



CITY OF MILWAUKEE  
**HEALTH DEPARTMENT**

Consumer Environmental Health

# PUESTOS TEMPORALES DE COMIDA



**REGLAS PARA VENDEDORES DE COMIDA**

CONSTRUCCIÓN • OPERACIÓN • SEGURIDAD • LIMPIEZA • LICENCIAS

# Información sobre las Solicitudes y Licencias

---

## ¿Qué es un puesto “temporal” de comida?

Un puesto temporal de comida es un lugar en donde se prepara, se procesa o se vende comida, y se opera:

- **En un lugar fijo** por no más de 14 días.
- **En un solo evento o celebración como:** una feria, un carnaval, un festival, una exhibición pública o de vez en cuando una promoción de ventas.

## ¿Se necesita una licencia para operar un puesto temporal de comida?

¡Sí! En Milwaukee, cada puesto de comida que sirve al público tiene que tener licencia de la Ciudad de Milwaukee. Las excepciones son: iglesias, grupos religiosos, organizaciones fraternales o juveniles, clubes de servicio, organizaciones patriotas, cívicas o de caridad que operan por no más de 3 días dentro de un período de 12 meses. Sin embargo, estas organizaciones tienen que cumplir con las reglas del Departamento de Salud.

## ¿Por qué se necesita una licencia para ser vendedor temporal de comida?

Una licencia demuestra que un vendedor ha cumplido con los requisitos para la seguridad y limpieza en preparar comida. La licencia de Vendedor Temporal de Comida se requiere por la ley. El Departamento de Salud hace cumplir los eventos temporales que se detallan en el Código de Ordenanzas de la Ciudad de Milwaukee, Capítulo 68, y el Código Administrativo de Wisconsin, Capítulo HFS 196 y Capítulo ATCP 75.

## ¿Cuándo debo de empezar a planear? ¿Cómo se consigue una licencia de vendedor temporal de comida?

Prepare temprano. Las solicitudes se deben de recibir por lo menos 30 DÍAS ANTES DEL EVENTO para dejar suficiente tiempo para repararlas y procesarlas. Se puede obtener una solicitud por comunicarse con:

### La Oficina del Secretario Municipal de la Ciudad de Milwaukee - División de Licencias

City Hall, Room 105/Ayuntamiento, Salón 105  
200 E. Wells St.  
Milwaukee, WI 53202

**Teléfono:** (414) 286-2238 **Fax:** (414) 286-3057

Una vez que Ud. haya completado la solicitud, se puede enviar por correo, entregar en persona o enviar por fax a la dirección mencionada arriba.

Nuestro horario de atención es de 8:15 am a 4:30 pm, de lunes a viernes. Se requiere el pago total de la tarifa de la licencia por cheque, orden de pago o en efectivo al menos **5 días antes del inicio del evento** para evitar una tarifa por pago atrasado por cada puesto. **No aceptamos tarjetas de crédito ni cheques de otros estados.**

Cuando se hayan enviado la solicitud y el pago, la Licencia Temporal de Distribuidor de Alimentos se emitirá al vendedor por correo postal, correo electrónico o en persona en la Secretaría Municipal – División de Licencias (la misma dirección indicada).

La pegatina de permiso de licencia temporal de alimentos se colocará en la licencia temporal de alimentos **EN EL EVENTO cuando el puesto de comida cumpla con todas las normas sanitarias.**

Los vendedores que tienen varios puestos y/o eventos al mismo tiempo, **necesitan una licencia separada para cada puesto/ evento.**

## ¿Cuáles son las responsabilidades de los organizadores de eventos?

Al menos 14 días antes del evento, los organizadores tienen que enviar una lista al Departamento de Salud de todos los vendedores de comida que hayan obtenido permiso de la organización del festival para participar en el evento. Se recomienda a los organizadores de eventos que se comuniquen con el Departamento de Salud para organizar una sesión de capacitación en seguridad alimentaria para los vendedores de comida.

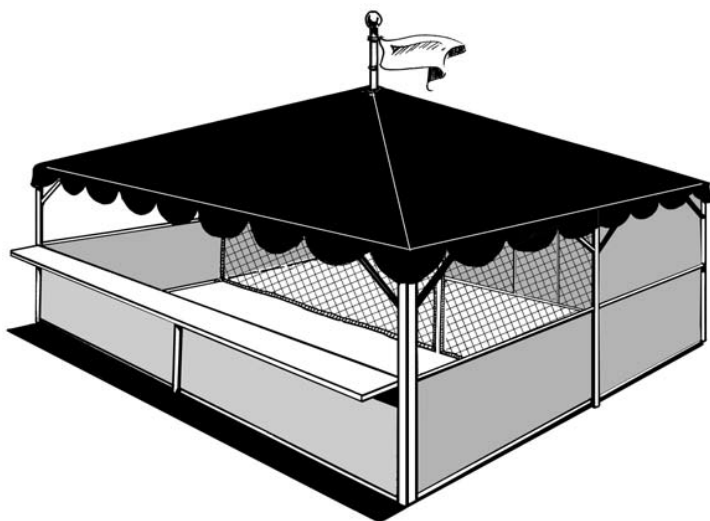
Los organizadores generalmente hacen arreglos para el agua, los servicios públicos, los baños portátiles y los servicios sanitarios para los eventos. Consulte la página 3 para obtener más detalles.

## Es posible que se requieran otros permisos o licencias para su evento:

- Para el uso de la vía pública y disposición de desechos, comuníquese con el Dpto. de Obras Públicas al (414) 286-8211.
- Para graderías, fuegos artificiales, trabajo eléctrico, trabajos de plomería y carpas (más de 600 pies cuadrados) comuníquese con el Centro de Desarrollo de Milwaukee: (414) 286-8211.
- Para servir o vender alcohol, comuníquese con la Oficina del Secretario de la Ciudad: (414) 286-3280.
- Para una variación de ruido para música amplificadas, comuníquese con el Departamento de Servicios Vecinales: (414) 286-3280.

También se puede encontrar información en línea en: [www.city.milwaukee.gov](http://www.city.milwaukee.gov)

# Construcción de un puesto de comida temporal al aire libre



## Construcción

Cada puesto temporal tiene que tener un techo y paredes laterales para protegerse de la lluvia, el viento y el polvo. Dicha protección puede construirse con madera, lona, nailon o plástico. Tenga suficiente espacio en el soporte adjunto para todo el equipo de cocina, a menos las parrillas para barbacoa. Esas pueden estar fuera del puesto. Las áreas utilizadas para la preparación extensa de alimentos tienen que estar encerradas o protegidas de manera efectiva. Esta área de preparación de alimentos puede tener una abertura de paso de alimentos o una puerta de entrada.

## Pisos

Para puestos que no estén sobre concreto, se deben de usar pisos temporales de madera tratada, madera contrachapada (plywood) o corteza triturada para controlar el lodo, el polvo y el agua. Use paletas de madera, cajones, estantes o mesas para mantener todos los alimentos y artículos de un solo servicio al menos a 6 pulgadas del suelo.

## Alumbrado

Se tiene que proporcionar una iluminación adecuada por medios naturales o artificiales. Los focos necesitan estar protegidos, revestidos o de otro modo sin poder romperse.

## Equipo de cocina

Para evitar quemaduras accidentales y contaminación potencial, todas las áreas de parrilla tienen que estar separadas del público por una distancia de al menos 4 pies usando cercas, cuerdas u otros medios.

No utilice barriles que anteriormente contenían productos químicos o tóxicos como dispositivos de cocción. El equipo y los utensilios de esmalte (es decir, los insertos de cocina Nesco de metal más antiguos) no se pueden usar para preparar o almacenar alimentos.

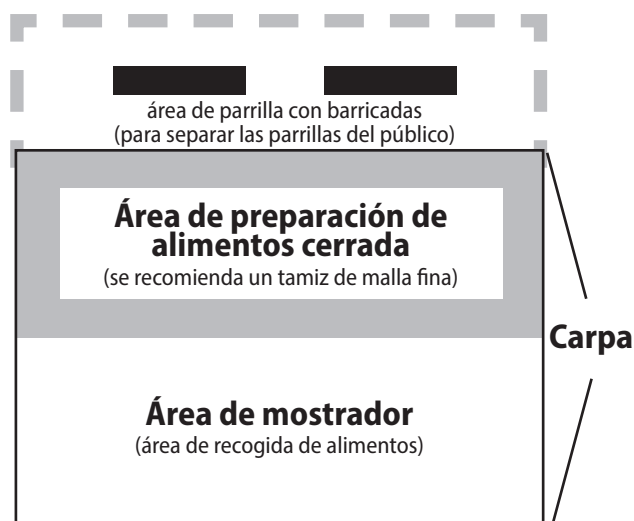
Proporcione un área segura y nivelada para todos los tanques de propano.

## Localización

Un puesto de comida temporal tiene que estar ubicado al menos a 100 pies de distancia de los zoológicos de cariciari animales o cualquier otro tipo de exhibición de animales vivos, fuente de olor u otras molestias.

## Vista aérea

(mirando hacia abajo desde arriba)



# Agua, aguas residuales, basura, servicios públicos e inodoros

---

*Para eventos grandes, el organizador del evento tal vez proporcione algunos o todos los siguientes:*

## **Energía eléctrica**

Debe haber suficiente energía disponible para todos los equipos eléctricos. Si no hay una fuente de electricidad cerca, es posible que se necesiten generadores.

## **Agua**

Tener un suministro suficiente de agua potable aprobada. Para obtener información sobre el uso de hidrantes de calle, comuníquese con el Centro de Desarrollo de Milwaukee al (414) 286-8210. Las conexiones al agua de la ciudad tienen que realizarse utilizando una prevención de reflujo aprobada. Todas las mangueras utilizadas para la preparación de alimentos, el lavado de manos o el lavado de utensilios tienen que ser aptas para alimentos (ANSI/NSF). Si no hay agua de la ciudad disponible, se puede traer agua potable al sitio en un búfalo de agua o en recipientes de agua cubiertos de grado alimenticio.

## **Servicios sanitarios**

Disponga de contenedores de basura, grasa y aguas residuales adecuados y realice el servicio dentro y alrededor del puesto de comida. Los contenedores tienen que mantenerse cubiertos y vaciarse con frecuencia para evitar moscas, olores y otras molestias. No vacíe grasas y residuos líquidos en el suelo o en la calle. Nunca arroje a las alcantarillas pluviales.

## **Instalaciones sanitarias (baños)**

Se tienen que proporcionar instalaciones sanitarias públicas para cada sexo. Las instalaciones para lavarse las manos tienen que estar ubicadas junto a los zoológicos de cariciar animales y los baños portátiles.

# Limpeza y desinfección

---

## **Lavado de vajilla**

Puede llevar el equipo y los utensilios a una instalación aprobada al final de cada día para lavar la vajilla. Se tienen que proporcionar los utensilios adecuados y reemplazarlos por utensilios limpios al menos cada cuatro horas.

Cuando no se dispone de agua a presión en el lugar, se pueden preparar palanganas lo suficientemente grandes como para sumergir los utensilios para el lavado. Etiquete los lavabos (lavar-enjuagar-desinfectar).

## **Procedimiento adecuado de lavado de vajilla**

1. Prelavado/raspado en el bote de basura.
2. Lavar con agua caliente y jabón.
3. Enjuague con agua limpia.
4. Desinfecte con un desinfectante químico aprobado\*.
5. Secar al aire.

## **Agua caliente**

Si no dispone de agua caliente a presión, proporcione un medio para calentar el agua, como una cafetera. El agua también se puede calentar en un recipiente en una parrilla.

## **Almacenamiento adecuado de los auxiliares de limpieza**

Todos los productos químicos tienen que usarse de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta. Etiquete adecuadamente los envases de materiales venenosos o tóxicos. Guárdelos lejos de alimentos, equipos, utensilios y artículos de un solo servicio.

## **Paños de limpieza**

Los trapos de limpieza que se utilizan para limpiar los tiraderos de alimentos no se usarán para ningún otro propósito y se guardarán limpios y secos o en un recipiente con solución desinfectante limpia en la concentración adecuada\*.

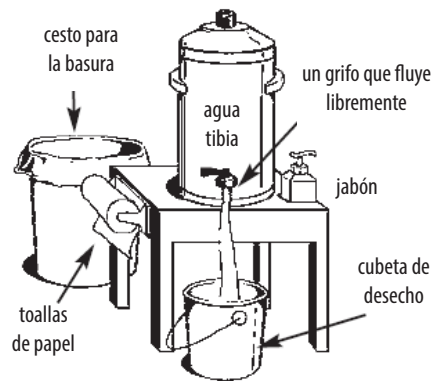
\* Se puede preparar una solución desinfectante con 1-1/2 cucharadita de cloro en 1 galón de agua. Verifique la concentración de soluciones desinfectantes con un kit de prueba químico apropiado para el tipo de desinfectante utilizado.

# Lavado de manos e higiene de los empleados

- Las instalaciones para lavarse las manos tienen que estar ubicadas en todos los puestos donde se tocan o preparan alimentos abiertos. Las instalaciones para lavarse las manos tienen que ser convenientes para todos los empleados. Las áreas de parrilla que están separadas de otras áreas de manipulación de alimentos deben tener una instalación de lavado de manos separada.

- Cuando no está disponible agua a presión, la instalación de lavado de manos consistirá en jabón, toallas de papel, un cesto para la basura, una cubeta de desecho y un recipiente insulado de 5 galones como mínimo con un grifo que fluye libremente y que se llena con agua tibia.

- Los empleados no pueden tocar alimentos listos para comer (por ejemplo, pan, lechuga, jitomates) con las manos sin descubiertas. Utilice guantes, pañuelos de papel, tenazas u otros utensilios.



- Los guantes y los desinfectantes de manos no sustituyen el lavado de manos y solo se pueden aplicar en las manos que se hayan lavado bien.
- Los empleados tienen que usar ropa limpia y sujeciones para el cabello. No se permite fumar ni comer en los puestos de comida. No se permite que entren niños pequeños, amigos ni visitantes en los puestos de comida.

## Pautas de higiene y seguridad alimentaria

### Fuente de alimento aprobada

Todos los alimentos y la preparación de alimentos tienen que ser aprobados por el Departamento de Salud. El Departamento de Salud puede limitar y/o modificar el tipo de operación del servicio de alimentos y/o el tipo de comida que se sirve para proteger la salud y seguridad del público en general.

Los alimentos preparados en casa no son aceptables. La comida tiene que prepararse en el puesto de comida temporal o en una instalación comercial aprobada por el Departamento de Salud.

Para eliminar la posibilidad de contaminación o abuso de temperatura, evite preparar los alimentos mucho antes de servirlos.

### Control de temperatura de alimentos

Utilice un termómetro para alimentos de varilla metálica o digital aprobado. Verifique las temperaturas mientras cocina y mantiene alimentos fríos o calientes.

Proporcione refrigeración mecánica cuando mantenga alimentos potencialmente peligrosos durante más de dos horas. Mantenga los alimentos fríos a 41° F o menos.

### Controlar las alimañas

Utilice únicamente pesticidas que estén aprobados para su uso en establecimientos de alimentos. Úselo de acuerdo con la etiqueta del fabricante y guárdelo lejos de equipos, utensilios y alimentos para evitar la contaminación. Se permite el papel pegajoso contra moscas, pero no

lo coloque sobre las áreas de preparación y servicio de alimentos, sobre los alimentos expuestos o sobre los fregaderos para lavar utensilios. El uso de ventiladores en los puestos de comida puede disuadir a las moscas de que se reúnan.

### Dispensación adecuada de alimentos y productos de servicio único

Use una cuchara de metal o plástico para dispensar hielo. Mantenga el hielo para bebidas separado del hielo que se usa para enfriar latas o botellas.

No permita que latas y tapas de botellas se sumerjan en agua. Drene continuamente el agua helada de la unidad de almacenamiento.

Para servir condimentos (azúcar, crema, ketchup, mostaza, salsa, etc.), use dispensadores de servicios múltiples aprobados, suministre en paquetes individuales o pida a un empleado que los sirva.

Use envases, protectores contra estornudos, vitrinas u otras barreras efectivas para proteger los alimentos de la manipulación, tos, estornudos u otra contaminación por parte del cliente.

Si usa artículos de un solo servicio sin envolver (es decir, tazas, popotes, cuchillos, tenedores, cucharas), exhibir o dispensar de una manera que evite la contaminación. Coloque los cubiertos en un recipiente con las asas en posición vertical, de modo que los empleados y los clientes solo toquen las asas.

# Guía de seguridad alimentaria

## Temperaturas seguras de los alimentos:

### COCINE

- Aves de corral, relleno de aves de corral, carnes rellenas y rellenos que contienen carne a 165° F durante 15 segundos
- Carne molida/hamburguesa a 155° F durante 15 segundos
- Salchichas alemanas o polacas crudas a 155° F durante 15 segundos
- Carne de cerdo entero, carne asada y jamón a 145° F durante 4 minutos
- Chuletas/costillas de puerco a 145° F durante 15 segundos
- Pescado a 145° F durante 15 segundos
- Huevos crudos con cáscara preparados para servicio inmediato a 145° F durante 15 segundos
- Frutas y verduras cocidas para mantenerlas calientes a 135° F

### MANTENGA

- A 135° F o más para sujeción segura en caliente
- A 41° F o menos para la conservación segura al frío
- Tome en cuenta la marca de fecha para los alimentos listos para consumir potencialmente peligrosos que se preparan o se abren en el puesto y se mantienen durante más de 24 horas.

### ENFRIAR alimentos cocidos potencialmente peligrosos:

- Dentro de 2 horas, de 135° F a 70° F
- Dentro de 4 horas, de 70° F a 41° F o menos

#### Para acelerar el enfriamiento:

- Use un baño de hielo con agitación frecuente o agregue hielo como ingrediente
- Utilice una pala congelada
- Separe los alimentos en cacerolas poco profundas y refrigérelas.

### RECALENTAR rápidamente (dentro de 2 horas):

- A 165° F durante 15 segundos
- A 135° F para alimentos listos para comer removidos de un paquete sellado procesado comercialmente (por ejemplo, sopa congelada)
- Revuelva los alimentos al recalentarlos

## Descongelar alimentos:

### DESCONGELAR

- En el refrigerador a 41° F o menos
- Sumergido bajo agua corriente fría a 70° F o menos
- En el microondas en descongelar bajo cuando sigue inmediatamente un proceso de cocción no interrumpido, utilizando equipo de cocción convencional. (Nota: se puede cocinar a 165° F en el microondas y mantener tapado durante 2 minutos).
- En horno convencional o unidad de cocción a la temperatura interna adecuada, como parte del proceso de cocción normal, hasta que los alimentos alcancen la temperatura adecuada en todo el alimento.

## Lavarse las manos:

- Antes de tocar alimentos, especialmente alimentos listos para comer como sándwiches y ensaladas.
- Antes de ponerse los guantes
- Después de ir al baño
- Después de fumar
- Después de toser o estornudar en las manos
- Después de tocarse el cabello o la cara
- Después de tocar carnes y aves crudas

## Los que están enfermos y tienen que tocar los alimentos:

- Cubrir las lesiones en las manos o la muñeca con un protector de dedos o puesto impermeable y con un guante de un solo uso.
- Excluir del establecimiento a los empleados con enfermedades transmitidas por alimentos (como salmonella, shigella, E. coli 0157: H7 o hepatitis A) o aparición repentina de vómitos o diarrea.
- Restringir a los empleados con fiebre, dolor de garganta con fiebre o lesiones abiertas/supurantes de trabajar con alimentos expuestos o equipo limpio, utensilios, ropa de cama y artículos de servicio individual y de un solo uso sin envolver.

## Contaminación cruzada:

- Utilice utensilios adecuados, papel chino o guantes de un solo uso para manipular los alimentos listos para comer, no el contacto con las manos descubiertas.
- Lave las superficies exteriores de frutas y verduras crudas.
- Guarde los utensilios dispensadores de alimentos en los alimentos con las asas fuera de los alimentos o en una superficie limpia, siempre que los utensilios y las superficies se limpien y desinfecten cada cuatro horas.
- Limpiar y desinfectar las tablas para cortar y los utensilios después de cada uso.
- Use tablas diferentes para cortar carnes, aves, frutas y verduras crudas
- Siempre separe los alimentos crudos de origen animal de los alimentos listos para comer y separe los tipos de alimentos crudos de origen animal entre sí.

## Aviso al consumidor:

Se requiere un aviso para el consumidor impreso cuando se sirven o venden ciertos alimentos crudos o poco cocidos (por ejemplo, hamburguesas raras o medio raras, ostras crudas, sushi, ceviche). Comuníquese con el Departamento de Salud de la Ciudad de Milwaukee para obtener más información.

*(Estas pautas pueden publicarse en el puesto de comida)*

# Lista de verificación de suministros

---

- Agua potable para lavarse las manos y lavar vajilla
- Configuración de lavado a mano:
  - Recipiente de 5 galones con grifo
  - Jabón para lavarse las manos
  - Toallas de papel de un solo uso
  - Cubeta de desecho de aguas residuales
  - Cesto para la basura
- Jabón y desinfectante para trastes
- Palanganas para lavavajillas manual
- Solución desinfectante para paños de limpieza
- Paños de limpieza limpios
- Papeles de prueba para verificar la fuerza del desinfectante
- Pinzas, pañuelos y guantes
- Termómetro para verificar la temperatura de los alimentos
- Método para calentar agua
- Estantes/palets/mesas para almacenar alimentos
- Botes de basura
- Palas para el hielo
- Control de plagas (tiras de moscas/ventiladores)
- Extintores de incendios apropiados



## CITY OF MILWAUKEE HEALTH DEPARTMENT

Consumer Environmental Health

**Departamento de Salud de Milwaukee  
Salud Ambiental del Consumidor**

**(414) 286-3674**

El Departamento de Salud de la Ciudad de Milwaukee, en su capacidad de empleador y proveedor de servicios, no discrimina por motivos de edad, raza, religión, color, género, origen nacional, antecedentes de arresto o condena, orientación sexual, estado civil, discapacidad, creencias políticas o afiliación a un partido particular o participación militar. Las personas que necesitan información sobre asistencia para discapacitados, asistencia con el idioma o servicios de interpretación deben de llamar al 414-286-3524 o (TTY) 414-286-2025. Los reclamos por discriminación pueden presentarse ante el Coordinador de Igualdad de Oportunidades del Departamento por llamar al 414-286-2359.

Visite la página del web de Eventos Temporales del Departamento de Salud:

[www.milwaukee.gov/tempfood](http://www.milwaukee.gov/tempfood)