

## Requisitos para muestras de verdura/fruta “Flea Market or Swap Meet”

### Requisitos de operación general:

- ✓ **Obtener un permiso de “Multi Event Vendor (MEV)”**
- ✓ **Protección superior:** Todos los puestos tienen que tener protección superior.
- ✓ **Nombre del Negocio visible:** un letrero o un método aprobado de otra manera.
- ✓ **Alimentos guardados a 6 pulgadas del piso:** por uso de una contrahuella, mesa u otro método aprobado.
- ✓ **Todos los alimentos vienen de una fuente aprobada.**
- ✓ **Baños (inodoro y estación de lavado de manos):** dentro de 200 pies del puesto.
- ✓ **Basura/almacenamiento y eliminación de basura:** en manera sanitaria
- ✓ **Eliminación adecuada de aguas residuales:** a mediante de alcantarillado sanitario. Las aguas residuales no se deben tirar al suelo o al desagüe pluvial.
- ✓ **No se permiten animales vivos, pájaros, o aves de corral:** dentro de 20 pies de cualquier lugar de venta o almacenamiento de alimentos.

### Requisitos para proporcionar muestras:

*Todos los vendedores de alimentos interesados en proporcionar muestras de productos agrícolas deben obtener un “Food Handlers Card” requerido con el permiso “MEV.”*

- ✓ **¡Lávese sus manos!** Lavado de manos antes de cortar el producto (consulte los requisitos para lavarse las manos en la página 2).
- ✓ **Use guantes desechables:** Use guantes limpios/desechables/ sin látex para cortar los productos.
- ✓ **Lave la verdura/fruta:** La verdura/fruta destinada para proporcionar muestras debe ser lavada con agua potable para eliminar tierra.
- ✓ **Empleados enfermos no deben de manipular alimentos:** No prepare muestras si está enfermo o experimenta una secreción incontrolable de los ojos o nariz.
- ✓ **Limpie y desinfecte los utensilios y tablas de cortar:** Traiga cuchillos, utensilios y tablas de cortar extra limpios y sanitarios. Guarde los extras en un recipiente sanitario sellado. Reemplace todos los utensilios/ tablas de cortar cada 4 horas.
- ✓ **Proteja las muestras de moscas/insectos:** Mantenga las muestras en un recipiente cubierto aprobado.
- ✓ **Distribuya muestras directamente al cliente:** Muestras se dividirán en porciones y se distribuirán utilizando envoltorios o utensilios de un solo servicio (ejemplo: palillos, o vasos desechables).

- ✓ **Mantenga verdura/fruta potencialmente peligrosa a 45F o menos:** Ejemplos incluyen melones cortados (incluyendo sandía) o tomates. Deseche las muestras restantes 2 horas después de cortar.
- ✓ **Deseche las muestras que falten después de 4 horas:** A menos que se sean potencialmente peligrosa, que deben ser botadas dentro de 2 horas después de cortar.

### Requisitos para lavarse las manos

*¡El lavado de las manos es la manera más barata, fácil y efectiva para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos!*

La estación de lavado de manos debe colocarse dentro del puesto en un área accesible sin obstrucciones.

#### **PUESTO DEL LAVADO DE MANOS**

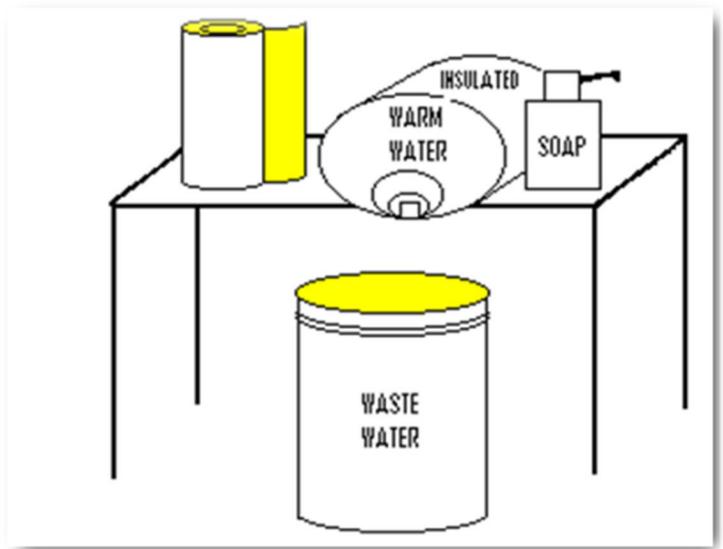
**AGUA POTABLE:** por menos 2.5 galones en un recipiente con un grifo equipado para operación con manos libres.

**POMPA DE JABON:** ponga jabón y ponga por toda partes de la mano por 15 segundos.

**ROLLO DE TUALLAS DESECHABLES:** para secarse las manos después de lavarse las manos correctamente

**CONTENEDOR DE AGUA RESIDUAL:** para coleccionar aguas residuales para su eliminación en un alcantarillado sanitario.

**CONTENEDOR/ BOLSA DE BASURA:** para toallas de papel usadas.



### Estación de lavado de utensilios

Se requiere una estación para el lavado de utensilios si prepara algún alimento abierto para muestras usando un utensilio multiservicio (ejemplo: cuchillos, tenazas, tablas de cortar, etc).

#### **PUESTO PARA EL LAVADO DE UTENSILIOS**

Instalar bajo protección superior para que esté protegido de la contaminación física.

**1<sup>st</sup> CUBETA:** llenar con agua jabón y agua limpia

**2<sup>nd</sup> CUBETA:** llenar con agua limpia

**3<sup>rd</sup> CUBETA:** llenar con desinfectante (100 ppm cloro o 200ppm amoniaco)

*Como preparar una solución de desinfectante:*

*Agregue una cucharada de cloro (estándar) por cada galón de agua.*

