



SALUD AMBIENTAL PERMISOS Y CURSOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:

DSHS - Curso de manipulación de alimentos aprobado



EVENTOS TEMPORALES

- Evento único durante 14 días
- Evento múltiple durante 2 años

HONORARIOS

\$52
\$200



PERMISO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS POR \$12.00

*SOLAMENTE
EFECTIVO*

El permiso debe
renovarse cada (2)
años.



CLASES DE INGLÉS

Se celebra todos los
lunes en el Distrito de
Salud.

1702 Calle Horne

9:00 am - 10:30 am
15:00 - 16:30 horas
17:30 - 19:00 horas



CLASES EN ESPANOL

SÓLO EN EFECTIVO

EL TERCER JUEVES DE
CADA MES

15:00 - 16:30 HORAS

DEBES LLEGAR 15
MINUTOS ANTES DE LA
CLASE

HORARIO DE CLASES AUTOMATIZADO

☎ 361.826.7235

✉ 1702 Horne Rd Corpus Christi,
TX 78416

☎ Oficina 361.826.7222

🌐 www.corpuschristitx.gov

LISTA DE VERIFICACIÓN DE EVENTOS TEMPORALES



SUMINISTROS REQUERIDOS

- Termómetros
- Solución desinfectante para superficies en contacto con alimentos (mesas, etc.)
- Guantes desechables
- Método de 3 tinas para lavar platos o utensilios
- Agua de una fuente aprobada (por ejemplo, agua potable embotellada, manguera conectada a una fuente de agua aprobada)
- Sombreros, redecillas para el cabello
- Protectores de barba Gerente de alimentos en el lugar en todo momento
- Tarjetas de manipulación de alimentos

CONFIGURACIÓN APROBADA

- Las carpas/edificios deben tener cuatro lados con una ventana de servicio.
- Las aberturas exteriores deben estar protegidas con un MALLA DE MALLA
- Los pisos pueden ser de concreto, tierra, pasto o grava. Si están cubiertos con tapetes o plataformas removibles para controlar el polvo o el barro.
- Los techos deben ser de lona o de madera.
- Las parrillas, asadores y freidoras deben tener una tapa. NO se pueden envolver ni preparar alimentos al aire libre.

ESTACIÓN DE LAVADO DE MANOS

- Contenedor aislado con grifo (no se permite pulsar botón) lleno de agua CALIENTE.
- Cubo para recoger el agua sucia que hay debajo.
- Jabón, desinfectante para manos y toallas de papel

No se requieren instalaciones para lavarse las manos si los alimentos están envasados previamente o en sus envases originales.



NO PERMITIDO

En NINGÚN momento se podrán cocinar alimentos en el domicilio de una persona y llevarlos al evento para su venta.

Los eventos temporales no se pueden realizar en una ubicación residencial.

ESTACIÓN DE LAVADO DE MANOS



PERMITIDO



NO PERMITIDO



←
Contenedor para recoger
aguas residuales

3 REQUISITOS DE COMPARTIMENTOS PARA LAVABOS O FREGADEROS



1. Primer compartimento del lavabo/fregadero (más a la izquierda) para lavar: debe tener jabón para lavar platos.
2. Segundo compartimento del lavabo/fregadero central para enjuague: se debe utilizar agua limpia.
3. Tercer compartimento del lavabo/fregadero (extremo derecho) para desinfectar, es decir, una mezcla de agua (consulte la etiqueta del blanqueador para obtener instrucciones)

CONSEJOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Los alimentos que se utilizan únicamente para exhibición deben etiquetarse como “Solo para exhibición”. NO pueden venderse ni regalarse para consumo humano.
2. Los condimentos (ketchup, mostaza, mayonesa) deben venir en paquetes o dispensadores con bomba.
3. Mantenimiento en frío: 41 °F o menos
4. Mantenimiento en caliente: 135 °F o más
5. El gerente de alimentos debe estar en el lugar en todo momento.
6. Los ayudantes deben tener una tarjeta de manipulador de alimentos.
7. En caso de realizar una barbacoa los alimentos deberán permanecer cubiertos desde el fogón hasta la tienda de campaña.
8. Debe usar sombreros, redecilla para el cabello y protectores de barba si es necesario.



U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE

¿Está listo ya? ¡No se puede saber solo con mirar!

Use un termómetro para alimentos para verificar la temperatura interna mínima segura.



Pescado

145°F



Carne Roja

Carne de res, cerdo,
ternero y cordero
(Filetes, asados y chuletas)

145°F

(permite un tiempo de reposo de 3 minutos)



Carne Molida

Carne de res, cerdo,
ternero y cordero
(Molida)

160°F



Comidas a
Base de Huevo

160°F



Aves de Corral

Pavo, pollo y pato
(Entero, piezas y molida)

165°F

ESTRUCTURA Y MANTENIMIENTO DEL STAND

1. Todos los stands deben utilizar botes de basura duraderos, lavables y con tapas herméticas. No se permiten cajas de cartón.
2. Asegúrese de que los recipientes para desechos sean a prueba de fugas.
3. Desechar la grasa en recipientes para grasa.
4. Debe estar completamente cerrado con una malla mosquitera.
5. Los pisos pueden ser de concreto, tierra, pasto o grava. Si están cubiertos con tapetes o plataformas removibles para controlar el polvo o el barro.

Ejemplos:

