conocimientos adecuados sobre los principios de seguridad de alimentos en relación con el funcionamiento del centro de alimentos específico. El manipulador de alimentos debe poder demostrar que tiene conocimientos adecuados al respecto.
- Si se solicitará un permiso anual para proveedores de alimentos no envasados, al menos una persona deberá tener un certificado para la gestión de la seguridad de los alimentos.
- Se deben mantener métodos para la manipulación segura de alimentos en todo momento.
- Evite la manipulación directa de alimentos cuando sea innecesaria y use utensilios siempre que sea posible.
- Queda prohibido comer dentro de un puesto de preparación de alimentos. Un empleado podrá beber de una botella de BEBIDA cerrada, si esta se manipula de manera que permita impedir la contaminación de las manos del empleado, el recipiente, los alimentos abiertos y las superficies que entran en contacto con los alimentos.
- Queda prohibido fumar en los puestos de alimentos.

BAÑOS, SUMINISTRO DE AGUA Y DESECHO DE RESIDUOS (SECCIÓN 114359 DEL CRFC)

- Debe haber un baño aprobado a menos de 200 pies del puesto. Debe haber un baño e instalación para el lavado de manos cada 15 empleados.
- El agua de los lavabos para la preparación de alimentos y el lavado de utensilios debe provenir de una fuente aprobada y potable, tener presión, y suministrarse a través de un grifo mezclador. Cada lavabo debe tener agua corriente fría y caliente.
- Debe haber al menos 20 galones de agua potable limpia por puesto de alimentos y por día de operación. El suministro de agua potable se debe proteger por medio de un dispositivo que impida el retroceso.
- El desecho líquido se debe derivar al desagüe o se debe eliminar por medios aprobados por el DEHQ y el departamento local de servicios públicos. Queda prohibido desechar las aguas residuales en el suelo (incluido el césped y las macetas) o en los desagües pluviales.
- Si se usan tanques de residuos, deberán tener una capacidad mínima un 50 % mayor que el tanque de agua potable conectado a los lavabos de preparación respectivos, los lavabos portátiles para el lavado de manos y los lavabos de tres compartimentos.
- El organizador tiene la responsabilidad de garantizar que haya suficientes cestos de residuos para cada puesto y las áreas en donde come el público. Los cestos deben mantenerse limpios y ser a prueba de roedores e insectos.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Visite nuestra página de [Preguntas frecuentes](#) para obtener más información.