

Puesto de Alimentos en Remates

Permiso de Proveedor de Eventos Múltiples (MEV)

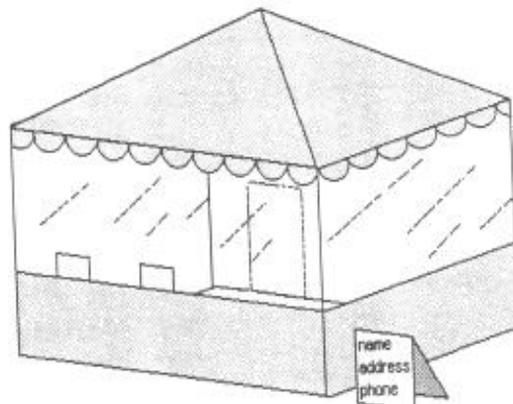
Requisitos Generales de Funcionamiento:

- ✓ **Obtenga el permiso MEV:** consulte el paquete de permisos MEV para obtener requisitos más detallados
- ✓ **Protección superior aérea:** todos los puestos de comida deben tener protección aérea debajo de un techo
- ✓ **Protección de los alimentos:** los alimentos abiertos deben protegerse de la contaminación (por ejemplo: polvo, moscas) con barreras adecuadas, como cabinas completamente cerradas o compartimentos para alimentos
- ✓ **Nombre del negocio identificado:** mediante el uso de un letrero o otro método aprobado
- ✓ **Alimentos almacenados a 6 pulgadas del suelo:** mediante el uso de una mesa u otro método aprobado
- ✓ **Todos los alimentos / bebidas provienen de una fuente aprobada:** Se prohíbe el uso de alimentos preparados o almacenados en el hogar, excepto los productos aprobados de operaciones del programa cottage food.
- ✓ **Estación de lavamanos:** se requiere una estación de lavamanos si se manipularán alimentos no empaquetados
- ✓ **Estación de lavado de fregadero de lavaplatos/utensilios:** se requiere una estación de lavado de fregadero de lavaplatos si se prepara y / o sirve comida abierta con utensilios de múltiples servicios
- ✓ **Baño (inodoro y lavamanos):** entre 200 pies del puesto de alimentos
- ✓ **Almacenamiento y eliminación de basura:** de manera sanitaria
- ✓ **Suministro de agua potable accesible**
- ✓ **Eliminación adecuada de aguas residuales:** las aguas residuales **no** deben desecharse en el suelo o en un colector de aguas pluviales, deben desecharse en el drenaje sanitario
- ✓ **No se permiten animales vivos, pájaros o aves de corral:** entre 20 pies de cualquier lugar de venta o almacenamiento de alimentos

Estructura de Puestos de Alimentos:

La cabina de TFF estará diseñada para proteger los alimentos y bebidas de la contaminación. La cabina debe estar completamente cerrada con cuatro lados completos, una parte superior y un piso que se pueda limpiar o en compartimentos de alimentos. Se pueden usar materiales de construcción como madera contrachapada, lona, plástico y mosquiteros de malla fina (al menos 16 mallas / pulgada cuadrada). Las cabinas de alquiler construidas, como se indica a continuación, pueden utilizarse cuando han sido aprobadas por EMD.

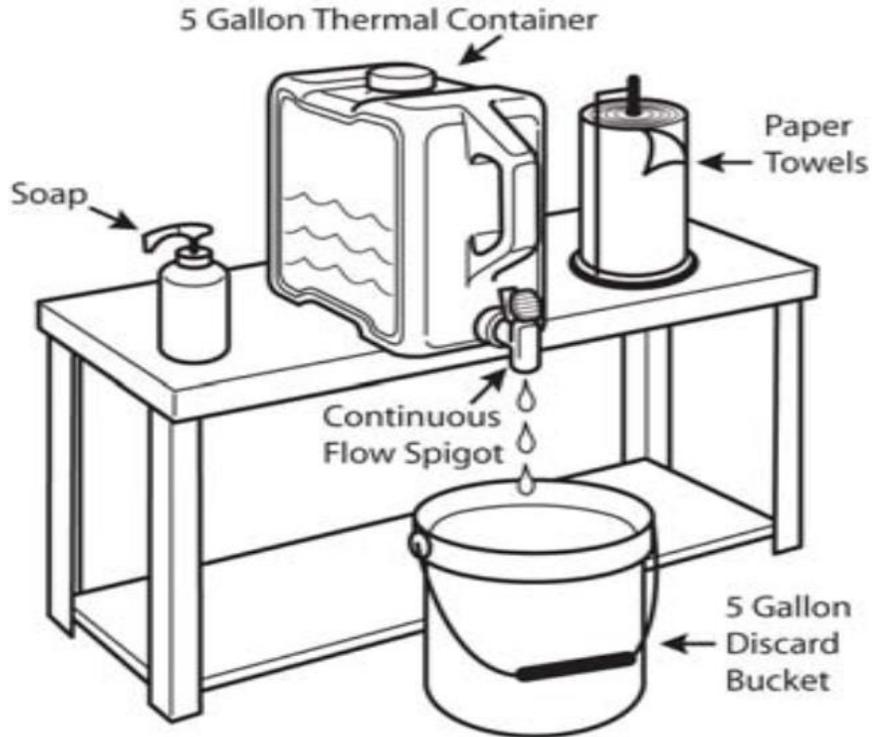
- Compartimiento de alimentos significa un espacio cerrado con todas las siguientes características:
 - (a) El espacio está definido por una barrera física del entorno exterior que encierra completamente todos los alimentos, las superficies en contacto con los alimentos y la manipulación de alimentos no empaquetados. (b) Todas las aberturas de acceso están equipadas con cierres ajustados o una o más barreras alternativas que protegen eficazmente los alimentos de la contaminación, facilitan la manipulación segura de los alimentos y minimizan la exposición al medio ambiente. (c) Está construido con materiales que no son tóxicos, son suaves, son fáciles de limpiar y son duraderos.
- Se requiere un piso para una cabina que opere sobre césped o tierra. El piso debe ser de madera contrachapada, lona u otros materiales aprobados por EMD. (El pavimento es aceptable).
- El techo debe ser liso, duradero y fácil de limpiar. Las mallas solo serán aceptables como material de techo sobre el equipo de cocina cuando sea necesario para fines de ventilación.
- Las puertas y las aberturas para el servicio de alimentos deben estar equipadas con cierres ajustados para minimizar la entrada de insectos.
- El uso de más de dos piezas de equipo auxiliar (hieleras, refrigeradores, etc.) puede requerir una cabina adicional y / o permiso adicional.



Requisitos Adicionales:

- Las operaciones de alimentos que tienen instalaciones de barbacoa y equipo de cocina instalados fuera de la cabina cerrada deben tener una ventana de paso para permitir que los alimentos se traigan dentro de la cabina.
- Se permite una hielera por cada tipo de carne / alimento aprobado para cocinar al aire libre en la cabina al lado del equipo de cocina. Todas las demás hieleras con alimentos deben almacenarse dentro de la cabina.
- Todo el equipo aprobado fuera de la cabina debe separarse del público mediante el uso de cuerdas u otros métodos aprobados (por ejemplo, cinta de precaución) para evitar la contaminación de los alimentos y lesiones al público.
- All approved equipment outside of the booth must be sectioned off from the public by using ropes or other approved methods (e.g. caution tape) to prevent contamination of the food and injury to the public.

Estación de lavamanos



Estación de fregadero de lavaplatos

