



City of Meriden, Connecticut

DEPARTMENT OF HEALTH & HUMAN SERVICES

Guidelines for Temporary Food Service Events

Please review this entire Temporary Food Service package. It is important that you adhere to ALL FOOD SAFETY ISSUES, including temperature controls, handling of food, and good personal hygiene.

LICENSING PROCEDURE:

Applications must be reviewed/approved by the Meriden Health & Human Services Department at least SEVEN (7) WORKING DAYS PRIOR to the festival/event per the Code of the City of Meriden. Contact the Environmental Health staff at (203) 630-4226 to answer any questions concerning food preparation, type of food served or the actual application.

The license is valid only for the dates listed on the application (no more than 14 consecutive days) and may be revoked by the Meriden Health & Human Services Department at any time.

All vendors must complete a food service application. To avoid delays, please be very specific when completing the form concerning foods to be served/prepared.

***TCS - Time/Temperature Control for Safety Food**

For Example:

A. *Type of food:* Hamburger *Prepared at the Booth:* Y

How: Hamburger stored in cooler, cooked thoroughly on grill and served immediately.

B. *Type of food:* Soup *Prepared at the Kitchen:* Y

How: Soup made from scratch at licensed kitchen (Name of Kitchen). The soup is prepared and cooked thoroughly at the kitchen, cooled quickly in ice bath, transferred to shallow pans and stored in walk-in cooler. Transported cold to food booth in cooler with ice and reheated to 165 degrees on gas burner and hot held at 135 degrees until sold.

FEES:

\$50.00 for a for-profit organization

\$25.00 for a non-profit organization.

*An additional fee of \$20.00 shall be charged for all temporary food license applications received within two (2) working days before the event.

INSPECTIONS:

Inspections may be conducted on the day of the event; if so, you will receive your license after the inspection. You DO NOT have to wait for an inspection BEFORE you start food preparation or service.

*The Temp Food Service License for the event should be displayed in a prominent location in your booth.

MENU:

Keep your menu simple. Try to avoid choosing foods that must be pre-cooked. All foods served must be from an approved source and prepared in a licensed commercial establishment.

- NO HOME COOKING OR PREPARATION ALLOWED.
- NO HOME CANNED GOODS ALLOWED.

- NO WILD GAME OR FIN FISH FROM NON-COMMERCIAL SOURCES ARE ALLOWED.
- ALL MEATS AND POULTRY MUST BE USDA INSPECTED.
- ONLY SHELLFISH FROM APPROVED SOURCES MAY BE SERVED. ALL SHELLFISH TAGS MUST BE SAVED FOR 90 DAYS.
- KEEP ALL FOOD RECEIPTS AND MAKE AVAILABLE TO THE SANITARIAN UPON REQUEST.
- IF YOUR MENU INCLUDES TCS FOODS, A CERTIFIED FOOD PROTECTION MANAGER (CFPM) IS REQUIRED TO WORK AT THE BOOTH DURING THE EVENT. A COPY OF THE CFPM CERTIFICATION IS REQUIRED and must be submitted along with your application. (*Volunteers are exempt*)

The Sanitarian may restrict or modify the menu and/or preparation methods as deemed necessary to minimize the risk of foodborne illness.

PREPARATION:

The easiest and safest method of preparing food for sale at a temporary event is **cooking to order**. **Example:** Pre-formed hamburger stored in cooler, placed on grill, cooked and served. Keep in mind the more steps involved between the start of preparation (especially with raw products) and service, the greater the potential for foodborne illness to occur.

On site preparation at a temporary food booth should be minimal. Same day preparation is safest. However, off site preparation could take place before the event in a licensed facility that is equipped to handle the volume of food involved.

Example: Shish kabobs could be prepared (vegetables washed, cut and meat bought pre-cut, then assembled on skewers and placed in refrigeration). The next day the shish kabobs could be loaded in coolers and transported to the event. However, this activity would not be allowed in a small deli with no available refrigeration space. The licensed facility must have the capacity to handle the added volume of food generated for the event. If food is prepared off site, the establishment must be in compliance with local, state and federal codes. Copies of a recent inspection report and a valid health department license may be requested.

FOOD PROTECTION:

1. Inadequate cooking and improper hot/cold holding temperatures of TCS foods are top risk factors contributing to foodborne illness. TCS foods are those consisting in whole or part of milk, milk products, eggs, meat, poultry, fish, shellfish or other foods capable of supporting the rapid growth of microorganisms. This includes but is not limited to hot dogs, pizza, cooked beans, rice, potatoes, pasta, vegetables, sliced melons, cream filled pastries, as well as many other foods.

If you have a question about a specific food item, please ask before the event so that you can add cold and/or hot holding units to handle this food item if needed.

OBSERVE SAFE FOOD TEMPERATURES

Hold TCS foods at or below 41°F or 135°F or above. The goal is to limit the amount of time a food item is in between those temperature ranges.

Chart 4-A**Summary Chart for Minimum Cooking Food Temperatures and Holding Times Required by Chapter 3**

Food	Minimum Temperature	Minimum Holding Time at the Specified Temperature
Raw Eggs prepared for immediate service Commercially Raised Game Animals and Exotic Species of Game Animals Fish, Pork, and Meat Not Otherwise Specified in this Chart or in § 3-401.11(B)	63°C (145°F)	15 seconds
Raw Eggs not prepared for immediate service Comminuted Commercially Raised Game Animals and Exotic Species of Game Animals Comminuted Fish and Meats Injected Meats	70°C (158°F) 68°C (155°F) 66°C (150°F) 63°C (145°F)	< 1 second 15 seconds 1 minute 3 minutes
Poultry Baluts Stuffed Fish; Stuffed Meat; Stuffed Pasta; Stuffed Poultry; Stuffed Ratites Stuffing Containing Fish, Meat, Poultry, or Ratites Wild Game Animals	74°C (165°F)	15 seconds
Food Cooked in A Microwave Oven	74°C (165°F)	and hold for 2 minutes after removing from microwave oven

ALL FOODS MUST BE REHEATED TO 165° F FOR 15 SECONDS WITHIN 2 HOURS

If foods are prepared in advance of the event, such as soup, that product must be cooled from 135° F to 70°F within 2 hours, and then cooled from 70°F to 41°F within an additional 4 hours. This temperature drop will not occur in a large stockpot or large quantity of food; the food item will need to be broken down into smaller portions. Ice baths work very well to lower soup, chili and sauce temperatures quickly. The food product must be reheated to 165°F for 15 seconds. The reheating process cannot take longer than 2 hours. Do not attempt to heat food using crock pots, steam tables, sterno's or other hot holding devices.

Provide a long-stem, dial-type thermometer for monitoring cooking and holding food temperatures.



Only equipment capable of maintaining foods at proper temperatures shall be used. Adequate refrigeration and/or coolers with ice or ice packs must be provided. You must provide an appropriate amount of ice and/or ice packs if used for cold holding. Styrofoam coolers are not permitted; only coolers that can be cleaned and sanitized are permitted. For larger events, a refrigerated truck may be required. All cold holding units must be provided with accurate thermometers placed in the warmest part of the unit to monitor ambient air temperature. If mechanical refrigeration is used, make sure the electrical service can handle the load.

The cook and serve method is preferred. However, if foods need to be held hot, provide warming units that are designed and capable of holding the food over 135°F or above. Hot holding units are not designed to reheat foods; they are not capable of reheating foods to 165°F within 2 hours. Once food to be hot held completes the cooking process, it must be immediately transferred to the hot holding units so that the food does not drop below 135°F. Be sure to preheat hot holding devices.

1. **DO NOT CROSS CONTAMINATE.** Separate raw and cooked foods. Do not interchange utensils, cutting boards, containers or other equipment that was previously used for raw foods with cooked or ready to eat foods. Example: Do not slice onions or tomatoes on the cutting board that was just used to prepare raw chicken. **DESIGNATE RAW AND COOKED/READY TO EAT FOOD PREP AREAS.**
2. Never reuse marinade. Once the meat is removed for cooking, the marinade must be disposed of properly. The container must be washed and sanitized before it can be reused.
3. Discard leftovers at the end of the day; do not reuse.
4. All foods must be protected from flies, dust, public/customers, unnecessary handling, or other contamination during transportation, storage, handling, display and service. All preparation and service must be done under a tent or similar approved structure with overhead protection.
5. Store foods in food grade containers and keep them covered. All equipment must be clean and in good repair. If coolers are used, they must be non-porous, no Styrofoam coolers. Food should not be placed directly in contact with ice. Ice used for food storage should be well drained and not used for any other purpose. Ice for drinks must be stored in separate clean containers. All ice should be from approved source; do not use ice from home. Ice is considered food.
6. Store all food 6 inches off the ground on shelves or empty crates.
7. Sugar, mustard, ketchup and other condiments must be individually packaged or dispensed in a manner that prevents contamination, such as squeeze bottles.
8. **MINIMIZE HAND CONTACT.** Use utensils such as tongs, spoons, and spatulas. Utensils may be stored in the food with handles extending out. Clean utensils must be stored in clean containers. When manual contact is necessary, use wax tissue paper or disposable gloves. Remember, gloves are **NOT** a substitute for handwashing and should be changed frequently. **Latex gloves are prohibited.**
9. Only single service disposable utensils are to be provided for public use. They must be stored and dispensed in such a manner that will prevent contamination. Example: Store utensils with handles up to allow customers to pick them up without touching food end.
10. Salad bars and other self-service type displays are not allowed at temporary facilities.
11. Provide adequate lighting in the booth.

SANITATION:

1. The food booth must be maintained in a sanitary manner at all times. All food contact surfaces and equipment shall be cleaned and sanitized between uses and/or every 4 hours of continuous use. A bleach solution (100 ppm) or other approved sanitizing solution shall be provided for 3 bay wash set up and wiping cloths for sanitizing all food contact surfaces (bleach brand used must be EPA registered and have directions for use on food contact surfaces).

The following procedure is to be used for all food contact surfaces such as cutting boards, utensils, food containers, tables, etc. See Appendix for example set up.

- a. **WASH** (with warm dish soapy water)
- b. **RINSE** (with warm clean water)
- c. **SANITIZE** (soak for 30 seconds in a 50-100ppm [start at 100ppm] bleach and water solution; or quaternary Ammonia per manufacturer label)
- d. **AIR DRY** (allow items to air dry, do not dry with towels; bleach will dissipate)

*** Proper sanitizer test strips are required.**

Any other type of sanitizer must be approved by a Sanitarian prior to use. Ideally a 3 bay compartment sink would be used; if such a facility is not available, then 3 clean 5 gallon buckets may be used (provided buckets never contained toxic items).

For short term and low risk menu events, the 3 bay set up may be waived provided an adequate supply of extra utensils are available.

2. Provide clean wiping cloths and store in sanitizer solution between uses.
3. All liquid waste must be collected and disposed of in an approved manner. Dumping liquid waste on the ground, in a waterway or down a storm drain is not allowed.
4. Waste cooking oil and grease must be disposed of in an approved manner.

PERSONAL AND HYGIENIC PRACTICES:

1. Each food booth must provide a handwashing station (portable hand sinks are preferred) consisting of an adequate supply of warm potable water (minimum 5 gallons) in a sanitary container and dispensed through a free running tap or spigot (stays on by itself). Liquid hand soap, paper towels and a bucket to catch the wastewater must also be provided.
2. Hands must be washed frequently but always upon entering the booth, after using toilet, eating, smoking, taking a break, coughing, handling garbage, handling raw TCS food (meat, eggs, etc.), changing job tasks, etc.
3. A copy of the **“Temporary Food Booth Checklist” (attached)** must be posted in the booth and read by all food handlers.
4. A log book showing name, address, phone number, date and time worked must be signed by all food handlers.
5. Only authorized personnel are allowed in the booth. No pets or animals are allowed in the booth.
6. No ill individual or person with a communicable disease or afflicted with boils, sores, infected wounds, or an acute respiratory infection, shall work with food. Example: If you have a fever, diarrhea or vomiting, you cannot work.
7. All workers must wear clean outer garments and maintain a high degree of personal cleanliness.
8. Do not use tobacco in any form while working.
9. Wear hat, hairnet, or some other type of hair restraint at all times

REVOKING OF LICENSES – BOOTH CLOSURES:

The temporary food license may be revoked at any time for any reason by the Director of Health and Human Services or his/her agent (Sanitarian) when, in his/her opinion, such action is warranted. The booth will not be allowed to reopen without the written approval from the Director of Health and Human Services or the Sanitarian. ***Other requirements may be imposed based on the individual needs of each booth. Please call our office with any questions***



City of Meriden, Connecticut

DEPARTMENT OF HEALTH & HUMAN SERVICES

TEMPORARY FOOD SERVICE OPERATION CHECK LIST



POST A COPY OF THIS CHECKLIST IN YOUR FOOD BOOTH.

- Provide a handwashing station with at least 5 gallons of warm water. This can be a portable sink or a water container with a spigot that remains open with a bucket underneath to collect the wastewater. Liquid hand soap and paper towels must be provided at the hand-washing station.
- Adequate refrigeration or coolers with enough ice to surround TCS (Temperature Control for Food Safety) foods and maintain 41°F or less.
- Adequate hot holding units to maintain 135°F or higher. Provide thermometers for each hot holding unit.
- Provide an adequate probe thermometer for taking food temperatures.
- Provide thermometers for each refrigerator and cooler used to hold food cold.
- Provide a 3-bay sink or a 3-bucket set up to properly wash, rinse and sanitize all food equipment and utensils.
- Provide approved sanitizing solution:
 - 50-100 ppm of bleach (must have EPA registration number and directions for sanitizing food contact surfaces) or quaternary ammonium "QAT." (follow manufacturer label for ppm)
- Provide appropriate chemical test strips for sanitizer used.
- Wiping cloths must be stored in a bucket of approved sanitizing solution between uses.
- Keep food and food utensils covered and stored 6 inches off ground/floor with shelving, crates, etc.
- Keep food protected from public; do not display food where public has access unless otherwise protected.
- Provide and wear covers for handling of food (no latex gloves allowed). Provide and wear hats/ hairnets or some other hair restraint.
- All food served must be obtained from approved sources and prepared at temporary food site or in a licensed food service facility. **Do not store or prepare food at home.**
- Cook foods to appropriate temperatures: Reheat all foods to 165°F, hold cold food at or below 41°F., Hold hot food at or above 135 degrees F.
- DO NOT work if you are ill.



City of Meriden, Connecticut

DEPARTMENT OF HEALTH & HUMAN SERVICES

Lea Crown, MPH
Director of Health and Human Services

165 Miller Street
Meriden, CT 06450-4283
Telephone (203) 630-4226
Fax (203) 639-0039

TEMPORARY FOOD SERVICE APPLICATION

Fee: \$25 (non-profit)

\$50 (for-profit)

\$20 late fee if submitted within 2 working days of the event

Applicant: _____

Applicant Address: _____ Phone: _____

Name & Location of Event: _____

Date(s) of Event: _____

List **all** foods to be served: _____

Will all foods be prepared at the temporary food service booth? Yes No

If no, provide name and address* of approved kitchen _____

* Include a copy of the current food service license if kitchen is not located in Meriden

NO HOME COOKED FOODS OR FOODS PREPARED IN AN UNAPPROVED FACILITY ARE PERMITTED

List each **Time/ Temperature Control for safety** food item and describe how and where each will be prepared.

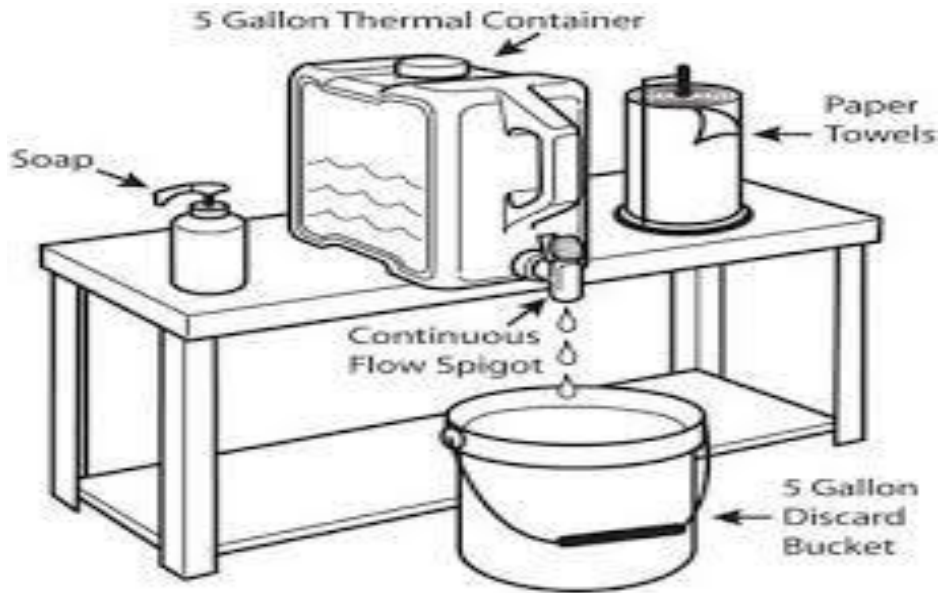
Food _____ Prepared at TFS Booth Kitchen

Food _____ Prepared at TFS Booth Kitchen

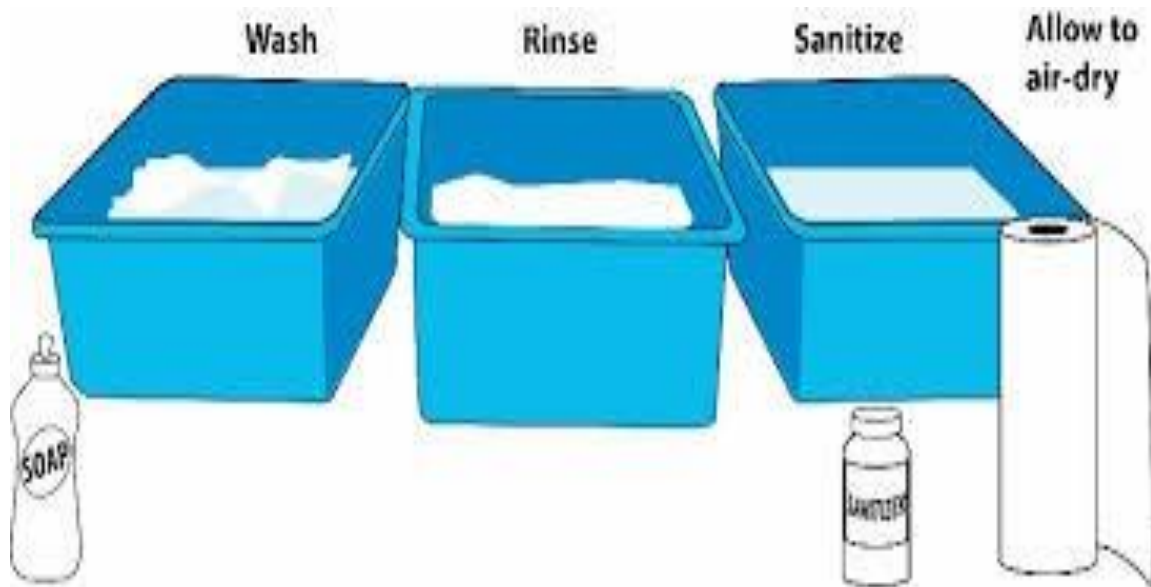
Food _____ Prepared at TFS Booth Kitchen

Appendix

EXAMPLE: TEMPORARY HAND WASHING STATION



EXAMPLE: TEMPORARY THREE BAY SINK





City of Meriden, Connecticut

DEPARTMENT OF HEALTH & HUMAN SERVICES

Directrices para Eventos Temporales de Servicio de Alimentos

Por favor revise este paquete completo de Servicio de Alimentos Temporales. Es importante que cumpla con TODOS LOS PROBLEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, incluidos los controles de temperatura, la manipulación de alimentos y la buena higiene personal.

PROCEDIMIENTO DE CONCESIÓN DE LICENCIAS:

Las solicitudes deben ser revisadas / aprobadas por el Departamento de Salud y Servicios Humanos de Meriden al menos SIETE (7) DÍAS HÁBILES ANTES del festival / evento según el Código de la Ciudad de Meriden. Comuníquese con el personal de Salud Ambiental al (203) 630-4226 para responder cualquier pregunta relacionada con la preparación de alimentos, el tipo de comida servida o la solicitud real.

La licencia es válida solo para las fechas indicadas en la solicitud (no más de 14 días consecutivos) y puede ser revocada por el Departamento de Salud y Servicios Humanos de Meriden en cualquier momento.

Todos los vendedores deben completar una solicitud de servicio de alimentos. Para evitar retrasos, sea muy específico al completar el formulario relativo a los alimentos que se servirán / prepararán.

***TCS - Control de tiempo/temperatura para alimentos seguros**

Por ejemplo:

A. *Tipo de alimento: Hamburguesa preparada en el stand: Y*

Cómo: Hamburguesa almacenada en refrigerador, cocinada a fondo a la parrilla y servida inmediatamente.

B. *Tipo de comida: Sopa preparada en la cocina: Y*

Cómo: Sopa hecha desde cero en la cocina con licencia (Nombre de la cocina). La sopa se prepara y se cocina a fondo en la cocina, se enfría rápidamente en un baño de hielo, se transfiere a sartenes poco profundas y se almacena en un refrigerador. Transportado frío a la cabina de alimentos en refrigerador con hielo y recalentado a 165 grados en el quemador de gas y caliente mantenido a 135 grados hasta que se venda.

HONORARIOS:

\$50.00 para una organización con fines de lucro

\$25.00 para una organización sin fines de lucro.

*Se cobrará una tarifa adicional de \$20.00 por todas las solicitudes de licencia temporal de alimentos recibidas dentro de los dos días hábiles anteriores al evento.

INSPECCIONES:

Las inspecciones pueden realizarse el día del evento; Si es así, recibirá su licencia después de la inspección. NO tiene que esperar una inspección ANTES de comenzar la preparación o el servicio de alimentos.

*La licencia de servicio de alimentos temporales para el evento debe mostrarse en un lugar destacado de su stand.

MENÚ:

Mantén tu menú simple. Trate de evitar elegir alimentos que deben ser precocinados. Todos los alimentos servidos deben ser de una fuente aprobada y preparados en un establecimiento comercial con licencia.

- NO SE PERMITE COCINAR O PREPARAR EN CASA.
- NO SE PERMITEN PRODUCTOS ENLATADOS CASEROS.
- NO SE PERMITEN PECES DE CAZA SILVESTRE O DE ALETA DE FUENTES NO COMERCIALES.
- TODAS LAS CARNES Y AVES DE CORRAL DEBEN SER INSPECCIONADAS POR EL USDA.
- SOLO SE PUEDEN SERVIR MARISCOS DE FUENTES APROBADAS. TODAS LAS ETIQUETAS DE MARISCOS DEBEN GUARDARSE DURANTE 90 DÍAS.
- GUARDE TODOS LOS RECIBOS DE ALIMENTOS Y PÓNGALOS A DISPOSICIÓN DEL SANITARISTA QUE LO SOLICITE.
- SI SU MENÚ INCLUYE TCS FOODS, SE REQUIERE UN GERENTE CERTIFICADO DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS (CFPM) PARA TRABAJAR EN EL STAND DURANTE EL EVENTO. SE REQUIERE UNA COPIA DE LA CERTIFICACIÓN CFPM y debe enviarse junto con su solicitud. **(Los voluntarios están exentos)**

El Sanitarista puede restringir o modificar el menú y / o los métodos de preparación según lo considere necesario para minimizar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

PREPARACIÓN:

El método más fácil y seguro de preparar alimentos para la venta en un evento temporal es **cocinar a pedido**. **Ejemplo:** Hamburguesa preformada almacenada en refrigerador, colocada a la parrilla, cocinada y servida. Tenga en cuenta que cuantos más pasos intervengan entre el inicio de la preparación (especialmente con productos crudos) y el servicio, mayor será la posibilidad de que ocurran enfermedades transmitidas por los alimentos.

La preparación en el sitio en un puesto de comida temporal debe ser mínima. La preparación el mismo día es más segura. Sin embargo, la preparación fuera del sitio podría llevarse a cabo antes del evento en una instalación autorizada que esté equipada para manejar el volumen de alimentos involucrados. **Ejemplo:** Se pueden preparar Pinchos (verduras lavadas, cortadas y carne compradas previamente cortadas, luego ensambladas en brochetas y colocadas en refrigeración). Al día siguiente, los Pinchos podían cargarse en refrigeradores y transportarse al evento. Sin embargo, esta actividad no estaría permitida en una pequeña tienda de delicatessen sin espacio de refrigeración disponible. La instalación autorizada debe tener la capacidad de manejar el volumen adicional de alimentos generados para el evento. Si la comida se prepara fuera del sitio, el establecimiento debe cumplir con los códigos locales, estatales y federales. Se pueden solicitar copias de un informe de inspección reciente y una licencia válida del departamento de salud.

PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS:

1. La cocción inadecuada y las temperaturas inadecuadas de conservación caliente/fría de los alimentos TCS son los principales factores de riesgo que contribuyen a las enfermedades transmitidas por los alimentos. Los alimentos TCS son aquellos que consisten en leche, productos lácteos, huevos, carne, aves, pescado, mariscos u otros alimentos capaces de soportar el rápido crecimiento de microorganismos. Esto incluye, pero no se limita a perros calientes, pizza, frijoles cocidos, arroz, papas, pasta, verduras, melones en rodajas, pasteles rellenos de crema, así como muchos otros alimentos.

Si tiene alguna pregunta sobre un alimento específico, pregunte antes del evento para que pueda agregar unidades de almacenamiento en frío y / o caliente para manejar este alimento si es necesario.

OBSERVE TEMPERATURAS SEGURAS DE LOS ALIMENTOS:

Mantenga los alimentos TCS a 41° F o 135° F o por debajo de ellos. El objetivo es limitar la cantidad de tiempo que un alimento está entre esos rangos de temperatura.

Chart 4-A

Summary Chart for Minimum Cooking Food Temperatures and Holding Times Required by Chapter 3

Food	Minimum Temperature	Minimum Holding Time at the Specified Temperature
Raw Eggs prepared for immediate service Commercially Raised Game Animals and Exotic Species of Game Animals Fish, Pork, and Meat Not Otherwise Specified in this Chart or in § 3-401.11(B)	63°C (145°F)	15 seconds
Raw Eggs not prepared for immediate service Comminuted Commercially Raised Game Animals and Exotic Species of Game Animals Comminuted Fish and Meats Injected Meats	70°C (158°F) 68°C (155°F) 66°C (150°F) 63°C (145°F)	< 1 second 15 seconds 1 minute 3 minutes
Poultry Baluts Stuffed Fish; Stuffed Meat; Stuffed Pasta; Stuffed Poultry; Stuffed Ratites Stuffing Containing Fish, Meat, Poultry, or Ratites Wild Game Animals	74°C (165°F)	15 seconds
Food Cooked in A Microwave Oven	74°C (165°F)	and hold for 2 minutes after removing from microwave oven

TODOS LOS ALIMENTOS DEBEN SER RECALENTADOS A 165 GRADOS F. DURANTE 15 SEGUNDOS DENTRO DE 2 HORAS

Si los alimentos se preparan antes del evento, como la sopa, ese producto debe enfriarse de 135 grados F. a 70 grados F. dentro de 2 horas, y luego enfriarse de 70 grados F. a 41 grados F. dentro de 4 horas adicionales. Esta disminución de la temperatura no se producirá en un gran depósito o gran cantidad de alimentos; el alimento tendrá que ser desglosado en porciones más pequeñas. Los baños de hielo funcionan muy bien para bajar las temperaturas de la sopa, el chile y la salsa rápidamente. El producto alimenticio debe recalentarse a 165 grados F. durante 15 segundos. El proceso de recalentamiento no puede tardar más de 2 horas. No intente calentar los alimentos con ollas de crock, mesas de vapor, esternones u otros dispositivos de sujeción calientes.

Proporcione un termómetro de tallo largo de tipo dial para monitorear la cocción y mantener las temperaturas de los alimentos.



Sólo se utilizarán equipos capaces de mantener los alimentos a temperaturas adecuadas. Se debe proporcionar una refrigeración adecuada y/o refrigeradores con paquetes de hielo o hielo. Debe proporcionar una cantidad adecuada de hielo y/o compresas de hielo si se utiliza para la retención en frío. No se permiten enfriadores de espuma de poli estireno; sólo se permiten los refrigeradores que se pueden limpiar y desinfectar. Para eventos más grandes, puede ser necesario un camión frigorífico. Todas las unidades de retención en frío deben estar provistas de termómetros precisos colocados en la parte más cálida de la unidad para controlar la temperatura del aire ambiente. Si se utiliza refrigeración mecánica, asegúrese de que el servicio eléctrico pueda manejar la carga.

Como se mencionó anteriormente, se prefiere el método de cocinar y servir. Sin embargo, si los alimentos necesitan mantenerse calientes, proporcione unidades de calentamiento que estén diseñadas y sean capaces de contener los alimentos a más de 135 grados F o más. Las unidades de retención calientes no están diseñadas para recalentar los alimentos; no son capaces de recalentar los alimentos a 165 grados F. en 2 horas. Una vez que los alimentos que se mantienen en caliente completan el proceso de cocción, se debe transferir inmediatamente a las unidades de retención en caliente para que el alimento no caiga por debajo de 135 grados F. Asegúrese de precalentar los dispositivos de retención en caliente.

1. **NO CRUZAR LA CONTAMINACIÓN.** Separe los alimentos crudos y cocidos. No intercambie utensilios, tablas de cortar, recipientes u otros equipos que se usaron anteriormente para alimentos crudos con alimentos cocidos o listos para comer. Ejemplo: No corte cebollas o tomates en la tabla de cortar que acaba de usar para preparar pollo crudo. **DESIGNE ÁREAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CRUDOS Y COCIDOS/LISTOS PARA COMER.**
2. Nunca reutilices la marinada. Una vez que se retira la carne para cocinarla, la marinada debe desecharse adecuadamente. El recipiente debe lavarse y desinfectarse antes de que pueda reutilizarse.
3. Deseche las sobras al final del día; no reutilizar
4. Todos los alimentos deben protegerse de moscas, polvo, público/clientes, manipulación innecesaria u otra contaminación durante el transporte, almacenamiento, manipulación, exhibición y servicio. Toda la preparación y el servicio deben realizarse bajo una carpa o estructura aprobada similar con protección superior.
5. Guarde los alimentos en recipientes aptos para uso alimentario y manténgalos tapados. Todo el equipo debe estar limpio y en buen estado. Si se utilizan enfriadores, deben ser no porosos, no deben ser enfriadores de espuma de poli estireno. Los alimentos no deben ponerse directamente en contacto con el hielo. El hielo utilizado para el almacenamiento de alimentos debe drenarse bien y no utilizarse para ningún otro fin. El hielo para bebidas debe almacenarse en recipientes limpios separados. Todo el hielo debe provenir de una fuente aprobada; no use hielo de casa. El hielo se considera alimento.
6. Guarde todos los alimentos a 6 pulgadas del suelo en estantes o cajas vacías.
7. El azúcar, la mostaza, el ketchup y otros condimentos deben envasarse individualmente o distribuirse de manera que se evite la contaminación, como botellas exprimibles.
8. **MINIMICE EL CONTACTO CON LAS MANOS.** Use utensilios como pinzas, cucharas y espátulas. Los utensilios se pueden guardar en la comida con los mangos extendidos. Los utensilios limpios deben almacenarse en recipientes limpios. Cuando sea necesario el contacto manual, use papel de seda encerado o guantes desechables. Recuerde, los guantes NO reemplazan el lavado de manos y deben cambiarse con frecuencia. Los guantes de látex están prohibidos.
9. Para el uso público sólo se proporcionarán utensilios desechables de un solo servicio. Deben ser almacenados y dispensados de tal manera que prevengan la contaminación. Ejemplo: Guarde los utensilios con las manijas hacia arriba para permitir que los clientes los recojan sin tocar el extremo de la comida.
10. Las barras de ensaladas y otras exhibiciones de tipo autoservicio no están permitidas en las instalaciones temporales.
11. Proporcionar iluminación adecuada en el stand.

SANITACION:

1. El puesto de comida debe mantenerse de manera higiénica en todo momento. Todas las superficies en contacto con alimentos y el equipo debe limpiarse y desinfectarse entre usos y/o cada 4 horas de uso continuo. Se proporcionará una solución de lejía (100 ppm) u otra solución desinfectante aprobada para la instalación de lavado de 3 bahías y paños de limpieza para desinfectar todas las superficies en contacto con alimentos (la marca de lejía utilizada debe estar registrada en la EPA y tener instrucciones de uso en superficies en contacto con alimentos).

El siguiente procedimiento debe utilizarse para todas las superficies en contacto con alimentos, como tablas de cortar, utensilios, recipientes de alimentos, mesas, etc. Consulte el Apéndice para ver un ejemplo de configuración.

- a. **LAVAR** (con agua jabonosa para platos calientes)
- b. **ENJUAGAR** (con agua tibia y limpia)
- c. **DESINFECTAR** (remojar durante 30 segundos en una lejía de 50-100 ppm [comienza a 100 ppm] y solución de agua; o amoníaco cuaternario por etiqueta del fabricante).
- d. **SECAR AL AIRE** (permitir que los artículos se sequen al aire, no sequen con toallas; la lejía se disipará)

*** Se requieren tiras de prueba de desinfectante adecuadas.**

Si elige otro tipo de desinfectante, debe ser aprobado por un sanitario antes de su uso. Idealmente se utilizaría un fregadero de tres compartimentos; si tal instalación no está disponible, entonces se pueden utilizar tres cubos limpios de 5 galones (siempre que los cubos nunca contengan artículos tóxicos).

Para eventos de menú a corto y bajo riesgo, la configuración de la 3 bahía puede ser eximida siempre que haya un suministro adecuado de utensilios adicionales.

2. Proporcione paños de limpieza limpios y guárdelos en solución desinfectante entre usos.
3. Todos los residuos líquidos deben recogerse y eliminarse de forma autorizada. Descarga de residuos líquidos en el suelo, en una vía fluvial o por un drenaje pluvial no está permitido.
4. El aceite de cocción y la grasa de desecho deben eliminarse de manera aprobada.

PRÁCTICAS PERSONALES E HIGIÉNICAS:

1. Cada puesto de comida debe contar con una estación de lavado de manos (se prefieren los lavamanos portátiles) que consiste en un suministro adecuado de agua potable tibia agua (mínimo 5 galones) en un recipiente sanitario y dispensada a través de un grifo o grifo de funcionamiento libre (permanece encendido por sí solo). Jabón líquido para manos, toallas de papel y también se debe proporcionar un balde para recoger las aguas residuales.
2. Deben lavarse las manos con frecuencia, pero siempre al entrar en la cabina, después de ir al baño, comer, fumar, tomar un descanso, toser, manipular basura, manipular alimentos crudos TCS (carne, huevos, etc.), cambiar las tareas de trabajo, etc.
3. Una copia de la "**Lista de verificación temporal de la cabina de alimentos**" (**adjunta**) debe ser publicada en la cabina y leída por todos los manipuladores de alimentos.
4. Todos los manipuladores de alimentos deben firmar un libro de registro que muestre el nombre, la dirección, el número de teléfono, la fecha y la hora trabajada.
5. Solo se permite el personal autorizado en la cabina. No se admiten mascotas ni animales en la cabina.
6. Ningún individuo enfermo o persona con una enfermedad transmisible o afligido por ebullición, llagas, heridas infectadas o una infección respiratoria aguda, trabajará con alimentos. Ejemplo: Si tiene fiebre, diarrea o vómitos, no puede trabajar.
7. Todos los trabajadores deben usar prendas exteriores limpias y mantener un alto grado de limpieza personal.
8. No use tabaco de ninguna forma mientras trabaja.
9. Use sombrero, red para el cabello o algún otro tipo de restricción del cabello.

REVOCACIÓN DE LICENCIAS – CIERRES DE CABINAS:

La licencia de alimentos puede ser revocada en cualquier momento por cualquier motivo por el Director de Salud o su agente (Sanitario) cuando, en su opinión, dicha acción esté justificada. No se permitirá que el stand vuelva a abrir sin la aprobación por escrito del Director de Salud o el Sanitario.

Otros requisitos pueden imponerse en función de las necesidades individuales de cada cabina.



City of Meriden, Connecticut

DEPARTMENT OF HEALTH & HUMAN SERVICES

LISTA DE VERIFICACIÓN DE OPERACIONES TEMPORALES DE SERVICIO DE ALIMENTOS



PUBLIQUE UNA COPIA DE ESTA LISTA DE VERIFICACIÓN EN SU PUESTO DE COMIDA

- Proporcione una estación de lavado de manos con al menos 5 galones de agua tibia. Puede ser un fregadero portátil o un recipiente de agua con un grifo que permanece abierto con un balde debajo para recoger las aguas residuales. Se debe proporcionar jabón líquido para manos y toallas de papel en la estación de lavado de manos.
- Refrigeración adecuada o hieleras con suficiente hielo para rodear los alimentos TCS (Control de temperatura para la seguridad de los alimentos) y mantenerlos a 41 °F o menos.
- Unidades de conservación de calor adecuadas para mantener 135°F o más. Proporcione termómetros para cada unidad de mantenimiento caliente.
- Proporcione un termómetro de sonda adecuado para tomar la temperatura de los alimentos.
- Proporcione termómetros para cada refrigerador y hielera que se use para mantener los alimentos fríos.
- Proporcione un fregadero de 3 compartimentos o una configuración de 3 cubos para lavar, enjuagar y desinfectar adecuadamente todos los equipos y utensilios de alimentos.
- Proporcione una solución desinfectante aprobada:
 - 50-100 ppm de lejía (debe tener el número de registro de la EPA y las instrucciones para desinfectar superficies en contacto con alimentos) o amonio cuaternario "QAT". (siga la etiqueta del fabricante para ppm)
- Proporcione tiras reactivas químicas apropiadas para el desinfectante utilizado.
- Los paños de limpieza deben almacenarse en un balde con solución desinfectante aprobada entre usos.
- Mantenga la comida y los utensilios de comida cubiertos y almacenados a 6 pulgadas del suelo/piso con estantes, cajas, etc.
- Mantenga los alimentos protegidos del público; no exhiba alimentos donde el público tenga acceso a menos que esté protegido de otra manera.
- Proporcionar y usar amores para la manipulación de alimentos (no se permiten guantes de látex). Proporcione y use sombreros/redes para el cabello o alguna otra restricción para el cabello.
- Todos los alimentos que se sirvan deben obtenerse de fuentes aprobadas y prepararse en un sitio de alimentos temporal o en una instalación de servicio de alimentos con licencia. **No almacene ni prepare alimentos en casa.**
- Cocine los alimentos a las temperaturas adecuadas: recaliente todos los alimentos a 165 °F, mantenga los alimentos fríos a 41 °F o menos, mantenga los alimentos calientes a 135 °F o más.
- NO trabaje si está enfermo.



City of Meriden, Connecticut

DEPARTMENT OF HEALTH & HUMAN SERVICES

Lea Crown, MPH
Director of Health and Human Services

165 Miller Street
Meriden, CT 06450-4283
Telephone (203) 630-4226
Fax (203) 639-0039

TEMPORARY FOOD SERVICE APPLICATION

Fee: \$25 (non-profit)

\$50 (for-profit)

\$20 late fee if submitted within 2 working days of the event

Solicitante: _____

Dirección del solicitante: _____ Teléfono: _____

Nombre y Ubicación del Evento: _____

Fecha(s) del Evento: _____

Enumere **todos los** alimentos a servir: _____

¿Se prepararán todos los alimentos en la cabina de servicio temporal de alimentos? _____ Sí _____ No

Si no, proporcione el nombre y la dirección* de la cocina aprobada _____

_____ *

Incluya una copia de la licencia de servicio de alimentos actual si la cocina no se encuentra en Meriden

NO SE PERMITEN ALIMENTOS CASEROS O ALIMENTOS PREPARADOS EN UNA INSTALACIÓN NO APROBADA

Enumere cada control de tiempo/temperatura para alimentos seguros y describa cómo y dónde se preparará cada uno.

Comida _____ Preparada en Puesto de TFS Cocina

Comida _____ Preparada en Puesto de TFS Cocina

Comida _____ Preparada en Puesto de TFS Cocina

Comida _____ Preparada en Puesto de TFS Cocina

Comida _____ Preparada en Puesto de TFS Cocina

Nota: Si sus procedimientos de preparación de alimentos no pueden ajustarse a estos gráficos, enumere todos los pasos para preparar cada elemento de menú en una hoja adjunta.

Requisitos para operaciones temporales de servicio de alimentos

1. Una copia del Gerente Certificado de Protección de Alimentos trabajando en un camión móvil o cabina
2. Una copia de los requisitos básicos para los Eventos Temporales (hoja amarilla) debe ser publicada en el stand y firmada por todos los trabajadores.
3. Todos los manipuladores de alimentos deben firmar un libro de registro que muestre el nombre, la dirección, el número de teléfono, la fecha y la hora trabajada para cada día del evento.
4. Estos documentos deben conservarse y ponerse a disposición del Departamento de Salud Ambiental para su examen previa solicitud.

Certifico que he recibido y estoy familiarizado con las Directrices para el Servicio de Alimentos en Eventos Temporales y que el establecimiento descrito anteriormente será operado y mantenido de acuerdo con estas directrices y el Código de Salud Pública del Estado de Connecticut.

Firma del solicitante: _____ Fecha: _____



Sólo para uso en la oficina

Fecha de solicitud _____

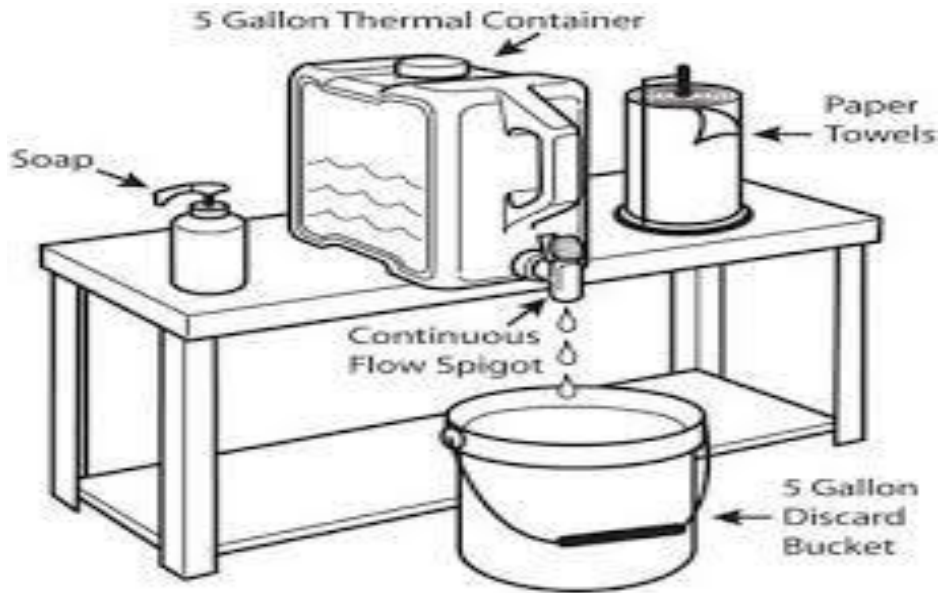
Cuota pagada _____ Numero de Recibo _____

Fecha de emisión _____

Aprobado por _____

Appendix

EXAMPLE: TEMPORARY HAND WASHING STATION



EXAMPLE: TEMPORARY THREE BAY SINK

