Autoridad de Salud de Oregon
Programa de Salud y Seguridad en Alimentos, Piscinas y Hospedaje

GUÍA DE OPERACIÓN PARA UNIDADES MÓVILES DE ALIMENTOS

Directrices Para el Servicio de Alimentos

AUTORIDAD DE SALUD DE OREGON

Guía de Operación Para Unidades Móviles de Alimentos

¿PREGUNTAS?

Comuníquese con el departamento de salud de su condado para obtener información sobre la licencia de su unidad móvil:
https://www.oregon.gov/oha/PH/PROVIDERPARTNERRESOURCES/LOCALHEALTHDEPARTMENTRESOURCES/Pages/lhd.aspx

Autoridad de Salud de Oregon
Programa de Prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos
800 NE Oregon Street, Suite 640
Portland, OR 97232

www.healthoregon.org/foodsafety

Rev 05/2025

Tabla de Contenido

LICENCIA PARA SU UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS....4
DEPARTAMENTOS DE SALUD AMBIENTAL DEL CONDADO....5
¿QUÉ ES UNA UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS?....5
¿COMO SE CLASIFICA UNA UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS?....6
BASE DE OPERACIONES....7
ACTIVIDADES PERMITIDAS FUERA DE LA UNIDAD....8
UNIDADES MÓVILES DE ALIMENTOS QUE OPERAN EN EVENTOS TEMPORALES....9
TARJETA DE MANEJO DE ALIMENTOS....9
CATERING EN UNIDADES MÓVILES Y PROCESOS ESPECIALIZADOS....9
PERSONA A CARGO (PAC)....10
EMPLEADOS ENFERMOS NO DEBEN TRABAJAR....10
INSTALACIONES PARA EL LAVADO DE MANOS....11
FUENTE DE ALIMENTOS....11
FUENTE DE AGUA POTABLE....11
ALIMENTOS DE ALTO RIESGO....11
TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS....12
TERMÓMETROS....13
LAVADO DE TRASTES....14
LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN....14
PROTECCIÓN GENERAL DE ALIMENTOS....14

Capítulo 1

Guía de Operación Para Unidades Móviles de Alimentos

Resumen de las Reglas de Salubridad Alimentaria relacionadas con las unidades móviles de alimentos

La Guía de Operación para Unidades Móviles de Alimentos está diseñada para ayudarle a establecer y operar su unidad de manera sanitaria y segura. Al seguir prácticas críticas de seguridad alimentaria, podrá reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Aunque este documento contiene información detallada sobre las reglas para la construcción y operación de unidades móviles de alimentos, no contiene todos los requisitos para su unidad. A menos que se indique lo contrario, se proporcionan secciones de las Reglas de Salubridad Alimentaria, Reglas Administrativas de Oregon (OAR) 333-150-0000 para que pueda obtener los requisitos específicos. Las Reglas de Salubridad Alimentaria de Oregon están disponibles en www.healthoregon.org/foodsafety.

Licencia Para Su Unidad Móvil de Alimentos

Se requiere una licencia antes de operar. Antes de obtener la licencia para su Unidad Móvil de Alimentos, debe pasar por una revisión de plan con el Departamento Local de Salud Ambiental. Adicionalmente, es posible que también requiera obtener aprobaciones de otras agencias, que incluyen, pero no se limitan a, planificación (zonificación) de su municipal, el departamento de bomberos y otras autoridades locales o del condado. La ley de Oregon requiere que todas las actividades de servicio de alimentos abiertas al público tengan licencia ANTES de comenzar a operar.

Mantenga la unidad tal como fue aprobada. Las unidades móviles de alimentos deben mantenerse y operarse según el diseño y la aprobación original. Las unidades que han sido modificadas sin aprobación deben regresar al diseño y operación originalmente aprobados. Si una unidad móvil opera en un condado diferente al de su licencia, el operador requiere notificar al Departamento Local de Salud Ambiental del condado que se haya traslado antes de operar.

Departamentos de Salud Ambiental del Condado

Póngase en contacto con el departamento de salud ambiental de su condado al inicio de su proceso de planificación y antes de comprar la unidad. Determine en qué condado operará su unidad móvil. La información de contacto del programa de salud ambiental del condado se encuentra en este sitio web:
https://www.oregon.gov/oha/PH/PROVIDERPARTNERRESOURCES/LOCALHEALTHDEPARTMENTRESOURCES/Pages/lhd.aspx

Baker	541-473-5186	Lake	541-947-6045
Benton	541-766-6841	Lane	541-682-4480
Clackamas	503-655-8384	Lincoln	541-265-4127
Clatsop	503-325-8500	Linn	541-967-3821
Columbia	503-397-7210	Malheur	541-473-5186
Coos	541-266-6720	Marion	503-588-5346
Crook	541-447-8155	Morrow	541-278-6394
Curry	541-425-7545	Multnomah	503-988-3400
Deschutes	541-322-7400	Polk	503-623-9237
Douglas	541-440-3574	Sherman-NCPH	541-506-2753
Gilliam-NCPH	541-506-2753	Tillamook	503-842-3943
Grant	541-620-0965	Umatilla	541-278-6394
Harney	541-620-0965	Union	541-962-8818
Hood River	541-387-6885	Wallowa	971-673-0442
Jackson	541-774-8206	Wasco-NCPH	541-506-2753
Jefferson	541-475-4456	Washington	503-846-8722
Josephine	541-474-5325	Wheeler	541-620-0965
Klamath	541-883-1122	Yamhill	503-434-7525

¿Qué Es Una Unidad Móvil de Alimentos?

Una unidad móvil de alimentos es cualquier vehículo autopropulsado, o que pueda ser remolcado o empujado por una banqueta, calle, carretera, o vía acuática. La comida puede ser preparada o procesada en este vehículo, y se utiliza para vender y dispensar alimentos al consumidor final. Las unidades móviles de alimentos deben estar aseguradas y protegidas contra la contaminación cuando no estén en operación. No hay un límite de tamaño para estas unidades, pero deben cumplir con los siguientes requisitos:

Ruedas: Las unidades móviles deben ser móviles en todo momento durante el tiempo de operación. Deben estar sobre ruedas funcionales y adecuadas en todo momento para el tipo de unidad.

Diseñada En Una Sola Pieza: Las unidades móviles deben ser diseñadas y construidas para moverse como una sola pieza. No se permite que las unidades estén diseñadas para ser ensambladas en el lugar de operación. OAR 333-162-0020.

Integral: La unidad y todas sus operaciones y equipos deben ser parte integral de la unidad. Esto no excluye el uso de un aparato de cocina al aire libre, como un asador, solo permitida en una unidad Clase IV.

Capacidad De Agua y Drenaje: Los tanques de agua potable deben ser diseñados para ser accesibles y translúcidos para verificar su limpieza, y deben limpiarse al menos cada 6 meses. Los tanques deben tener la suficiente capacidad para el funcionamiento de la unidad, incluyendo al menos 30 galones para el lavado de utensilios y ollas, 5 galones para el lavado de manos, y los galones adicionales necesarios para la preparación de alimentos y limpieza. El tanque de aguas residuales debe tener una capacidad mínima del 15% mayor que el tanque de agua limpia/potable. Una unidad móvil de alimentos puede conectarse directamente a las conexiones de agua y drenaje si están disponibles en el lugar de operación. Si la unidad no puede conectarse directamente al drenaje, no podrá conectarse al sistema público de agua. La unidad debe estar conectada a ambos, el agua potable y el drenaje; no se permite conectarse solo a uno. Los tanques de agua potable y de aguas residuales no pueden ser removidos de la unidad, incluso si existen conexiones directas de agua y drenaje disponibles. Sección 5-305.1.

Presión Del Agua: Todos los fregaderos deben contar con agua a presión mínima de 20 PSI o permitir un flujo continuo de agua. No se permiten fregaderos que funcionen por gravedad.

¿Como Se Clasifica Una Unidad Móvil de Alimentos?

Existen cuatro tipos de unidades móviles de alimentos y sus clasificaciones se basan en el menú. Una unidad móvil de alimentos puede vender productos dentro de su número de clasificación o de una clasificación inferior (ver Tabla 1). Por ejemplo, una unidad de Clase III también puede vender productos permitidos en las de Clase I y II.

Clase I Estas unidades solo pueden servir alimentos intactos y empaquetados, y bebidas que no sean de alto riesgo. No se permite la preparación ni el ensamblaje de alimentos o bebidas en la unidad. Las bebidas que no sean de alto riesgo solo pueden ser servidas de dispensadores de bebidas o contenedores cubiertos. No se permite el hielo dispensado.

Clase II Estas unidades pueden servir los alimentos permitidos en la Clase I y, además, cuentan con áreas equipadas con control de temperatura caliente y/o fría para exhibir alimentos sin empaque. No se permite el autoservicio por parte de los clientes, ni la preparación, ensamblaje o cocinar alimentos dentro de la unidad.

Clase III Estas unidades pueden servir cualquier alimento permitido en las Clase II y, además, pueden cocinar, preparar y ensamblar alimentos en la unidad. Sin embargo, no se permite cocinar proteínas de animales crudas en la unidad.

Clase IV Estas unidades pueden servir un menú completo, incluyendo todas las opciones permitidas en las clases anteriores, sin restricciones adicionales.

Tabla 1: Requisitos Generales y Limitaciones para Unidades Móviles de Alimentos

Requisitos	Clase I	Clase II	Clase III	Clase IV
Requisito de Suministro de Agua	No	Sí	Sí	Sí
Requisito de Sistema de Lavado de Manos	No	Sí [1]	Sí [1]	Sí [1]
Requisito de Fregadero para Lavado de Trastes	No	No [2]	Sí – O usar una cocina de comisaría con licencia[2]	Sí [2]
Permiso para Ensamblaje o Preparación de Alimentos	No	No	Sí	Sí
Permiso para Cocinar	No	No	Sí [3]	Sí
Permiso para Usar Aparatos de Cocinar Fuera de la Unidad	No	No	No	Sí
Requisito de Baño	Sí	Sí	Sí	Sí
Ejemplos de Alimentos Permitidos	Sándwiches Preempaquetados / Refrescos Dispensados o Enlatados	Servicio de Alimentos Sin Empaque	Café Espresso/ Carnes Precocidas	Menú Completo Sin Restricciones

[1]El sistema de lavado de manos debe estar conectado a la plomería para proporcionar agua caliente y fría o temperatura controlada, y se debe dedicar un mínimo de 5 galones de agua para el lavado de manos.

[2]Se debe dedicar un mínimo de 30 galones de agua para el lavado de trastes o el doble de la capacidad del fregadero de tres compartimentos, si está instalado.

[3]Solo se permite cocinar alimentos que no sean de alto riesgo en su estado crudo (como arroz, pasta, etc.). Las proteínas de animales crudas deben estar precocidas.

Base de Operaciones

Base de Operaciones

Las unidades móviles de alimentos deben operar desde una base de operaciones (es decir, una cocina de comisaría/cocina comercial) o estar completamente equipadas para operar de forma independiente. La autoridad reguladora determinará si una unidad móvil de alimentos con estas características puede operar sin una base de operaciones. Para esto, la unidad debe contar con todo el equipo y los utensilios que normalmente se encuentran en una cocina de comisaría. Una unidad móvil de alimentos no puede servir como cocina de comisaría para otras unidades móviles.

Actividades Permitidas Fuera de la Unidad

Todas las operaciones y equipos deben ser una parte integral de la unidad móvil de alimentos, a menos que se cumpla una de las tres excepciones y se sigan las condiciones específicas correspondientes.

Las excepciones permitidas son: el uso de un aparato de cocina fuera de la unidad, asientos para clientes, y almacenamiento auxiliar.

Aparato para Cocinar

Únicamente las unidades móviles de alimentos de Clase IV pueden usar **un** aparato de cocina, como un asador o un horno de pizza, que no sea parte integral de la unidad. El aparato para cocinar **no puede ser** una parrilla plana, plancha, asador vertical giratorio, wok, mesa de vapor, estufa, horno, o aparato de cocina similar. El aparato para cocinar fuera de la unidad debe poderse mover junto con la unidad.

Una unidad móvil de alimentos de Clase IV puede usar un aparato para cocinar fuera de la unidad cuando:

- Esté ubicado cerca de la unidad.
- Se utilice solo para cocinar. Procesar, porcionar, preparar o ensamblar alimentos, debe hacerse dentro de la unidad.
- Tenga un sistema de lavado de manos junto al aparato para cocinar.

Asientos Para Clientes

Los operadores pueden ofrecer asientos y mesas para los clientes, si hay baños a menos de 500 pies de la unidad móvil de alimentos (sección 6-402.11). El baño debe que tener un lavamanos que provea agua caliente y fría, jabón y toallas de papel o un secador de aire. Cuando se ofrecen asientos y mesas, las unidades móviles de alimentos deben tener un bote de basura para los clientes.

Estantes, Mesas, y Exhibidores Fuera de la Unidad

Los estantes o mesas que sean integrales a la unidad pueden usarse para tener condimentos que no sean de alto riesgo y artículos desechables para los clientes, como servilletas y utensilios de plástico. Las unidades móviles de alimentos pueden tener alimentos comercialmente empacados que no sean de alto riesgo, como latas de refrescos o bolsas de papas fritas, fuera de la unidad, siempre que se limite a la cantidad que normalmente se vendería durante un día típico de operación.

Almacenamiento Auxiliar

El almacenamiento auxiliar de productos deberá limitarse a la cantidad que se pueda utilizar en un día de operación y almacenarse de manera que se evite la contaminación o infestación (contenedores impermeables con tapa). Al final del día, los artículos **deben guardarse dentro de la unidad o en una bodega con licencia**. No se permite el autoservicio, el ensamblaje ni la preparación de alimentos en el almacenamiento auxiliar.

Los refrigeradores y congeladores **no pueden** colocarse fuera de la unidad y deben permanecer dentro de la unidad o en una bodega con licencia. El manejo de alimentos sin empaque, el lavado de utensilios y la producción de hielo **están prohibidos** en una bodega.

Unidades Móviles de Alimentos Que Operan en Eventos Temporales

Los eventos incluyen ferias, circos, festivales, conciertos, o cualquier otra reunión pública temporal. Como una unidad móvil de alimentos con licencia, puede operar como un restaurante temporal para un evento único, según lo especificado en ORS 624.650.

Si está operando en un evento temporal, puede utilizar mesas y áreas de exhibición fuera de la unidad para alimentos que no sean de alto riesgo, bebidas de dispensador, condimentos y artículos desechables como servilletas y utensilios. Sin embargo, las mesas y áreas de exhibición fuera de la unidad permitidas bajo estas reglas no pueden usarse para actividades como la preparación, el ensamblaje o la cocción de alimentos. Además, no se permite la exhibición ni el expendio de alimentos de alto riesgo.

Las unidades móviles de alimentos que coloquen equipos o realicen operaciones fuera de la unidad más allá de lo permitido bajo estas reglas deberán obtener una licencia de restaurante temporal para un evento único del condado donde se llevará a cabo el evento.

Tarjeta de Manejo de Alimentos

Todos los trabajadores de servicio de alimentos deben obtener una tarjeta de manejo de alimentos. Para más información sobre cómo obtener una tarjeta de manejo de alimentos, comuníquese con el Departamento de Salud Ambiental de su condado o visite: https://www.orfoodhandlers.com/eMain.aspx

Catering en Unidades Móviles y Procesos Especializados

El catering sin una cocina de comisaría y la realización de un proceso especializado (enlatado, empaquetado con oxigeno reducido, etc.) debe ser aprobado por la Autoridad de Salud de Oregon antes de comenzar (OAR 333-162-0030). Debido a que estas actividades requieren espacio y equipo adicional, además de presentar algunos riesgos adicionales en cuanto a la seguridad alimentaria, tienen requisitos adicionales. Hay más información sobre los procesos especiales y los detalles de la solicitud en línea en: https://www.oregon.gov/oha/PH/HEALTHYENVIRONMENTS/FOODSAFETY/Pages/variance.aspx

Las unidades móviles que realicen procesos especializados también deben contar con una cocina de comisaría para soportar estas actividades (sección 3-502.11).

Capítulo

2

Requisitos de Salubridad Alimentaria

Persona a Cargo (PAC)

Alguien en su unidad móvil de alimentos debe estar a cargo durante todas las horas de operación. Esta persona es responsable de conocer las reglas de salubridad alimentaria y los procedimientos dentro de la unidad. Esta persona debe ser capaz de darle a los empleados la información que necesitan para realizar su trabajo correctamente. La Persona a Cargo (PAC) debe instruir a los empleados para que le notifiquen si presentan fiebre, dolor de garganta o síntomas gastrointestinales como vómitos, diarrea y náuseas. La PAC debe tener la autoridad para enviar a un empleado a casa (secciones 2-101.11; 2-201.12). Además, la PAC debe ser capaz de describir los principales alérgenos alimentarios e identificar los síntomas que podrían causar en caso de una reacción alérgica en un cliente.

La Persona a Cargo debe demostrar conocimiento de las reglas aplicables a la operación de servicio de alimentos. Este conocimiento se puede demonstrar obteniendo un certificado de capacitación para gerentes de alimentos, sin violaciones críticas, o respondiendo correctamente a las preguntas de salubridad alimentaria del inspector. Las violaciones críticas son aquellas que se sabe que causan enfermedades transmitidas por alimentos. Consulte www.healthoregon.org/foodsafety/para obtener más información sobre los certificados aprobados para gerentes de alimentos.

Empleados Enfermos No Deben Trabajar

Enfermedades Transmitidas Por Empleados

Cualquier persona que esté infectada con una enfermedad transmisible, que tenga vómitos, cólicos abdominales o diarrea **no puede** trabajar en el servicio de alimentos hasta que esté completamente libre de síntomas (sección 2-201.11). Los empleados con vómitos y diarrea sin diagnóstico no podrán regresar al trabajo hasta al menos 24 horas después de que hayan desaparecido los síntomas.

Las heridas abiertas o cortaduras infectadas en las manos de los empleados deben estar cubiertas con un protector impermeable, como un protector de dedos, que proteja la lesión. Además, debe colocarse un guante desechable sin látex sobre el protector impermeable. Las lesiones o cortaduras infectadas en otras partes del cuerpo, como los brazos, deben cubrirse con un vendaje limpio, seco y ajustado. Los guantes de látex están prohibidos (sección 3-304.15).

Instalaciones para el Lavado de Manos

Las instalaciones para el lavado de manos deben proporcionar agua caliente y fría o temperatura controlada, jabón dispensado, toallas de papel y un bote de basura (secciones 6-301.11; 6-301.12; 6-301.20; 6-302.11). Las unidades móviles de alimentos de Clase II, III, y IV deben estar conectados a la plomería para dispensar agua caliente y fría corriente.

Cuándo y Cómo Lavarse Las Manos

El lavado de manos es fundamental cuando se trabaja con alimentos y bebidas. Lavarse las manos remueve microorganismos que se sabe que causan enfermedades. Los trabajadores de alimentos deben lavarse las manos entre cambios de tarea, después de manipular carnes crudas y cada vez que las manos puedan haber estado contaminadas. La mejor manera de lavarse las manos es frotar las manos con jabón durante unos 20 segundos con agua tibia corriente, enjuagarse y secarse las manos con toallas de papel (secciones 2-301.12; 2-301.14; 2-301.15).

Es necesario hacer doble lavado de manos al ingresar a la unidad móvil, después de usar el baño, después de fumar y cada vez que las manos se contaminen con fluidos corporales. Esto significa frotarse las manos con jabón y agua tibia por 20 segundos, enjuagarse y repetir el proceso una segunda vez. Luego, secarse las manos con una toalla de papel. El doble lavado de manos ayuda a prevenir la propagación de enfermedades que los trabajadores pueden tener, incluso si aún no presentan síntomas (sección 2-301.13).

Fuente de Alimentos

Todos los alimentos deben ser saludables y estar libres de descomposición, microorganismos, sustancias químicas tóxicas y otros elementos dañinos que puedan enfermar a las personas (sección 3-201.11 a 3-201.17).

No se permiten alimentos enlatados o procesados en casa. Todos los alimentos deben prepararse dentro de la unidad móvil o ser de una fuente aprobada. No se pueden almacenar ni servir al público alimentos preparados en casa. La única alternativa a preparar los alimentos dentro de la unidad móvil es hacerlo en una instalación aprobada y con licencia, como una cocina de comisaría. Si su plan es de preparar alimentos fuera de la unidad, se requiere una licencia de cocina de comisaría por separado.

Fuente de Agua Potable

Toda el agua utilizada en la unidad móvil de alimentos debe ser de un sistema de agua pública aprobado. Una unidad móvil de alimentos también puede usar agua embotellada comercialmente (secciones 5-1; 5-2; 5-3).

Alimentos de Alto Riesgo

Los alimentos de alto riesgo son aquellos que requieren control de temperatura para prevenir enfermedades. Incluyen:

- Alimentos de origen animal (crudos o cocidos)

- Productos vegetables cocidos

- Brotes de semillas crudos, melones cortados, mezclas de ajo y aceite, verduras de hoja picadas o troceadas, y tomates.

Ejemplos: hamburguesas, tacos, hot dogs, espagueti, sopas, arroz cocido, papas cocidas, and frijoles cocidos (sección 1-201.10).

Temperaturas de los Alimentos

Mantener Caliente o Frío

Los alimentos de alto riesgo deben mantenerse a temperaturas frías de 41ºF o menos, o calientes de 135ºF o más. Las temperaturas entre 41ºF y 135ºF permiten que las bacterias crezcan rápidamente, lo que puede enfermar a las personas. Use equipos capaces de mantener los alimentos calientes (135ºF o más). Las llamas abiertas a veces no funcionan y se apagan. Asegúrese de que el equipo esté en buen estado y siempre pueda mantener los alimentos de alto riesgo calientes (secciones 3-501.11 a 3-501.19).

Para mantener los alimentos de alto riesgo fríos (41ºF o menos), use refrigeradores o hielo. El hielo debe ser de una fuente aprobada. Todos los recipientes deben permitir que el agua se drene cuando el hielo se derrita (como una hielera con tapón de drenaje). Asegúrese de tener suficiente hielo para mantener los alimentos rodeados de hielo durante toda la operación.

Marcado de Fecha

Marque con la fecha a los alimentos de alto riesgo listos para comer que se mantendrán por más de 24 horas a 41ºF, con una fecha para desecharlos 7 días a partir del día de preparación.

Descongelación de Alimentos

Los alimentos pueden descongelarse bajo refrigeración, bajo agua corriente fría o en un microondas si se van a cocinar inmediatamente.

Enfriamiento

Las unidades móviles de alimentos no pueden enfriar alimentos de alto riesgo a menos que se cumpla con una de las siguientes condiciones:

(1) Los alimentos se enfrían en una cocina de comisaría con licencia que cumpla con los requisitos en OAR 333-150-0000;

(2) La unidad cuenta con equipo de refrigeración comercial capaz de enfriar los alimentos conforme a la sección 3-501.14; o

(3) El operador ha preparado procedimientos escritos de enfriamiento y ha obtenido aprobación previa de la autoridad reguladora. La Persona a Cargo debe mantener registros de enfriamiento y anotar las temperaturas para documentar que el enfriamiento se realiza conforme a la sección 3-501.14. Estos registros deben mantenerse en la unidad por al menos 90 días y estar disponibles para revisión durante las inspecciones de salubridad.

(4) Las unidades con licencia antes del 1 de febrero de 2020 deben cumplir con este requisito antes del 1 de julio de 2020.

Para más información, consulte la Hoja Informativa #31 sobre Enfriamiento: https://www.oregon.gov/oha/PH/HEALTHYENVIRONMENTS/FOODSAFETY/Documents/FactSheet31Cooling.pdf

Cocción

Cocine las proteínas de animales crudas a las siguientes temperaturas internas (secciones -401.11 a 3-401.13):

- Pollo y otras aves a 165ºF
- Carne de res molida y otras carnes molidas a 155ºF
- Puerco, huevos, pescado y mariscos a 145ºF

Se requerirá una advertencia al consumidor para los establecimientos que sirvan productos de proteínas de animales crudas o medio crudas, como "hamburguesas cocinadas al gusto".

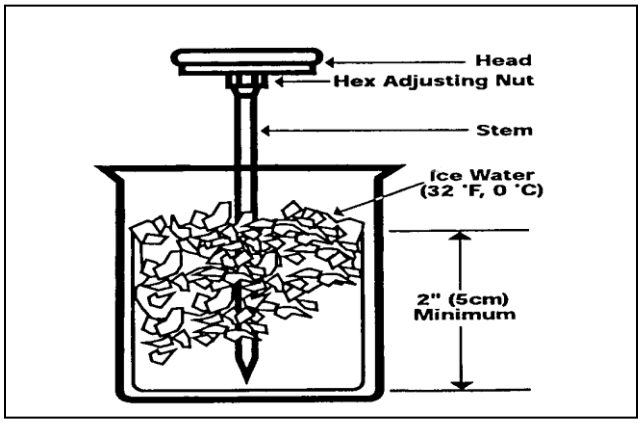
Recalentamiento

Todos los alimentos de alto riesgo que hayan sido cocinados y enfriados deben recalentarse a un mínimo de 165ºF dentro de dos horas antes de colocarlos en una unidad de mantenimiento en caliente, como una mesa de vapor (sección 3-403.11).

Termómetros

Se requieren termómetros de aguja con un rango de temperatura de 0ºF a 220ºF para medir la temperatura de los alimentos al mantenerlos calientes, fríos o al cocinar proteínas de animales crudas. Limpie y sanitice el termómetro después de cada uso (secciones 4-203.11; 4-502.11). Se necesita un termómetro de aguja delgada para medir la temperatura de alimentos delgados, como hamburguesas y filetes de pescado.

Es importante asegurarse de que el termómetro funcione correctamente. Una forma sencilla de comprobarlo es llenar un vaso con hielo picado y agregar suficiente agua para formar una mezcla semiderretida. Introduzca el termómetro en la mezcla y espere 30 segundos hasta que la aguja del termómetro deje de moverse. El termómetro debe marcar 32ºF. Si muestra un valor diferente, ajuste la tuerca hexagonal mientras el termómetro permanece en la mezcla de agua y hielo hasta que marque 32ºF. Para los termómetros digitales, siga las instrucciones del fabricante para realizar el ajuste.



Se requieren termómetros de refrigerador para confirmar que el refrigerador o la hielera se mantengan fríos a 41ºF o menos (sección 4-204.112).

Lavado de Trastes

Para lavar los trastes, se requiere una máquina de lavaplatos comercial o un fregadero de tres compartimentos para lavar, enjuagar, y sanitizar todo el equipo y utensilios. A continuación, se presentan las instrucciones correctas para usar un fregadero de tres compartimientos:

1. **Lave** los trastes en el primer compartimiento con agua caliente y jabón.

2. **Enjuague** los trastes en el segundo compartimiento con agua limpia.

3. **Sanitice** los trastes en el tercer compartimiento sumergiéndolos en una solución con sanitizante aprobado. Luego, retírelos y déjelos secar al aire libre (no use toallas).

El sanitizante debe prepararse en una concentración de 50 – 100 ppm de cloro o 200 ppm de amonio cuaternario. Use tiras de prueba diseñadas para el sanitizante que esté utilizando. Las tiras se aseguran de que se haya mezclado correctamente según las instrucciones del fabricante (capítulo 4).

Para las unidades móviles de alimentos que no tienen la capacidad de lavar trastes, es necesario llevar varios utensilios limpios para reemplazar aquellos que hayan estado en uso por cuatro horas o que se hayan caído o contaminado.

Limpieza y Sanitización

Limpie y sanitice las superficies de contacto con alimentos entre la preparación de alimentos crudos y listos para comer. Las superficies de contacto con alimentos deben lavarse, enjuagarse y sanitizarse, al igual que en el lavado de trastes. Los trapos de limpieza deben guardarse en una solución sanitizante entre usos. Los trapos de limpieza que se usan para limpiar áreas en contacto con productos de animales crudos deben guardarse en un recipiente con sanitizante separado de los demás (sección 3-304.14).

Protección General de Alimentos

- Guarde los alimentos y utensilios elevados del piso. Almacene los alimentos únicamente en contenedores de grado alimenticio. Proteja los alimentos y utensilios del polvo y otros contaminantes (secciones 3-305.11; 4-1)

- Guarde los productos químicos, como blanqueador líquido y detergentes, en la parte de abajo y separados de los alimentos y utensilios. Etiquete correctamente todos los envases de productos químicos (sección 7-2)

- Mantenga toda la basura en un recipiente impermeable con tapa (sección 5-5).

- Disponga de las aguas residuales adecuadamente en sistemas de drenaje aprobados (sección 5-4).

- Proteja los alimentos contra la contaminación por insectos o roedores (secciones 6-202.15; 6-501.111)