



Establecimientos Temporales de Alimentos y Eventos

Imagen



Se debe obtener una licencia de alimentos temporal antes de instalar y servir, vender o proporcionar alimentos en un evento.

- La **inscripción a un evento** cuesta \$50 y permite que una organización cívica, comercial, educativa, gubernamental, comunitaria o de veteranos (y puede incluir competencias deportivas) organice, patrocine o coordine un evento temporal con más de 10 vendedores de alimentos (excepto ferias, según corresponda). definido en la Sección 174.1 del Código de Iowa, y mercados de agricultores). Un evento no incluye la gran inauguración o venta de una sola tienda (es decir, una sola tienda no puede albergar un evento).
- La solicitud de registro del evento debe enviarse al menos 60 días antes del evento.
- Una **licencia de establecimiento de alimentos temporal para un solo evento** cuesta \$ 50 e incluye establecimientos de alimentos que operan durante un período de 14 días consecutivos o menos en una feria, festival, exhibición de artesanía, exhibición de vendedores u otro evento.
- Una **licencia anual de establecimiento temporal de alimentos** es válida por un año y debe obtenerse para cada condado donde un proveedor operará un establecimiento temporal de alimentos junto con uno o varios eventos.
- Las solicitudes de licencia de establecimiento temporal de alimentos deben presentarse al menos 30 días antes del evento.
- Las personas que operan simultáneamente en más de un evento dentro de un condado deben tener una licencia separada para cada puesto de comida.
- Los vendedores de alimentos que operen sin la licencia adecuada deberán dejar de servir alimentos mientras se completa una solicitud de licencia de alimentos temporal y se realiza una inspección en el puesto de alimentos.
- Se cobrará una tarifa de licencia doble por cada puesto de comida que opere sin la licencia correspondiente.
- Las unidades móviles de alimentos que operen fuera del alcance y los requisitos de su licencia en un evento deberán dejar de operar. Tendrán la opción de completar una solicitud de licencia de alimentos temporal y pagar una tarifa doble por operar sin la licencia correspondiente.

Cómo solicitar una licencia de establecimiento temporal de alimentos

DIA Temporary Food Licenses: How to apply online



Aplicar o renovar en línea

Requisitos básicos para los establecimientos temporales de alimentos

¿Qué alimentos se pueden servir en un establecimiento de alimentos temporal con licencia?

- Los elementos del menú que se enumeran en la solicitud de licencia de establecimiento temporal de alimentos y se aprueban antes del evento se pueden servir en un establecimiento temporal de alimentos.
- Todos los alimentos deben provenir de una fuente autorizada y aprobada [Código de Alimentos 3-201.11].
 - La premisa de una organización sin fines de lucro no se considera una fuente aprobada a menos que tenga licencia como establecimiento de alimentos o planta de procesamiento de alimentos. Si la organización no tiene un establecimiento de alimentos autorizado, una planta de procesamiento de alimentos o una unidad móvil de alimentos, toda la preparación **debe realizarse** el día del evento dentro del puesto de alimentos temporal autorizado. Los menús deben ajustarse para adaptarse a las necesidades de producción.
 - Los ingredientes para los elementos del menú deben obtenerse de una fuente autorizada y aprobada, como una tienda de comestibles, un almacén de carnes inspeccionado por el gobierno federal o estatal, o el establecimiento de alimentos o unidad móvil de alimentos con licencia del propietario del puesto de comida, o una planta de procesamiento de alimentos.
 - Los elementos del menú se pueden preparar en el restaurante autorizado, la planta de procesamiento de alimentos o la unidad móvil de alimentos del propietario del puesto de comida y transportarse adecuadamente al puesto de comida para el servicio.
 - Los elementos del menú se pueden preparar en el puesto de comida temporal con licencia el día del evento. No se puede preparar ningún alimento antes del evento a menos que se haga en el establecimiento de alimentos, la planta de procesamiento de alimentos o la unidad móvil de alimentos autorizados del propietario del puesto de alimentos y se anote en la solicitud de licencia.
- Las organizaciones sin fines de lucro **pueden** servir alimentos empacados o no empacados que no requieran control de temperatura de ninguna fuente. (**Ejemplos** : productos horneados y pasteles de frutas elaborados por miembros de la organización).
- Para las organizaciones sin fines de lucro que deseen vender pasteles que requieran control de temperatura por seguridad, como pasteles de crema, pasteles de crema o pasteles de carne, estos artículos deben prepararse o comprarse en una panadería casera, establecimiento de alimentos o planta de procesamiento de alimentos con licencia (los recibos deben ser proporcionados). Estos tipos de pasteles solo se pueden cortar dentro del puesto de comida temporal con licencia o en un establecimiento de comida, planta de procesamiento de alimentos o unidad móvil de comida con licencia.

**Nota: Las organizaciones sin fines de lucro no incluyen municipios o propiedad de un municipio.*

¿Cuándo se necesita una licencia de establecimiento temporal de alimentos?

- Cuando el puesto de comida temporal está operando **fuera de las instalaciones** de un establecimiento de comida con licencia (es decir, la instalación física, su contenido y el terreno contiguo o la propiedad bajo el control



- del titular de la licencia) de su establecimiento de comida con licencia (o para organizaciones sin fines de lucro*, fuera de las instalaciones de una instalación utilizada regularmente por la organización sin fines de lucro); o
- Cuando un vendedor sirve, vende o proporciona alimentos o bebidas sin envasar (incluidas las bebidas alcohólicas) al público. (**Ejemplos** : tacos, hamburguesas, limonada, cerveza de barril, bebidas mixtas, bar, pastel por rebanada, etc.); o
 - Cuando un proveedor sirve, vende o proporciona alimentos o bebidas preempacados preparados comercialmente que requieren control de temperatura por seguridad. (**Ejemplos**: barras de helado, botellas/cartones de leche, envases de yogur, etc.); o
 - Cuando un proveedor sirve, vende o proporciona frutas cortadas que requieren control de temperatura por seguridad. (**Ejemplos**: cortar sandías, melones y melones dulces).

¿Cuándo NO se necesita un establecimiento temporal de alimentos?

Para organizaciones con fines de lucro:

- Cuando un vendedor está operando en las instalaciones (es decir, la instalación física, su contenido y el terreno o propiedad contiguos bajo el control del titular de la licencia) de un establecimiento de alimentos con licencia y está sirviendo alimentos o bebidas del establecimiento que se encuentra dentro del alcance del negocio (es decir, el menú regular o un menú preaprobado por la autoridad reguladora); o
- Cuando un proveedor vende o proporciona alimentos o bebidas preenvasados preparados comercialmente que no requieren control de temperatura por seguridad. (**Ejemplos** : refrescos embotellados, dulces empacados, papas fritas empacadas, barras de granola empacadas, etc., que se compran en una tienda o proveedor de alimentos o se preparan, empaquetan y etiquetan para la venta minorista en su establecimiento de alimentos autorizado o planta de procesamiento de alimentos); o
- Cuando un vendedor sirva, venda o proporcione frutas y verduras enteras, sin cortar; o
- Cuando un vendedor está operando dentro y cumpliendo con todos los requisitos de una unidad móvil de alimentos con licencia; o
- Si un puesto de comida es operado por un menor (es decir, un puesto u otra instalación operada por una persona o personas menores de 18 años en la que se vende comida directamente a los consumidores que no tiene control de tiempo/temperatura por seguridad, o una bebida alcohólica , y que opera de manera temporal y ocasional en propiedad privada con el permiso del dueño de la propiedad (los eventos generalmente no se organizan en propiedad privada).

Para organizaciones sin fines de lucro*:

- Cuando el proveedor sin fines de lucro sirve, vende o proporciona alimentos o bebidas en las instalaciones (es decir, la instalación física, su contenido y el terreno o propiedad contigua bajo el control de la organización) que la organización sin fines de lucro utiliza regularmente durante un día por calendario. semana**; o
- Dos veces por año calendario, una organización sin fines de lucro puede servir alimentos al público hasta tres días consecutivos desde sus instalaciones de uso regular**; o
- Dos veces por año calendario, una organización sin fines de lucro puede servir alimentos al público desde las instalaciones de otra organización sin fines de lucro durante un día (cada vez) para servir alimentos**; o
- Cuando opere fuera de las instalaciones utilizadas regularmente por la organización sin fines de lucro sirviendo, vendiendo o proporcionando solo alimentos o bebidas preenvasados que no requieren control de temperatura por seguridad. (**Ejemplos** : refrescos embotellados, dulces empacados, papas fritas empacadas, barras de granola empacadas, etc. que se compran en una tienda o proveedor de alimentos; o
- Al operar fuera de las instalaciones utilizadas regularmente por la organización sin fines de lucro que sirve, vende o proporciona alimentos preenvasados que no requieren control de temperatura por seguridad, y que son preparados y empacados por miembros de la organización sin fines de lucro o familiares. (**Ejemplos** : brownies, galletas, pastel de frutas, etc. Estos alimentos pueden prepararse en cualquier lugar limpio e higiénico y deben servirse en paquetes etiquetados que contengan el nombre y la dirección de la persona que prepara el alimento y el nombre común del alimento).
- Cuando un vendedor sirve, vende o proporciona frutas y verduras enteras, sin cortar.

**Nota: Las organizaciones sin fines de lucro no incluyen municipios o propiedad de un municipio.*

***Cualquier alimento o bebida que se prepare y sirva de manera segura puede ser proporcionado por una organización sin fines de lucro que cumpla con las exenciones de licencia anteriores.*

Pautas para puestos de comida operados por un menor

A partir de 2021, se actualizó el Capítulo 30.2 del Código Administrativo de Iowa 481 para agregar la siguiente definición:

Puesto operado por un menor significa un puesto u otra instalación operada por una persona o personas menores de 18 años en la que se venden alimentos directamente a los consumidores que no tiene control de tiempo/temperatura por seguridad, o una bebida alcohólica, y que opera en en forma temporal u ocasional en propiedad privada con el permiso del dueño de la propiedad.



La definición de un establecimiento de alimentos no incluye un puesto operado por un menor.

Una operación de alimentos que cumple con la definición de un puesto operado por un menor no requiere una licencia del Departamento de Inspecciones y Apelaciones de Iowa ni de ningún departamento de salud local contratado, ni está sujeta a las normas de seguridad alimentaria de Iowa.

La legislación también prohíbe que cualquier otro municipio o autoridad reguladora en Iowa requiera una licencia, permiso o tarifa para un puesto de comida operado por un menor siempre que cumpla con la definición.

Un puesto de comida cumple con la definición de un **puesto operado por un menor** si:

- El stand es operado en su **totalidad** por una persona o personas menores de 18 años;
- El stand está funcionando en propiedad **privada**, con permiso del dueño del inmueble;
- El stand está operando de manera **temporal** ;
- El puesto **no** vende alimentos que requieran control de tiempo/temperatura para un consumo seguro;
- El puesto **no** vende bebidas alcohólicas.

Requisitos técnicos para establecimientos temporales de comida y eventos

Servicios

Es responsabilidad del operador del puesto de comida asegurarse de que se le brinden los siguientes servicios. Si la localidad o evento no ofrece los servicios requeridos, la responsabilidad es del operador del puesto de comida.

Electricidad

- Asegúrese de que cada stand tenga suficiente electricidad para operar de manera segura (iluminación, refrigeración mecánica y mantenimiento en caliente)

Hielo

- El hielo debe obtenerse de una fuente aprobada.
- Los alimentos que no estén sellados en el empaque no se almacenarán en contacto con agua o hielo.
- Los alimentos envasados o las bebidas enlatadas y embotelladas se pueden almacenar en depósitos de hielo que se drenan continuamente.
- El hielo que se ha utilizado para enfriar o mantener fríos los recipientes de alimentos o bebidas no se puede reutilizar en las bebidas que se ofrecen a los clientes.
- El hielo para bebidas se almacenará en la bolsa en la que se compró o en unidades de almacenamiento de hielo limpias y debidamente construidas que se puedan limpiar fácilmente y que se mantengan drenadas.
- El hielo se dispensará con palas, pinzas u otros utensilios con mango, no con las manos o vasos

Abastecimiento, almacenamiento y eliminación de agua

- El agua debe provenir de una fuente aprobada: ciudad, condado, embotellada y pozos que tengan una prueba de agua satisfactoria dentro del último año. (Las pruebas de pozo deben enviarse con la solicitud de licencia y estar disponibles para su revisión en el sitio).
- Las aguas residuales se eliminarán en un sistema de eliminación de aguas residuales aprobado, dimensionado, construido, mantenido y operado de acuerdo con la ley.
- Las unidades de almacenamiento de agua y las mangueras deben estar hechas de material de calidad alimentaria y usarse solo para agua potable.
- Los sistemas de suministro de agua deben estar protegidos contra el reflujo o la contaminación.

Aseos y lavado de manos

- Se debe proporcionar una cantidad adecuada de instalaciones sanitarias y de lavado de manos aprobadas en cada evento.

Personal



Directrices básicas

- Todos los empleados, incluidos los voluntarios, estarán bajo la dirección de una persona designada a cargo en todo momento de la operación.
- La persona a cargo se asegurará de que todos los manipuladores de alimentos cumplan con los requisitos del puesto de comida temporal.
- Todo empleado y voluntario debe firmar un libro de registro con su nombre, dirección, número de teléfono y la fecha y horas trabajadas. Este libro de registro debe ser mantenido por la persona a cargo durante 30 días.
- Todos los manipuladores de alimentos deberán estar libres de enfermedades contagiosas o transmisibles, llagas o heridas infectadas; deben mantenerse limpios ellos mismos y su ropa; y deben llevar el cabello debidamente sujeto.
- No se permite el uso de tabaco de ningún tipo dentro del stand o mientras se asiste a parrillas fuera del stand.
- No se permite comer ni beber en las áreas de preparación de alimentos.
- Las pertenencias personales se almacenarán en un lugar designado adecuadamente separado de los alimentos, las superficies en contacto con los alimentos y las áreas de lavado de platos.

manipuladores de alimentos enfermos

- Cubrir las lesiones en manos o muñecas con un dedil o cubículo impermeable y con un guante de un solo uso.
- Excluya del establecimiento a los empleados con una enfermedad transmitida por los alimentos diagnosticada (como Norovirus, Salmonella, Shigella, E. coli 0157:H7 o Hepatitis A) o aparición repentina de vómitos o diarrea.
- Excluya o restrinja que los empleados trabajen con alimentos expuestos o equipo limpio, utensilios, ropa de cama y artículos de un solo uso y servicio sin envolver cuando se presenten los siguientes síntomas:
 1. vómitos
 2. Diarrea
 3. Ictericia
 4. Dolor de garganta con fiebre
 5. Lesiones abiertas/drenantes

¡Las buenas prácticas de higiene y el control de la temperatura son de suma importancia para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos!

preparación y manipulación de alimentos

Preparación y manipulación de alimentos.

- Está prohibido el contacto de las manos descubiertas con alimentos listos para comer. Los manipuladores de alimentos deben limitar el contacto directo de las manos con todos los alimentos tanto como sea posible con el uso de pinzas, pañuelos desechables, guantes y otros utensilios.
- Todas las superficies de contacto y preparación de alimentos deben tener un diseño seguro con superficies duraderas, lisas y fáciles de limpiar.
- Los alimentos deben descongelarse, recalentarse y enfriarse utilizando los procedimientos aprobados en el Código de Alimentos.

Exhibición de alimentos y condimentos

- Las estaciones de condimentos deben estar ubicadas en un área donde puedan ser monitoreadas constantemente.
- Todos los alimentos en exhibición deberán estar cubiertos o empacados individualmente y cumplir con los requisitos de temperatura apropiados.
- Todos los alimentos deben protegerse de la manipulación por parte del cliente, la tos o el estornudo y otra contaminación mediante envoltorios, protectores contra estornudos u otros medios efectivos.
- El público no puede servirse de recipientes de comida abiertos y descubiertos.
- El azúcar, el ketchup, la mostaza y otros condimentos deben envasarse individualmente o dispensarse desde dispensadores cerrados de presión, vertido o bomba.

Temperaturas de cocción y almacenamiento

Todos los alimentos potencialmente peligrosos deben refrigerarse a 41 °F o menos o mantenerse a 135 °F o más. Todas las unidades de refrigeración deben estar equipadas con un termómetro preciso y fácilmente visible. Se debe proporcionar un termómetro preciso para alimentos con vástago de metal para verificar las temperaturas de almacenamiento y cocción. Las temperaturas de cocción de los productos cárnicos y el recalentamiento deben ser las siguientes:



- Aves de corral y aves molidas: 165 °F
- Todas las demás carnes molidas: 155 °F
- Cerdo o pescado: 145°F
- Carne de res de músculo entero: 145 °F
- Artículos recalentados o en el microondas para mantenerlos calientes: 165 °F
- Conservación caliente de los alimentos bien cocidos: 135 °F o más
- Mantenimiento en frío: 41 °F o menos

*Si se sirven alimentos de origen animal crudos o poco cocidos, como carne, huevos o pescado, se debe colocar en un lugar visible o incluir en el menú un aviso al consumidor, según lo exige el Código de alimentos.

Almacenamiento refrigerado adecuado

- Recuerde: cuanto más alta sea la temperatura de cocción de los alimentos, más baja debe almacenarse en los estantes.

Termómetros

- Se requieren termómetros de sonda de punta delgada para controlar las temperaturas de cocción y mantenimiento de los alimentos.

Utensilios de cocina, preparación y servicio

- Todos los equipos y utensilios de cocina deben mantenerse de manera higiénica.
- Puede ser necesaria una operación de tres compartimentos para lavar, enjuagar y desinfectar. Este requisito puede no aplicarse según el menú y la cantidad de utensilios utilizados por el operador.

Utensilios para comer y beber

- Utilizar platos, vasos y utensilios desechables de un solo servicio.
- Si se aprueba, los utensilios reutilizables para comer o beber (como vasos conmemorativos) se deben lavar, enjuagar, desinfectar y secar al aire con agua limpia caliente y tres recipientes lo suficientemente grandes para sumergir los platos antes de volver a llenarlos.

Almacenamiento de alimentos y artículos en contacto con alimentos

- Todos los suministros de alimentos y artículos en contacto con alimentos se almacenarán fuera del suelo y se cubrirán adecuadamente para protegerlos del polvo, la lluvia u otra contaminación.
- Los alimentos potencialmente peligrosos deben cumplir con los requisitos de temperatura establecidos anteriormente.
- Los restos de comida cocinada deben desecharse al final de cada día y no pueden reutilizarse.

Lavado de utensilios, lavado de manos, desinfección y eliminación de desechos

Lavado de vajilla, desinfectantes y paños de limpieza

- Se proporcionará blanqueador con cloro u otro desinfectante aprobado para el lavado de utensilios y paños de limpieza.
- Se proporcionarán paños de limpieza para limpiar mostradores, mesas y otras superficies en contacto con alimentos. Los paños deben enjuagarse con frecuencia y almacenarse en una solución desinfectante limpia entre usos.
- Las soluciones desinfectantes deberán tener una concentración adecuada. El desinfectante de cloro debe mezclarse a 50 ppm-100 ppm, los desinfectantes de amonio cuaternario deben mezclarse a 200 ppm o según lo especificado en las instrucciones del fabricante. Todos los demás desinfectantes deben mezclarse según las especificaciones del fabricante.
- Se requieren tiras de prueba para verificar los niveles de desinfectante.

- La solución desinfectante se cambiará según sea necesario para mantener la solución en condiciones limpias.

Lavado de vajilla (lavado de utensilios)

- Tres recipientes de agua de 5 galones (mínimo) lo suficientemente grandes como para que quepa el utensilio grande.
- El primer recipiente debe contener agua jabonosa para lavar. El segundo recipiente debe contener agua fresca y limpia para enjuagar. El tercer recipiente debe contener una solución de desinfectante y agua para desinfectar.
- El contenido del recipiente se cambiará según sea necesario para mantener el agua y las soluciones en condiciones limpias.
- Permita que los utensilios se sequen completamente al aire antes de guardarlos o reutilizarlos.



Lavado de manos

Las estaciones de lavado de manos y los cubos de desinfectante con paños de limpieza deben instalarse y usarse antes de cualquier manipulación, preparación o venta de alimentos.

Las manos deben lavarse en la estación de lavado de manos designada con la frecuencia necesaria para mantener un buen saneamiento. Siempre lávese las manos antes de comenzar a trabajar y después de ir al baño, comer, tomar descansos, manipular basura, manipular carne cruda o usar productos de tabaco.

Requisitos de la estación de lavado de manos

1. Se debe proporcionar un fregadero o una instalación accesible y funcional para lavarse las manos dentro del perímetro de cada negocio que venda, sirva o proporcione alimentos o bebidas. Las áreas de parrilla que están separadas de otras áreas de manipulación de alimentos deben tener una estación de lavado de manos separada. Si solo se venden productos alimenticios preenvasados (p. ej., gaseosas enlatadas, dulces en caja, refrigerios envasados), no se requieren instalaciones para lavarse las manos.
2. Las instalaciones para lavarse las manos no deben usarse para la limpieza de equipos, el almacenamiento de paños de limpieza o la eliminación de desechos líquidos.
3. Todos los productos alimenticios, equipos de cocina y utensilios para servir deben estar protegidos contra salpicaduras o derrames causados por el lavado de manos.
4. Se proporcionarán toallas de papel desechables con cada instalación para lavarse las manos y se desecharán adecuadamente después de su uso.
5. Cualquiera de las siguientes configuraciones se puede usar como una instalación para lavarse las manos en una configuración de stand temporal:
 - Lavamanos comerciales portátiles que producen un flujo de agua dentro de los 10 segundos de activar una bomba manual o abrir una válvula dispensadora. Se proporcionará jabón de un dispensador sanitario y toallas de papel.
 - Se mantendrá un mínimo de dos galones por persona (cada cuatro horas) de agua potable en un recipiente o recipientes capaces de dispensar agua a través de una válvula o pico. Esta válvula o pico deberá permitir un flujo constante de agua cuando se abra. Las aguas residuales se recogerán en otro recipiente y se desecharán en un alcantarillado sanitario. Se proporcionará jabón de un dispensador sanitario y toallas de papel.
6. Un lavamanos accesible deberá acompañar a cualquier inodoro utilizado por manipuladores de alimentos. Se dispondrá de jabón de dispensador sanitario y toallas desechables de un solo uso. El lavabo se utilizará únicamente para lavarse las manos. Las instalaciones para lavarse las manos deben revisarse periódicamente para asegurarse de que tengan jabón, toallas y agua adecuados.

Eliminación de aguas residuales y basura

- Las aguas residuales deben eliminarse de manera aprobada.
- El agua o el hielo derretido no crearán un área húmeda o fangosa alrededor del stand.
- En cada stand se deberá proporcionar un número adecuado de contenedores de basura cubiertos.
- Será responsabilidad del operador del puesto de comida mantener el área alrededor de su puesto libre de restos de comida, papel y otra basura.

Construcción de stands

Construcción de stands

- Los puestos se construirán para incluir un refugio elevado para proteger los alimentos.
- Si se requiere, se debe proporcionar protección lateral para proteger contra insectos, polvo y clima.

- Si es necesario, los pisos deben estar contruidos de madera, asfalto, caucho o esteras de plástico para controlar el polvo, el barro y los insectos.
- Se debe proporcionar iluminación adecuada y las luces sobre las áreas expuestas de preparación de alimentos deben estar protegidas o ser inastillables.

URL de la fuente: <https://dia.iowa.gov/food/temp-food-stands-and-events>

