

Higiene de la Alimentos en Eventos Públicos

¿Por qué nos interesa la higiene de los alimentos en eventos públicos?

Es importante que los alimentos y bebidas que se sirven en eventos (ferias, festivales, carnavales, etc.) se preparen y manejen adecuadamente a fin de evitar brotes epidémicos de enfermedades de origen alimentario.



¿Qué puede hacer usted para evitar contraer una enfermedad de origen alimentario en eventos públicos?

La mejor manera de evitar enfermarse es asegurarse que todos en su familia se laven las manos después de usar el baño, tocar a los animales, y lo más importante, **antes de comer**. También puede verificar que:

- Se tenga publicado un permiso de inspección del departamento de salud local
- Exista una estación de lavado de manos para que los empleados se laven sus manos
- Los empleados usen guantes y pinzas cuando manipulen los alimentos
- Haya refrigeración en el sitio para los alimentos crudos y/o preparados

¿Cómo el departamento de salud local ayuda a prevenir enfermedades de origen alimentario en eventos públicos?

Se requiere que todo vendedor que planea servir alimentos solicite un permiso del departamento de salud. El departamento de salud sigue un reglamento para reducir los riesgos, comenzando con la revisión de la solicitud de permiso y las siguientes áreas:

- Lavado de manos del personal incluyendo fuentes de agua aprobadas, eliminación de aguas residuales y aguas negras, estaciones de lavado de manos, uso de utensilios adecuados, normas de vestimenta, etc.
- Higienización, limpieza y almacenamiento del equipo
- Seguridad incluyendo las instalaciones, parrillas, techo de protección, mantener al público a una distancia segura de la preparación de alimentos, etc.
- Revisar la fuente de alimentos, cocinado/recalentamiento/mantenimiento caliente de los alimentos calientes, enfriamiento y mantenimiento en frío, almacenamiento de hielo, transporte de alimentos, termómetros, etc.

Para mayor información: www.TJHD.org



**Síguenos en
Facebook**

