

Establecimientos temporales de alimentos

Organizadores de eventos temporales

Para alertar al Departamento de Salud de las fechas / horas de los eventos, el número de vendedores de alimentos y bebidas y otra información importante, los organizadores del evento deben completar esta encuesta:

<https://redcap.link/temporaryeventorganizersurvey> lo antes posible y al menos 14 días antes del evento.

Para eventos en los siguientes condados, comuníquese directamente con los departamentos de salud locales, en su lugar:

- Chattanooga / Condado de Hamilton: 423-209-8118
- Condado de Jackson / Madison: 731-423-3020, ext. 2002
- Knoxville / Condado de Knox: 865-215-5200
- Condado de Nashville / Davidson: 615-340-5620
- Condado de Memphis / Shelby: 901-222-9190

¿Qué es un establecimiento temporal de alimentos (TFE)?

Un establecimiento de servicio de alimentos que opera en un lugar fijo junto con un evento temporal organizado durante más de un (1) día y no más de catorce (14) días consecutivos § 68-14-703 (14).

¿En qué se diferencia un TFE de otros tipos de establecimientos alimentarios?

- Los establecimientos temporales de alimentos operan por un tiempo limitado y con recursos limitados.
- Debe estar asociado con un evento organizado como ferias, carnavales, circos, celebraciones multiculturales y reuniones públicas.

Vendedores temporales de alimentos y bebidas: ¿necesito un permiso?

De acuerdo con § 68-14-706, necesita un permiso de comida temporal si planea preparar y servir alimentos o bebidas al público en un evento organizado:

- Ninguna persona puede operar un establecimiento de alimentos sin antes obtener un permiso válido.
- Los permisos no son transferibles.
- Los permisos válidos deben publicarse en el sitio a la vista del público durante la

operación.

Los siguientes tipos de proveedores temporales NO requieren un permiso de comida temporal:

- No hay preparación involucrada, por ejemplo: el vendedor solo sirve alimentos / bebidas preenvasados.
- Nueces que no se han quitado de la cáscara.

¿Cuáles son los requisitos para obtener un permiso TFE?

Los Establecimientos de Alimentos Temporales deben cumplir con los requisitos de las reglas de Establecimientos de Servicios de Alimentos de Tennessee, recibir una inspección y pagar la tarifa del permiso de \$ 30.00 para obtener un permiso. Consulte la lista de verificación de requisitos en la página siguiente.

¿Cuánto cuesta un permiso de establecimiento temporal de alimentos?

La tarifa del permiso temporal es de \$ 30 por cada permiso de comida temporal. Esta tarifa se paga actualmente en el lugar del evento una vez que se ha realizado una inspección y se le ha aprobado para operar.

¿Cuál es el proceso de solicitud para obtener un permiso TFE?

Para solicitar un permiso de comida temporal en los siguientes condados, debe solicitarlo directamente a los departamentos de salud locales del condado:

- Chattanooga / Condado de Hamilton: 423-209-8118
- Condado de Jackson / Madison: 731-423-3020, ext. 2002
- Knoxville / Condado de Knox: 865-215-5200
- Condado de Nashville / Davidson: 615-340-5620
- Condado de Memphis / Shelby: 901-222-9190

Es importante solicitar un permiso temporal al menos 14 días antes del evento.

Para solicitar un permiso temporal para un evento planeado en cualquier otro condado de Tennessee además de los enumerados anteriormente, complete esta encuesta:

<https://redcap.link/TFEVendorSurvey>.

Una vez que complete esta solicitud, será revisada por el especialista en salud ambiental (EHS) local. El EHS local se pondrá en contacto con usted y se encargará de inspeccionar y permitir el TFE en el evento; siempre que se cumplan los requisitos.

Inspecciones

Antes de emitir un Permiso Temporal de Alimentos, un Especialista en Salud Ambiental llevará a cabo una inspección previa a la operación para determinar el cumplimiento de las reglas del Establecimiento de Servicios de Alimentos de Tennessee. Una vez que se complete la inspección y se verifique el cumplimiento, se emitirá un permiso.

PERMISO TEMPORAL DE ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS REQUISITOS

Lea y marque cada uno de los puntos a continuación para asegurarse de que comprende los requisitos para cumplir con las reglas del establecimiento de servicio de alimentos de Tennessee y calificar para un permiso de establecimiento de alimentos temporal.

Envíe una solicitud. Para solicitar un permiso de comida temporal en los siguientes condados, debe solicitarlo directamente a los departamentos de salud locales del condado:

Condado de Davidson: 615-340-5620 Condado de Hamilton: 423-209-8118

Condado de Knox: 865-215-5200 Condado de Madison: 731-423-3020 ext. 2020

Condado de Shelby: 901-222-9190

Los establecimientos temporales de alimentos en todos los demás condados deben completar y enviar esta encuesta al menos 14 días antes del evento:

<https://redcap.link/TFEVendorSurvey> .

Permiso publicado. Se debe obtener un permiso antes de operar un establecimiento temporal de alimentos en Tennessee. El permiso debe colocarse en el stand y ser visible para el público durante la duración del evento.

Persona a cargo (PIC): Una persona designada debe estar en el sitio durante todas las horas de funcionamiento del TFE. La persona a cargo es responsable de garantizar el cumplimiento de las reglas del establecimiento de servicios de alimentos saludables del Departamento de Tennessee.

Salud de los empleados: Los empleados no deben trabajar cuando estén enfermos con diarrea, vómitos, ictericia, hayan sido diagnosticados con una infección (Salmonella Typhi, Shigella, E. Coli, virus de la hepatitis A) o tengan dolor de garganta con fiebre.

Preparación de alimentos: Toda la preparación de alimentos debe realizarse en el puesto permitido o en una cocina aprobada y permitida por el Departamento de Salud de Tennessee, como los restaurantes permitidos. NO se permite la preparación casera de alimentos.

Lavado de manos: Los empleados de alimentos deben lavarse las manos al ingresar a la cabina, inmediatamente antes de preparar la comida, después de usar el baño y tan a menudo como sea necesario.

Prohibido el contacto con las manos descubiertas: Evite el contacto de las manos desnudas con alimentos listos para comer utilizando guantes, pinzas, papel para fiambres u otros utensilios limpios.

Instalaciones para lavarse las manos: Se requieren estaciones para lavarse las manos

temporales o portátiles en todos los puestos o carpas de los establecimientos de alimentos temporales donde se realiza la preparación de alimentos. Una estación de lavado de manos temporal consta de un recipiente aislado de cinco galones con un grifo de flujo continuo, un balde de desecho de cinco galones para recoger el agua sucia, agua caliente entre 100 ° -120 ° F, jabón y toallas de papel. Se debe colocar un letrero que diga "Lávese las manos".

o No se aceptan toallitas húmedas para bebés, paños desinfectantes o desinfectante de manos en lugar de lavarse las manos.

o Es posible que se requieran estaciones de lavado de manos adicionales en operaciones grandes o complejas.

Prevenga la contaminación cruzada

o Separe la carne cruda de los alimentos listos para comer. Mantenga las carnes crudas a continuación listas para comer.

o Separar los tipos de carnes crudas entre sí durante el almacenamiento, la preparación, el mantenimiento y la exhibición.

o Las manos, el equipo y los utensilios (incluidos los cuchillos, las tablas de cortar y los recipientes para almacenar alimentos) deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse minuciosamente después de usarse para alimentos crudos de origen animal y antes de usarse para alimentos listos para comer.

Cocinar: Cocine todos los alimentos a las temperaturas y tiempos adecuados:

o 165 ° F por 15 segundos - aves, rellenos y alimentos rellenos (carnes / pastas)

o 155 ° F durante 15 segundos - carnes molidas e inyectadas y huevos crudos combinados

o 145 ° F durante 15 segundos: pescado, mariscos, carne de res, cerdo, huevos

Mantenimiento en frío: Mantenga los alimentos TCS / potencialmente peligrosos fríos a 41 ° F o menos en todo momento

• Mantenimiento en caliente: TCS cocidos / alimentos potencialmente peligrosos que no se

servido debe mantenerse a 135 ° F o más.

• Recalentamiento: recaliente los alimentos potencialmente peligrosos a 165 ° F o más en 1 hora.

Deseche la comida caliente al final del día. Use estufas, parrillas o microondas para recalentar rápidamente. Las mesas de vapor y las ollas de cocción lenta no están aprobadas para recalentar.

Termómetro: se requiere un termómetro de varilla de metal para verificar la cocción y mantener las temperaturas.

• **Enfriamiento**: No se permite enfriar alimentos cocinados en un establecimiento

temporal de alimentos.

- Baños de empleados: Los baños deben estar disponibles para los empleados y ser fácilmente accesibles durante todo el tiempo de operación, y deben contar con instalaciones para lavarse las manos que tengan agua potable, tibia y corriente.
- Protección y almacenamiento de alimentos: Almacene todos los alimentos al menos a 6 pulgadas del suelo o en recipientes herméticos. Los alimentos deben protegerse cubriéndolos mientras se exhiben. La carne cruda debe almacenarse en recipientes separados de los alimentos listos para comer.
- Desinfectante: proporcione una solución desinfectante con trapos de limpieza. Mezcle una cucharadita de blanqueador líquido con un galón de agua fría. También se pueden usar otros desinfectantes, como el amonio cuaternario. Cambie la solución desinfectante con frecuencia o cuando se vuelva turbia. Se requiere una solución desinfectante separada para alimentos crudos y listos para comer.
- Instalaciones para lavar platos: Si se utiliza algún utensilio o equipo reutilizable en el establecimiento temporal de alimentos, se debe lavar, enjuagar y desinfectar en un proceso aprobado de 3 pasos. Como mínimo, cada establecimiento temporal de alimentos que utilice utensilios o vajilla debe estar equipado con:
 - o Tres cubetas, cada una lo suficientemente grande para la inmersión completa de los utensilios, un suministro de agua caliente potable y un sistema de eliminación aprobado para las aguas residuales.
 - o Lave con agua y jabón en el primer recipiente, enjuague con agua limpia en el segundo recipiente y desinfecte en una solución de 1 cucharadita de blanqueador de cloro sin perfume por un galón de agua limpia en el tercer recipiente. La concentración de la solución de cloro debe estar entre 50-100 ppm. Utilice tiras reactivas químicas para comprobar la concentración de la solución cloradora. Deje reposar los utensilios en la solución desinfectante durante al menos 30 segundos, luego séquelos al aire.
 - o Se deben usar tiras reactivas químicas para verificar que la concentración de cloro en la solución desinfectante sea la concentración correcta. Estos se pueden obtener en línea buscando el término "papel de prueba de cloro 10-200ppm".
- ❑ Aguas residuales: las aguas residuales no se deben verter en el suelo ni en los desagües pluviales.
- ❑ Productos químicos: Todos los productos de limpieza y productos químicos deben estar debidamente etiquetados, utilizados y almacenados lejos de alimentos y superficies en contacto con alimentos.