Lista de verificación de referencia para el coordinador de eventos

El coordinador de eventos (EC, por sus siglas en ingles), o la persona designada a cargo, debe estar disponible a todo momento durante el evento especial. Esta persona es responsable de los **servicios de apoyo sanitario** y de la **coordinación de operaciones alimentarias**, como se especifica en el Capítulo 14 de las *Regulaciones Alimentarias* 2023. La lista de verificación a continuación ayudará al EC prepararse para el evento.

Servicios de apoyo, incluyen entre otros:

Suministro de agua:

- Notifique con anticipación a todos los vendedores de alimentos si habrá agua potable disponible en el evento y dónde se encontrará. Verifique con el propietario del sitio que todas las fuentes de agua disponibles a los vendedores de alimentos sean potables.
- Asegure que las mangueras conectadas a las fuentes de agua potable sean aptas para estar en contacto con alimentos y tengan dispositivos de prevención de reflujo adecuados.

Aguas residuales:

- o Indique a los vendedores que las aguas residuales deben descargarse en un alcantarillado sanitario o en un tanque de retención designado. Está prohibido el vertido de aguas residuales en un desagüe pluvial o directamente al suelo.
- Asegúrese que las conexiones y los contenedores de agua no potable estén etiquetados como tal.
- __ **Desechos sólidos**: Retire la basura durante y al finalizar el evento.
 - Proporcione una cantidad adecuada de recipientes de basura impermeables en las áreas comunes. Vacíelos tan seguido como sea necesario para evitar la acumulación excesiva de desechos sólidos.
 - o Implemente un plan de recuperación de recursos si la asistencia supera las 5,000 personas por día.
- **Baños**: Proporcione una cantidad adecuada de baños, al menos 50 pies de distancia de las operaciones alimentarias, equipados con papel higiénico y mantenidos adecuadamente durante la duración del evento.
- ____ Lavamanos: Proporcione al menos un lavamanos para cada grupo de cinco inodoros, el lavamanos debe:
 - o Tener agua corriente potable que drene a un tanque de aguas residuales cerrado.
 - Mantenerse con jabón de manos líquido en un dispensador, toallas de papel desechables dispensadas de manera higiénica y un basurero.
 - Otros servicios de apoyo: Dependiendo del tipo de evento, los servicios de apoyo también puedan incluir:
 - o Iluminación adecuada en todas las áreas comunes a partir del anochecer.
 - Suministro eléctrico para los establecimientos que utilizan medios eléctricos para mantener los alimentos a temperaturas seguras.
 - O Servicios de refrigeración central disponibles para el uso de los proveedores. Si se proporciona, el equipo de refrigeración debe mantener los alimentos a 41 °F o menos durante el evento.
 - Se requiere un fregadero de tres compartimentos si el evento excede los 3 días. Tales áreas deben disponer de agua potable corriente, fría y caliente (temperatura mínima de 110°F), y drenar a un método aprobado de eliminación de aguas residuales.
 - O Atracciones de animales no deben producir molestias, olores ni problemas de plagas que afecten las operaciones alimentarias y deben estar ubicadas al menos a 50 pies de distancia de los puestos de alimentos.

Coordinación de operaciones alimentarias:

El EC debe presentar una solicitud completa y proporcionar actualizaciones según sea necesario, incluyendo:

- Una lista de **todos** los vendedores de alimentos, incluyendo los establecimientos temporales, los itinerantes anuales, los operadores de comida casera y los vendedores móviles. Se debe proporcionar una lista final a SNHD al menos 3 días hábiles antes del evento. Vendedores de alimentos sin permiso deben ser prohibidos de participar en el evento.
- Un mapa que incluya las ubicaciones de todos los vendedores de alimentos, baños/ lavamanos, recipientes de basura, estacionamiento, iluminación, acceso eléctrico y áreas de servicio de apoyo.
- Para eventos con más de 100 proveedores, las solicitudes de tamaño de puestos alternativos deben enviarse al menos 30 días antes de la fecha del inicio del evento.



EC Checklist for Traditional Events - Spanish