Department of Health

James M. Fedorko, MS
Director, Health Services/Health Officer

Email: jfedorko@englewoodnjhealth.org

GUIA PARA OBTENER LICENCIA TEMPORAL PARA PUESTOS DE COMIDA REQUISITOS DE SANIDAD

1. Despues de la inspeccion que se le haga el primer dia de su evento, se le dara o no la aprovacion. Las licencias aprovadas tienen que ser puestas en un lugar notorio en el puesto de venta. NO se puede vender comida hasta que haya un permiso garantizado por el Departamento de Salud de Englewood.

2. A aquellos vendedores que preparan comida en el mismo lugar en que la venden se les requiere que sigan los pasos pertinentes y asegurarse de que los superficios en contacto con la comida no esten contaminados por insectos. Sera necesario utilizar tarros sellados, vitrinas encerradas, etc.

3. Si las comidas son preparadas o si se sirven comidas expuestas en el lugar, se tendra que proveher una facilidad apropiada de lavados de manos. Esto incluira una de las siguientes:
   a. Agua con un tarro de basura, jabon y toallas.
   b. Tarros de agua (5-10 galones) con llave en la parte de abajo, un vaso para el agua que se derrama, jabon de manos, y toallas de papel (para ser puestas en un dispensario).
   c. Servilletas presaturadas con limpiador (ejemplo, toallitas mojadas) en suficientes cantidades con su dispensario aprovado.

4. Todas las comidas deben ser compradas en un lugar comercial.

5. Todas los comidas deben ser preparadas en una concina aprovada y licenciada a menos que sea preparada en el lugar de venta. NO SE PERMITE QUE LA COMIDA SEA PREPARADA EN UNA CASA PRIVADA.

   Si se va a usar una cocina comercial (de restaurante) el dueño de el establecimiento comercial tendra que escribir una carta antes de que la licencia le sea entregada.

6. En el #6 se permiten excepciones en el caso de productos horneados, como panes, galletas, tortas, etc. Estos productos tienes que estar propiamente envueltos y con una etiqueta que tendra que incluir la siguiente informacion:
   - Nombre de la panaderia (o establecimiento).
   - Direccion y telefono de establecimiento.
   - Nombre de producto.

7. Cubiertos sencillos tales como cuchilllos, tenedores y cucharas plasticas tambien platos y vasos de carton deben ser usados.

8. Todas las comidas deben ser protejidas contra contaminacion. Necesitra adecuada proteccion contra estornudos y tos sobre las comidas, (ex. protector plastico); cubra la comida completamente con envoltura plastica, papel aluminio o use tapas plasticas (claras) o envuelva la comida individualmente.

9. Las personas manejando comidas, tendran que tener el cabello recojido ex. usar evillas, gorro monos etc.

10. Se requiere que siga precauciones para mantener las temperaturas apropiadas; frio, para comidas peligrosas tendra que mantener temperaturas por debajo de los 45°F y calientes para comidas peligrosas la temperatura debe ser 140°F o mas altas. Tendra que proveer termometros exactos.

11. Ciertas comidas son por naturaleza peligrosas tales como las tortas de crema, emparedados (sandwiches) frios, postres etc. y no se permitira ser preparadas en el lugar de venta.

12. Se sugiere que mantenga facilidad adecuada para la basura, en el lugar de venta. Un tarro plastico con bolsas de basura plasticas seran aceptables. Esto sera necesario para protejer los desechos de insectos y perros.