



Lista de control para el vendedor de alimentos

Use esta lista de control para asegurarse de que sus instalaciones temporarias de alimentos estén preparadas para la inspección el día del evento. Si no se prepara adecuadamente para un evento se pueden generar dificultades innecesarias para cumplir con los requisitos del Departamento de Salud y a menudo se produce una incorrecta manipulación de los alimentos.

	Suministre una estación para el lavado de manos con jabón líquido y toallas de papel para uso por única vez. Se puede usar un fregadero de agua potable o un dispensador alimentado por gravedad. En cualquiera de los casos, se deben suministrar por lo menos 5 galones de agua. Suministre un contenedor para el agua residual.
	Suministre una estación para el lavado de utensilios/ desinfección con un cubo que contenga agua y detergente para el lavado y un cubo que contenga blanqueador de cloro de 100 PPM para desinfección.
	Suministre esponjas o trapos de limpieza. Desinfecte las esponjas y trapos de limpieza según sea necesario.
	Suministre vestimenta exterior limpia a todo el personal.
	Suministre un contenedor de hielo o refrigeradores para el almacenamiento de alimentos en frío. Asegúrese de suministrar hielo adecuado. Los refrigeradores deben mantener una temperatura de 41 grados Fahrenheit o menos. Se debe suministrar un termómetro con reloj indicador en cada refrigerador.
	Suministre tablas para cortar lisas y fáciles de limpiar. Las tablas se deben lavar y desinfectar después de cada uso.
	Suministre utensilios adecuados para servir.
	Suministre una unidad Sterno para mantener los alimentos a más de 140 grados Fahrenheit. Si hay una mesa de vapor, asegúrese de que mantenga una temperatura superior a 140 grados Fahrenheit.
	Suministre plataformas para elevar todos los alimentos por lo menos a 6 pulgadas del piso.
	Suministre bolsas plásticas para la disposición de basura. Siempre que sea posible recicle.

Lista de control del patrocinante / organizador de alimentos

	Suministre una lista de vendedores/ puestos de alimentos.
	Un plan del predio con la ubicación de cada puesto, baños y todas las instalaciones compartidas para el lavado de utensilios, lavado de manos y limpieza de las instalaciones.
	Reproduzca el material impreso adjunto y distribúyalo a cada vendedor que participa.
	Asegúrese de que cada vendedor almacene y prepare todos los alimentos en un puesto/ área aprobado(a) en el evento o en instalaciones de alimentos autorizadas por el Departamento de Salud.