



Código Alimentario de Wisconsin

Hoja informativa

Directrices para el servicio temporal de alimentos

Utilice esta guía como lista de verificación para la construcción y el funcionamiento del puesto. A continuación se presenta un resumen de los requisitos exigidos por el Código Alimentario de Wisconsin, Capítulo 10. Se puede obtener una copia del código alimentario en la Legislatura del estado de Wisconsin o en el [sitio web del Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor](#) (Department of Agriculture, Trade and Consumer Protection, DATCP).

Demostración de conocimiento

El encargado o el empleado (voluntario) debe ser capaz de demostrar los conocimientos expuestos en este documento mediante prácticas de seguridad alimentaria o respondiendo a preguntas sobre seguridad alimentaria relacionadas con su operación alimentaria particular.

Demostración de conocimiento incluye tener los materiales de prueba adecuados si se utiliza desinfectantes.

Salud de los empleados

SALUD: los empleados del servicio de comidas no deben tener cortes o heridas abiertas, ni enfermedades transmisibles por los alimentos. En concreto, los empleados con fiebre, diarrea, vómitos, ictericia, dolor de garganta con fiebre o con una lesión que contenga pus, como un forúnculo o una herida infectada que esté abierta o supurando, no podrán participar en la preparación o el servicio de alimentos. Si a un empleado del servicio de comidas se le diagnostica una enfermedad transmisible por contacto directo o por contacto con los alimentos, no se le permitirá trabajar en absoluto.

Alimentos

AVISO AL CONSUMIDOR: el operador debe informar a los consumidores cuando la carne de res, los huevos, el pescado, el cordero o los mariscos se ofrezcan crudos, poco cocidos o no preparados de otra manera para eliminar los patógenos, en un formulario listo para consumir. El aviso debe incluir una advertencia sobre el peligro y una advertencia sobre la manipulación adecuada. El aviso debe colocarse en un lugar visible del puesto de comida o estar impreso en el menú.

FUENTE: todos los alimentos que se preparen, vendan o sirvan al público en general deben proceder de una fuente autorizada, tal como se define en el código alimentario. Los alimentos deben prepararse en el puesto de servicio de comida temporal o en una instalación con licencia aprobada por el departamento o el departamento de salud del agente. La documentación sobre la compra de alimentos debe estar disponible en todo momento. No se permite la venta de alimentos preparados en un domicilio particular.

ALMACENAMIENTO EN FRÍO: se deben proporcionar unidades de refrigeración mecánica para mantener los alimentos potencialmente peligrosos a una temperatura igual o inferior a 41 °F. El hielo puede ser utilizado para el

transporte, almacenamiento, exposición, enfriamiento y servicio de alimentos potencialmente peligrosos si es aprobado por la autoridad reguladora, y se puede demostrar que las temperaturas de los productos alimenticios se mantienen a 41 °F o menos.

COCINAR: los alimentos potencialmente peligrosos deben alcanzar las temperaturas internas adecuadas durante la cocción, tal como se especifica en el Código Alimentario de Wisconsin. Cocine las aves de corral y las carnes rellenas a 165 °F, la carne cruda molida de res, cerdo y pescado a 155 °F, los filetes de pescado enteros a 145 °F y las verduras (que se mantienen calientes), los alimentos procesados comercialmente o envasados a 135 °F. Los alimentos potencialmente peligrosos deben mantenerse a 41 °F o menos antes de ser cocidos. Consulte la hoja informativa N.º 12 del Código Alimentario - recomendamos colocar esta tabla en el puesto de comida para que los empleados del puesto la consulten.

CONSERVACIÓN EN CALIENTE: las unidades de conservación de alimentos calientes deben utilizarse cuando sea necesario para mantener los alimentos potencialmente peligrosos a 135 °F o más.

RECALENTADO: cuando se permita, los alimentos fríos y precocidos potencialmente peligrosos que vayan a conservarse en caliente deberán calentarse rápidamente hasta alcanzar una temperatura interna de 165 °F en un plazo de dos horas. Las mesas de vapor y las ollas de cocción lenta no pueden utilizarse para recalentar alimentos potencialmente peligrosos, a menos que lo apruebe el departamento o el agente. Los alimentos recalentados por encargo del cliente y para servicio inmediato pueden recalentarse a cualquier temperatura.

DESCONGELACIÓN: los alimentos deben ser descongelados en unidades de refrigeración, completamente sumergidos bajo agua corriente fría (70 °F o más fría), o en el microondas como parte del proceso de cocción. Si se utiliza un microondas para descongelar, los alimentos deben transferirse inmediatamente al equipo de cocción sin interrumpir el proceso.

EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS: todos los alimentos deben estar protegidos de la contaminación del consumidor mediante el uso de envases, protectores de alimentos, vitrinas u otros medios eficaces.

DISPENSACIÓN DE CONDIMENTOS: los condimentos (por ejemplo, azúcar, crema, encurtidos, mostaza, ketchup,

etc.) deben servirse en envases individuales o en dispensadores multiservicio aprobados y fáciles de limpiar, a menos que los sirvan los empleados.

ALMACENAMIENTO EN SECO: todos los alimentos, equipos, utensilios y artículos de servicio único deben almacenarse por encima del suelo en palés o estanterías, y protegidos de la contaminación cruzada.

ALMACENAMIENTO HÚMEDO: los alimentos sin envasar no pueden almacenarse en contacto directo con hielo sin escurrir. Los alimentos envasados no pueden almacenarse en contacto directo con el hielo o el agua si el alimento está sujeto a la entrada de agua debido a la naturaleza de su envase, su embalaje o la posición del contenedor en el hielo o el agua.

Manipulación/almacenamiento del hielo

FUENTE APROBADA: todo el hielo que se sirva al público en general debe proceder de una fuente aprobada y aceptable para el departamento.

HIELO PARA BEBER: todo el hielo destinado al consumo humano no debe utilizarse para ningún otro fin.

DISPENSACIÓN: todo el hielo utilizado para el consumo humano debe ser dispensado mediante el uso de cucharas adecuadas para evitar la contaminación. Entre usos, las cucharas dispensadoras deben guardarse en el hielo con el mango extendido o limpias y secas sobre una superficie limpia o mediante otros métodos aprobados para evitar la contaminación.

ALMACENAMIENTO: todo el hielo utilizado para el consumo humano o la refrigeración debe almacenarse lejos del suelo y de forma que se evite la contaminación por polvo, salpicaduras, drenaje o de otro tipo. Todo el hielo que se almacene en un domicilio personal requiere que el domicilio tenga licencia como almacén de alimentos.

Limpieza y desinfección de superficies en contacto con alimentos

FREGADEROS NECESARIOS: cuando se utilizan utensilios de varios usos, se requiere agua caliente y fría a presión y un fregadero de tres compartimentos. Los compartimentos de los fregaderos deben tener un tamaño que permita acomodar el 50 % del utensilio más grande que se vaya a limpiar y desinfectar en el fregadero. Cuando los utensilios se limitan a pinzas, espátulas y tablas de cortar, se pueden utilizar tres cubetas de tamaño adecuado para lavar, enjuagar y desinfectar.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA: los utensilios y el equipo deben lavarse después de cada uso de la siguiente manera: 1) prelavado (raspar y o remojar), 2) lavar con un buen detergente, 3) enjuagar con agua limpia, 4) sumergir en un desinfectante aprobado con la potencia y el tiempo necesarios, y 5) secar al aire.

KIT DE PRUEBA APROBADO: se debe disponer de un kit de prueba aprobado y utilizarlo para comprobar eficazmente la concentración de las soluciones desinfectantes.

PAÑOS DE LIMPIEZA: los paños que se utilizan para limpiar los derrames de alimentos no deben utilizarse para ningún otro fin. Los paños húmedos deben almacenarse en desinfectante químico en las concentraciones especificadas por el fabricante. Los paños secos deben estar libres de restos de comida y tierra.

Lavado de manos

INSTALACIONES NECESARIAS: cuando se disponga de agua a presión, se deberá disponer de un fregadero de un solo compartimento con eliminación de residuos líquidos aprobada para el lavado de manos de los empleados. Cuando no se disponga de agua a presión, las instalaciones para el lavado de manos deben consistir en un contenedor aislado cubierto, de al menos cinco galones de capacidad con una espita o válvula sin cierre automático que permita un flujo continuo de agua sobre las manos. Debe haber un contenedor lo suficientemente grande para recoger las aguas residuales del lavado de manos para no crear un peligro.

JABÓN Y TOALLAS: todas las instalaciones para lavarse las manos deben tener un jabón de manos adecuado y un suministro adecuado de toallas de papel de uso único en todo momento.

FRECUENCIA: los trabajadores del sector alimentario deben limpiarse a fondo las manos y las partes expuestas de los brazos antes de dedicarse a la preparación de alimentos. Esto incluye trabajar con alimentos expuestos, equipos y utensilios limpios y artículos de servicio y de uso único sin envolver, y lo siguiente: después de tocar partes del cuerpo humano que no sean las manos o el brazo limpios, después de usar el baño, después de manipular cualquier tipo de animal, después de toser, estornudar, usar un pañuelo, consumir tabaco, comer o beber, después de manipular equipos o utensilios sucios, al pasar de trabajar con alimentos crudos a

trabajar con alimentos listos para consumir y después de realizar cualquier otra actividad que contamine las manos.

USO DE GUANTES: los guantes no pueden sustituir a las buenas prácticas de lavado de manos. Las manos deben lavarse minuciosamente antes de usar los guantes y cada vez que estos se cambien para evitar la contaminación cruzada.

NO TOCAR CON LAS MANOS DESCUBIERTAS LOS ALIMENTOS LISTOS PARA CONSUMIR: los empleados del sector alimentario no pueden tocar los alimentos listos para consumir con las manos descubiertas. Los empleados del sector alimentario deben utilizar utensilios adecuados, como pañuelos de papel, espátulas, pinzas, guantes de uso único o equipos dispensadores, cuando manipulen alimentos listos para consumir.

DESINFECTANTES DE MANOS: los desinfectantes de manos no pueden sustituir al lavado de manos. Los desinfectantes de manos aprobados solo pueden aplicarse a manos que se hayan lavado a fondo.

Buenas prácticas de higiene

COMER, BEBER Y CONSUMIR TABACO: comer y consumir tabaco debe hacerse solo en los descansos de los empleados. Las áreas designadas para que los empleados coman, beban y consuman tabaco deben estar ubicadas de manera que los alimentos, el equipo, la mantelería y los artículos de servicio único y de uso único estén protegidos de la contaminación. Después de los descansos, los empleados deben lavarse las manos antes de volver al trabajo.

HIGIENE PERSONAL: los empleados del sector alimentario deben llevar una vestimenta exterior limpia, una cinta eficaz para el cabello, mantener un alto grado de limpieza personal y cumplir con las buenas prácticas de higiene mientras se dedican a la preparación o al servicio de alimentos.

Materiales venenosos o tóxicos

USO: solo se podrán mantener en el puesto los materiales venenosos o tóxicos necesarios para el mantenimiento, la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios y el control de insectos y roedores.

El material venenoso o tóxico no puede utilizarse de manera que contamine los alimentos, el equipo o los utensilios, o de manera que constituya un peligro para los empleados u otras personas, o de una manera que no cumpla plenamente con el etiquetado del fabricante.

ETIQUETADO: los contenedores de desinfectantes y materiales venenosos o tóxicos deben estar claramente etiquetados con el nombre común para su fácil identificación.

ALMACENAMIENTO: cuando no se utilicen activamente, los desinfectantes y los materiales tóxicos o venenosos deben almacenarse en armarios o en un lugar similar físicamente separado para evitar la contaminación de los alimentos, el equipo, los utensilios y los artículos de servicio único.

Termómetros

REFRIGERADORES: cada unidad de almacenamiento/conservación en frío de alimentos potencialmente peligrosos debe tener un termómetro para medir con precisión la temperatura del aire de la unidad. Los refrigeradores deben ser capaces de mantener una temperatura de 41 °F o menos.

DISPOSITIVO DE MEDICIÓN DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS: cuando sea necesario, se dispondrá de un dispositivo de medición de la temperatura de los alimentos para comprobar las temperaturas internas tanto de los alimentos calientes como de los fríos. Los termómetros deben tener una precisión de ± 2 °F, y un rango mínimo de 0 - 220 °F.

Utensilios y equipos

CONSTRUCCIÓN: todo el equipo y los utensilios, incluida la vajilla de plástico, deben ser duraderos y fáciles de limpiar.

DISPOSITIVOS DE COCINA: los dispositivos de cocina caseros, como las parrillas, no pueden utilizarse a menos que sean aprobados por el departamento o el agente. Los barriles y otros contenedores que sean utilizados para el almacenamiento de productos tóxicos no deben utilizarse como dispositivo de cocina.

LIMITACIÓN DEL HIERRO FUNDIDO: el hierro fundido solo puede utilizarse como superficie para cocinar, como en las parrillas, planchas y sartenes.

ALMACENAMIENTO: todos los utensilios y equipos deben almacenarse lejos del suelo y de una manera que estén protegidos del polvo, los derrames y el drenaje y otras fuentes de contaminación.

Utensilios de servicio único

ALMACENAMIENTO: todos los utensilios de servicio único deben guardarse en el contenedor original cerrado o estar protegidos eficazmente del polvo, los insectos y otras contaminaciones.

DISPENSACIÓN: las pajillas, los cuchillos, los tenedores, las cucharas y los palillos de dientes, etc. de uso único y sin envolver, deben exponerse y dispensarse de forma que se evite la contaminación de los alimentos y de las superficies de los labios. Los artículos de servicio único sin envolver deben presentarse de manera que los empleados y los clientes solo toquen las asas.

Todos los vasos de papel de uso único deben ser dispensados. Todos los vasos de papel de uso único deben ser dispensados por medio de un dispensador con tapa que proteja el interior y las superficies de contacto con los labios del polvo y la manipulación descuidada.

FUENTE APROBADA: toda el agua utilizada para la preparación de alimentos, la limpieza de utensilios y el lavado de manos de los empleados debe proceder de una fuente segura y aprobada.

SUMINISTRO ADECUADO: debe haber un suministro adecuado de agua caliente y fría para lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios/equipos, así como para lavarse las manos.

AGUA A PRESIÓN: los puestos de alimentos que tienen agua a presión deben tener un fregadero de 3 compartimentos para lavar, enjuagar y desinfectar manualmente el equipo y los utensilios. Si no se dispone de un fregadero de 3 compartimentos, todo el lavado, el enjuague y la desinfección de los utensilios se puede realizar utilizando receptáculos que sustituyan a un fregadero de varios compartimentos. O es aceptable almacenar utensilios adicionales y lavar todo al final del día en una instalación autorizada.

LIMITACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDAS: cuando no se dispone de agua a presión, los puestos de comida temporales deben utilizar utensilios de servicio único y limitar los tipos de alimentos que se sirven a aquellos que no requieren un uso extenso de utensilios de preparación de alimentos de servicio múltiple (es decir, perros calientes, salchichas, hamburguesas congeladas, sándwiches preenvasados).

CONTENEDORES: los suministros de agua en los puestos de comida sin agua a presión para la preparación de alimentos, la limpieza de utensilios y el lavado de manos deben almacenarse en contenedores de calidad alimentaria que sean lisos, fáciles de limpiar, con tapas ajustadas y que se utilicen solo para el almacenamiento de agua potable.

AGUA CALIENTE: se necesita un dispositivo de calentamiento eléctrico o de gas para calentar el agua para el lavado de manos y de utensilios. Debe haber un suministro adecuado de agua caliente.

MANGUERAS DE AGUA: todas las mangueras de agua utilizadas para transportar agua para la preparación de alimentos y el lavado de manos deben estar fabricadas con materiales de calidad alimentaria aprobados por el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (U.S. Department of Agriculture, USDA), la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA) y la Fundación Nacional de Saneamiento (National Sanitation Foundation, NSF). Las conexiones de las mangueras deben estar elevadas de la superficie del suelo para evitar que se sumerjan en agua contaminada.

PROTECCIÓN CONTRA EL REFLUJO: los suministros de agua que se conectan a las mangueras deben estar protegidos por un dispositivo de prevención de reflujo aprobado.

Instalaciones sanitarias

DISPONIBILIDAD: deberá haber baños autorizados para cada sexo de la siguiente manera: un baño por cada 75 hombres, un orinal por cada 50 hombres y un baño por cada 30 mujeres.

Eliminación de aguas residuales

CONEXIÓN AL SISTEMA APROBADO: la conexión debe realizarse a un sistema de recogida de aguas residuales aprobado cuando se disponga de él.

ALMACENAMIENTO/ELIMINACIÓN DE AGUAS

RESIDUALES: cuando no se dispone de un sistema aprobado, cada restaurante temporal debe proporcionar un contenedor de tamaño suficiente, con una capacidad 15 % superior a la del tanque de suministro de agua, para la recogida de aguas residuales líquidas. Los contenedores de almacenamiento de aguas residuales deben vaciarse cuando sea necesario en una alcantarilla sanitaria. Si no se dispone de alcantarillado público, la eliminación de las aguas residuales debe realizarse en un lugar que no cree problemas de moscas, olores o molestias. Los contenedores de residuos líquidos deben mantenerse en condiciones higiénicas y vaciarse cuando sea necesario para evitar molestias.

Basura y desechos

ALMACENAMIENTO: la basura y los desechos deben guardarse en contenedores duraderos, desechables o limpiables, a prueba de insectos y roedores, que no tengan fugas ni absorban líquidos. Los contenedores utilizados en las zonas de preparación de alimentos y en las zonas de lavado de utensilios deben mantenerse cubiertos si no están en uso continuo.

REMOCIÓN: la basura y los desechos deben retirarse de forma rutinaria del área inmediata al restaurante temporal para evitar la atracción de moscas, roedores y otras plagas y la creación de problemas de olores y molestias.

Construcción del puesto

TECHO Y PAREDES LATERALES: los establecimientos alimentarios temporales pueden funcionar sin techo ni paredes laterales, si se aprueba.

DELIMITACIÓN DE LA COCINA: todas las áreas de preparación de alimentos y de lavado de utensilios con una amplia preparación de alimentos que se mantengan en relación con los establecimientos alimentarios temporales deberán estar efectivamente delimitadas o protegidas.

ÁREAS DE COCCIÓN/SERVICIO: todas las áreas de cocción y de servicio deben estar protegidas de la contaminación.

Las áreas de cocción/parrilla deben estar acordonadas o separadas del público.

SUELOS: los suelos deben mantenerse en condiciones higiénicas. Los suelos de tierra deben estar cubiertos con un material autorizado que los proteja de las salpicaduras y del polvo. Los materiales aprobados pueden ser el hormigón, el asfalto, los soportes de madera o los tableros, la madera contrachapada, etc. Se prohíbe el uso de serrín o materiales similares que produzcan polvo.

UBICACIÓN: ningún restaurante temporal puede estar ubicado a menos de 100 pies de un granero o recinto que albergue animales u otra fuente de olores o moscas.



Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor de Wisconsin
División de Seguridad Alimentaria y Recreativa
2811 Agricultura Dr., PO Box 8911, Madison, WI 53708
<https://www.datcp.wi.gov>

DFS fs 079 SP.docx (rev. 05/22)