

LAWRENCE COUNTY HEALTH DEPARTMENT



2122 South 8th Street
Ironton, Ohio 45638
TELEPHONE: 740-532-3962
FAX NUMBER: 740-532-1014



Información de la licencia temporal de alimentos

LICENCIA

Se requiere una licencia de servicio de comida temporal para cualquier operación de servicio de comida que opera en un evento por no más de cinco días consecutivos, y sirve y / o prepara comida para un cargo o donación. Está limitado a diez licencias de servicio de alimentos temporales por período de licencia (del 1 de marzo al 28 de febrero). Las operaciones que tienen una licencia móvil válida de cualquier departamento de salud local de Ohio no tienen que obtener una licencia temporal.

EMPEZANDO

Paso 1 - COMPLETE EL FORMULARIO DE SOLICITUD

- Complete la Solicitud de Servicio Temporal de Alimentos adjunta.
- Presente la solicitud completa al menos **10 días antes** del evento junto con el costo de la licencia de **\$ 25.00.**

Paso 2 - PREPARARSE PARA SU INSPECCION

- Antes del evento, sea informado de todos los requisitos de la licencia de servicio de alimentos temporal (consulte los "Requisitos para una licencia temporal" adjuntos).
- Asegúrese de cumplir con todos los requisitos. Los solicitantes que no cumplan con todos los requisitos NO tendrán licencia.
- Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el Departamento de Salud del Condado de Lawrence al 740-532-3962.
- Complete la Lista de verificación de la operación de alimentos de eventos temporales para asegurarse de que cumple con TODOS los requisitos. Si no se cumplen todos los requisitos, no se puede otorgar una licencia.

Paso 3 - LA INSPECCION

- Un sanitario realizará una inspección de su stand temporal el día del evento para garantizar que se cumplan todos los requisitos.
- Al completar con éxito la inspección, se le expedirá una licencia de servicio de alimentos temporal.
- Muestre su licencia a la vista de sus clientes.

LAWRENCE COUNTY HEALTH DEPARTMENT



2122 South 8th Street
Ironton, Ohio 45638
TELEPHONE: 740-532-3962
FAX NUMBER: 740-532-1014



Requisitos para una licencia temporal

PREPARACIÓN Y TEMPERATURAS

• Todos los alimentos deben provenir de una fuente aprobada y deben prepararse en una operación de servicio de alimentos con licencia O en el sitio de su operación de servicio de alimentos temporal durante el evento. LOS ALIMENTOS PREPARADOS EN EL HOGAR NO SE PERMITEN.

• La preparación de alimentos en el sitio se debe realizar con el uso de utensilios limpios y sobre superficies lisas y lavables (por ejemplo, tablas de cortar).

• Los alimentos deben cocinarse de acuerdo con las temperaturas adecuadas a continuación:

Producto	Temperatura
Aves de corral y aves de corral molidas	165°F durante 15 segundos
Rellenos y cazuelas	165°F durante 15 segundos
Carnes molidas	155°F durante 15 segundos
Carnes inyectadas	155°F durante 15 segundos
Cerdo, ternera, ternera, cordero, cabra	145°F durante 15 segundos; asado 145°F durante 4 minutos
Pez	145°F durante 15 segundos
Huevos de cáscara para servicio inmediato	145°F durante 15 segundos

• Todos los alimentos deben transportarse y mantenerse a la temperatura adecuada.

• Todos los alimentos fríos controlados para la seguridad (TCS), como carne, huevos, verduras de hojas verdes cortadas y productos lácteos, deben mantenerse a 41°F o menos.

• Todos los alimentos calientes TCS, como carnes cocidas, sopas, sándwiches calientes, perros calientes, deben mantenerse a una temperatura interna de 135 ° F o más.

• Si se utiliza hielo para mantener fríos los alimentos y las bebidas envasadas, no se puede utilizar para el consumo.

• Se requiere que haya un termómetro de alimentos calibrado en el lugar para garantizar las temperaturas de cocción y mantenimiento adecuadas.

PROTECCIÓN DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO

• Los alimentos y utensilios deben almacenarse fuera del suelo. Esto incluye bebidas, aceites, frutas y verduras. Los pallets, cajas y mesas son medios aceptables para mantener los artículos fuera del suelo.

• Todas las áreas de la operación del servicio de comida temporal deben estar protegidas del clima. Tiendas de campaña y otros tipos de estructuras aéreas son aceptables. Todas las parrillas o freidoras a la llama deben colocarse fuera de la cubierta superior de acuerdo con los códigos locales de incendios.

• Los productos alimenticios en exhibición (es decir, condimentos) deben estar protegidos o cubiertos para protegerlos de posibles contaminaciones. Esto incluye el uso de tapas, cubiertas y protectores contra estornudos.

LAWRENCE COUNTY HEALTH DEPARTMENT



2122 South 8th Street
Ironton, Ohio 45638
TELEPHONE: 740-532-3962
FAX NUMBER: 740-532-1014



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS E HIGIENE GENERAL.

- El uso de guantes, utensilios limpios, papel delicatessen, espátulas y pinzas puede usarse para manipular alimentos listos para el consumo. Se prohíbe el contacto con las manos descubiertas con alimentos listos para comer. Ejemplos de alimentos listos para comer incluyen bollos, queso, frutas cortadas y lechuga.
- Los trabajadores de alimentos deben estar saludables y no mostrar síntomas de enfermedad o enfermedad, como diarrea, náuseas, fiebre, dolor de garganta, o tener llagas abiertas o heridas infectadas.
 - Los manipuladores de alimentos deben sujetar su cabello. Se pueden usar sombreros, redes de pelo y viseras.
- No se permite comer ni fumar dentro del espacio temporal. Las bebidas se pueden consumir, si están en un recipiente cubierto con una pajita, y se almacenan de manera que se eviten riesgos de contaminación.

LAVADO A MANO Y LAVADO DE MANOS

- Es esencial que se sigan los procedimientos adecuados de lavado de manos y que estén presentes todos los suministros de lavado de manos necesarios.
- Esto incluye una estación de lavado de manos que puede proporcionar agua tibia en un flujo continuo (por ejemplo, una urna de café), jabón, toallas de un solo uso y un balde para recoger las aguas residuales sucias.



Los empleados deben lavarse las manos:

- Antes de comenzar las actividades de manejo de alimentos.
- Después de usar el baño.
- Después de tocar su ropa y cualquier parte del cuerpo.
- Después de estornudar, toser, sonarse la nariz, comer y beber.
- Después de manejar dinero u otros artículos sucios.
- Después de manejar la basura.
- Después del uso de teléfonos celulares.
 - Se requiere un medio para lavar, enjuagar, desinfectar los utensilios y el equipo. Se requieren tinas grandes para autobuses o recipientes de plástico que sean lo suficientemente grandes para sumergir su equipo más grande.

- Deben estar disponibles agua tibia y jabón para lavar platos o utensilios. Los artículos deben ser aireados en seco. La estación de lavado de manos no se puede usar para lavar platos o utensilios.

LAWRENCE COUNTY HEALTH DEPARTMENT

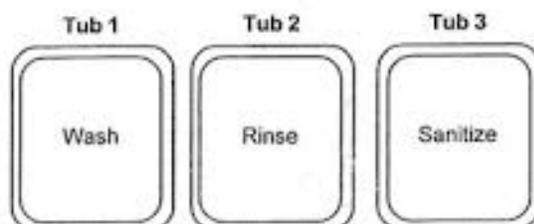


2122 South 8th Street
Ironton, Ohio 45638
TELEPHONE: 740-532-3962
FAX NUMBER: 740-532-1014



LAVADO DE MANOS Y LAVADO DE PLANTAS (CONTINUACIÓN)

- Se debe usar un desinfectante aprobado. Se le permite usar tabletas desinfectantes (amonio cuaternario) o cloro sin perfume regular. También debe tener las tiras de prueba desinfectantes adecuadas para probar la concentración de la solución desinfectante.



- El desinfectante más común es la lejía sin perfume regular • Usar 1 tapa llena de lejía por 1 galón de agua. Eso es igual a alrededor de 100 ppm.
- Si usa tabletas, la concentración adecuada debe ser de 200 ppm.
- El desinfectante cuaternario se puede usar según las instrucciones del fabricante para igualar 200 ppm.
- Los vendedores deben usar una manguera de grado alimenticio al acceder al agua potable.

RESIDUOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS

- Todas las aguas residuales deben ser eliminadas adecuadamente. No deseche residuos líquidos o sólidos en arroyos / arroyos o directamente en el suelo. Los desechos sólidos y la basura deben desecharse en botes de basura y transportarse a un área de eliminación de desechos aprobada.

Solicitud de una Licencia para Conducir un Temporal:

(marque solo uno)

- Operación de Servicio de Alimentos
 Establecimiento de alimentos al por menor

Instrucciones:

1. Completa la sección correspondiente. (Haga cualquier corrección si es necesario.)
2. Signifique y feche la solicitud.
3. Haga un cheque o giro postal pagadero a: Departamento de Salud del Condado de Lawrence
4. Devolución del cheque y solicitud firmada a: Departamento de Salud del Condado de Lawrence
 2122 South 8th Street
 Ironton, OH 45638

Antes de que se pueda procesar la solicitud de licencia, se debe completar la solicitud y presentar la tarifa indicada. Si no se completa esta solicitud y no se envía la tarifa correspondiente, no se emitirá una licencia. Esta acción se rige por el Capítulo 3717 del Código Revisado de Ohio.

Nombre de la instalación de comida temporal		
Ubicación del evento		
Dirección del evento		
Ciudad	Estado	Cremallera
Fecha de inicio	Fecha final	Tiempo de operación (s)
Nombre del titular de la licencia		Número de teléfono
Dirección del titular de la licencia		
Ciudad	Estado	Cremallera
Listar todos los alimentos que se sirven / venden: _____		

<i>Por la presente certifico que soy el titular de la licencia, o el representante autorizado, de la operación de servicio de alimentos temporal o del establecimiento de alimentos minorista temporal indicado anteriormente:</i>	
Firma	Fecha

Licenciante para completar a continuación

Fechas válidas)	Derechos de licencia \$25
-----------------	----------------------------------

Solicitud aprobada para licencia como lo requiere el Capítulo 3717 del Código Revisado de Ohio.

Por	Fecha
Numero de auditoria	Número de licencia

LAWRENCE COUNTY HEALTH DEPARTMENT

2122 South 8th Street
Ironton, Ohio 45638
TELEPHONE: 740-532-3962
FAX NUMBER: 740-532-1014



Tome nota: no se permitirán alimentos producidos en el hogar a menos que cumpla con las regulaciones de alimentos caseros o tenga una licencia de panadero del Departamento de Agricultura de Ohio. Todos los alimentos deben prepararse y / o cocinarse en el lugar o en una instalación

1. ¿Dónde compró los alimentos y / o ingredientes para los alimentos que venderá en el evento?
Listar todos los proveedores, proveedores y / o instalaciones con licencia.

2. ¿Va a vender algún producto de comida casera o productos de panadería producidos en el hogar?
Si es así, enumere los alimentos e incluya si tiene una licencia de panadería en casa con el Departamento de Agricultura de Ohio.

3. Por favor, enumere los elementos de su menú a continuación. _____

4. Dibuje una vista general de cómo configurará su operación temporal de alimentos. Incluya su estación de lavado de manos y las ubicaciones de almacenamiento de alimentos, preparación de alimentos, todos los equipos de cocina y unidades refrigeradas y estanterías.



LAWRENCE COUNTY HEALTH DEPARTMENT

2122 South 8th Street
Ironton, Ohio 45638
TELEPHONE: 740-532-3962
FAX NUMBER: 740-532-1014



Public Health
Prevent. Promote. Protect.
Lawrence County Health Department

Lista de verificación de la operación de alimentos para eventos temporales

* Para estar preparado para su inspección, asegúrese de que se cumplan todos los requisitos *

Mantenga esta página para su uso

- La solicitud para realizar una operación de alimentos temporal se completó y se envió al Departamento de Salud del Condado de Lawrence 10 días antes del evento, junto con la tarifa de \$ 25 (hasta 5 días consecutivos por licencia temporal).
- Los alimentos se obtienen de fuentes aprobadas o se preparan en una operación de alimentos con licencia.
- Las restricciones para el cabello están disponibles.
- Hay guantes, pinzas y / o utensilios desechables disponibles para asegurar que NO haya contacto directo con alimentos listos para comer.
- Hay disponible un termómetro para alimentos que funciona y está calibrado correctamente.
- Todos los trabajadores están sanos; Use prendas exteriores limpias y no fume en la operación de comida temporal.
- Hay una cubierta protectora disponible para cubrir toda la operación de alimentos, exclusivo del equipo con llamas abiertas.
- Un medio para transportar y mantener todos los alimentos calientes de TCS al menos a 135 ° F, y todos los alimentos TCS fríos a una temperatura inferior o igual a 41 ° F están disponibles.
- Deben estar disponibles tres lavabos lo suficientemente grandes para sumergir su equipo más grande junto con jabón para lavar platos, agua tibia, desinfectante y las tiras de prueba de desinfectante correctas. Para el desinfectante, se puede usar cloro regular (sin perfume). Use una cucharada de cloro por galón de agua.
- Hay disponible una estación de lavado de manos que dispensa agua en un recipiente de flujo continuo, jabón de manos y toallas de papel de un solo uso.
- A significa mantener toda la comida al menos a seis pulgadas del suelo.
- Se dispone de una manguera apta para alimentos con un dispositivo de prevención de reflujo, si la manguera suministra agua.

- Las temperaturas de mantenimiento en caliente deben mantenerse a 135 ° F o más. Las temperaturas de mantenimiento en frío deben mantenerse a 41°F o menos. Mantenga los refrigeradores lejos de la luz solar directa para ayudar a mantener los alimentos fríos a la temperatura adecuada.
- Todas las aguas residuales se deben verter en un tanque de retención o en un desagüe del fregadero que vaya a una alcantarilla sanitaria. No vierta agua en el suelo ni en un drenaje pluvial.