

Pautas para eventos temporales de venta de alimentos

Este folleto contiene información sobre los requisitos que los proveedores de alimentos deben cumplir en la operación de establecimientos temporales de servicios de alimentos, establecimientos minoristas de alimentos, puestos de productos crudos o establecimientos de alimentos de mercado (es decir, puestos de comida). Los camiones de comida móviles no necesitan de permisos temporales para alimentos.

Los organizadores de eventos deben visitar la página de Eventos Especiales de Arte y Cultura en

<https://www.cabq.gov/artsculture/special-events-festivals>

Permiso para establecimientos temporales con servicio de comida

Se emiten para establecimientos que preparan comidas para servir en porciones; los cuales operan en una ubicación fija de manera temporal, sin exceder los 14 días, en relación con una celebración o evento único. La tarifa para este permiso es de \$25 y debe pagarse antes de la emisión del permiso.

Permiso para minorista temporal de alimentos

Se emiten para establecimientos que venden alimentos congelados preenvasados que operan en una ubicación fija por un plazo de tiempo no superior a los 7 días. La tarifa para este permiso es de \$50 y debe pagarse antes de la emisión del permiso.

Permiso para productos crudos

Se emiten para establecimientos que solo venden productos crudos sin cortar en una única ubicación. El permiso es válido durante un (1) año natural y la tarifa es de \$15, la que debe abonarse antes de la emisión del permiso.

Fecha de entrega de las solicitudes

Los proveedores de comida u organizadores de eventos deben solicitar un permiso de alimentos con nuestras oficinas una (1) semana previa al evento como mínimo. Consulte el diagrama de flujo de permisos sobre la obtención de permisos para establecimientos de mercado de alimentos.

Capacitación sobre seguridad de los alimentos

Se necesita la capacitación sobre seguridad de los alimentos para grandes eventos como Festival Internacional de Globos de Albuquerque. Es la responsabilidad del organizador del evento programar la capacitación sobre seguridad de los alimentos con el personal de la División de Protección de la Salud del Consumidor por lo menos una semana antes del evento.

Cumplimiento de la normativa

Los requisitos enumerados en este folleto se aplican a cualquier puesto de comida que opere fuera de un

establecimiento permitido en un festival, celebración, evento comercial temporal, mercado u otro tipo de evento.

Para obtener información sobre los permisos para establecimientos de mercado de alimentos, consulte el diagrama de flujo de permisos para mercados disponible en cabq.gov/tempfood, o comuníquese con la oficina principal del Departamento de Salud Ambiental (EHD, por sus siglas en inglés) al 505-768-2738.

(Se entiende por mercado cualquier reunión temporal de proveedores, ya sea un evento único o periódico, organizado por un coordinador de mercado y que opera en un lugar fijo, cuyo objetivo principal es la venta de bienes).

No se permitirá la venta de alimentos hasta que se haya emitido el permiso. No se proporcionarán los permisos hasta que se haya realizado el pago.

Los vendedores acuerdan cumplir todos los requisitos de la Ordenanza de Sanidad Alimentaria, la Ordenanza de Minoristas, Mercados de Carne y Mayoristas y/o la Ordenanza de Vendedores de Alimentos en Mercados.

Los vendedores sujetos a la Ley de Alimentos Caseros no necesitan un permiso de habilitación temporal de la Ciudad de Albuquerque.

No se proporcionarán los permisos hasta que se haya realizado el pago.

No añada productos al menú después de que se haya expedido el permiso; a menos que hayan sido aprobados previamente por el personal de la División de Protección de la Salud del Consumidor.

Las carnes utilizadas o vendidas deben llevar la marca de inspección del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

¿Tiene preguntas sobre el permiso para la venta de alimentos?

Teléfono: (505) 768-2716

Fax: (505) 768-2617

Correo electrónico: consumerhealth@cabq.gov
cabq.gov/environmentalhealth/food-safety 1 Civic Plaza NW, 3rd Floor,
Room 3023, Albuquerque, NM 87103

GUÍA PARA LA VENTA TEMPORAL DE ALIMENTOS

Directrices para eventos temporales de venta de alimentos de la División de Protección de la Salud del Consumidor de la Ciudad de Albuquerque.



Las estaciones aprobadas para el lavado de manos deben incluir:

1. Agua potable.
2. Un contenedor que proporcione un flujo continuo de agua (es decir, canilla/grifo). No se permiten dispensadores con pulsador.
3. Cubo o recipiente hermético para atrapar las aguas residuales.
4. Jabón.
5. Toallas de papel.
6. Cesto de basura.



Agua tibia si es posible.
Si el agua caliente no es una opción, lávese las manos con agua fría dos veces, luego séquese.

Lugares habilitados para lavar los platos

Necesitará un lavabo de tres compartimientos si lavará platos en su evento.

Si utiliza lavandina, los niveles de concentración deben estar entre 50 PPM y 100 PPM.

Si utiliza amoníaco cuaternario (QAC), asegúrese de que la concentración esté entre 200 PPM y 400 PPM.

Nunca mezcle cloro con otros químicos.

Lavado- utilice detergente

Enjuague- utilice agua limpia

Lavabo para desinfección



El primer lavado es para lavar y debe contar con detergente para vajilla.



El segundo es para enjuagar y debe contener agua limpia.



El último es para desinfectar y debe contener una solución de agua y un desinfectante.

Eliminación de residuos

No arroje ningún líquido al suelo, en las alcantarillas de la ciudad o desagües pluviales.

Todos los residuos líquidos deben desecharse en vertederos autorizados.

Todos los stands deben tener contenedores de basura herméticos.

Ventas prohibidas

- Alimentos que contengan cannabis.
- Mariscos y sushi.
- Brotes.
- Productos lácteos sin pasteurizar.
- Alimentos crudos de origen animal sin embalar.

Protección de Alimentos

- Los alimentos deben prepararse en el lugar o en las instalaciones de alimentos permitidas, como una cocina comercial. No se permiten alimentos ni hielo preparados en el domicilio.
- Los alimentos se deben transportar de forma segura y mantenerse a temperaturas aptas.
- Los alimentos fríos deben mantenerse por debajo de 41 °F y los alimentos calientes por encima de 140 °F.
- Se requieren termómetros para controlar la temperatura de todos los alimentos potencialmente peligrosos.
- Los alimentos se deben transportar y servir dentro de las cuatro horas de su preparación.
- Todos los que trabajan en el stand de alimentos deben lavarse las manos y los brazos con agua y jabón antes de manipular los alimentos, después de los descansos y después de tocarse la boca, el cabello o cualquier área que pueda transferir gérmenes a la comida.
- Use guantes desechables cuando manipule alimentos listos para consumir.
- Nunca permita que una persona maneje el dinero y luego sirva comida sin lavarse las manos.
- Todas las personas que trabajan en el puesto de comida deben vestir prendas limpias, tener un elemento que proteja el cabello (rede, gorra, entre otros) y debe tener las uñas recortadas y sin esmaltes.
- No coma, fume ni beba en las áreas de preparación de alimentos.
- Los empleados de los puestos de venta de alimentos tienen prohibido usar joyas en sus manos y muñecas, a excepción de un anillo de casamiento liso.
- Todos los alimentos y bebidas deben estar cubiertos o envueltos en todo momento para evitar la contaminación por insectos y polvo.
- Use solo platos, cubiertos y servilletas desechables para los clientes.
- Todos los alimentos y artículos de servicio individuales deben almacenarse al menos a seis (6) pulgadas del suelo.