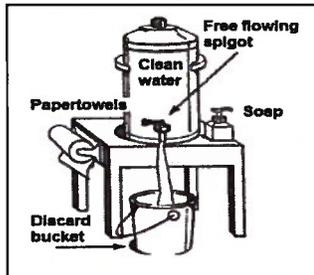


Requisitos antes de abrir: Se debe completar **ANTES** de comenzar cualquier preparación de comida

- Permiso valido para Evento Temporario y debe completar la lista de verificación de inspección
- El puesto debe tener protección por encima
- El puesto debe tener piso impermeable (cartón o alfombra NO SON cubre piso adecuado)
- Fuente de agua potable adecuada (bebible) disponible por todo el puesto durante todo el tiempo de operación (agua embotellada comercialmente o agua municipal)
 - Mínimo de 20 galones/día para lavado de manos y de vasijas
- Estación de lavamanos accesible instalada y lista para usar dentro del stand
 - Agua de una fuente aprobada en un contenedor con apertura que se pueda dejar en posición abierta.
 - Jabón para manos
 - Toallas de papel
 - Balde de basura
- Estación para lavar los utensilios a mano instalados y listos para usar dentro del stand.
 - 3 contenedores suficientemente grande como para acomodar el equipo o utensilio más grande que tenga.



- Equipo adecuado que permita almacenar TODO:
 - Alimentos fríos a o menos que 41F
 - Alimentos calientes a o menos que 135F
- Ingredientes/alimentos provienen de una fuente aprobada – NO SE PERMITEN ALIMENTOS/ INGREDIENTES (incluso cortar, separar) EN UN HOGAR PRIVADO. Debe estar listo para mostrar recibos, prueba de compras.

ESTRUCTURA Y OPERACION DEL STAND GASTRONOMICO

- El stand debe ser suficientemente grande como para acomodar todos los alimentos y equipo (no se permite preparar alimentos afuera del stand)
 - Puede ubicar la parrilla de barbacoa y freidoras, afuera de stand, pero toda comida preparada debe volver adentro del stand.

- Todos los alimentos deben estar almacenados dentro del stand.
- Debe guardar todos los escudos de respiración/estornudos, cobertura para la comida/condimentos en contenedores de auto-servicio.
- Todas las superficies que tengan contacto con alimentos deben estar limpia y en buen estado.
- Todo alimento y utensilios/artículos de uso singular deben estar fuera del piso.
- Deshágase de las aguas de desperdicio y basura apropiadamente.
- No se permiten animales vivos dentro del stand o en la zona de cocina.
- No se permiten niños menores de 14 anos que trabajen o estén dentro del stand.

MANEJO DE ALIMENTOS

- Lávese las manos antes de preparar comida o entre tareas.
- Debe tener un termómetro calibrado tipo prueba para monitorear la cocción y temperatura de los alimentos ya cocinados.
- La comida congelada debe descongelarse en un contenedor de frio o bajo agua corriente fría.
- Alimentos potencialmente peligrosos no debe estar en temperatura ambiental por más de 4 horas.
- Si usa ostras, mantenga las etiquetas de las ostras por 90 días.

HABITOS DE LOS EMPLEADOS

- Los empleados no deben tener heridas al descubierto y no tener una enfermedad comunicable
- Los manejadores de comida deben tener ropa limpia y usar red para el pelo
- Los manejadores de comida con unas falsas o esmalte para las unas deben usar guantes.
- No se puede comer, beber o fumar dentro del stand o zona de barbacoa o freidora.

PARA EVENTOS DE VARIOS DIAS

- Comida de sobra potencialmente peligrosa debe ser descartada al final del día.
- Los stands se deben limpiar a diario
- Proteja bien todos los ingredientes al final del día para prevenir contaminación.
- Debe haber en el stand un Manejador de Comida Certificado en todos los eventos que duren más que 4 días.

Name in Print and Signature of Booth Operator Completing Checklist:

Date: