

Lista de Verificación de Referencia para Establecimientos Alimentarios Temporales (TFE, por sus siglas en ingles)

Use esta lista para asegurarse que estará preparado para inspección a la fecha y hora especificado en su aplicación. No estar preparado adecuadamente puede resultar en la denegación del permiso de salud o la limitación de los tipos de alimentos que se pueden servir. Para obtener una lista completa de los requisitos, consulte el capítulo 14 de las *Regulaciones Alimentarias 2023*.

- Hay una persona encargada disponible a todas horas de operación.
- El puesto cumple con los límites de tamaño:
 - 400 pies cuadrados si sirve alimentos de bajo riesgo
 - 200 pies cuadrados si sirve alimentos de alto riesgo
- Todos los alimentos son de fuentes aprobadas y preparadas en el puesto el día del evento O en un establecimiento alimentario autorizado con permiso escrito del dueño.
 - **NO ALMACENE NI PREPARE ALIMENTOS EN CASA.**
 - Debe entregar recibos del mismo día a pedido.
 - No se permite ningún proceso complejo, como enfriar los alimentos para uso futuro.
- Un lavamanos portátil o un dispensador de gravedad que proporciona un flujo continuo a manos libres de agua caliente (mínimo 100°F) está ubicado a menos de 10 pies del puesto. El fregadero tiene un suministro mínimo de 5 galones de agua potable, un recipiente para recoger aguas residuales que es un 15% más grande y está provisto de jabón líquido, toallas de papel desechables y un bote de basura.
 - El agua caliente NO debe estar muy caliente para lavarse las manos.
 - Los alimentos listos para el consumo NO se deben tocar con las manos sin guantes.
 - El uso de guantes y desinfectante de manos NO sustituye el lavado de manos.
- Mantener los alimentos a temperatura adecuada. Debe haber un termómetro con vástago metálico calibrado (ajustado de 0 a 220°F) o un termómetro digital, para monitorear las temperaturas de los alimentos.
 - Mantenimiento de frío = 41 °F o menos.
 - Mantenimiento de calor = 135 °F o más.
 - Consulte la tabla para ver las temperaturas de cocción.
- Se puede descongelar alimentos en un refrigerador (manteniendo los alimentos a una temperatura igual o inferior a 41 °F) o como parte del proceso de cocción. NO está permitido que deje los alimentos afuera para que se descongelen.
- Debe haber un balde de desinfectante con toallas para desinfectar las superficies que estén en contacto con alimentos. Debe haber tiras reactivas para verificar la concentración del desinfectante.
 - Solución de cloro = 50-100 ppm.
 - Amoníaco cuaternario = 200 ppm o según la recomendación del fabricante.
- Evite la contaminación de los alimentos, el equipo y los artículos desechables.
 - Almacénelos a 6" del suelo.
 - Proporcione protección superior para las áreas de alimentos a menos que esté prohibido por el código de bomberos.



Temperaturas de coccion	
Pollo, aves	165°F
Carnes molidas	155°F
Mariscos, huevos	145°F
Carnes enteras	145°F

TFE Checklist - Spanish

Lista de Verificación de Referencia para Establecimientos Alimentarios Temporales (TFE, por sus siglas en ingles)

- Use utensilios diferentes para productos crudos de origen animal y los que estén cocidos o listos para el consumo.
- Cambie o lave, enjuague y desinfecte los utensilios cada cuatro horas.
- Almacene las bebidas, los artículos personales y los químicos lejos de los alimentos y las superficies que estén en contacto con alimentos.
- No deben ingresar al puesto de alimentos: niños, animales ni trabajadores enfermos.
- No coma ni fume en el área de comida.
- Elimine los desechos líquidos y sólidos de manera adecuada, cuando sea necesario. Las aguas residuales se deben eliminar por la alcantarilla o en un tanque de retención aprobado.
- Proporcione nivel de iluminación adecuada en las áreas de manipulación de alimentos.
- La señalización se proporciona según sea necesario (disponible en www.snhd.info/ferl):
 - Si sirve licor, se deben publicar señalizaciones de advertencia acerca del consumo de alcohol durante el embarazo.
 - Si se sirven productos de origen animal crudos o poco cocidos, se debe publicar un comunicado para el consumidor.
 - Se debe colocar un letrero que indique el uso de un plato limpio en los bufés y áreas de autoservicio.