



Datos de Seguridad

Establecimientos de Alimentos Temporales

Un establecimiento de alimentos es un operación que almacena, prepara, servir, empaqueta, vende, y provee comida por el consumo de humanos. El definición de comida es un comestible cocido, crudo, o procesado, además de bebidas o ingredientes usados o vendidos. Todos los establecimientos de alimentos tienen que obedecer el Código de Comidas en Kansas

Authorization

- Una entrada anual de autorización y una entrada por única vez de aplicación tienen que ser presentados al Kansas Departamento de Agricultura antes del establecimiento opera.
- Si un establecimiento temporal opera menos de siete días por cada año, autorización y aplicaciones no son obligatorios, y entonces, nunca de las entradas deben ser pagados.

La Fuente de la Comida

- Comidas han preparadas en casas privadas

Equipo

- Establecimientos de alimentos temporales tienen que tener todos los equipos necesarios por el propósito previsto.
- Todas las comidas tienen que ser protegidos de tierra, escombros, y el polvo.
- Las superficies de contacto con comidas tienen que ser protegidos de contaminación de consumidores.
- Tiene que ser mesas separadas para recoger dinero y la preparación de comidas.

El Servicio de Lavaplatos

- Un servicio de lavaplatos tiene que provisto para lavar, enjuagar, y desinfectar equipo.

- El servicio de lavaplatos puede ser el único al establecimiento, compartido al establecimiento, o a la ubicación donde la comida, contenedores, o las provisiones están.

El Servicio para Lavar sus Manos

- Un servicio conveniente para lavar manos tiene que ser disponible por empleadas, y debe proveer agua caliente. También, tiene que:
 - Ser equipado con jabón y servilletas de papel;
 - Ser accesible todo del tiempo para ser usado por empleadas;
 - Tener flujo de agua corriente que es adecuado a rápidamente y fácilmente quitar los escombros de las manos.

La habitación y construcción

- Establecimientos de alimentos temporales puedan operar de un toldo, si satisface los requisitos por los pisos, paredes, y techos del Código de Comida en Kansas.
- Solería tiene que ayudar controlar el polvo en el área del servicio y preparación del alimento. Lona, carpa, u otros materiales adecuados pueden ser usados en el piso para ayudar controlar el polvo.
- El techo es lo más importante parte de un establecimiento de alimentos temporales. El techo y las paredes necesitan prevenir la entrada de los bichos o roedores.
- Las ventanas o aberturas por servicio en el superficie no pueden ser más grande de lo necesario por el operación hace.

* Las definiciones de las palabras se escritos en cursivas están en el Código de Comida en Kansas en el internet a: <http://agriculture.ks.gov/document-services/statutes-regulations-and-guidance-documents>.