

**Departamento de Salud del Condado de Fannin**  
**Alimentos Booth Requerimientos / stands temporales**

1. Un permiso temporal de alimentos se debe comprar para cada stand / mesa
  2. Los permisos cuestan \$ 25 cada uno, a menos sin fines de lucro (se debe proporcionar 501c3)
  3. Los permisos se deben recibir 5 días antes del evento
  4. Todos los trabajadores deben tener una tarjeta de manipulador de alimentos aprobados actual o la persona a cargo debe tener un certificado de gerente de alimentos aprobados
  5. No se casa preparan los alimentos allowed- NO le provoque / cocinar los alimentos en el hogar
  6. Sólo carnes preparadas comercialmente se les permite
  7. Hielo para consumo humano no debe ser usada para enfriar los alimentos o los envases de bebidas.
  8. equipamiento adecuado debe estar disponible para mantener los alimentos fríos a 41 grados Fahrenheit o menos, para recalentar los alimentos rápidamente a 165 grados F o más, y para mantener la comida caliente a 135 grados F o más.
  9. Un termómetro producto alimenticio precisa (metal termómetro madre) debe estar disponible y ser usado para medir la temperatura interna de los alimentos potencialmente peligrosos (carne, pescado, leche, huevos) debe hacerse a escala 0-220 grados F.
  10. Instalaciones Lavar a mano con agua, jabón y toallas desechables individuales se proporcionan para el lavado de manos de los empleados. La instalación de lavado de manos puede consistir en un recipiente de agua con grifo y bandeja de recogida o dos cuencas separadas, una para lavar y otro para enjuagar. El cloro en 100 ppm será utilizado como desinfectante (1 cucharada de cloro por cada 2 litros de agua = 100 ppm) para trapos de limpieza y desinfección de las manos (un kit de prueba química debe estar disponible en el lugar).
  11. El agua deberá estar disponible y provenir de una fuente aprobada.
  12. gradas alimentarios deberán tener por lo menos 3 lados para prevenir la entrada de personas no autorizadas en el área de servicio. Las cabinas deberán tener una protección de sobrecarga y pisos.
  13. Basura celebrada dentro de la cabina se colocará en lavable, a prueba de fugas, contenedores durables, resistentes a los insectos, que se alinean con un plástico o una bolsa de resistencia a la humedad. Los contenedores deberán ser lavables, tienen tapas / puertas / tapas herméticas.
- Se utilizarán 14. Sólo artículos de servicio único, como vasos de plástico, tapas, envases, bolsas y sin arte similares, previstos y designados para el contacto con alimentos. Se utilizarán Utensilios y / o documentos de delicatessen y guantes de plástico desechables.
15. restricciones pelo deben ser usados (gorras, sombreros, redes, o viseras) durante la preparación de alimentos.

## EXAMPLE OF HANDWASH SET-UP

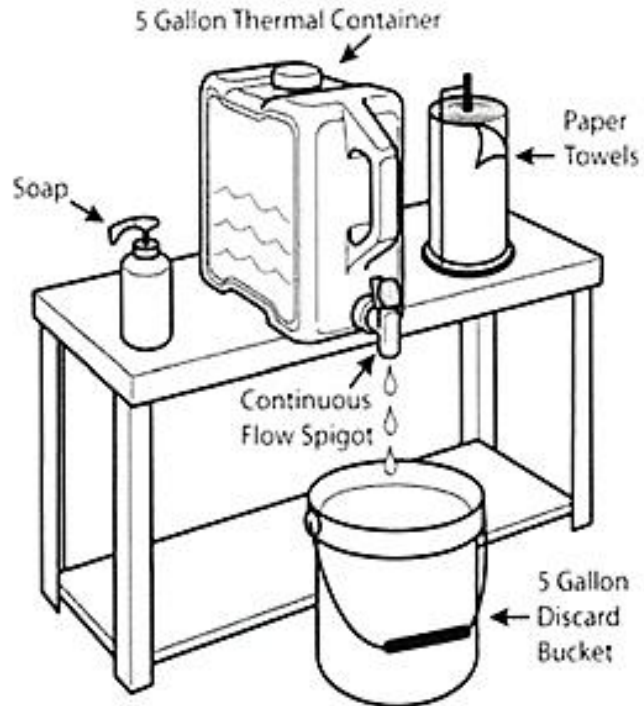
### WASH HANDS

#### Before

- Starting to Work
- Handling Ready to Eat Food

#### After

- Using Restroom
- Sneezing
- Coughing
- Touching Raw Food
- Touching Face or Hair
- Eating or Drinking
- Emptying Garbage
- Smoking
- Any chance of contamination



## EXAMPLE OF UTENSIL WASHING SET-UP

- #1-Soapy Water
- #2-Clear Rinse Water
- #3-1Tbl. Bleach with 2 gallons of water

