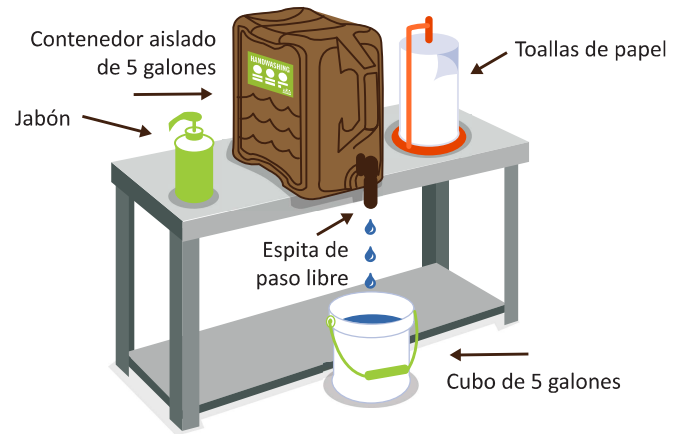


# Lista de Verificación de Instalación Temporal para TFEs & Empresas de Catering

## Requisitos para la Instalación del Puesto

- Techo**  
Todo equipo, comida, condimentos y artículos de un solo uso deben estar bajo techo.
- Cubierta del suelo**  
Necesaria si la instalación se realiza sobre hierba, grava o tierra
- Estación de lavado de manos** (diagrama a la derecha)
  - Agua caliente, jabón y toallas de papel
  - Cubeta de 5 galones
  - Contenedor aislado de 5 galones (mínimo) de agua tibia con espita de paso libre
  - Letrero o cartel que les notifique a los empleados del sector alimentario que deben lavarse las manos
  - Pueden ser necesarias instalaciones adicionales para el lavado de manos cuando se manipulen carnes crudas o en operaciones grandes y complejas.
- Protectores de estornudos**  
Son obligatorios si se preparan o almacenan alimentos en el mostrador o en otras zonas expuestas al público.



## Requisitos de Suministros del Puesto

- Solución desinfectante aprobada**  
Amonio cuaternario o lejía son las más comunes
- Tiras reactivas para la solución desinfectante**
- Termómetro digital de sonda fina**  
Para medir la temperatura interna de alimentos delgados
- Guantes u otras barreras**  
Para evitar el contacto de las manos desnudas con los alimentos listos para consumirse
- Agua**  
Toda agua utilizada en el establecimiento debe ser potable y proceder de una fuente pública autorizada. Las mangueras utilizadas para transportar agua potable deben ser de calidad alimentaria (no mangueras de jardín). Las aguas grises deben verterse en un vertedero autorizado. No deben verterse en desagües pluviales, inodoros o en el suelo.
- Hielo**  
De fuente aprobada, de fabricación comercial

## Consideraciones Sobre la Seguridad Alimentaria

### Control de Tiempo/Temperatura para la Seguridad (TCS) de los Alimentos

(Antes "Alimentos potencialmente peligrosos" (PHF))

- Mantenimiento en frío**  
Debe mantenerse en frío a 41°F o menos. Para almacenar alimentos TCS en eventos de dos o más días de duración se requiere refrigeración mecánica de grado comercial, aprobada por NSF, a menos que se apruebe lo contrario.
- Mantenimiento en caliente**  
Debe mantenerse caliente a 135°F o más. Los alimentos no pueden dejarse desatendidos durante la cocción o la retención en caliente.
- Enfriamiento**  
No se permite en un evento temporal.
- Tarjeta de trabajador alimentario del estado de WA**  
La persona encargada tiene que tener una tarjeta válida de trabajador alimentario del estado de Washington disponible para su inspección y tiene que estar presente en todo momento durante el evento.
- Utensilios en uso**  
Dejar en agua helada a 41°F o menos, en agua caliente a 135°F o más, o en el producto alimenticio con el asa hacia afuera. También pueden dejar sobre una superficie limpia si se lavan, enjuagan y desinfectan al menos una vez cada 4 horas.

Todos los alimentos  
y equipos deben estar  
bajo techo

Pudiera requerirse  
material ignífugo  
(parte superior y laterales  
de la carpa)

Para más información,  
póngase en contacto  
con los bomberos.

Las paredes laterales  
son necesarias durante  
las inclemencias  
del tiempo

Tanque de  
propano  
(debe estar fuera  
de la tienda)

Póngase en contacto  
con los bomberos para  
obtener información  
sobre las distancias.

Si el puesto se instala sobre hierba o tierra, se requiere una cobertura sobre el suelo

