



Montgomery County Department of Health and Human Services

Licensure and Regulatory Services

2425 Reedie Dr, 9th Floor, Wheaton, Maryland 20902

Phone: 240-777-3986 Fax: 240-777-3088

www.montgomerycountymd.gov/licensure

REQUISITOS SANITARIOS GENERALES PARA EVENTOS DE COMIDA EMPORALES

1. Toda comida para un evento temporal no puede ser preparada o guardada en su casa.
2. Mantenga la comida fria a 41 grados F o menos y la comida congelada a 0 grados F o menos.
3. Cocine la comida a la temperatura minima:
 - a. vegetales y comidas comercialmente procesadas a 135 grados F;
 - b. mariscos, carne si no se especifica temperatura y huevos que se van a servir inmediatamente a 145 grados F;
 - c. cerdo o carne de res molidas y huevos que no se van a servir inmediatamente a 155 grados F; y
 - d. canes rellenas y ayes a 165 grados F.
4. Mantengan los alimentos calientes a una temperatura de 135 grados F o mas alta. El equipo de mantener la comida caliente debe de ser pre-calentado antes de usarlo.
5. No toque con sus manos la comida que esta lista para comer. Use guantes plasticos o use utensilios limpios y desinfectados, papel de aluminio o papel encerado. Lavese las manos antes de ponerse un par de guantes, y cambiese los guantes cuando cambie de tarea o cuando esten rotos o sucios.
6. Guarde carnes, ayes y mariscos que no han sido cocinados debajo de comida preparada para evitar contaminacion de la comida ya preparada por el goteo de los jugos de las carnes crudas. Almacene toda la comida, equipo y abastecimientos mas arriba del piso. Proteja toda la comida equipo y exhibicion (incluyendo condimentos expuestos) con barreras protectoras, las tapas del equipo, papel de aluminio, o papel plastic°.
7. Para controlar la temperatura de la comida tenga y use un termometro especial para medir temperatura de comida que tenga incrementos de temperatura cada 2 grados.
8. Hielo y agua deben de proceder de una fuente aprobada. Tenga cucharas/cucharones con mangos para dispensar hielo.
9. Proporcione y use una estacion para lavarse las manos con agua templada (temperatura minima de 100 grados F). El agua debe de ser dispensada por un tubo, canilla, o grifo sin la necesidad de mantener sus manos en ella para que permanezca abierto. Proporcione jabon, toallas de papel y un balde u otro recipiente para coleccionar el agua sucia. Ninguna preparacion de comida puede empezar antes de tener la estacion para lavarse las manos debidamente abastecida.
10. Tenga y use tres recipientes de tamalio adecuado para lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios y las superficies de equipo que esten en contacto con la comida. Cloro (lejia) es un desinfectante aprobado. Use una cucharada de cloro por cada galon de agua para obtener 50ppm (partes por millon) de cloro. Permita que los utensilios se sequen al aire antes de usarlos otra vez. Tenga y use los papeles de prueba para chequear la concentracion del desinfectante.
11. Bote el agua sucia en una alcantarilla del sistema sanitario.
12. Almacenamiento, manipulacion, preparacion y servicio de la comida debe hacerse debajo de una cobertura aprobada como un baldaquin, una carpa o un toldo.
13. Ninguna persona que esta enferma o tiene una herida abierta esta permitida a trabajar manipulando comida. Todo el personal debe usar ropa limpia y cubrirse el pelo si es necesario. El personal que recibe dinero debe lavarse las manos antes de preparar comida.
14. Proporcione y use basureros que tengan tapas.
15. La comida preparada NO puede incluir ingredientes que contengan 0.5 gramos o mas de grasas trans artificiales por unidad (aceite parcialmente hidrogenado, manteca parcialmente hidrogenada, o margarina parcialmente hidrogenada). Excepcion: comida procesada comercialmente y servida en su envoltorio original sin ser abierta.