

Puesto Estacional Permanente de Comida

Seasonal Permanent Food Stand

REVISIÓN DEL PLAN, OTORGAMIENTO DE LICENCIAS Y OPERACIÓN SEGURA

PLAN REVIEW, LICENSING AND SAFE OPERATION

Spanish

Definición de Puesto Estacional Permanente de Comida (SPF)

Un puesto estacional permanente de comida (SPF) es un establecimiento de servicios de alimentos y bebidas que opera en un puesto fijo o en un edificio, pero que no funciona más de 21 días al año.

Pasos a seguir para operar el puesto

Los establecimientos de alimentos y bebidas que operan en Minnesota tienen licencias otorgadas por diferentes agencias. El menú y la ubicación de operación del establecimiento determinan cuál es la agencia responsable de la revisión del plan y del otorgamiento de la licencia. Para averiguar cuál es la agencia responsable, vea el sitio en la web de [Otorgamiento de Licencias \(Licensing\)](#). Póngase en contacto con la agencia pertinente para analizar su plan comercial y de negocios, revisión del plan, abordar los requisitos necesarios para el otorgamiento de la licencia y obtener las solicitudes.

Operación segura

Salud e higiene de los empleados

Los empleados que han estado enfermos y han tenido vómitos o diarrea no pueden

English

Definition of SPF

A seasonal permanent food stand (SPF) is a food and beverage service establishment which is a permanent food service stand or building, but which operates no more than 21 days annually.

How to get started

Food and beverage establishments in Minnesota are licensed by different agencies. The establishment's menu and location of operation determines which agency is responsible for plan review and licensing. To find out which agency is responsible, see the [Licensing](#) website. Contact the appropriate agency to discuss your business plan, plan review and licensing requirements, and obtain applications.

Safe operation

Employee health and hygiene

Employees who have been ill with vomiting and/or diarrhea cannot work in a food

trabajar en un establecimiento de venta de comida hasta que no haya transcurrido un periodo de, al menos, 24 horas después de haber desaparecido sus síntomas.

Lavado de las manos

Lavarse las manos es la manera más efectiva de evitar la diseminación de las bacterias y virus que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

- Asegúrese que el lavamanos esté operativo antes de empezar la preparación de la comida. Debe estar accesible a todos los empleados y solo debe usarse para lavarse las manos.
- Los lavamanos tienen que contar con agua corriente, jabón, toallas desechables y un cesto de basura.
- Lávese las manos con frecuencia. Es importante lavarse las manos antes de trabajar con alimentos, equipos y utensilios limpios, después de fumar, comer o beber, después de haber ido al baño o en cualquier momento en que sus manos se contaminen.

Cómo evitar el contacto con las manos descubiertas

Póngase guantes desechables o use utensilios, papel de envolver, espátulas, tenazas o cualquier otro equipo dispensador para evitar el contacto de las manos descubiertas con la comida lista para consumo.

Fuentes autorizadas

El primer paso para garantizar que le ofrecerá comida segura a sus clientes es comprar los alimentos, las bebidas y el hielo a fuentes aprobadas.

establishment for at least 24 hours after their symptoms end.

Handwashing

Handwashing is the single most effective means of preventing the spread of bacteria and viruses, which can cause foodborne illness.

- Ensure your handwashing sink is set up before you begin food preparation. Make it easily accessible to all employees and use it only for handwashing.
- Handwashing sinks need running water, soap, disposable towels and a trash container.
- Wash hands often. It is important to wash your hands before working with food, clean equipment and utensils; after smoking, eating or drinking, or using toilet facilities; or any time hands become contaminated.

Preventing bare hand contact

Prevent bare hand contact with ready-to-eat food by wearing disposable gloves or using utensils, deli tissue, spatulas, tongs or other dispensing equipment.

Approved sources

Obtaining food, beverages and ice from approved sources is the first step in ensuring safe food for your customers.

- Prepare la comida en el SPF, o si la necesita preparar con anticipación, contacte a su supervisor para hablar sobre la preparación fuera del sitio.
- La comida no se puede preparar, ni almacenar, en una casa particular.
- El agua debe provenir de una fuente aprobada. Algunas de las fuentes aprobadas son el sistema de suministro público de agua o agua comercial embotellada.

Limpie y separe

Limpieza y sanitización

El equipo contaminado es una causa común de enfermedades transmitidas por los alimentos. Instale tres bateas del tamaño necesario para lavar, enjuagar y sanitizar el equipo.

1. **Lave** con agua caliente, jabonosa.
1. **Enjuague** con agua limpia.
2. **Sanitice** usando productos químicos.

Use sanitizadores químicos aprobados, tales como lejía (blanqueador de cloro), amonio cuaternario o yodo. Siga siempre las instrucciones que aparecen en la etiqueta. Use la solución sanitizadora de la potencia requerida y cumpla con el tiempo de contacto necesario. Utilice un kit de pruebas para verificar la concentración del sanitizador.

Cómo evitar la contaminación cruzada

Evite la contaminación cruzada de la comida lista para consumo con la comida de origen animal cruda o con los equipos sucios.

- Prepare food in the SPF or if you need to prepare food in advance contact your inspector to discuss off site preparation.
- Food cannot be prepared or stored in a home.
- Water must be from an approved source. Some approved sources are a public water supply system or commercially bottled drinking water.

Clean and separate

Cleaning and sanitizing

Contaminated equipment is one common cause of foodborne illness. Provide three containers of sufficient size to wash, rinse and sanitize equipment.

2. **Wash** in hot, soapy water.
3. **Rinse** in clean water.
4. **Sanitize** in chemicals.

Use approved chemical sanitizers such as chlorine bleach, quaternary ammonium, or iodine. Always follow label instructions. Use the required sanitizer solution strength and contact time. Use a test kit to verify the sanitizer concentration.

Preventing cross-contamination

Prevent cross-contamination of ready-to-eat food from raw animal food or dirty equipment.

- Store raw meat, poultry and fish below ready-to-eat food.

- Almacene la carne cruda de res y aves de corral y los pescados debajo de la comida lista para consumo.
- Almacene y manipule el hielo con las medidas de seguridad pertinentes. Debe drenar el hielo que se utiliza para enfriar los envases de bebidas. No vuelva a utilizar este hielo para las bebidas y la preparación de comida.
- Guarde los paños de limpieza húmedos o sucios sumergidos en un sanitizador aprobado y de la potencia requerida.

Control de tiempo y temperatura al cocinar para garantizar la seguridad alimentaria (TCS)

Cocine los alimentos crudos de origen animal según los [Requerimientos de Temperatura y Tiempo \(Temperature and Time Requirements\) \(PDF\)](#) internos. Entre éstos, se incluyen los siguientes:

- 165°F durante 15 segundos para aves de corral
- 155°F durante 15 segundos para carne de res molida
- 145°F durante 15 segundos para carnes y pescados enteros.

Mantenimiento del frío y el calor

Una de las causas comunes de las enfermedades transmitidas por los alimentos es el mantenimiento inadecuado de las temperaturas y los tiempos de cocción.

- Mantenga la comida fría TCS a 41°F, o menos. La comida congelada debe permanecer congelada.

- Store and handle ice safely. Ice used to cool beverage containers must be drained. Do not re-use this ice in drinks or food preparation.
- Store damp or soiled wiping cloths in an approved sanitizer at the required strength.

Cooking time/temperature control for safety food (TCS)

Cook raw animal food according to the internal [Temperature and Time Requirements \(PDF\)](#). These include:

- 165°F for 15 seconds for poultry
- 155°F for 15 seconds for ground meat
- 145°F for 15 seconds for whole muscle meat and fish

Cold and hot holding

Improper holding temperatures and times are one common cause of foodborne illness.

- Maintain cold TCS food at 41°F or below. Frozen food must remain frozen.
- Maintain hot TCS food at 135°F or above.

- Mantenga la comida TCS caliente a 135°F, o más.

Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety \(www.health.state.mn.us/foodbizsafety\)](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)

[Licensing](http://www.health.state.mn.us/www.health.state.mn.us/communities/environment/food/license/index.html)

[\(www.health.state.mn.us/www.health.state.mn.us/communities/environment/food/license/index.html\)](http://www.health.state.mn.us/www.health.state.mn.us/communities/environment/food/license/index.html)

[Temperature and Time Requirements for Food \(PDF\)](https://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/timetempfs.pdf)

[\(https://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/timetempfs.pdf\)](https://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/timetempfs.pdf)

[Requerimientos de Temperatura y Tiempo \(Temperature and Time Requirements\) \(PDF\)](https://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/timetempfs.pdf)

[\(https://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/timetempfs.pdf\)](https://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/timetempfs.pdf)

[Mobile Food Unit, Seasonal Temporary Food Stand, and Seasonal Permanent Food Stand Construction Guide \(PDF\)](https://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/license/mobseconstgd.pdf)

[\(https://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/license/mobseconstgd.pdf\)](https://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/license/mobseconstgd.pdf)

[Guía de Construcción de Unidades Móviles de Comida, Puestos Estacionales Temporales de Comida y Puestos Estacionales Permanentes de Comida \(Mobile Food Unit, Seasonal Temporary Food Stand and Seasonal Permanent Food Stand Construction Guide\) \(PDF\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/license/mobseconstgdsp.pdf)

[\(www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/license/mobseconstgdsp.pdf\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/license/mobseconstgdsp.pdf)

Minnesota Department of Health
Food, Pools, and Lodging Services
PO Box 64975
St. Paul, MN 55164-0975
651-201-4500
health.foodlodging@state.mn.us
www.health.state.mn.us

Minnesota Department of Agriculture
Food and Feed Safety Division
625 Robert Street N
St. Paul, MN 55155-2538
651-201-6027 or 1-800-697-AGRI
MDA.FFSD.Info@state.mn.us
www.mda.state.mn.us

ENERO 2019

Para obtener esta información en otro formato, llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.

JANUARY 2019

To obtain this information in a different format, call: 651-201-4500 or 651-201-6000.