

Requisitos para Organizadores de Eventos Comunitarios y Operadores de Puestos Temporales de Comida



COUNTY of VENTURA

Resource Management Agency
Environmental Health Division

800 S. Victoria Ave., Ventura 93009-1730

PH: 805-654-2813 FAX: 805-654-2480

vcrma.org/divisions/environmental-health

Enero 2021

TABLA DE CONTENIDO

| | Pagina |
|---|-----------|
| Preguntas Frecuentes | 2 |
| <u>Sección I – Obtener un Permiso para Operar</u> | 3 |
| Organizadores | 3 |
| Operadores de Puestos Temporales de Comida | 4 |
| Permisos Anuales de Puestos Temporales de Comida | 4 |
| Exenciones de Tarifas | 4 |
| Limitaciones Operativas de Puestos Temporales de Comida | 5 |
| <u>Sección II – Requisitos Operativos para un Puesto Temporal de Comida Tipo 1</u> | 5 |
| Preparación de Alimentos Completa VS Preparación de Alimentos Limitada | 5 |
| Limpieza y Desinfección de Rutina | 5 |
| Desinfección | 5 |
| Instalaciones Para Lavarse las Manos | 6 |
| Requisitos para las Instalaciones Para Lavarse las Manos | 6 |
| Lavado de Manos | 7 |
| Uso de Guantes | 7 |
| Higiene Personal | 8 |
| Requisitos para el Fregadero de 3 compartimientos para el Lavado de Trastes | 8 |
| Requisitos de Suministro de Agua Potable | 10 |
| Aguas Residuales | 10 |
| Requisitos para Cocinar en la Parrilla de Barbacoa | 11 |
| Almacenamiento de Alimentos Durante el Evento | 11 |
| Alimentos de Fuentes Aprobadas | 12 |
| Preparación y Almacenamiento de Alimentos | 12 |
| Almacenamiento de Alimentos Durante la Noche o Antes del Evento | 12 |
| Transporte de Alimentos | 12 |
| Temperaturas de Cocción | 13 |
| Hielo | 13 |
| Condimentos para el Autoservicio del Cliente | 13 |
| Requisitos de Construcción para un Puesto Temporal de Comida Tipo 1 | 14 |
| Requisitos para Permisos Anuales para un Puesto Temporal de Comida Tipo 1 | 14 |
| Como Completar la Solicitud de TFF Tipo 1 | 15 |
| <u>Sección III – Requisitos Operativos de un Puesto Temporal de Comida Tipo 2</u> | 15 |
| Requisitos de Construcción para un Puesto Temporal de Comida Tipo 2 | 15 |
| Requisitos para Permisos Anuales para un Puesto Temporal de Comida Tipo 2 | 15 |
| Como Completar la Solicitud de TFF Tipo 2 | 16 |
| <u>Sección IV - Etiquetas para Alimentos Pre-empaquetados</u> | 16 |
| Registro de Alimentos Procesados (PFR por sus siglas en inglés) | 17 |
| Adjunto #1 Ejemplo de un Plano del Sitio | 18 |
| Adjunto #2 Ejemplos del Diseño de un Puesto Temporal de Comida | 19 |

Preguntas Frecuentes:

1. **¿Qué es un Evento Comunitario?** El Código de Salud y Seguridad de California define un “Evento Comunitario” como un evento que se lleva a cabo durante no más de 25 días consecutivos o no consecutivos en un periodo de 90 días y que es de naturaleza cívica, política, pública o educativa incluidas las ferias estatales y del condado, festivales de la ciudad, circos y otros eventos de reunión pública aprobados por la agencia de ejecución local. Los ejemplos incluyen festivales, carnavales de Iglesias, eventos de “sabor de”, la sección de puestos temporales de comida en conjunto con un mercado certificado de agricultores y otros tipos de eventos similares abiertos al público.
2. **¿Que no es un Evento Comunitario?**
 - a. Eventos privados como bodas, fiestas de cumpleaños y otros eventos privados.
 - b. Eventos que promuevan negocios como “Inauguraciones Grandes” y otras atracciones promocionales.
 - c. Un evento patrocinado por una iglesia, club privado u otra asociación sin fines de lucro que solo está abierto a los miembros y sus invitados y se lleva a cabo tres días o menos en un periodo de 90 días. Si el evento está abierto al público o dura más de tres días, se requieren permisos.
3. **¿Dónde Puede Llevarse a Cabo un Evento Comunitario Nuevo?** Un Evento Comunitario nuevo debe llevarse a cabo en una propiedad pública, como un parque, una calle u otro lugar público, a menos que la Ciudad o la Junta de Supervisores hayan otorgado una proclamación o resolución.
4. **¿Cuáles son las Responsabilidades de un Organizador de Eventos Comunitarios?**
 - a. Envié la Solicitud de Organizador, las Solicitudes de TFF, las tarifas y otros documentos requeridos a la División de Salud Ambiental del Condado de Ventura (División) al menos 30 días antes del evento.
 - b. Asegúrese de que las instalaciones y servicios públicos necesarios, como baños, electricidad y agua potable, estén disponibles en el evento y se mantengan en buen estado.
 - c. Asegúrese de que solo las instalaciones de alimentos permitidas operen en el evento.
5. **¿Quién Puede ser el Organizador de un Evento Comunitario Nuevo?**

El organizador de un Evento Comunitario nuevo debe ser una organización benéfica sin fines de lucro, a menos que la ciudad o la Junta de Supervisores hayan otorgado una proclamación o resolución. Debe proporcionar los siguientes documentos para verificar que la organización cumple con los requisitos para ser considerada organización benéfica sin fines de lucros:

 - a. Carta de Designación del IRS indicando que su organización es una organización 501 (c) 1-10.
 - b. Carta del Estado de Entidad de la Junta de Impuestos de Franquicias de California reconociendo que su organización está exenta de impuestos según la Sección 23701 (d) del Código de Ingresos e Impuestos.

*La carta de Estado de la Entidad se puede encontrar buscando en Internet “California Franchise Tax Board Entity Status Letter”, ingrese el nombre de la organización, genere e imprima la carta.
6. **¿Cuándo necesita un permiso para vender comida o bebidas?** Se requiere un permiso cuando se venden o se regalan alimentos o bebidas al público en el Condado de Ventura.
7. **¿Qué es un Puesto Temporal de Comida (TFF por sus siglas en inglés)?** De acuerdo con el Código de Salud y Seguridad de California, un TFF significa una instalación de alimentos aprobada por el oficial de

cumplimiento que opera en un lugar fijo durante la duración de un evento comunitario aprobado. Los TFFs solo pueden operar en eventos comunitarios permitidos.

I. OBTENER UN PERMISO PARA OPERAR:

A. Los Organizadores que deseen realizar un evento comunitario pueden obtener la Solicitud de Organizador de Eventos Comunitarios en línea en el sitio web de la División: vcrma.org/divisions/environmental-health o solicitar una solicitud en el mostrador de servicio de la División de Salud Ambiental del Condado de Ventura ubicado en 800 S. Victoria Ave., Ventura; de 8 a.m. a 5 p.m., de lunes a viernes. Las horas del mostrador de servicio pueden verse afectadas debido a COVID-19, verifique las horas del mostrador de servicio actualizadas en el sitio web de la División de Salud Ambiental o llámenos al (805) 654-2813 mientras planifica su visita. El organizador del evento comunitario deberá enviar los siguientes elementos juntos a esta División, al menos 30 días antes del primer día del evento:

1. Solicitud de Organizador de Eventos Comunitarios.
2. La documentación del Estado que verifica que la organización es una organización benéfica sin fines de lucro (Consulte la pagina 2, #5).
3. Plano del sitio según lo solicitado en la Solicitud de Organizador que incluye:
 - a) La ubicación de todos los puestos temporales de comida (TFFs), unidades móviles de alimentos (MFFs) y operaciones de alimentos caseros (CFOs).
 - b) La ubicación y el número de fregaderos de lavado de trastes de 3 compartimientos, si los proporciona el Organizador.
 - c) La Fuente y ubicación del suministro de agua potable si el Organizador proporciona fregaderos de lavado de trastes de 3 compartimientos para los operadores de TFFs, que estarán conectados a un suministro de agua durante el evento. La Fuente potable debe identificarse y verificarse para garantizar que sea segura.
 - d) La ubicación y el número de baños e instalaciones para el lavado de manos para los trabajadores que manejen alimentos.
 - e) La ubicación y número de contenedores de basura.
4. Las solicitudes de TFFs completadas por cada operador de un TFF.
5. Tarifas de solicitud: las tarifas del organizador y de todos los TFFs se deben pagar en el momento de la presentación de solicitudes. La lista de tarifas esta publicada en el sitio web de la División: vcrma.org/divisions/environmental-health.
6. Documentos requeridos para la exención de tarifas, si corresponde. (Consulte la Sección I-D).

*Por favor tenga en cuenta: No se aceptarán solicitudes incompletas. Además, la presentación de una solicitud no garantiza que se emitirá un permiso. Las solicitudes se revisarán y los permisos se emitirán una vez que se verifique el cumplimiento de los requisitos del Código de Salud y Seguridad y del Código de Ordenanzas del Condado de Ventura.

***Las solicitudes enviadas menos de 14 días antes del primer día del evento no se pueden procesar ni aceptar de acuerdo con la ley estatal.**

B. Los operadores de Puesto Temporal de Comida que deseen operar un TFF en Eventos Comunitarios pueden obtener solicitudes en línea en el sitio web de la División: vcrma.org/divisions/environmental-health o solicitar una solicitud en el mostrador de servicio de la División de Salud Ambiental del Condado de Ventura ubicado en 800 S. Victoria Ave., Ventura; de 8:00 am a 5:00 pm, de lunes a viernes. Las horas del mostrador de servicio pueden verse afectadas debido a COVID-19, verifique las horas del mostrador de servicio actualizadas en el sitio web de la División de Salud Ambiental o llámenos al (805) 654-2813 mientras planifica su visita.

1. Las solicitudes de TFF deben completarse y entregarse al organizador del evento, quien enviara todas las solicitudes y otra información necesaria a esta División al menos 30 días antes del primer día del evento. No se aceptarán solicitudes de TFF a menos que el organizador las envíe con los documentos del evento.
2. Asegúrese de que cada solicitud de TFF este complete e incluya un dibujo del diseño de TFF.
3. Las solicitudes son revisadas por esta División y los permisos se emitirán una vez que se verifique el cumplimiento de los Códigos de Salud y Seguridad aplicables y el Código de Ordenanzas del Condado de Ventura.

C. Permisos Anuales de Puestos Temporales de Comida:

1. Se requiere obtener un Permiso Anual de TFF para los operadores que deseen participar en eventos comunitarios asociados con los Mercados de Agricultores Certificados.
2. Los Permisos Anuales de TFF son opcionales para los operadores que deseen participar en numerosos eventos comunitarios a lo largo del año. (Consulte la Sección II-V y la Sección III-B para conocer los requisitos).
3. Los operadores de TFFs Anuales pueden operar en eventos comunitarios aprobados en el Condado de Ventura sin una solicitud y presentación de tarifas para cada evento. Sin embargo, se debe contactar al organizador para asegurarse de que el TFF este incluido en la solicitud del evento. Los operadores del TFF no se pueden agregar al evento después de que el paquete del organizador se haya enviado a esta División.

D. Exenciones de Tarifas – Las organizaciones benéficas sin fines de lucro pueden calificar para que se exoneren las tarifas de solicitud del Organizador y / u Operador de TFF si la organización proporciona los requisitos que se enumeran a continuación:

1. La Carta de Estado de Entidad actual de la Junta de Impuestos de Franquicias de California que muestra que la organización benéfica sin fines de lucro está exenta de impuestos según el Código de Ingresos e Impuestos **23701(d)**.
2. La Carta de Designación **501(c) 1-10**.
3. Un plazo de entrega del paquete de solicitud de 30 días: las solicitudes del Organizador y Operadores de los TFFs deben enviarse al **menos 30 días antes** del primer día del evento. Todas las solicitudes deben enviarse juntas como un paquete de eventos por parte del organizador del evento comunitario.
4. Certificado de la clase de capacitación de TFF: las personas de contacto de la organización benéfica sin fines de lucro que figuran en la solicitud deben estar presente en el evento y proporcionar un certificado que demuestre su asistencia a una clase de capacitación de TFF de salud ambiental del Condado de Ventura en los últimos 3 años. (Consulte el horario de clases en el sitio web de la División).

E. Limitaciones Operativas de los TFFs Operados por Organizaciones Sin Fines de Lucro

1. Los puestos temporales de comida operados por organizaciones caritativas sin fines de lucro pueden operar hasta cuatro veces al año. Ninguno de estos eventos puede exceder 72 horas.
2. Se puede obtener un permiso de TFF Anual si la organización benéfica sin fines de lucro desea operar el TFF en más de 4 eventos en un periodo de 12 meses. Es posible que la organización no reciba una exención de tarifas para operar el TFF en 4 eventos y después decida participar y pagar tarifas por eventos adicionales. Una organización benéfica sin fines de lucro no tiene un límite en la cantidad de eventos que puede organizar durante el año. El límite de 4 eventos corresponde a la operación de un puesto temporal de comida por una organización caritativa sin fines de lucro.

II. REQUISITO OPERATIVOS PARA UN PUESTO TEMPORAL DE COMIDA TIPO -1:

Las operaciones de un TFF Tipo-1 incluyen la preparación completa de alimentos, la preparación limitada de alimentos, el servicio de bebidas y la venta de alimentos preenvasados que se consideran potencialmente peligrosos (aquellos alimentos que requieren refrigeración).

A. Preparación Completa de Alimentos versus Preparación Limitada de Alimentos

1. La preparación completa de alimentos incluye lo siguiente:
 - a. Cocinar alimentos potencialmente peligrosos.
 - b. Cortar, picar, descongelar, enfriar, recalentar para mantener caliente.
 - c. Combinación de varios pasos en la preparación de alimentos.
2. La preparación limitada de alimentos se limita a uno o más de los siguientes:
 - a. Calentar, freír, asar, preparar palomitas, licuar, raspar hielo, hervir, cocinar al vapor perros calientes o ensamblar alimentos no preenvasados.
 - b. Servir y proporcionar alimentos que no son potencialmente peligrosos.
 - c. Cortar y picar los alimentos en la superficie de cocción calentada durante el proceso de cocción.
 - d. Cocinar y condimentar por orden.
 - e. Preparación de bebidas para servicio inmediato, en respuesta a un pedido individual de un consumidor que no contenga productos lácteos congelados.

B. Limpieza y Desinfección de Rutina:

1. Antes de la preparación de alimentos, todo el equipo y las superficies deben estar limpios y desinfectados.
2. Durante las horas de funcionamiento, los servicios y el equipo deben limpiarse y desinfectarse al menos cada cuatro horas o con mayor frecuencia, según sea necesario, cuando se manejen alimentos potencialmente peligrosos.

C. Desinfección:

Proporcione solución desinfectante de cloro o amonio cuaternario durante las horas de funcionamiento para la limpieza de rutina y el lavado de los trastes. Se requieren tiras reactivas para verificar la concentración del desinfectante.

1. Desinfectante de cloro – concentración de 100 PPM por 30 segundos de tiempo de contacto.
2. Amonio cuaternario – concentración de 200 PPM por 60 segundos de tiempo de contacto.

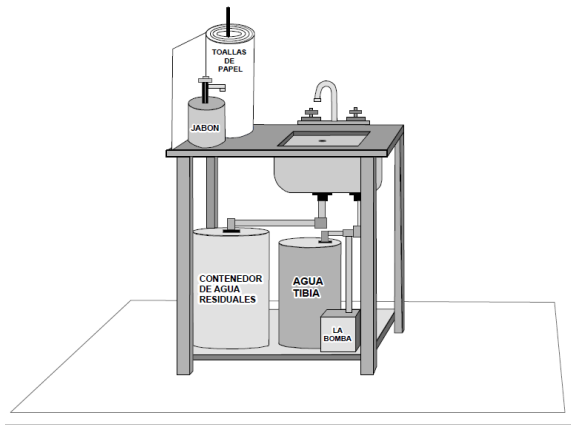
D. Instalaciones para Lavarse las Manos:

1. Requerido para alimentos abiertos, preparación de alimentos, servicio de bebidas y muestreo.
2. Debe estar ubicado dentro de cada TFF.
3. No se puede compartir entre TFFs.
4. El fregadero de 3-compartimientos no se puede utilizar para lavarse las manos.

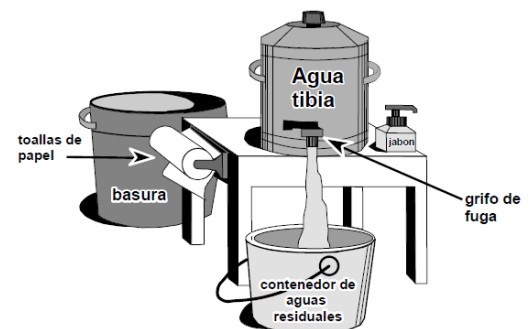
E. Requisitos para las Instalaciones para Lavarse las Manos:

1. Para eventos comunitarios que duren 4 días o más incluidos los eventos comunitarios que operen en conjunto con los Mercados de Agricultores Certificados, los TFFs deberán estar equipados con los siguiente: (Ver Ejemplo 1)
 - a. Agua tibia (100 grados Fahrenheit) a presión de una válvula mezcladora.
 - b. Jabón para lavarse las manos (el desinfectante de manos no reemplaza el lavado de manos).
 - c. Toallas de papel de un solo uso.
 - d. Al menos 5 galones de agua potable por día en un tanque completamente cerrado o sellado.
 - e. Un tanque de residuos líquidos cerrado al menos 50% más grande que el tanque de agua potable.
2. Para eventos comunitarios que duren tres días o menos, se pueden usar configuraciones de lavado de manos de flujo por gravedad en lugar de lavamanos y deben estar equipadas con los siguiente: (Ver Ejemplo 2)
 - a. Mínimo de cinco galones de agua potable en un recipiente de flujo por gravedad.
 - b. Un grifo o llave que proporcione un flujo continuo de agua dejando las manos libres para lavarse (sin grifos de botón).
 - c. Un balde, cubeta o recipiente que sea 50% más grande que el suministro de agua potable (es decir, el suministro de 5 galones requiere un balde de 7.5 galones para aguas residuales).
 - d. Jabón para lavarse las manos (el desinfectante de manos no reemplaza el lavado de manos).
 - e. Toallas de papel de un solo uso.

Ejemplo 1:



Ejemplo 2:



F. Lavado de Manos –

Las personas que manejen alimentos deben lavarse bien las manos durante al menos 20 segundos con agua tibia y jabón y secarse con toallas de papel de un solo uso:

1. Inmediatamente antes de comenzar la preparación de alimentos, incluido el trabajo con alimentos no envasados, equipos y utensilios limpios y recipientes y utensilios para alimentos de un solo uso sin envolver.
2. Después de tocar partes del cuerpo humano que no sean las manos limpias y las partes limpias y expuestas de los brazos.
3. Después de usar el baño.
4. Después de toser, estornudar, usar un pañuelo de tela o desechable, usar tabaco, comer o beber.
5. Después de manejar equipo o utensilios sucios.
6. Durante la preparación de alimentos, tan a menudo como sea necesario para eliminar la suciedad y la contaminación y evitar la contaminación cruzada al cambiar de tarea.
7. Al cambiar entre trabajar con alimentos crudos y trabajar con alimentos listos para comer.
8. Antes de ponerse guantes inicialmente para trabajar con alimentos.
9. Antes de servir alimentos o manejar trastes limpios y utensilios para servir en el área de servicio de alimentos.
10. Después de realizar otras actividades que contaminen las manos.

G. Uso de Guantes:

1. Las personas que manejen alimentos que están en contacto con alimentos y superficies de contacto con alimentos deben usar guantes si sus manos tienen cortes, llagas, erupciones, unas artificiales, esmalte de unas, anillos (aparte de un anillo simple como un anillo de boda), dispositivo de soporte ortopédico que se puede limpiar, o unas que no están limpias, bien recortadas o lisas.
2. Las manos deben lavarse antes de ponerse los guantes y después de quitarse los guantes.
3. Los guantes deben desecharse, lavarse las manos y ponerse guantes nuevos entre los cambios de tarea y según sea necesario para evitar la contaminación.

H. Higiene Personal:

1. Las personas que manejen alimentos deben lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar la preparación de alimentos.
2. Las prendas exteriores deben estar limpias.
3. El cabello debe estar limpio.
4. No se permite comer, beber o fumar dentro del establecimiento de alimentos.
5. Cuando están enfermos, aquellos que van a preparar alimentos no pueden manejar alimentos ni trabajar cerca de los alimentos.
6. Los artículos personales (bolso, chaquetas, teléfonos, etc.) deben almacenarse separados de la comida, el equipo y los utensilios.

I. Requisitos del Fregadero de Lavado de Trastes de Compartimientos:

1. Se requiere acceso a un fregadero de 3 compartimientos cuando se utilizan 1 o más utensilios de usos múltiples. Los utensilios incluyen palas, cuchillos, tenazas, tazones, recipientes, ollas, sartenes y otros artículos que se usan para preparar o servir alimentos.
2. El fregadero debe ser un fregadero de acero inoxidable de 3 compartimientos con escurridores de metal integrados.
3. Los compartimientos del fregadero deben ser lo suficientemente grandes para permitir la inmersión de los utensilios y equipos más grandes.
4. El grifo debe alcanzar todos los 3 compartimientos.
5. El fregadero debe estar equipado con una válvula mezcladora que proporcione agua fría y caliente a presión. El agua fría debe tener una temperatura mínima de 120°F.
6. Otro equipo requerido incluye tapones para el fregadero y tiras reactivas de cloro o amonio cuaternario.
7. Se debe usar agua potable verificada para llenar el tanque de suministro de agua potable o el fregadero debe estar conectado a una fuente de agua potable verificada con una manguera de agua apta para alimentos.
8. Tamaños de los tanques de agua potable y desechos (los tanques de desechos deben tener una capacidad 50% mayor que los tanques potables):
 - a.) La Preparación Completa de Alimentos requiere un tanque de 25 galones de agua potable y un tanque de desechos de 37.5 galones como mínimo. Si el fregadero para lavado de manos (que requiere 5 galones de agua potable) es suministrado por el mismo tanque que el fregadero de 3 compartimientos, se debe proporcionar un tanque potable de 30 galones y el tamaño del tanque de desechos aumenta a un tanque de desechos de 45 galones.
 - b.) La Preparación Limitada de Alimentos requiere un tanque de agua potable de 15 galones y un tanque de desechos de 22.5 galones como mínimo. Si el fregadero para lavado de manos (que requiere 5 galones de agua potable) es suministrado por el mismo tanque que el fregadero de 3 compartimientos, se debe proporcionar un tanque potable de 20 galones y el tamaño del tanque de desechos aumenta a un tanque de desechos de 30 galones.
 - c.) Fregadero compartido, proporcionado por el organizado- los tanques de agua potable y los tanques de desechos deben ser de tamaño adecuado para apoyar la operación de hasta 4 vendedores de alimentos e incluir uno de los siguientes:

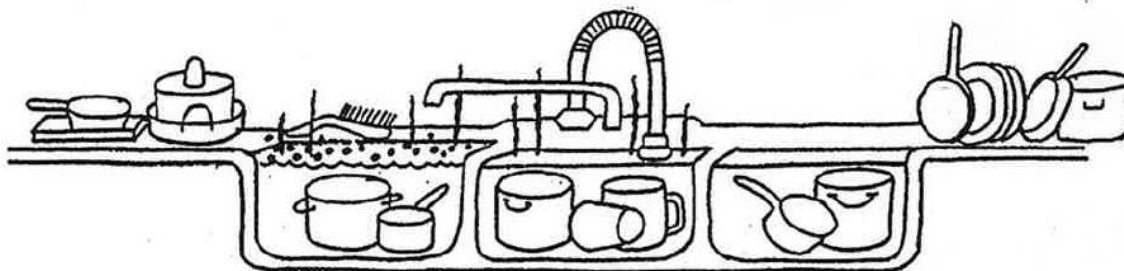
1. Una conexión a un suministro ilimitado de agua potable con un tanque de desechos de 250 galones.
2. Un tanque de suministro de 100 galones de agua potable y un tanque de desechos de 150 galones.

| TIPO DE OPERACION DEL TFF | GALONES DEL TANQUE DE AGUA POTABLE | GALONES DEL TANQUE DE DESECHOS |
|--|------------------------------------|--------------------------------|
| PREPARACION DE ALIMENTOS COMPLETA | 25 | 37.5 |
| PREPARACION DE ALIMENTOS COMPLETA + LAVAMANOS CONECTADOS AL MISMO TANQUE | 30 | 45 |
| PREPARACION DE ALIMENTOS LIMITADA | 15 | 22.5 |
| PREPARACION DE ALIMENTOS LIMITADA + LAVAMANOS CONECTADOS AL MISMO TANQUE | 20 | 30 |
| COMPARTIENDO EL FREGADERO PROPORCIONADO POR EL ORGANIZADOR | 100 | 150 |
| COMPARTIENDO EL FREGADERO PROPORCIONADO POR EL ORGANIZADOR | ILIMITADA | 250 |

9. Los tanques de agua potable deben estar completamente cerrados o sellados con un orificio de acceso para conectar la manguera de grado alimenticio. Las botellas o contenedores abiertos de 5 galones no están aprobados para suministrar agua potable.

10. Los tanques de desechos deben estar completamente cerrados o sellados. Los contenedores abiertos no están aprobados.

El fregadero de 3 compartimientos debe estar preparado para lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios y el equipo.



| | | | | |
|---|---|---|--|---------------------|
| Antes de lavar – remover las partículas completamente | Lavar con jabón y agua caliente. Cambie la solución seguido para mantenerla limpia. | Enjuague con agua caliente para remover el jabón. | Desinfecte con cloro a 100 ppm for 30 seg o 200 ppm amonio cuaternario por 1 min. Use tiras reactivas para revisar el nivel. | Seque al aire libre |
|---|---|---|--|---------------------|

11. Procedimientos de lavado de trastes: el primer compartimiento debe contener agua caliente con jabón a una temperatura mínima del agua de 100°F para el lavado. El segundo compartimiento se debe llenar con agua limpia para enjuagar o se puede usar el grifo para enjuagar. El tercer compartimiento debe llenarse con una concentración de desinfectante aprobado.
12. Desinfectante: proporcione una solución desinfectante con una concentración de 100 partes por millón (ppm) de cloro o 200 partes por millón de amonio cuaternario en el tercer compartimiento. Se requieren tiras reactivas para verificar la concentración del desinfectante.



13. El escurridor en el lado del desinfectante se debe usar para secar al aire los utensilios limpios. Si este escurridor no proporciona suficiente espacio para secar al aire, debe haber disponibles rejillas o estantes adicionales.
14. Si el organizador del evento comunitario proporciona los fregaderos de 3 compartimientos, el fregadero puede ser compartido por un máximo de 4 TFFs adyacentes y el fregadero debe estar a no más de 100 pies de cada TFF.
15. Se requiere protección por encima del fregadero para lavar utensilios.

J. Requisitos de Suministro de Agua Potable

1. Se debe identificar y evaluar la fuente de desechos potables que abastece a los puestos temporales de comida y los fregaderos de 3 compartimientos. No es aprobado que el agua potable se suministre mediante riego o agua recuperada.
2. Se deben utilizar mangueras aptas para alimentos para conectar la fuente de agua potable a los fregaderos de 3 compartimientos. No se aceptarán mangueras de jardín.
3. Las mangueras aptas para alimentos deben manipularse para evitar la contaminación de los puntos de conexión y el interior de las mangueras.

K. Agua Residuales

Las aguas residuales y otros desechos líquidos, incluidos los desechos de los contenedores de hielo y las unidades dispensadoras de bebidas, deben desecharse en un sistema de alcantarillado o tanque de retención aprobado. Las aguas residuales no se pueden descargar al suelo ni a un desagüe pluvial. Los contenedores abiertos no se pueden usar para recolectar o almacenar desechos líquidos.

L. Requisitos para Cocinar en la Parrilla de Barbacoa

1. Proporcione un termómetro para monitorear las temperaturas de cocción. (Las temperaturas finales de cocción se enumeran en la Sección R).
2. Las parrillas de barbacoa deben estar ubicadas fuera del TFF y deben estar al menos a 10 pies de distancia del TFF. El Distrito de Protección contra Incendios del Condado de Ventura requiere que las parrillas de barbacoa estén ubicadas fuera del TFF; consulte con la autoridad de bomberos para conocer los requisitos de distancia. La parrilla de barbacoa no puede ubicarse debajo de árboles o líneas eléctricas y debe tener madera contrachapada debajo de la unidad si está ubicada sobre tierra, césped o arena.
3. Las parrillas de barbacoa no incluyen planchas, parrillas planas, hornos ni fosas.
4. La parrilla de barbacoa deberá estar acordada o separada del acceso público para evitar lesiones al público y / o contaminación de los alimentos.
5. Los alimentos deben colocarse directamente en la parrilla (no cocinarlos en un sartén, olla, comal o en papel de aluminio)
6. Las guarniciones y condimentos como lechuga, tomates, encurtidos, etc. no se pueden almacenar en la parrilla ni servir de la parrilla.
7. No se permite mantener caliente en la parrilla de barbacoa. Los alimentos cocidos deben mantenerse a 135°F o más en una unidad aprobada para mantener caliente dentro del TFF.
8. El corte / rebanado de carne, la preparación de alimentos y el ensamblaje de alimentos se llevarán a cabo dentro del TFF cerrado.
9. No se permiten animales a menos de 20 pies de la parrilla de barbacoa al aire libre y el TFF.

M. Almacenamiento de Alimentos Durante el Evento

1. Durante las horas de funcionamiento del TFF, los alimentos potencialmente peligrosos pueden mantenerse a 45°F o menos por hasta 12 horas en cualquier periodo de 24 horas.
2. Los alimentos potencialmente peligrosos almacenados en hieleras deben desecharse al final del periodo de 12 horas. Los alimentos potencialmente peligrosos no pueden almacenarse en hieleras durante el evento y / o durante la noche y servirse al día siguiente. Si los alimentos potencialmente peligrosos se mantienen en el refrigerador a 41°F o más bajo, durante el día y durante la noche, es posible que se sirvan al día siguiente.
3. Los alimentos calientes deben estar a 135°F o más en un equipo de mantenimiento caliente aprobado. Los alimentos calientes que quedan al final del día de funcionamiento de 12 horas deben desecharse y no pueden servirse al día siguiente.
4. Las carnes crudas deben almacenarse por separado de los “alimentos listos para comer” y deben producirse utilizando diferentes hieleras o recipientes en el refrigerador. Las diferentes carnes crudas con diferentes temperaturas de cocción deben almacenarse por separado de la hamburguesa cruda.
5. Todos los alimentos, bebidas, utensilios y equipo deben transportarse, almacenarse, exhibirse y servirse para protegerse de la contaminación y deben almacenarse al menos a 6 pulgadas del suelo en mesas, estanterías o tarimas.

N. Alimentos de Fuentes Aprobadas

Se prohíbe la venta o el servicio de alimentos preparados o almacenados en un hogar de un TFF, excepto para las Operaciones de Alimentos Caseros aprobados. Todos los alimentos deben comprarse de una fuente de alimentos aprobada, como un restaurante o mercado autorizado.

O. Preparación y Almacenamiento de Alimentos

Los alimentos deben prepararse o almacenarse dentro del TFF o en un establecimiento de alimentos con permiso, a menos que se haya obtenido un registro o permiso de Operación de Alimentos Caseros. Si se utiliza un establecimiento de alimentos permitida o aprobada para preparar o almacenar alimentos servidos por el TFF, proporcione uno de los siguientes:

1. Una copia del permiso del dueño del restaurante o mercado por parte del operador del TFF.
2. Permiso del propietario del restaurante permitido con horas / fechas específicas en las que el operador del TFF utilizará el establecimiento para preparar o almacenar alimentos. La nota debe estar escrita en papel con membrete o en un correo electrónico e incluir una copia del permiso para operar.
3. Aprobación de esta División para usar la cocina de una escuela o iglesia.
4. Un permiso secundario para el establecimiento de alimentos del Condado de Ventura que será utilizado por el TFF autorizado anualmente. (Consulte el Permiso Anual del TFF en las Secciones II-V).
5. Un permiso secundario del establecimiento de alimentos permitido si el operador del TFF desea usar el establecimiento más de 4 veces en 1 año para preparar o almacenar alimentos.

P. Almacenamiento de Alimentos Durante la Noche o Antes del Evento

Se prohíbe el almacenamiento de alimentos en un hogar, excepto en el caso de Operaciones de Comida Casera aprobadas. Los alimentos se pueden almacenar en los siguientes lugares antes del evento o durante la noche:

1. Un refrigerador mecánico a 41°F o menos, preferiblemente ubicado dentro del TFF y con una conexión eléctrica en todo momento.
2. Un camión refrigerado con cerradura a 41°F o menos, o un contenedor de almacenamiento de alimentos ubicado en el evento que esté conectado a la electricidad en todo momento.
3. Un establecimiento de alimentos permitido, como un restaurante o mercado. Si no es propietario del establecimiento permitido, proporcione una carta del propietario del negocio que indique que tiene permiso para usar el establecimiento y proporcione una copia del permiso del establecimiento. La carta debe tener membrete o un correo electrónico con la información del propietario. (Consulte "Preparación y Almacenamiento de Alimentos" más arriba).
4. Una escuela o iglesia que ha recibido la aprobación de esta División.

Q. Transporte de Alimentos

1. El transporte de alimentos debe estar protegido de la contaminación.
2. Proporcione contenedores capaces de mantener las temperaturas de mantenimiento calientes y / o frías requeridas si viaja 30 minutos o más.

R. Temperaturas de Cocción

Asegúrese de que los productos de origen animal se cocinen a las temperaturas internas mínimas requeridas que se enumeran a continuación:

1. Huevos crudos sin cascara que se rompen y preparan según el pedido y para servicio inmediato: 145°F o más alto por 15 segundos.
2. Cerdo, pescado, cortes enteros de res, ternera, Cordero: 145°F o más alto por 15 segundos.
3. Huevos o cualquier alimento que contenga huevo crudo: 155°F o más alto por 15 segundos.
4. Carnes molidas o picadas (como carne de hamburguesas): 155°F o más alto por 15 segundos.
5. Aves (pollo o pavo): 165°F o más alto por 15 segundos.
6. Los alimentos recalentados deben calentarse por lo menos a 165°F durante un mínimo de 15 segundos.
7. Si usa un microondas para cocinar o recalentar alimentos, asegúrese de que todas las partes de los alimentos alcancen la temperatura mínima requerida.
8. Los termómetros de sonda deben estar disponibles en el TFF para monitorear las temperaturas internas de los alimentos. Asegúrese de que las sondas estén desinfectadas entre usos con alcohol o desinfectante.



S. Hielo

1. El hielo debe obtenerse de una fuente aprobada.
2. El hielo utilizado para refrigeración no se puede utilizar para el consumo.
3. Deben usarse palas de hielo para dispensar el hielo. Guarde las cucharas de hielo en un recipiente protector que se pueda limpiar fuera del depósito de hielo o en el depósito de hielo con el asa fuera del contacto con el hielo.
4. Desinfecte la pala para hielo cada 4 horas usando un fregadero de 3 compartimientos aprobado.
5. Lave, enjuague y desinfecte los contenedores de hielo antes de llenarlos con hielo.
6. Desinfecte el exterior de las bolsas de hielo antes de colocarlas en el depósito de hielo.
7. Las bolsas de hielo no se pueden almacenar en el suelo o en el piso. Guarde siempre el hielo en un área limpia separada de carnes crudas o productos agrícolas sin lavar.
8. Lávese bien las manos antes de manipular el hielo que se utilizara para el consumo.

T. Condimentos Para el Autoservicio del Cliente

1. Los contenedores de condimentos para el autoservicio del cliente deben ser del tipo “bomba”, recipientes a presión o tener cubiertas / tapas de cierre automático para proteger los alimentos.
2. Se recomiendan paquetes de un solo servicio.

U. Requisitos de Construcción para un TFF Tipo-1

1. La preparación de alimentos debe llevarse a cabo en un TFF completamente cerrado con cuatro lados completos, una parte superior y un piso que se pueda limpiar (el pavimento es aceptable).
2. El material de la pared puede ser de malla o pantalla para permitir el flujo de aire, pero no más de 16 mallas por pulgada cuadrada.
3. La abertura de servicio de la ventanilla para pasar la comida debe limitarse a 216 pulgadas cuadradas (por ejemplo 12 x 18 pulgadas). Cada abertura para pasar la comida debe estar separada por al menos 18 pulgadas. Las aberturas deben permanecer cerradas cuando no estén en uso.
4. Las operaciones de alimentos que tienen parrillas de barbacoa contiguas deben tener una ventana o puerta de paso en la parte trasera o lateral del puesto más cercana la parrilla de barbacoa.
5. Los pisos deben estar contruidos de concreto, asfalto, madera compacta u otro material similar que se pueda limpiar. Según la protección contra incendios del Condado de Ventura, se requieren lonas retardantes de fuego para cocinar dentro de los TFFs de más de 400 pies cuadrados.
6. Un TFF-1 que opera sobre tierra o césped debe usar madera contrachapada o material similar para la superficie del piso. NO se aprueba el uso de una lona debajo de ningún equipo de cocina.
7. Las aberturas de las puertas y del servicio de alimentos deben estar equipadas con cierres ajustados para minimizar la entrada de insectos.
8. El TFF debe tener una iluminación adecuada para garantizar la limpieza y la seguridad.
9. El nombre del puesto, la ciudad, el estado, el código postal y el nombre del dueño del permiso, si es diferente al nombre del puesto, deberán ser legibles y claramente visibles para los usuarios. El nombre del puesto deberá tener al menos 3 pulgadas de altura. Las letras y números de la ciudad, estado, código postal y el nombre del dueño del puesto deben tener al menos una pulgada de altura.
10. No se requiere que el puesto este completamente cerrado para las siguientes operaciones:
 - a.) Bebidas y hielo que se sirven de dispensadores a granel aprobados.
 - b.) Alimentos empaquetados previamente por un mayorista o en un establecimiento de alimentos aprobado fuera del sitio. Estos artículos deben venderse en su envase original.

V. Requisitos para Permisos Anuales de TFF Tipo 1

1. Se requiere un Permiso Anual de operación para los vendedores que deseen participar en Eventos Comunitarios que operan en conjunto con los Mercados de Agricultores Certificados.
2. El Permiso Anual es una opción para los vendedores que deseen participar en numerosos eventos a lo largo del año.
3. Los vendedores con permiso Anual de TFF que necesiten usar una cocina o establecimiento de alimentos permitido por el Condado de Ventura para preparar o almacenar alimentos, deben obtener un permiso secundario para ese establecimiento de alimentos permitido de esta División. Un permiso secundario es un permiso a nombre del vendedor para operar es ese establecimiento.
4. Se requiere un fregadero para lavarse las manos con agua tibia al menos a 100°F bajo presión de una válvula mezcladora para los operadores de TFF Tipo 1 en los eventos que duren 4 o más días, incluidos los eventos que operan en conjunto con los Mercados de Agricultores Certificados. (Consulte "Requisitos para la Instalación de Lavado de Manos" en la Sección II-E).

W. Como Completar la Solicitud de TFF Tipo 1

1. Obtenga una solicitud en línea visitando: <https://vcrma.org/divisions/environmental-health>; o visitando el mostrador de servicio de la División de Salud Ambiental ubicada en 800 S. Victoria Ave., Ventura entre 8:00 a.m. a 5:00 p.m. de lunes a viernes. Las horas del mostrador de servicio pueden verse afectadas debido a COVID-19, verifique las horas del mostrador de servicio actualizadas en el sitio web de la División de Salud Ambiental o llámenos al (805) 654-2813 mientras planifica su visita.
2. Complete todas las secciones de la aplicación, incluido el menú completo, el dibujo del puesto que identifique todo el equipo (consulte la página 19) y la firma. Si corresponde, adjunte cualquier documentación de respaldo, como el registro de alimentos procesados, la licencia de procesamiento alimentos al por mayor, etc.
3. Envíe la solicitud completa al organizado del evento, quien enviara todas las solicitudes a esta División juntas como un paquete.
4. Las solicitudes para permisos anuales pueden presentarse individualmente a esta División. Por favor, espere al menos 14 días para procesar y revisar.
5. La tarifa correspondiente debe pagarse cuando se envía la solicitud. Las tarifas actuales están disponibles en línea visitando: <https://vcrma.org/eh-fees>; o se pueden proporcionar por teléfono al (805) 654-2813.

III. REQUISITOS PARA PUESTOS DE ALIMENTOS TEMPORALES TIPO 2:

A. Requisitos Operativos de un TFF Tipo 2

1. Los permisos para TFFs Tipo 2 están limitados a alimentos empaquetados no potencialmente peligrosos. Todos los alimentos deben estar empaquetados y fabricados en un establecimiento de alimentos aprobado. No se pueden envasar, preparar ni almacenar alimentos en una casa privada.
2. Los alimentos que se vendan en un TFF Tipo 2 no deben requerir refrigeración.
3. No se permite el muestreo abierto en un TFF Tipo 2.

B. Requisitos de Construcción de un TFF Tipo 2

1. Se requiere protección superior (por encima de los alimentos).
2. Se requiere piso si es TFF Tipo 2 está ubicado sobre la tierra. El césped es aprobado para la venta de alimentos pre-ensados.

C. Requisitos para Permisos Anuales Tipo 2

1. Se requiere un Permiso Anual de operación para los vendedores que deseen participar en eventos comunitarios que operan en conjunto con los Mercados de Agricultores Certificados.
2. El Permiso Anual de operación es una opción para los vendedores que desees participar en numerosos eventos a lo largo del año.
3. Es posible que se requiera un registro de alientos procesados o una licencia de procesamiento de alimentos al por mayor para los alimentos preensados. Consulte la Sección V de este documento.

D. Como Completar la Solicitud para un TFF Tipo 2

1. Obtenga una solicitud en línea visitando: <https://cvrma.org/consumer-food-protection>; o visitando el mostrador de servicio de la División de Salud Ambiental ubicado en 800 S. Victoria Ave., Ventura entre 8:00 a.m. a 5:00 p.m. de lunes a viernes. Las horas del mostrador de servicio pueden verse afectadas debido a COVID-19, verifique las horas del mostrador de servicio actualizadas en el sitio web de la División de Salud Ambiental o llámenos al (805) 654-2813 mientras planifica su visita.
2. Complete todas las secciones de la solicitud, incluido el menú completo, el dibujo del puesto que identifica todo el equipo dentro del puesto (consulte la pagina 18) y la firma. Si corresponde, adjunte cualquier documentación de respaldo, como el registro de alimentos procesados, la licencia de procesamiento de alimentos al por mayor, etc.
3. Envíe la solicitud completa al organizador del evento, quien enviara todas las solicitudes a esta División juntas como un paquete.
4. Las solicitudes anuales pueden presentarse individualmente a esta División. Por favor, permita al menos 14 días para el proceso y revisión de la solicitud.
5. La tarifa correspondiente debe pagarse cuando se envía la solicitud. Los programas de tarifas actuales están disponibles in línea visitando: <https://vcrma.org/eh-fees>; o se puede proporcionar a pedido llamando al (805) 654-2813.

IV. Etiquetas para Alimentos Preenvasados

Se requieren etiquetas para alimentos preenvasados para todos los alimentos con más de 2 ingredientes que se envasan previamente en un establecimiento de alimentos y se venden fuera del sitio.

La información en la etiqueta debe incluir lo siguiente:

1. El nombre común del alimento, o en ausencia de un nombre común, una declaración de identidad adecuadamente descriptiva.
2. Si está hecho de dos o más ingredientes, una lista de ingredientes en orden descendente de predominio por peso, incluida una declaración de color o sabor artificial y conservantes químicos, si están contenidos en el alimento.
3. Una declaración precisa de la cantidad de contenido. Peso en onzas y gramos.
4. El nombre y lugar de trabajo del fabricante, envasador o distribuidor.
5. Para más información sobre el etiquetado, consulte el Departamento de Salud Pública de California: Rama de Alimentos y Medicamentos.

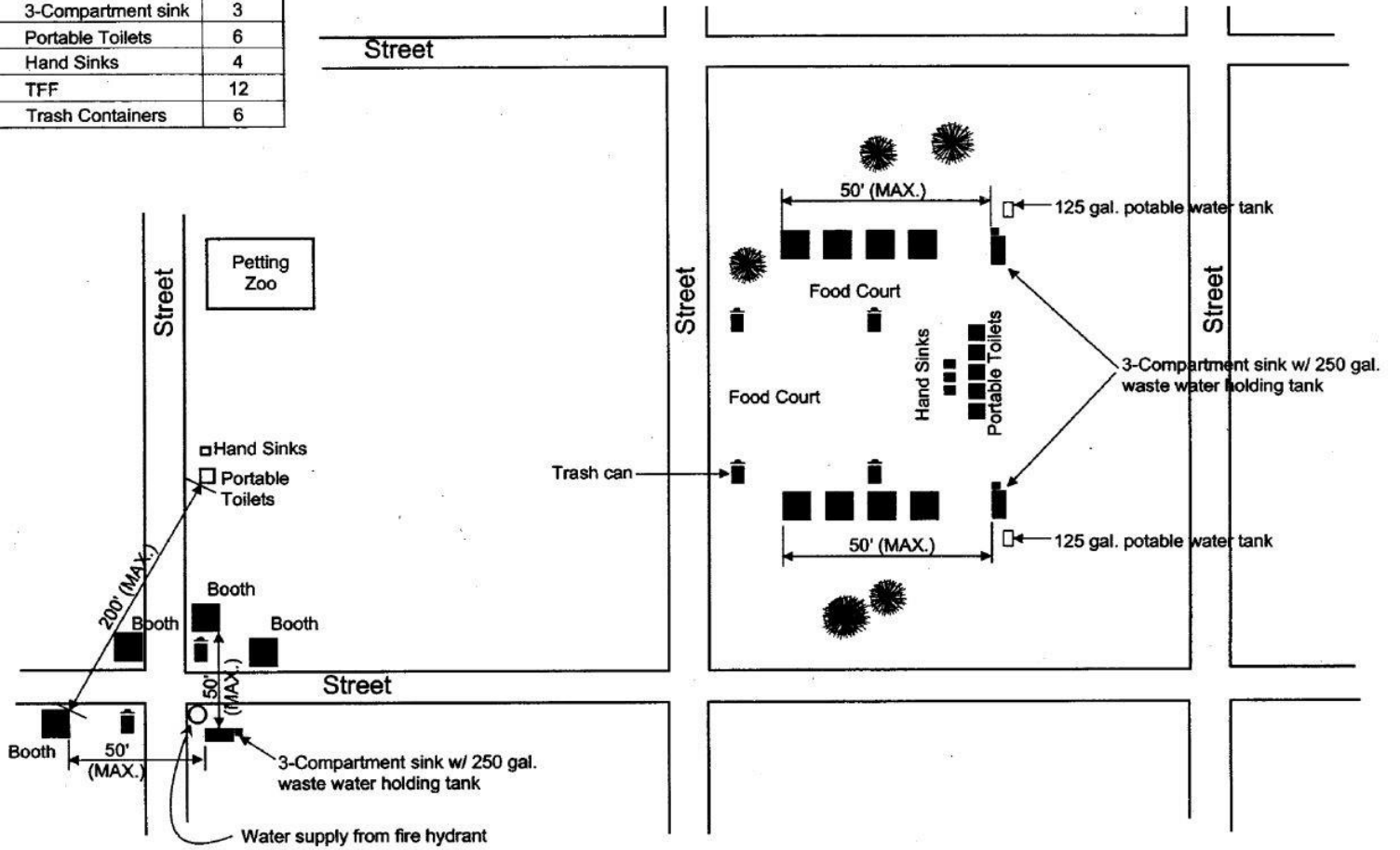


E. Registro de Alimentos Procesados (PFR por sus siglas en ingles)

La Sección 110460 del Código de Salud y Seguridad de California (H&SC) requiere que las empresas que fabrican desempacan, etiquetan o almacenan productos alimenticios en el estado, se registren en el Departamento de Salud Pública, Sucursal de Alimentos y Medicamentos (FDB por sus siglas en ingles). Por los tanto, los operadores que empacan alimentos y los venden fuera del establecimiento donde se prepararon o empacaron los alimentos deben obtener un PFR. Para obtener información sobre los PFR, puede comunicarse con la Sucursal de Alimentos y Medicamentos del Departamento de Salud Pública de California: teléfono principal (800) 495-3232 o por correo electronico a FDBinfo@cdph.ca.gov.

Adjunto #1 – Ejemplo del Plano del Sitio

| Facilities Schedule | # |
|---------------------|----|
| 3-Compartment sink | 3 |
| Portable Toilets | 6 |
| Hand Sinks | 4 |
| TFF | 12 |
| Trash Containers | 6 |



Adjunto #2- Ejemplos del Diseño de un Puesto Temporal de Comida

