

Establecimientos temporales de servicio de alimentos: requisitos preoperativos

Reglamentación 61-25: establecimientos minoristas de alimentos



scdhec.gov/food

Construcción, equipamiento y suministros de un establecimiento temporal de servicio de alimentos (temporary food service establishment, TFSE):

Los TFSE pueden operar en una ubicación fija durante un máximo de 14 días consecutivos si se trata de una reunión transitoria, como una feria o una exposición comercial.

Los establecimientos de venta de alimentos al por menor autorizados por el Departamento de Salud y Control Ambiental (Department of Health and Environmental Control, DHEC) que operan en una zona bajo estado de emergencia también se consideran TFSE.

Los proveedores o los coordinadores del evento deben revisar la [Sección 9-8](#) de la Reglamentación 61-25 antes de comenzar con las operaciones.

Antes de que comience el servicio de alimentos, el coordinador del evento debe completar el formulario de Autorización del Evento y enviarlo al Departamento para que autorice a los vendedores de alimentos que operarán como TFSE.

Esta ficha técnica puede usarse como una herramienta de guía, pero no incluye información sobre todos los requisitos operativos y estructurales.

Los TFSE tienen la responsabilidad de cumplir con la Reglamentación 61-25 y operar según sus disposiciones. El Departamento puede hacer inspecciones no programadas para evaluar el cumplimiento durante el evento.

Comuníquese con la oficina local del DHEC para obtener información adicional.

Sistema/suministro de agua:

- » Debe estar aprobado.
- » Las mangueras de agua potable deben ser de calidad alimentaria y de un color diferente al de las mangueras de aguas residuales.

Drenaje:

- » Se debe almacenar en contenedores cerrados que sean adecuados en cantidad y capacidad.
- » O se deben verter directamente en un sistema de alcantarillado autorizado.

El dispositivo de prevención del reflujo debe estar aprobado y debe instalarse cuando se conecte una manguera al sistema de agua potable.

Las calderas deben tener la capacidad suficiente.

Se deben proporcionar los contenedores adecuados para la **basura y los desechos**.

Dispositivos de iluminación:

- » Deben proporcionar al menos 20 pies de luz.
- » Deben estar protegidos, cubiertos o ser resistentes a roturas.

Fregadero de 3 compartimentos:

- » Debe ser lo suficientemente grande para que entren 2/3 del equipo más grande.
- » Debe tener suministro de agua caliente y fría a presión.

Se debe proporcionar un **kit de prueba** que mida con precisión la concentración de partes por millón (ppm) de un desinfectante aprobado.

La **refrigeración** debe ser adecuada para las necesidades de almacenamiento en frío y estar provista de termómetros.

Lavamanos:

- » Debe tener un suministro de agua caliente y fría a presión.
- » Debe tener jabón y toallas de papel.
- » Debe estar separado de los alimentos y las áreas de contacto con los alimentos por una protección contra salpicaduras o por un espacio de 12 pulgadas.

Se debe proporcionar al menos un **termómetro para alimentos** que esté calibrado para verificar las temperaturas frías y calientes de los alimentos.

Los **montantes, las vigas o los techos** que estén expuestos deben pintarse o sellarse.

REQUISITOS PARA TENER UN LUGAR AL AIRE LIBRE

Los **pisos, las paredes y los techos** deben ser de un material sólido y fácil de limpiar.

Si se utiliza una **mampara** por encima de la altura del friso (de 4 a 5 pies por encima del piso acabado) de la pared, debe ser de al menos 16 mallas por pulgada. Es posible que se requieran alerones de lona u otros dispositivos eficaces donde sea necesario, cuando se utilice una mampara.

Las **aberturas exteriores** deben ser herméticas e incluir ventanas o mamparas de cierre automático.

Las **ventanas de servicio** deben ser:

- » de cierre automático;
- » ventanas de caída libre;
- » cortinas de aire, que deben ser:
 - a. eficaces contra el polvo y los insectos;
 - b. de tamaño eficaz para la abertura de la ventana.

El DHEC puede emitir un aviso por escrito en el que se ordene a todos los vendedores que interrumpan sus operaciones si alguno de ellos no cumple con los requisitos.

Establecimientos temporales de servicio de alimentos: requisitos preoperativos

Reglamentación 61-25: establecimientos minoristas de alimentos



scdhec.gov/food

Lista de autoverificación de TFSE

INSTALACIÓN

- El TFSE cuenta con protección aérea, paredes y un piso aceptable (hormigón, asfalto, madera compacta o un material similar).
- Las ventanas de servicio son herméticas y de cierre automático (si están al aire libre).
- El método para almacenar alimentos/utensilios/artículos de un solo servicio/un solo uso es lejos del piso/suelo.
- El lavamanos con agua caliente y fría a presión que se proporciona en el TFSE es fácilmente accesible (no se pueden utilizar guantes ni desinfectantes de manos como sustituto del lavado de manos).
- El equipo de almacenamiento en frío para mantener los alimentos con control de tiempo/temperatura para seguridad (time/temperature control for safety, TCS) a 41 °F o menos está limpio y es adecuado.
- El equipo de almacenamiento en caliente para mantener los alimentos TCS a 135 °F o más está limpio y es adecuado.
- El suministro de agua potable es adecuado y está aprobado, y las mangueras son de calidad alimentaria y de color diferente al de las mangueras de aguas residuales.
- La cantidad y la capacidad de los contenedores cerrados de aguas residuales son adecuadas o las aguas residuales se vierten directamente en un sistema aprobado (no se vierten en el suelo).
- Los contenedores de basura/desechos son adecuados.
- El fregadero de 3 compartimentos (3 contenedores) tiene compartimentos de tamaño adecuado con agua caliente y fría a presión (para lavar, enjuagar y desinfectar).

EQUIPAMIENTO Y SUMINISTROS

- Todo el equipo de cocina, los utensilios y las superficies de contacto con los alimentos están limpios.
- Se proporcionan utensilios adicionales (cucharas, espátulas, pinzas, palas, etc.).
- Se proporcionan papel de cera, espátulas, pinzas, guantes desechables u otro equipo de despacho (no se permite el contacto de las manos con los alimentos listos para el consumo).
- Se proporcionan termómetros de vástago para alimentos en buen estado de funcionamiento, calibrados para verificar las temperaturas calientes y frías.
- El lavamanos tiene jabón y toallas desechables.

- Se proporcionan detergente lavavajillas y desinfectante aprobado, y se almacenan lejos de los alimentos, los recipientes de alimentos, las superficies en contacto con los alimentos y los artículos de servicio único.
- Se suministran tiras reactivas que coinciden con el desinfectante.
- Los paños de limpieza en uso se almacenan en desinfectante.
- Se proporcionan cubiertas o tapas para los alimentos cuando no están en servicio continuo.

ALIMENTOS

- Todos los alimentos y el hielo se obtienen de proveedores autorizados.
- Todos los alimentos y el hielo están protegidos contra una posible contaminación.
- El hielo que se utiliza como refrigerante está separado del hielo comestible.
- Los alimentos están separados y protegidos de la contaminación durante el transporte.
- Los alimentos cocinados fuera del lugar son proporcionados por un establecimiento de venta de alimentos al por menor autorizado (no se permiten alimentos cocinados en casa).
- Los condimentos de autoservicio para el cliente se suministran en envases individuales o dispensadores protectores.
- Todos los recipientes de alimentos, utensilios y artículos de servicio único (pajillas, vasos, servilletas, etc.) están protegidos.

EMPLEADOS

- Las pertenencias personales se guardan lejos de las áreas de preparación/servicio de alimentos, áreas de almacenamiento en seco y áreas de servicio único.
- Los empleados no presentan síntomas de enfermedad.
- Los empleados no comen, beben ni fuman dentro del TFSE.
- Las personas no autorizadas están fuera del TFSE.

AL FINAL DEL DÍA O CUANDO SEA NECESARIO

- Los contenedores cerrados de aguas residuales se vierten en un sistema de eliminación de aguas residuales autorizado.
- El aceite de cocina se desecha en un lugar autorizado.
- Los restos de alimentos calientes o cocinados se desechan al final del día.