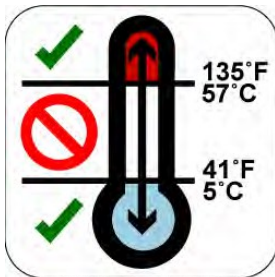
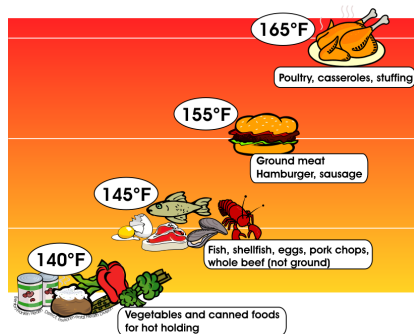


PRACTICAS CUIDADOSAS  
PARA EL MANEJO DE  
ALIMENTOS

Todos los puestos de comida-temporales deben tener mantenimientos calientes adecuados para mantener comidas calientes (135° F) y mantenimientos frios adecuados para mantener comidas frias (41° F).



Copyright © International Association for Food Protection



**PUBLIC HEALTH**  
**ALWAYS WORKING FOR A SAFER AND**  
**HEALTHIER WASHINGTON**

**Tarjetas de Alimentos para el trabajador:**

**Quiosco (computadora):**

La computadora esta disponible en la oficina de Othello de

Lunes a Viernes

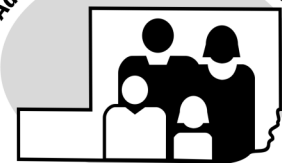
8-10:30am y de 1-3:30 pm.

Clases también esta disponibles en Ingles y Espanol

[www.foodworkercard.wa.gov](http://www.foodworkercard.wa.gov)

Clases en Espanol disponibles con cita solamente, **primer Jueves del mes a las 9am** (3 participantes minimo)  
Costo para la tarjeta \$10.00

Adams County Health Department



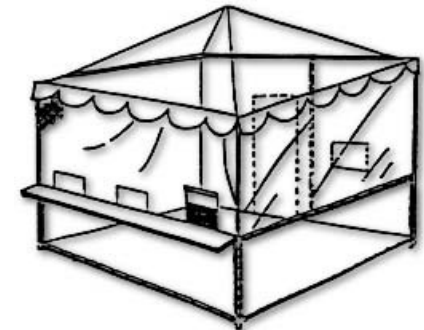
*Adams County Health Department*

Environmental Health  
Adams County Health Department

Phone Othello: 509-488-2031  
Fax Othello: 509-331-0030

REQUERIMIENTO  
GENERAL PARA  
ESTABLECIMIENTO  
TEMPORAL DE COMIDA

**Adams County Health  
Department**



Toda aplicaciones y cobro **deben ser recibidos 2 dias de negocio antes del evento** o seran considerados tardes y se aplicaran multas.

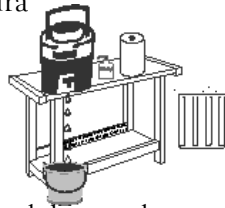


Telephone Othello: (509) 488-2031  
Telephone Ritzville: (509) 659-3315

## LAVADO DE MANOS

El fregadero para el lavado de manos debe tener:

- ◆ Un contenedor con aislamiento de 5 galones con agua caliente y la valvula de flujo libre.
- ◆ Jabon liquid con pompa
- ◆ Toallas de papel
- ◆ Cubeta extra (para detener agua sucia)
- ◆ Bote para la basura



- Guantes y tuallas papel de un solo uso, pinzas y cualquier tipo de barreira son requeridos para el manejo de comida lista para comer tal como condimientos, hamburguesas, pan de hamburguesas, ensaladas, frutas y vegetales.



## LAVADO DE UTENSILIOS Y SANITACION

- Lugar para lavar utensilios con jabon y cloro y recordar de dejar secar al aire libre.



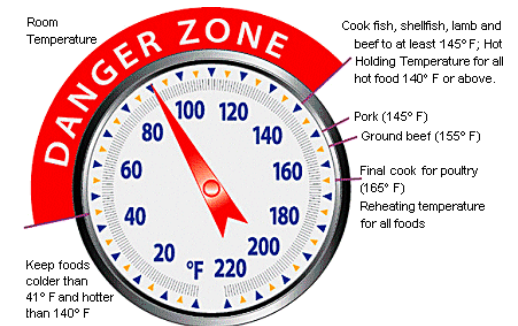
- Cubo con solucion de cloro/agua y trapo para limpiar (Recuerda: 1 tapa de cloro para 1 galon de agua.)



- No agregue jabon al desinfectante porque el jabon puede quitarle fuerza al desinfectante y la solucion ya no es efectiva.

## PRACTICAS CUIDADOSAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS

- Comidas deben ser aprobadas. No puede tener carnes que no han sido inspeccionados o comidas preparados en latas en la casa, comida usada para el evento no puede ser preparado en casa y luego traerlo al evento.
- Un termometro de metal debe estar presente para tomar temperaturas y deben leer de 0-220°



- No puede guardar comida, utensilios, cucharas y tenedores desechables sobre el piso. Estas cosas deben ser mantenidos en un envase o paleta de madera.