



## Requisitos Operativos de Instalaciones Temporales de Alimentos

[CA Retail Food Code, Chapter 11](#)

[SF Health Code, Article 8](#)

### I. Proceso del Permiso:

1. Para obtener un permiso de funcionar o renuncia desde el departamento de San Francisco de la salud pública (SFDPH) para un acontecimiento temporal, el patrocinador del acontecimiento (persona u organización que coordina el acontecimiento) debe ganar la aprobación de SFDPH.
2. El patrocinador presentará todas las solicitudes a SFDPH concertando una cita con el coordinador temporal de los acontecimientos para repasar toda la información del patrocinador y del vendedor, el mapa de sitio, requisitos, y honorarios apropiados por lo menos 14 días naturales antes del acontecimiento de asegurar la aprobación de SFDPH.
3. El patrocinador y los vendedores tienen requisitos específicos del público y de la seguridad alimentaria conforme a los usos y a las listas de comprobación.
4. En el día del acontecimiento, el permiso de funcionar será publicado por el inspector del campo de SFDPH al patrocinador y a los vendedores contingentes de acuerdo con todos los requisitos.

### II. Requisitos de la Estructura Física:

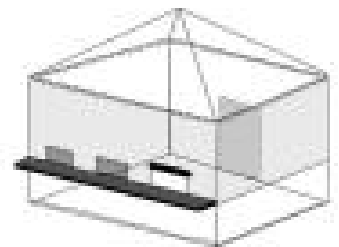
1. **Puestos de Comida:** Los puestos donde se cocinan, se dividen en porciones o se preparan las comidas deben ser totalmente cerrados con paredes, techo y pisos que se puedan limpiar. Para las ferias callejeras es aceptable disponer de pisos con superficie de asfalto y concreto. Los puestos que funcionan sobre césped o tierra deben tener pisos con superficie de madera laminada, lona impermeabilizada o material similar. Las paredes se pueden construir con madera laminada, lona o tejido metálico de malla. Los materiales de construcción deben ser resistentes al fuego o retardadores de llama. En el predio debe haber prueba de la condición resistente al fuego o retardadora de llama para su inspección. Los puestos arrendados construidos según lo indicado más arriba se pueden usar si se encuentran aprobados por el Departamento de Salud y habitualmente tienen una calcomanía emitida por el Estado en la cual se indica la seguridad contra incendio.

Las ventanas del servicio de comida deben tener aberturas que no superen dieciocho (18) pulgadas de altura y veinticuatro (24) pulgadas de ancho y deben estar equipadas con un mecanismo de cierre ajustado. En las operaciones con instalaciones de parrilla adyacentes, se recomienda una ventana o puerta de servir.

2. **Todos los puestos de comida deberán tener 4 lados, techo y piso según las siguientes características:**

a) **Piso** – La superficie interior del puesto de comida debe ser duradera y fácilmente limpiable. No se aprueba el piso de césped, tierra ni aserrín.

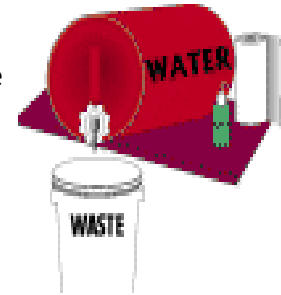
b) **Paredes y techo** – Deben ser lisos, duraderos y fácilmente limpiables. Como material de pared se aceptará tejido metálico de malla 16 por lo menos. Las aberturas para el servicio de comida se construirán con cierres ajustados para minimizar el ingreso de insectos. Los puestos de venta de alimentos previamente envasados deberán tener pisos limpiables y techo de protección.



- c) **Letreros** – El nombre, domicilio y número de teléfono del propietario, operador, licenciario o negocio serán legibles y claramente visibles para los clientes. El nombre estará escrito en letras de por lo menos 3 pulgadas de altura y los trazos serán de 3/8 de pulgadas de ancho como mínimo, en color contrastante con el puesto de alimentos. Las letras y números del domicilio y los números telefónicos no pueden ser de menos de 1 pulgada de altura. Los puestos de entidades de beneficencia sin fines de lucro están exentos.

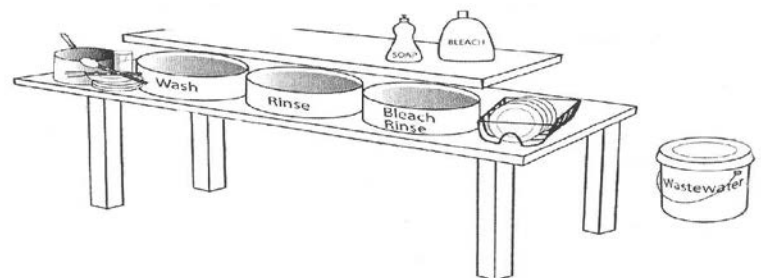
### 3. Instalaciones para el Lavado de Manos:

- a) La estación de lavado de manos se debe instalar antes de que comience la preparación de los alimentos.
- b) Las instalaciones para el lavado de manos, separadas de los fregaderos para el lavado de utensilios, deberán encontrarse dentro de cada puesto. Cada instalación para el lavado de manos estará equipada con agua corriente caliente y fría, limpiador para manos y toallas sanitarias de uso por única vez. La Administración de Salud Ambiental de San Francisco (SFDPH) permitirá un contenedor de agua caliente de 5 galones, con dispensador de válvula giratoria, un colector de agua residual, un limpiador para el lavado de manos y toallas de uso por única vez. Los puestos de alimentos que no sean potencialmente peligrosos pueden compartir la instalación (hasta cuatro puestos) si las instalaciones están ubicadas centralmente y adyacentes a los puestos que las comparten. El personal que manipula alimentos debe poder lavarse las manos cuantas veces sea necesario y siempre se deberá lavar las manos después de fumar, de usar el baño o al regresar de los intervalos de descanso. Suministre un contenedor de agua de cinco (5) galones con válvula dispensadora para que las manos queden libres para el lavado, un contenedor de agua residual, un dispensador de jabón líquido y toallas de papel de uso por única vez para lavado de manos dentro o cerca del puesto de alimentos. Verifique que la estación de lavado de manos se encuentre en un área accesible, que no se encuentre atiborrada de cosas. Vea el diagrama de una estación de lavado de manos aprobada más abajo.



### 4. Instalaciones para el Lavado de Utensilios:

- a) Los compartimientos de los fregaderos y escurrideros deben ser de dimensiones suficientes para que quepan los utensilios o piezas de equipo más grandes que se deban lavar. El fregadero debe estar provisto de agua corriente caliente y fría con válvula mezcladora. La Administración de Salud Ambiental de San Francisco (SFDPH) permitirá dos contenedores de 5 galones para el lavado de utensilios. un contenedor con agua y jabón, uno con desinfectante y agua.



### 5. Suministro de agua y Residuos Líquidos:

- a) El suministro de agua potable debe provenir de una fuente aprobada, y debe estar equipado con protección de flujo de retorno o con un dispositivo de sifón. Cada puesto de alimentos deberá contar con por lo menos 20 galones de agua potable por día para el lavado de

utensilios y el lavado de manos. Los residuos líquidos se eliminarán en un sistema cloacal aprobado o en un tanque de retención, pero NO en el suelo.

**6. Baños:**

- a) Se suministrará por lo menos un baño por cada 15 empleados dentro de una distancia de 200 pies de cada puesto de comida. Cada instalación de baño estará equipada con agua corriente caliente y fría, limpiador para manos y toallas sanitarias de uso por única vez en dispensadores de instalación permanente. Los puestos que manipulan únicamente alimentos previamente envasados pueden suministrar agua fría con jabón germicida en lugar de agua corriente caliente y fría en las instalaciones para el lavado de manos.

**7. Desechos de Comida y Residuos:**

- a) Los desechos de comida y los residuos se almacenarán en contenedores herméticos para minimizar los olores y no atraer insectos. La Administración de Salud Ambiental de San Francisco (SFDPH) recomienda el uso de bolsas plásticas en cada puesto. Los residuos se deben disponer de un modo aprobado por la Administración de Salud Ambiental de San Francisco (SFDPH).

**8. Parrillas:**

- a) Se permiten instalaciones de parrilla al aire libre fuera del puesto de alimentos. Todo el resto del equipo de cocina, a menos que sea requerido por el Departamento de Bomberos de San Francisco (SFFD), se debe encontrar dentro del puesto. Se proveerá cerco perimetral alrededor de las áreas de cocina para evitar el ingreso de público. La eliminación de carbón y cenizas se debe realizar de acuerdo con las regulaciones del Departamento de Bomberos de San Francisco (SFFD).

**9. Normas par alas Superficies y Equipo en Contacto con Alimentos:**

- a) Todas las superficies que se encuentren en contacto con alimentos deben ser lisas, no absorbentes y de fácil limpieza. El equipo y utensilios relacionados con los alimentos que se usen para el servicio deben ser aprobados por el Departamento de Salud Ambiental de San Francisco (SFDPH).

**10. Servicio de Alimentos:**

- a) En lo posible se usarán pinzas, guantes plásticos descartables o toallas de papel desechables de uso por única vez.

**11. Condimentos:**

- a) Los condimentos de los alimentos deberán ser protegidos contra la contaminación y, en caso de estar disponibles para autoservicio por parte de los clientes, deberán estar previamente envasados o disponibles únicamente en envases dispensadores aprobados.

**12. Almacenamiento de los Alimentos:**

- a) Todos los alimentos, utensilios y elementos relacionados se exhibirán, almacenarán y servirán de forma tal de protegerlos contra la contaminación. Estos artículos se deben almacenar por lo menos a una distancia de 6 pulgadas del piso. Durante los horarios en que no hay actividad todos los alimentos se deben almacenar en instalaciones aprobadas.

**13. Almacenamiento de Efectos Personales de los Empleados:**

- a) Se proporcionará un área separada de la preparación de alimentos, lavado de utensilios y almacenamiento de alimentos, para la guarda de vestimenta u otros efectos personales de los empleados.

**14. Instalaciones para el Servicio de Limpieza:**

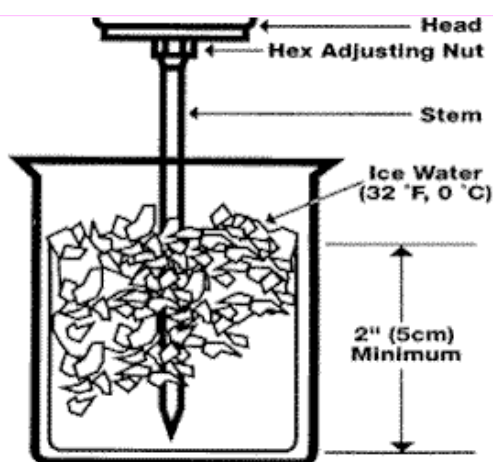
- a) Se suministrarán instalaciones adecuadas para el servicio de limpieza del puesto de alimentos, los baños, y todas las áreas compartidas para el lavado de utensilios y lavado de manos. Las instalaciones para el servicio de limpieza deben estar provistas de agua corriente caliente y fría con válvula mezcladora. La Administración de Salud Ambiental de San Francisco puede permitir instalaciones de servicio diferentes a las requeridas en esta sección cuando considere que las instalaciones alternativas son adecuadas.

**15. Prohibición de Animales Vivos:**

- a) Se prohíbe el mantenimiento o la presencia de animales vivos, pájaros y aves dentro de una distancia de 20 pies de cualquier área en la cual se almacenan y mantienen alimentos para la venta.

**16. Termómetro:**

- a) Se debe contar con un termómetro preciso con sonda de metal de fácil lectura para medir la temperatura de los alimentos.

**17. Iluminación:**

- b) Se deberá suministrar iluminación inastillable adecuada.

**III. Prácticas de la Manipulación de Alimentos:****1. Fuente Aprobada:**

- a) Todo el alimento se vende, se da lejos, o se dispensa que de una facilidad temporal del alimento será de una fuente aprobada.
- b) Ningún alimento preparado o almacenado en una propiedad privada se puede utilizar, almacenar, servir, ofrecer para la venta, vender, o dar lejos al público.

**2. Manipuladores de Alimentos:**

- a) Debe estar en buena salud.
- b) Use la ropa externa limpia (es decir delantales) y refrene el pelo.
- c) Debe lavarse las manos con el jabón y agua caliente antes del comienzo de las actividades de la preparación de alimento, después de usar el tocador, después de fumar, comiendo y siempre que sea necesario prevenir la contaminación del alimento.
- d) Necesidad no comer en áreas relacionadas del alimento.
- e) Humo de la necesidad no en áreas relacionadas del alimento.
- f) No cometerá ningún acto que pueda dar lugar a la contaminación o a la adulteración de las superficies del alimento, de contacto del alimento, o de los utensilios.

**3. Métodos del Control de la Temperatura:**

- a) Los alimentos potencialmente peligrosos se pueden sostener en una temperatura para no exceder 45oF por hasta 12 horas en cualquier período de 24 horas. En el final del día del funcionamiento, el alimento potencialmente peligroso sostenido en 45oF será destruido de una forma aprobado por SFDPH.
- b) Los alimentos calientes se deben sostener en 135oF o arriba. En el final de cada día del funcionamiento, estos alimentos serán destruidos de una forma aprobados por SFDPH.
- c) Los alimentos se pueden donar al banco de alimento local o a la otra organización caritativa no lucrativa del acuerdo al artículo 19 del código al por menor del alimento de California.
- d) Los alimentos no se pueden almacenar en la cabina del alimento durante la noche.

**4. Muestreo:**

- a) Sostenga los alimentos en envases aprobados, limpios, cubiertos. Estos envases deben ser lisos, fácilmente lavable, y no absorbente.
- b) Distribuya las muestras de una manera sanitaria.
- c) Las muestras de alimentos potencialmente peligrosas se deben sostener en o debajo de 45oF y disponer en el plazo de 2 horas.

**5. Restricciones del Hielo:**

- a) El hielo usado para los propósitos de la refrigeración no se puede utilizar para la consumición en alimento o bebidas.

**6. Condiciones del Transporte:**

- a) Durante el transporte a y desde la facilidad/la cabina del alimento y durante la operación de la facilidad, todas las superficies del alimento, de contacto del alimento, y los utensilios serán protegidos contra la contaminación.

**7. El Fumar:**

- a) El fumar se prohíbe en cabinas del alimento y todas las áreas de la preparación de alimento.

**8. Exhibición de Mercancías Desempaquetadas:**

- a) Los alimentos desempaquetados no se pueden exhibir o almacenar en los contadores de servicio.