

En un esfuerzo para informar a los operadores sobre problemas comunes, el Departamento quisiera informarle los siguientes requisitos que, en caso de incumplimiento, podrían aumentar de forma significativa la posibilidad de contagiar enfermedades transmitidas por los alimentos a sus clientes y *pueden* resultar en acciones de cumplimiento y/o cierre temporal de su stand. Ponga las iniciales en todas las casillas a continuación y complete la parte inferior de este formulario antes de regresar a DDPHE.

Requisitos del puesto/stand alimentario:

- Estación del lavado de manos con agua que mide entre 100-120°F disponible **ANTES** de cualquier preparación de alimentos
 - Vea la página 2 para una guía de configuración
- Jabón y toallas de un solo uso
 - Desinfectante de manos **no** es un sustituto para lavarse las manos
- Utilizando comisario aprobado para tareas necesarias tales como:
 - Almacenamiento y preparación de alimentos.
 - La preparación en el sitio/evento se limitará a condimentar, cocinar, hacer una sola rebanada y/o colocar los alimentos en placas.
 - Obtención del agua limpia y disposición de aguas sucias.
 - Lavado y desinfección de platos y equipos.

_____ **Reconozco y cumpliré con los requisitos del puesto/stand, incluyendo los requisitos para el lavado de manos en la página 2**

Casos que causan el cierre de un puesto/stand

Operando con un **peligro inminente para la salud (IHH)** incluye, pero no se limita a:

- Manipulación de alimentos sin un medio para lavarse las manos adecuadamente
 - Incluye una estación de lavado de manos en funcionamiento, agua caliente adecuada (entre 100-120°F), jabón y/o toallas de papel
- No usar el comisario aprobado como es requerido
 - Comida para la venta en su stand **no** debe estar preparado y/o almacenado en una instalación que no sea el comisario, incluida una casa privada
- Operando en alguna manera que compromete severamente la seguridad de la comida servida al público

_____ **Reconozco y entiendo las razones por las que mi puesto/stand podría estar cerrado**

Citas administrativas (multas) o citaciones judiciales

- Violaciones críticas repetidas del mismo tipo en un período de 12 meses (multas de hasta \$ 500)
- Falta de evidencia de la debida licencia (citación judicial)
 - Cada stand o puesto tendrá licencia *individual*
- De operar con un **peligro inminente para la salud**, consulte los *Casos que causan al cierre de un puesto/stand* (arriba) para obtener más información (una multa de hasta \$ 500)
- Incumplimiento de una orden emitida por el Departamento (citación judicial)

_____ **Reconozco y comprendo las razones por las que podría recibir una multa o una citación judicial**

Como representante, propietario, u operador de un establecimiento de comidas temporales dentro la Ciudad y Condado de Denver, entiendo que soy responsable de cumplir con el Reglamento y las Normas para establecimientos de alimentación de la Ciudad y Condado de Denver, Capítulo 23 del Código Municipal Revisado de Denver, que se puede consultar en:

www.denvergov.org/healthinspections.

Nombre del Representante (en letra de imprenta)

Firma del Representante

Nombre del Negocio

Fecha

División de Investigaciones de Salud Pública
101 West Colfax Avenue, Suite 8 00 | Denver, CO 80202

Web: www.denvergov.org/healthinspections | Facebook: [Inspecciones de salud pública de Denver](https://www.facebook.com/Inspecciones-de-salud-pública-de-Denver) |

: twitter.com/DenEnviroHealth

Tele: 720-913-1311 | email: phicommments@denvergov.org

Requisitos para la estación del lavado de manos

El Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente de Denver REQUIERE que se ponga a disposición un lavamanos para los puestos/stands de bebidas para eventos temporales, puestos que sirven comida, bebidas con aderezos (es decir, limones, limas, etc.) y / o hielo como ingrediente. El manejo temporal de alimentos expuestos en un área fuera de las áreas designadas y aprobadas para la preparación de alimentos requiere la accesibilidad de una estación de lavado de manos aprobada como se define a continuación.

El hecho de no proporcionar una estación adecuada para el lavado de manos en un puesto o stand que se dedique a la manipulación activa de alimentos, que incluye, entre otros, cocinar alimentos, colocarlos en el plato, adornar bebidas y / o recoger hielo, puede resultar en una multa, cierre y / o nuevas medidas de ejecución .

Los siguientes artículos se incluirán en la estación de lavado de manos temporal:

- Un recipiente de agua limpia de 5 galones (mínimo) que tiene una válvula dispensadora de flujo libre con una posición de "encendido" y "apagado" para que ambas manos queden libres para el lavado adecuado de las manos
 - Se le permite usar un fregadero de mano portátil y comercial en lugar de un contenedor de flujo libre

Nota: Se recomiendan 3 galones de agua por cada hora de manejo de alimentos.

- Medición de agua caliente entre 100-120 ° F
- Jabón
- Toallas desechables
- Un cubo debajo para recoger agua sucia.

La estación de lavado de manos debe:

- Frente al interior del puesto/stand.
- Ser fácilmente accesible desde todas las ubicaciones de los stands
- Configurar a la altura de la mesa

Cada stand individual **DEBE** tener sus propias estaciones de lavado de manos. Las estaciones de lavado de manos comunales provistas por el organizador que están disponibles para el uso del público u otros vendedores **no** están autorizadas a ser utilizadas como una estación de lavado de manos principal para un establecimiento de alimentos temporal.

