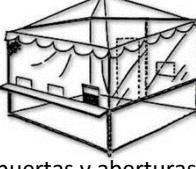


# LISTA DE VERIFICACIÓN PARA EL ORGANIZADOR DE EVENTOS COMUNITARIOS

## Planeación anticipada:

- Obtenga documentación de la Ciudad o del Condado que ha aprobado el evento.
- Presente una lista de puestos de comida / loncheras/ remolques y carritos de comida participantes. Solo los negocios de alimentos en la lista tendrán permiso para participar en el evento.
- Asegúrese de que todos los vendedores de comida tengan un permiso de negocio temporal de alimentos vigente.
- Asegúrese de que todas las loncheras de comida / carritos de comida / remolques de alimentos tengan un permiso de salud pública vigente.
- Proporcione suministro eléctrico (si está disponible).

## Configuración del puesto (si lo proporciona el organizador)

- El puesto de preparación de alimentos debe tener pisos, paredes y techos aprobados:
  - Pisos de superficie lisa y fácil de limpiar (no se permiten pisos de tierra, aserrín, hierba o grava).
  - Paredes y techos de madera, lona, plástico o material similar.
- 
- Todas las puertas y aberturas deben ser a prueba de moscas (cerrables o con malla).
- Si se usa una ventanilla de servicio: la abertura máxima será de 216 pulgadas cuadradas y debe cerrar de manera ajustada.
- Los puestos de comida empacada deben tener techos aprobados construidos de madera, lona, plástico o materiales similares.

## Fregaderos para lavado de vajilla

- Deben proveerse fregadero(s) para el lavado de utensilios por parte de los operadores de puestos temporales que prepararán alimentos. No más de 4 puestos de comida podrán compartir un fregadero. Los fregaderos deben ubicarse a menos de 100 pies de distancia de cada puesto de comida. El fregadero debe tener:

- Agua potable caliente (a 120°F) y fría
- Al menos 25 galones de agua potable por cada puesto de comida más tanque de retención de residuos con al menos un 50% más de capacidad.
- Compartimentos de por lo menos 18" x 18" x 12" o lo suficiente amplios para poder sumergir los utensilios más grandes. Debe tener escurridor integrado en cada lado.
- Conexión al servicio de alcantarillado público o a un tanque de retención.
- Espacio adecuado para secar al aire los utensilios y el equipo.
- Jabón, desinfectante y tiras reactivas para desinfectante para uso en el lavado y desinfección de utensilios.
- Protección superior o ubicarse dentro de un edificio.

## Salud e higiene de los empleados

- Empleados en buen estado de salud (no trabajan mientras estén enfermos) sin secreciones en los ojos, la nariz o la boca.

## Baños y lavamanos para empleados de negocios de comida

- Un baño por cada 15 empleados que manipulan alimentos, localizado a menos de 200 pies de distancia de los puestos de comida / loncheras / carritos.
- Cada baño debe tener un lavamanos con agua tibia (100° F - 108° F), jabón líquido, toallas de papel desechable, y un bote de basura para desechar las toallas usadas.
- Un letrero que diga "Únicamente Empleados."

## Suministro de agua potable

- El agua potable debe provenir de una fuente municipal o de otra fuente aprobada.

## Eliminación de aguas residuales y desechos líquidos

- Las aguas residuales son eliminadas adecuadamente con un método aprobado.
- Si los baños y fregaderos no están conectados al sistema de alcantarillado de la ciudad, tener disponible un vehículo aprobado para eliminar las aguas residuales (un camión de bombeo de aguas negras con permiso) que vacíe/limpie los baños portátiles y elimine desechos líquidos de los fregaderos.

## Baños públicos

- Suficientes baños para uso del público e invitados. Revise la tabla a continuación para determinar el número de baños necesarios.
- 1 lavamanos por cada 4 baños.

Máximo # de Personas que se anticipa	HORAS QUE DURARÁ EL EVENTO									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Número de baños necesarios										
< 500	4	4	4	6	6	6	8	8	8	8
500 - 1,000	4	6	6	6	6	8	8	8	8	12
2,000	4	8	8	8	8	12	12	12	12	16
3,000	8	8	10	10	10	12	16	16	20	20
4,000	8	8	12	12	16	16	20	20	24	28
5,000	12	12	12	16	20	30	30	30	30	34

## Recolección de Basura

- Número adecuado de botes de basura, forrados con bolsas de plástico herméticas, disponibles en todo el lugar del evento, junto a los puestos de comida y los lavamanos.
- Los botes de basura deben vaciarse y las bolsas reemplazarse regularmente para evitar moscas y otras alimañas.
- La basura debe desecharse de manera aprobada, esto es, utilizando un servicio de recolección de basura.

## Animales/Alimañas

- No debe haber roedores, insectos, pájaros o animales (excepto animales de servicio) en áreas con puestos de comida.
- Los paseos en animales y zoológicos deben mantenerse por lo menos a 20 pies de distancia de los puestos de comida, y deben tener estaciones de lavado de manos adyacentes.