

Enmendado el 1 de mayo de 1991; el 1 de julio de 1984.

.2635 REQUISITOS PARA ESTABLECIMIENTOS PROVISIONALES DE COMIDA

Para calificar para un permiso bajo el Reglamento .2602 de esta Sección los establecimientos provisionales deberán satisfacer los siguientes requisitos:

- (1) Los establecimientos provisionales de comida se localizarán en lugares limpios y se mantendrán con aseo y condiciones sanitarias. Se construirán y arreglarán de modo tal que la comida, utensilios y equipo no estén expuestas a insectos, polvo, ni a otra contaminación. Se proveerá una protección contra moscas y otros insectos por medio de mallas o el uso eficaz de ventiladores.
- (2) En los lugares donde se exponga la comida o planchas al público o al polvo o insectos, habrá un resguardo de vidrio, o de otra manera, por delante, por arriba, y en las esquinas, y se expondrá sólo lo necesario para permitir el manejo y servicio de comida.
- (3) Se limpiarán regularmente y se mantendrán en estado sanitario todas las planchas, calentadores, espátulas, refrigeradoras, y otros utensilios y equipo.
- (4) Se proveerá de agua corriente bajo presión. El suministro de agua debe aprobarse, ser seguro, y de calidad sanitaria. Se tomarán medidas para calentar el agua para lavar utensilios y equipo. Habrá por lo menos un fregadero tipo tina, lo suficientemente grande para lavar utensilios de cocina, ollas, y cazuelas. Habrá por lo menos un escurrer platos o espacio de superficie de mostrador.
- (5) Habrá instalaciones para que los empleados se laven las manos. Estas pueden incluir una cacerola, jabón, y toallas de uso único.
- (6) Habrá para uso de los empleados instalaciones de servicios higiénicos, convenientes y aprobadas. Se aceptarán instalaciones de servicios públicos en los jardines si son convenientes, adecuadas y se mantienen limpias. Se eliminará el desagüe de una manera que haya sido aprobada.
- (7) Los alimentos potencialmente peligrosos se refrigerarán de acuerdo con el Reglamento .2609 de esta Sección. Todo alimento se almacenará, manejará, y exhibirá de acuerdo con el Reglamento .2610 (a) a través de (d) de esta Sección. El equipo para el servicio de comida se guardará de acuerdo con el Reglamento .2620 de esta Sección.
- (8) Se recogerá la basura y se almacenará en cubos de basura tipo estándar a prueba de agua o en otros contenedores o a través de otros métodos aprobados. Se retirará la basura por lo menos diariamente y se la eliminará de modo sanitario. El agua de albañal se eliminará sin dar molestia alguna. Cada operador mantendrá limpio su local inmediato.
- (9) Todo alimento que se sirva estará limpio, será saludable, y estará libre de adulteración. Alimentos potencialmente peligrosos como pastas y pasteles rellenos de crema, y ensaladas de papa, pollo, jamón, cangrejo, etc., no se servirán en un establecimiento provisional de comida. Las hamburguesas se obtendrán de un mercado o planta aprobada con la carne preformada separada con papel limpio, u otro material de envolver, lista para cocinar. Se obtendrán los sánduches ya envueltos de un lugar aprobado. Se preparará el pollo para cocinar en una planta o mercado aprobado. Las bebidas que se sirvan se limitarán a las empacadas, enlatadas, embotelladas, sea ya leche, café o bebidas gaseosas de expendedoras aprobadas.
- (10) Los grupos locales que preparen comida lo harán en una cocina aprobada, y tales grupos guardarán un registro acerca del tipo y del origen de tales comidas. Se prepararán, transportarán, y se almacenarán estas comidas de un modo sanitario que proteja de contaminación y daño.
- (11) Ninguna persona que sufra de una enfermedad infecciosa o comunicable que puede transmitirse por la comida, o que porte organismos que causen tal enfermedad, o que tenga una pústula, una herida infectada, o una aguda infección respiratoria con tos y mucosidad, desempeñará puesto alguno en un establecimiento de comidas provisional mientras exista la probabilidad de que esa persona contamine la comida o las superficies que entran en contacto con comidas con microorganismos que causan enfermedad o la transmita a otras personas.