



# Entrenamiento sobre Seguridad Alimentaria para Eventos Especiales

Temporada 2024



# Contenidos

- Revisión de los Factores de Riesgo para Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
- Directrices para la Operación
  - Planificación
  - Base de Operación (Comisaría/Establecimiento de Alimentos)
  - Transporte
  - Operaciones en el Sitio
- Requisitos del Certificado
- Información de Inspección
- Guía de solicitud de permiso para vendedores
- Revisión de clase / cuestionario
- Actualizaciones 2024



# FDA

## Los 5 Principales Factores de Riesgo de la FDA Para Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Alimentos mantenidos a una temperatura inadecuada

Alimentos insuficientemente cocidos o "crudos"

Equipamiento para alimentos contaminado

Alimentos de un establecimiento que no este aprobado (que no tenga licencia)

Prácticas higiénicas inadecuadas/no lavarse las manos

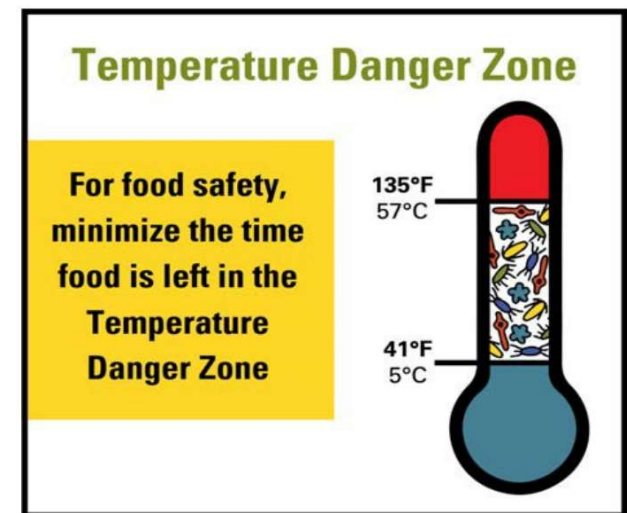


# Control de Tiempo/Temperatura para Alimentos Seguros

- Significa un ALIMENTO que requiere control de tiempo/temperatura para seguridad (TCS) para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.
- Algunos ejemplos:
  - Leche / Queso / Productos lácteos
  - Huevos
  - Mariscos
  - Pescados
  - Carnes
  - Alternativas de carne
  - Mezcales de ajo y aceite no tratadas
  - Papas horneadas
  - Brotes crudos (Ejemplo retoño de alfalfa)
  - Pasta cocida / Arroz cocido
  - Verduras cocidas / Alimentos vegetales cocidos
  - Frijoles cocidos
  - Ciertos tipos de productos cortados/rebanados
    - Tomates
    - Melones
    - Verduras de hoja (Ejemplo lechuga)

# ★ Temperaturas de Mantenimiento Adecuadas para Alimentos TCS

- Las bacterias crecen muy rápidamente en la "zona de peligro de temperatura" entre 41 °F y 135 °F
- Los alimentos fríos deben mantenerse a 41 °F o menos
- Los alimentos calientes deben mantenerse a 135 °F o más



# Cocinar los Alimentos Adecuadamente

Tipo de Alimento Crudo de Origen Animal	Temperatura Final de Cocción °F (mantenida por 15 segundos)
Huevos	145
Pescado	145
Carne de res (ej.: bistec)	145
Carnes molidas (ej.: salchicha, hamburguesa)	155
Cerdo (ej.: costillas, chuleta de cerdo)	155
Aves (ej.: pollo, pavo)	165
Asados de Carne Entera (ej.: pechuga, lomo de cerdo)	Consultar las tablas en 3.401-11 del Código de Alimentos

**Recalentamiento de Alimentos:** El alimento TCS que se ha cocido, enfriado y recalentado para mantener caliente debe ser recalentado de modo que todas las partes del ALIMENTO alcancen una temperatura de al menos 165°F durante 15 segundos.

# Tipos de Contaminación de Alimentos

Tipo de Contaminación	Ejemplo
Física – algún tipo de objeto extraño	Fragmentos de vidrio, virutas de plástico
Química – algún tipo de sustancia química	Limpiador de vidrios, líquido para encendedores
Biológica – algún tipo de organismo vivo	Bacterias, virus, parásitos

## Fuentes de Alimentos Aprobadas

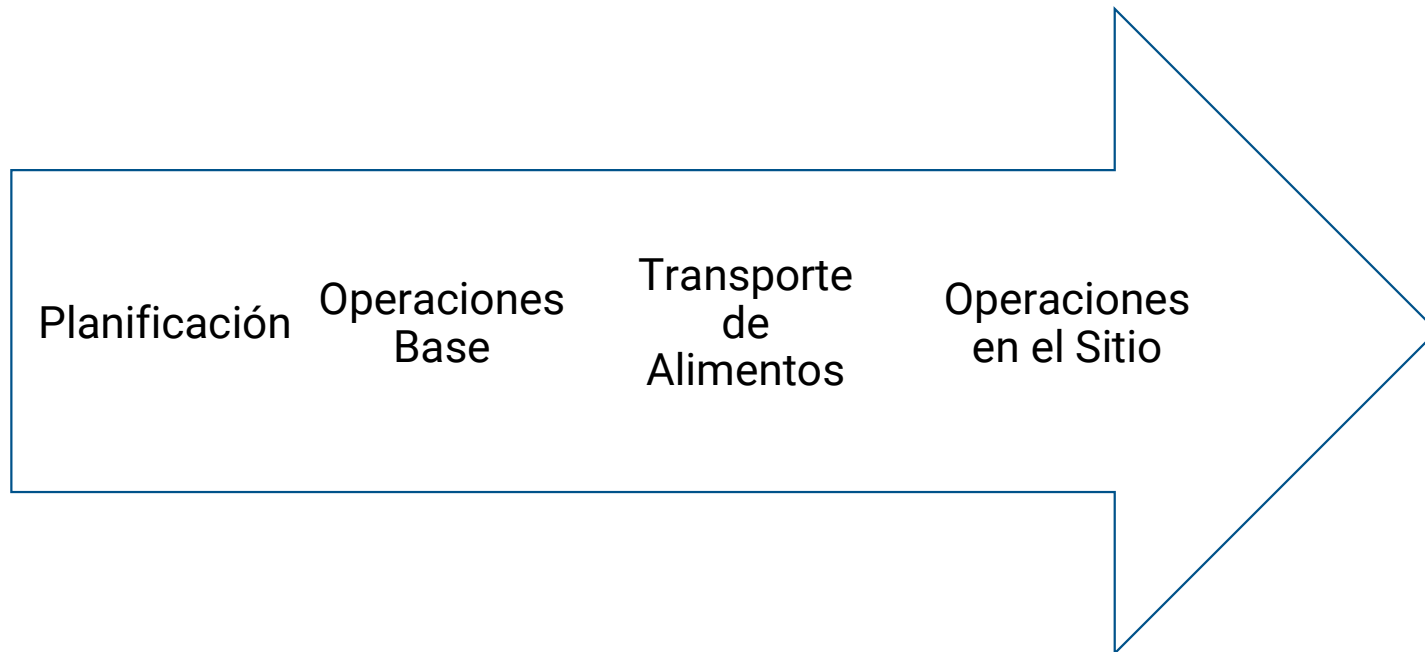
- Los alimentos y los ingredientes alimentarios deben obtenerse de una fuente aprobada, como un mayorista con licencia.
- Los alimentos no pueden ser preparados o guardar en un hogar residencial.



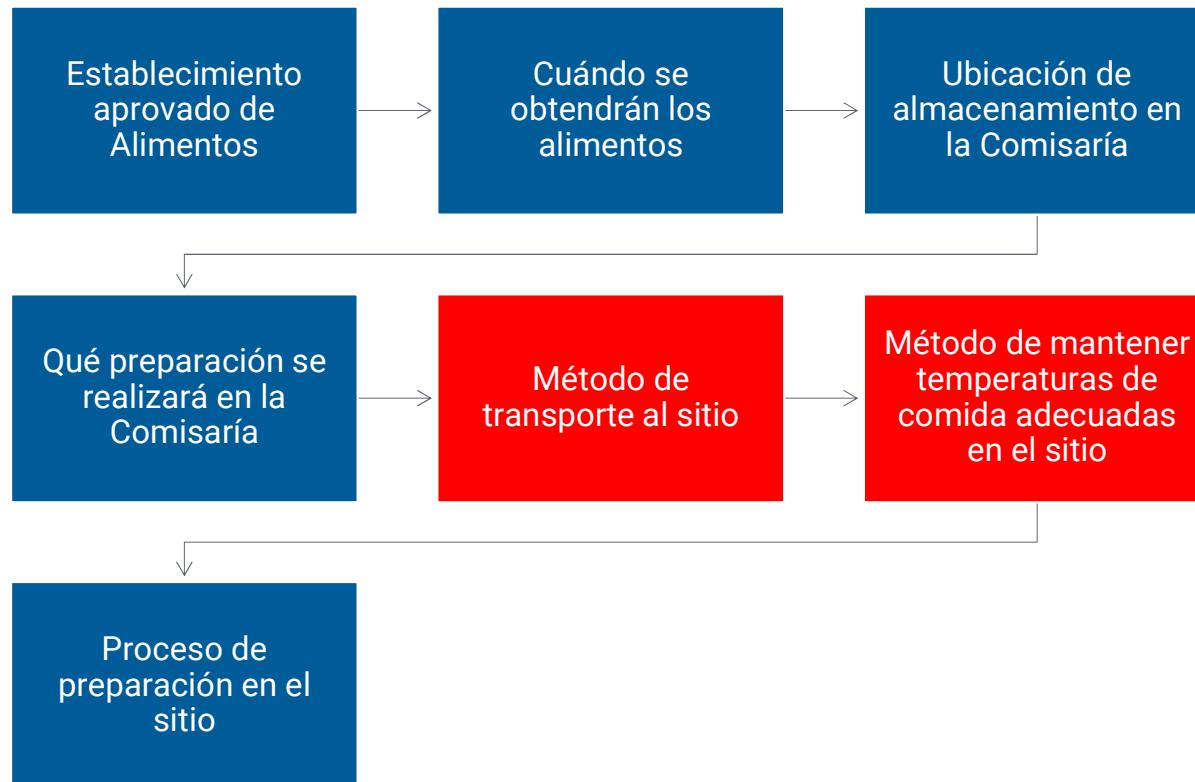
## Prácticas Higiénicas y Lavado de Manos

- Técnica adecuada de lavado de manos
  - Cuándo lavarse
  - Dónde lavarse
  - Cómo lavarse
    - Al menos 20 segundos, etc
- No comer/beber en áreas de preparación de alimentos
- No venir al trabajo cuando se está enfermo con vómitos, diarrea, dolor de garganta con fiebre, etc.

# ★ Contenidos de la línea guiar



# ★ Planificación – Hacer un Plan de Flujo



# ★ Planificación – Registro y Mantenimiento de Registros

- Es importante mantener registros.
  - Todos los documentos se convierten en parte del sistema de registro.
  - Procedimientos operativos estándar
  - Registro de tiempo/temperatura (**recomendado\***)
  - Registros de verificación de equipos - termómetros
  - Lista de verificación
  - Registros de acción correctiva
  - Recibos/facturas de ingredientes.
- \*Si monitoreas las temperaturas de los alimentos, estarás mejor preparado para la inspección sanitaria.

**Daily Refrigerator / Freezer Temperature Log**

Instructions: This log will be maintained for each refrigerator and freezer (both walk-in and reach-in units) in the facility. A designated food service employee will record the time, air temperature and their initials (preferably upon arrival) once in the morning and once (preferably just before leaving the facility) in the afternoon. It is not necessary to check temperatures of food products but touch several products to be sure they are cold and frozen items are solid to the touch. The food service supervisor for each facility will verify that food service employees have taken the required temperatures by visually monitoring food service employees and reviewing, initialing, and dating a sample of logs each month. Maintain this log for a minimum of two years and until given permission to discard it. If corrective action is required on any day, circle the date in the first column and explain the action taken on the back of the chart or on an attached sheet of paper. Refrigerators should be between 36°F and 41°F. Freezers should be between -10°F and 0°F.

Month/Year: \_\_\_\_\_ Location/Unit Description: \_\_\_\_\_

Date	Time Temp. Taken <AM>	Temperature	Food Service Worker's Initials	Time Temp. Taken <PM>	Temperature	Food Service Worker's Initials
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Supervisory Employee's Initials and Date: \_\_\_\_\_

## Base de Operación

- Una comisaría comercial con licencia debe utilizarse en conjunto con las operaciones del festival.
- Restaurante, Cocina Compartida, Comisaría
- La comisaría o establecimiento de alimentos al por menor utilizado para la base de operaciones debe tener una inspección aprobada **dentro de los seis meses anteriores a la fecha de solicitud.**
- Toda preparación de alimentos compleja debe realizarse en la comisaría.
  - Lavado de productos
  - Cortado de productos
  - Otras actividades de preparación de alimentos complejos

## Base de Operación

- Áreas a considerar en la Base:
  - **Recepción** – Alimentos de lugares aprobadas
  - **Almacenamiento** – Alimentos almacenados a las temperaturas adecuadas
  - **Cocina** – Cocinar alimentos a las temperaturas adecuadas
  - **Enfriamiento** – Enfriar alimentos con baños de hielo o en bandejas poco profundas
  - **Almacenamiento** – Almacenar alimentos después de enfriar y antes de entregar al sitio

## Transporte de Alimentos

- Desde la Base de Operación hasta el Sitio del Festival, la temperatura y seguridad de los alimentos deben mantenerse
- Preguntas a considerar: -
  - ¿Cómo se transportará el producto?
  - ¿Está el producto protegido contra la contaminación?
  - ¿Cómo se mantendrán los productos a la temperatura adecuada?
  - ¿Cómo se mantendrá frío el producto? (**41°F o menos**)
  - ¿Se transportará el producto caliente? (**135°F o más**)

# ★ Transporte

¿Esto está permitido?

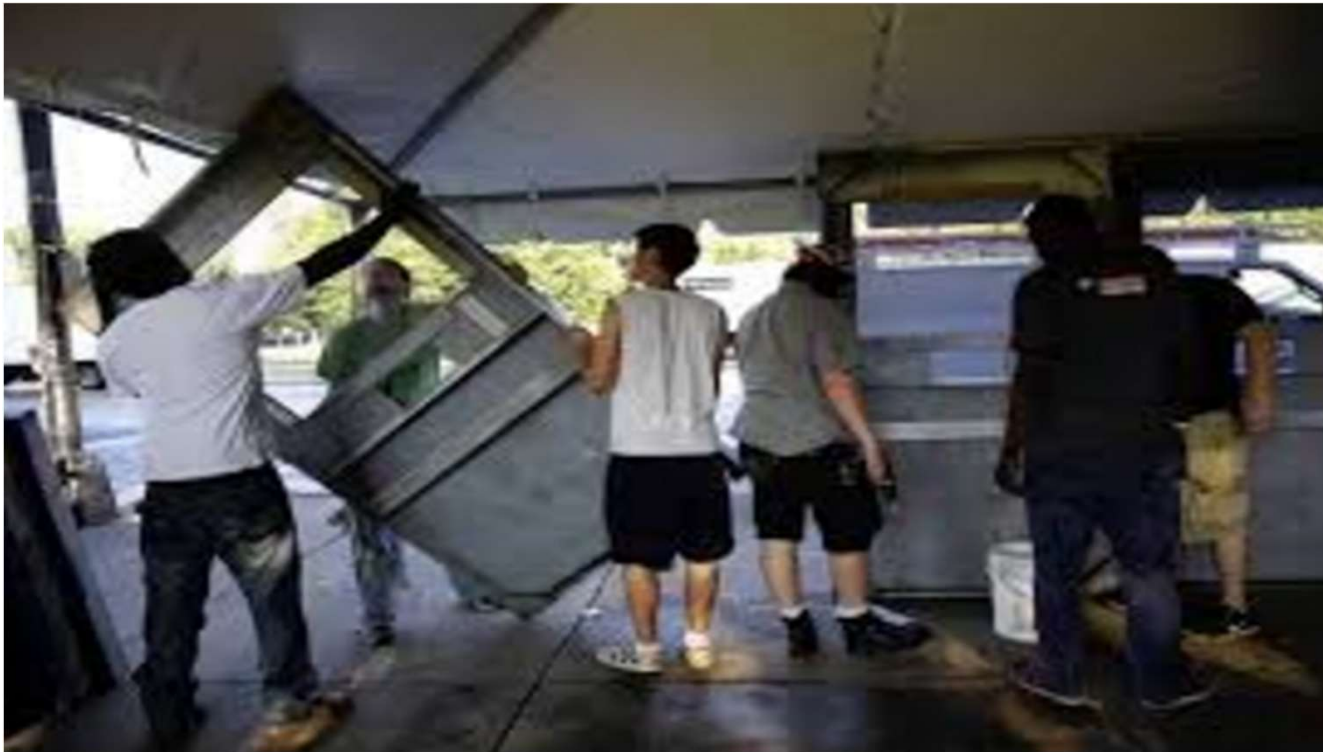




## ★ En el Sitio del Festival

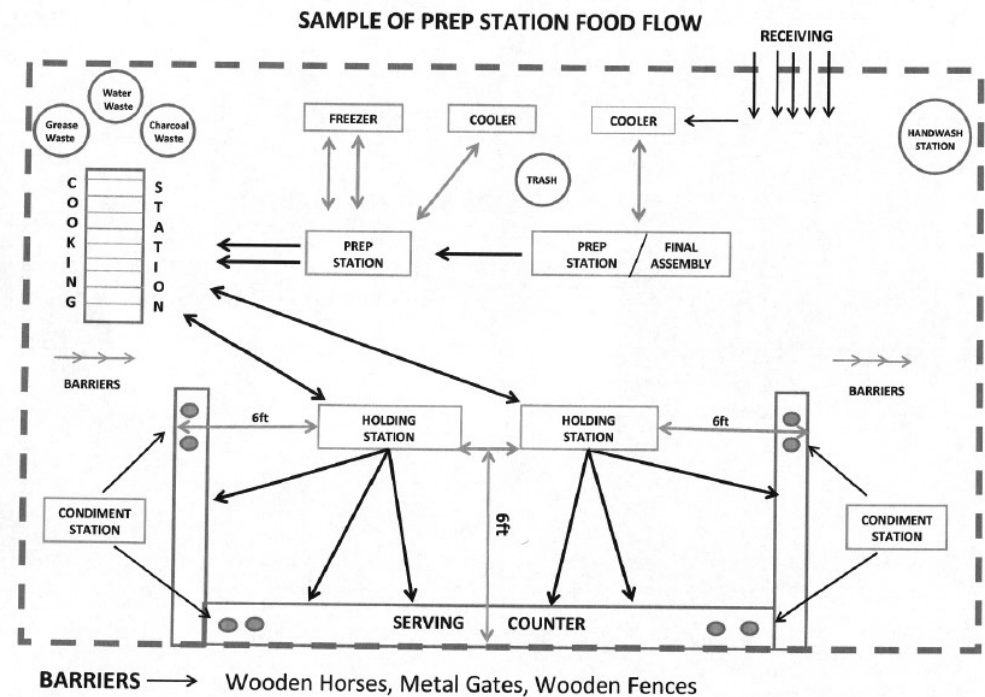


## ★ Configuración en el Sitio del Festival



# ★ En el Sitio – Configuración del Sitio

- CONSIDERE LOS SIGUIENTES FACTORES:
  - **Buen flujo de trabajo** – manejo mínimo de alimentos
  - **Evitar oportunidades para la contaminación cruzada**
  - Dejar una ruta de salida clara
  - No bloquear el hidrante contra incendios
  - **Ubicación y acceso al lavamanos**



## En el Sitio – Configuración

- Configurar el puesto correctamente antes de que comience el evento.
- Equipamiento para mantener calientes los alimentos calientes y fríos los alimentos fríos.
- Colocar el equipamiento para el flujo adecuado de alimentos.
- Los artículos alimenticios elevadas del suelo a 6 pulgadas.
- El maíz cubierto con una lona impermeable para prevenir la contaminación por los elementos
- Según sea necesario - cobertura adecuada del suelo para mantener el puesto limpio. (Usar cartón corrugado. Quitar y reemplazar cuando esté sucio.)
- Asegurar que el evento se configure en un área limpia, libre de roedores.
- Configurar en una ubicación seca. Libre de charcos de agua para prevenir la acumulación de agua e insectos que se críen.

# Certificado de Festival de Verano



## Certificado para Vendedor de Comida en Festival de Verano (SFFVC)

- Una Persona a Cargo o su designado debe estar en el establecimiento de comida temporal en todo momento en que se prepare, mantenga caliente y sirva la comida.
- **La persona con el SFFVC y su SFFVC original es requerida estar en el sitio y disponible para inspección.**
- Copias del SFFVC o cartas de proveedores de cursos no son aceptadas durante la operación del puesto.
- **Todos los operativos relacionados con alimentos cesarán cuando no haya una persona con un Certificado de Vendedor de Comida en Festival de Verano original y válido.**

## ★ Tipos de Certificados Requeridos

### Puesto en el festival

- Certificado para Vendedor de Comida en Festival de Verano (SFFVC)
- (Excepción si el 100% de los alimentos preenvasados NO son TCS)

### Camión de Comida - Preparador de Comida Móvil

- Certificado de Manejador de Alimentos de la Ciudad de Chicago
- Certificado de Manipulador de Alimentos

### Camión de Comida - Dispensador de Comida Móvil

- Solo alimentos preenvasados
- No se requiere certificado



## En el Sitio - Higiene Personal

- Ropa limpia
- **No camisetas sin mangas**
- **No camisetas con el abdomen expuesto**
- El cabello cubierto adecuadamente
- Todos los empleados deben lavarse las manos según sea necesario para prevenir la propagación de enfermedades
- Los empleados enfermos con enfermedades transmitidas por alimentos están excluidos



## En el Sitio – Política de Salud de Empleados (Empleados Enfermos)

- Ninguna persona afectada con una enfermedad en forma comunicable que pueda ser transmitida por los alimentos o que sea portador de organismos que causan dicha enfermedad o mientras esté afectada con un furúnculo o herida infectada o infección respiratoria aguda, deberá trabajar en un establecimiento de servicio de alimentos en cualquier capacidad en la que haya probabilidad de que dicha persona contamine los alimentos o superficies en contacto con alimentos con organismos patógenos o transmita enfermedad a otras personas.
- Los viajes frecuentes al baño pueden indicar una persona que está enferma con diarrea.
- Si los empleados están enfermos, no deben manipular ni preparar alimentos



## ★ En el Sitio – Instalaciones para Lavado de Manos

- Las instalaciones **portátiles diseñadas para el lavado** de manos con flujo de agua adecuado deben estar disponibles.
- Llenas con agua potable, suministro de jabón, toallas de papel y letrero de lavado de manos en cada lavamanos.



Por favor, tenga en cuenta:

La configuración de cubo **NO** está permitida



## ★ En el Sitio - Lavamanos



J  
Jabón

Agua  
Potable

T  
Toallas de  
Papel



## En el Sitio – Sin Contacto Directo de Manos con Alimentos Listos para Consumir. Use...

- Guantes desechables,
- Pinzas,
- Papel,
- Otras barreras aprobadas para proteger los alimentos listos para consumir del contacto directo con las manos.



## ★ En el Sitio - Uso de Guantes

- Los guantes desechables deben ponerse en manos **limpias**
- Reemplazar cuando se rompan o desgarren
- Reemplazar antes de comenzar una nueva tarea
- Reemplazar después de manejar alimentos crudos y antes de manejar alimentos listos para consumir
- Cambiar cada hora durante uso continuo



## ★ En el Sitio:



Prevenir la  
contaminación  
cruzada

Mantener limpias  
las superficies en  
contacto con  
alimentos

## En el sitio – Almacenamiento en el sitio

- Proporcione camiones refrigerados y/o congeladores con un termómetro.
- Revise la temperatura del aire de todos los refrigeradores (incluidos los camiones refrigerados) cada 2 horas.
- Revise la temperatura de los alimentos cada 2 horas.
- Registre la temperatura en un registro (recomendado).
- Corrija todos los problemas inmediatamente y mantenga un registro de la acción tomada.
- Almacene los alimentos refrigerados fríos en la parte más fría del camión sin congelar el producto.
- Asegúrese de la temperatura adecuada del producto antes de poner los alimentos en el camión para su almacenamiento y al retirar los alimentos del camión. Utilice su termómetro limpio y calibrado para tomar las temperaturas de los alimentos.



## En el Sitio - Almacenamiento Frío

- Se requiere refrigeración mecánica para alimentos TCS fríos suficiente para mantener los alimentos fríos a **41°F o menos**.
- Los enfriadores llenos de hielo/hielo seco no serán aprobados para su uso con alimentos TCS.
- El uso del tiempo como un control de salud pública no está permitido en eventos especiales.





## En el Sitio - Unidades de Mantenimiento Caliente 9-101.20

- Los alimentos TCS que se mantienen calientes para el servicio deben mantenerse a **135°F o más**.
- Las bacterias dañinas que típicamente contaminan los alimentos y causan enfermedades transmitidas por alimentos no pueden multiplicarse o se multiplican muy lentamente cuando se mantienen a temperaturas por encima de 135°F.
- Los alimentos deben mantenerse calientes en unidades de mantenimiento caliente aprobadas. Las mesas de vapor, baños maría y armarios de vapor están diseñados para mantener los alimentos a 135°F o más. Un baño maría sobre una estufa también puede ser efectivo para mantener algunos artículos de alimentos calientes.
- Los equipos de mantenimiento caliente solo están diseñados para mantener la temperatura del producto y nunca deben usarse para calentar o recalentar el producto.



# ★ Unidad de Mantenimiento de Alimentos Calientes



## En el Sitio – No Preparar Demasiado Pronto

- Cocine lo que se necesite.
- No prepare demasiados alimentos con anticipación al servicio. Mantenga los alimentos fuera de la zona de peligro de temperatura.
- **MANTÉNGALO CALIENTE, MANTÉNGALO FRÍO, MANTÉNGALO EN MOVIMIENTO.**

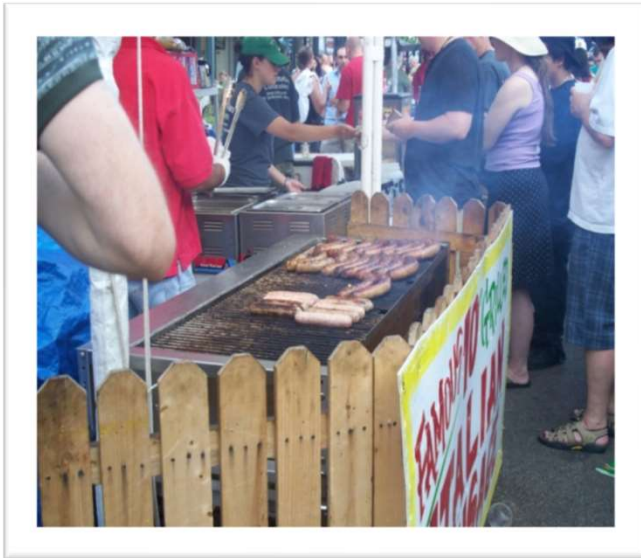
.



## En el Sitio – Exhibición (mostrador de comida)

- Muestre los alimentos **lejos (separada) del público** y otras fuentes de posible contaminación.
- Los alimentos deben mostrarse a 6 pies de distancia del cliente.
- Proteja las vitrinas refrigeradas del sol para evitar que los alimentos se calienten entrando en la zona de peligro de temperatura.

## ★ En el Sitio – Nunca Exhiba Alimentos Junto al Cliente



- Muestre a 6 pies del Público



- Prevenga la Contaminación Pública

*Estas imágenes están en violación de las reglas.*

**★ En el Sitio - Coloque una Barrera Entre los Alimentos y el Cliente**





# En el Sitio – No se permite el Autoservicio

Riesgo de Contaminación



## ★ En el Sitio – Agua Potable

- Proporcione agua potable segura, como agua embotellada o agua de una fuente aprobada.
- Compre cubitos de hielo de un proveedor aprobado. El hielo raspado a mano no está permitido.



# En el Sitio - No es una Fuente Aprobada de Agua Potable





## ★ En el Sitio – Dispensadores de Bebidas Aprobados

- Utilice dispensadores de bebidas aprobados que proporcionen protección de la bebida.
- Contacte al Departamento de Salud de Chicago para verificar si su dispensador será aprobado para uso en un festival al aire libre.



# Máquinas de Bebidas Congeladas (9-101.20 (C)) actualizado el 01/10/23



- Pueden utilizarse si:
  - La máquina de bebidas congeladas mecánica y **su contenido** están aprobados por CDPH.
  - (reportar en la solicitud)
  - La máquina se devuelve al comisariato cada noche de operación para ser lavada, enjuagada y desinfectada de acuerdo con el fabricante.
  - Si se contamina con polvo, escombros u otro contaminante, la máquina de bebidas congeladas no se utilizará hasta que pueda ser llevada al comisariato para ser adecuadamente lavada, enjuagada y desinfectada de acuerdo con el fabricante



## Procesamiento de Alimentos Complejo (9.101-10 G)

- "La preparación compleja de alimentos, incluyendo el lavado y corte de alimentos, se completará en el establecimiento de alimentos al por menor o comisariato."
- Basado en el menú y procesos de preparación de alimentos – caso por caso
- Algunos procesos no pueden realizarse en el puesto porque el puesto de comida no tiene la plomería necesaria, espacio, equipo, etc.
- Ejemplos de procesos **no** permitidos:
  - Cocina de animales enteros asados
  - Rebanado y porcionado de grandes cantidades de alimentos
  - Enfriamiento de TCS
  - Uso de equipos grandes o especiales que no pueden ser reemplazados con frecuencia para cumplir con los requisitos de limpieza
  - Lavado de productos o utensilios en el puesto

## ★ En el Sitio - Mantenga Limpio su Puesto

Vacíe la basura y  
reemplace el  
suelo sucio -  
Cartón





## En el Sitio

- Deseche los Alimentos Sobrantes al Final del Día
- **Los alimentos cocidos sobrantes no se pueden servir de nuevo.**
  - No vuelva a poner los alimentos cocidos en sus refrigeradores para volver a servir otra ves.
  - Los alimentos sobrantes deben desecharse.







## Resultados de Inspección- Violaciones Más Comunes

- **Abuso de temperatura**
  - Refrigeración insuficiente
  - Transporte inapropiado
- **Ninguna persona con certificado de verano**
- **Problemas con el lavamanos o ausencia del mismo**
- **Falta de barreras efectivas para la protección de alimentos**





## Resultados de Inspección – Cierres

- **Algunos ejemplos de por qué un puesto es cerrado por CDPH (no se permite operar):**
- No hay persona encargada (PIC) con un certificado de verano original/válido
- Refrigeración mecánica insuficiente
- Problemas con el lavamanos o ausencia del mismo (sin agua, etc.)
- Falta de barreras efectivas para la protección de alimentos





## Resultados de la Inspección - Cantidad de Alimentos Descartados/Desechados En los Últimos Tres Años



\*Menos eventos de lo habitual inspeccionados durante la temporada 2021 debido a Covid-19

(Cantidades proporcionadas por la persona encargada(PIC).)

## Razones por las que se Descartan Alimentos

- **Temperatura inapropiada**
- Evidencia de contaminación física/química
- Contaminación cruzada
- Alimentos abiertos o TCS dejados en un puesto no asegurado durante la noche

# ★ Aplicación de el Evento

- El evento completo (en su totalidad) debe recibir un permiso del Departamento de Asuntos Culturales y Eventos Especiales (DCASE).
- Los permisos de evento ahora se presentan en línea.
- El organizador del evento debe revelar la lista completa de vendedores participantes.

**★ CDPH**  
CHICAGO DEPARTMENT OF PUBLIC  
HEALTH FOOD PROTECTION SERVICES

**SPECIAL EVENT  
FOOD VENDOR  
REQUIREMENTS**  
EVENT ORGANIZER'S CHECKLIST

**PLEASE FOLLOW THIS CHECKLIST SO THAT  
EVENTS CAN BE REVIEWED IN A TIMELY MANNER.**

- PREFERABLY ONE ATTACHMENT PER FOOD VENDOR APPLICANT. INCLUDE ALL FOOD-RELATED DOCUMENTS PER BUSINESS UNDER ONE SCAN/ATTACHMENT.
- ORGANIZERS MUST LABEL THEIR UPLOADED (PDF) DOCUMENTS. REFER TO NAMING CONVENTION TO PROPERLY LABEL.

**NAMING CONVENTION**

- ✓ The beginning should state the word Food, then business name, then type of applicant.
- ✓ For 180 license applicants - Food\_NameofBusiness\_180 OR For Single Event Food Vendor Applicants - Food\_NameofBusiness\_Single

**Examples:**

1. Business name is Healthy and have a 180 license, then the attached document should be - Food\_Healthy\_180.
2. Business name is Very Good and applying for a Single Event, then the attached document should be Food\_VeryGood\_Single

**REQUIRED DOCUMENTS**

*For 180 license applicants:*

- ✓ Attach the 180 license and properly name the attachment as described above.

*For Single Event Food vendor applicants:*

- ✓ The application must be filled out completely.
  - Ensure all questions are answered. Type or Print clearly.
  - Booth layout must be clearly labeled, including hand sink location.
- ✓ Attach a clear scanned copy of at least one Summer Festival certificate that will be on-site.
- ✓ Ensure the last inspection date is within 6 months. If restaurant/commissary is outside the City of Chicago, must attach the inspection report. The report cannot have outstanding Priority or Priority Foundation (critical/serious) violations.
- ✓ If not using own restaurant, must operate out of a licensed shared kitchen.
  - Submit a recent notarized letter dated within 30 days.

**SOME COMMON REASONS FOR NOT APPROVING APPLICATIONS**

1. Using older version of Special Event application. Ensure that recent version is submitted.
2. Incomplete applications, such as missing:
  - BACP Account number; Address of Food Suppliers; Hand sink nor refrigeration (if cold foods) not on booth layout.
3. Last inspection report over 6 months ago.

**★ Contact information:**  
If you need a recent health inspection or have food safety questions email: [CDPHFood@cityofchicago.org](mailto:CDPHFood@cityofchicago.org)  
If you have questions for the DCASE Permits Team email: [SEPermits@cityofchicago.org](mailto:SEPermits@cityofchicago.org)

## Aplicación de el Evento

- El permiso de evento debe presentarse en línea
  - Organizador/Coordinador del Evento ← Ellos entregan la solicitud, no el vendedor de alimentos..
- Los nombres individuales de los vendedores de alimentos deben ser revelados en la solicitud de permiso de evento
- Las tarifas de procesamiento de DCASE para Eventos Especiales dependen de cuánto tiempo antes se presente la solicitud.
- Se puede presentar hasta 180 días antes del evento.
- Las solicitudes **no se aceptan menos de 21 días antes del evento.**
- Visite el sitio web de DCASE para la estructura de tarifas.

# ★ Tipos de Aplicaciones

1. Solicitud de Licencia de Alimentos para Evento Único
2. Solicitud de Licencia de Camión de Comida para Evento Único
3. Solicitud de Licencia de Puesto de Comida para Evento Especial de 180 Días (BACP → CDPH)
4. Solicitud de Licencia de Camión de Comida para Evento Especial de 180 Días (BACP → CDPH)
5. Solicitud para Muestra de Alimentos en Evento Especial

## Food Applications

Single Event Food  
License Application

Single Event Food  
Truck  
License Application

180 Day Special  
Event Food Booth  
License Application

180 Day Special  
Event Food Truck  
License Application

Special Event Food  
Sampling  
Application

## Tipos de aplicaciones

Consulte el sitio web de DCASE para aplicaciones actualizadas:

- Si la ubicación de terceros está en Chicago, debe ser una cocina compartida con licencia o tener una licencia suplementaria de cocina compartida. La inspección debe ser dentro de 6 meses.
- Si la ubicación de terceros está fuera de Chicago, se requerirá un plano etiquetado con la lista de equipos. Se pueden solicitar documentos adicionales. La inspección debe ser dentro de 90 días.
- Al listar la información del proveedor de comida en la aplicación –  
*Escriba el nombre(s) **completo(s)** y direcciones **completas** de los proveedores de alimentos utilizados para el evento (mayoristas, distribuidores, etc.). Conserve todos los recibos para inspección.*



## Tipos de Aplicaciones – Camiones de Comida en Eventos Especiales

Los camiones de comida deben tener licencia en la Ciudad de Chicago para aplicar para Eventos Especiales.

Para poder aplicar y participar en un Evento Especial en Chicago::

- **Primer requisito** - Licencia de Preparador de Alimentos Móviles o Licencia de Dispensador de Alimentos Móviles (necesita calcomanía Móvil de la Ciudad de Chicago en el parabrisas)
- Luego, para participar en eventos especiales–
  - Aplique para una licencia de camión de comida para evento único o una licencia para múltiples eventos (180 días)



## Proceso de Revisión de Licencia de Alimentos para Evento Único (Puesto, Camión o Muestras de alimentos)

- Colección y presentación por el coordinador del evento (organizador)
- El coordinador del evento luego carga las aplicaciones completadas al portal especial de eventos en línea. **SOLO los coordinadores de eventos pueden acceder al portal. Los vendedores individuales de alimentos NO deben usar el portal en línea.**
- Debe ser presentado al menos 21 días antes del evento
- El Dept. de Salud carga preguntas si son necesarias / preocupaciones al portal en línea. Podemos enviar un correo electrónico al coordinador del evento y al vendedor de alimentos según sea necesario.
- Las aplicaciones tardías pueden no ser revisadas a tiempo para el evento.
- Licencia en papel emitida





# Aplicación de Evento Especial de 180 Días – Permiso de Vendedor de Alimentos para Múltiples Eventos

- Para vendedores que deseen operar en múltiples eventos durante un período de hasta 180 días.
- Puede contactar a BACP para la aplicación e instrucciones: [chicagobusinessdirect@cityofchicago.org](mailto:chicagobusinessdirect@cityofchicago.org)
- La aplicación es muy similar a la aplicación de evento único
- BACP enviará la aplicación completada a el Dept. de Salud para su revisión
- El Dept. de Salud se comunicará con el solicitante por correo electrónico con cualquier pregunta/preocupación
- Licencia en papel emitida y enviada por correo electrónico a través de BACP

# Diseño del Puesto

- Plantilla/esquema incluida con la aplicación.
- Pueden dibujar la suya si incluye todas las características del puesto.

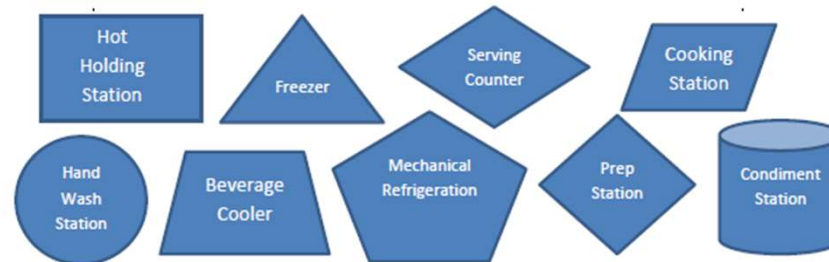
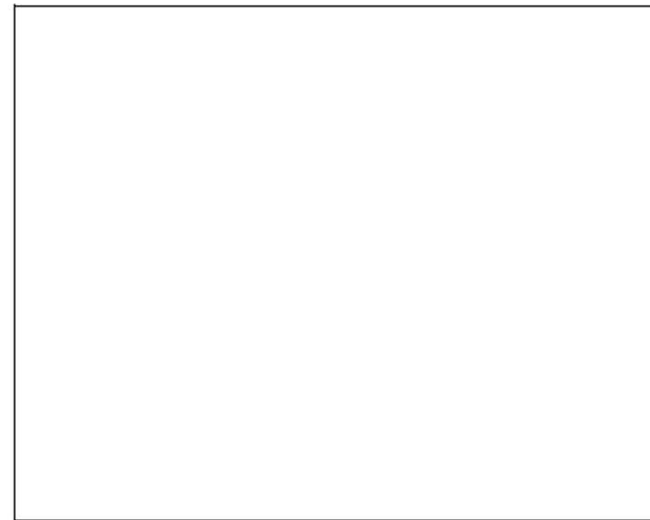
## Special Event Food Booth Layout

(Required with all applications)

Show "Receiving" location. Hand draw in the shapes to represent the equipment as they will be set up at the event.

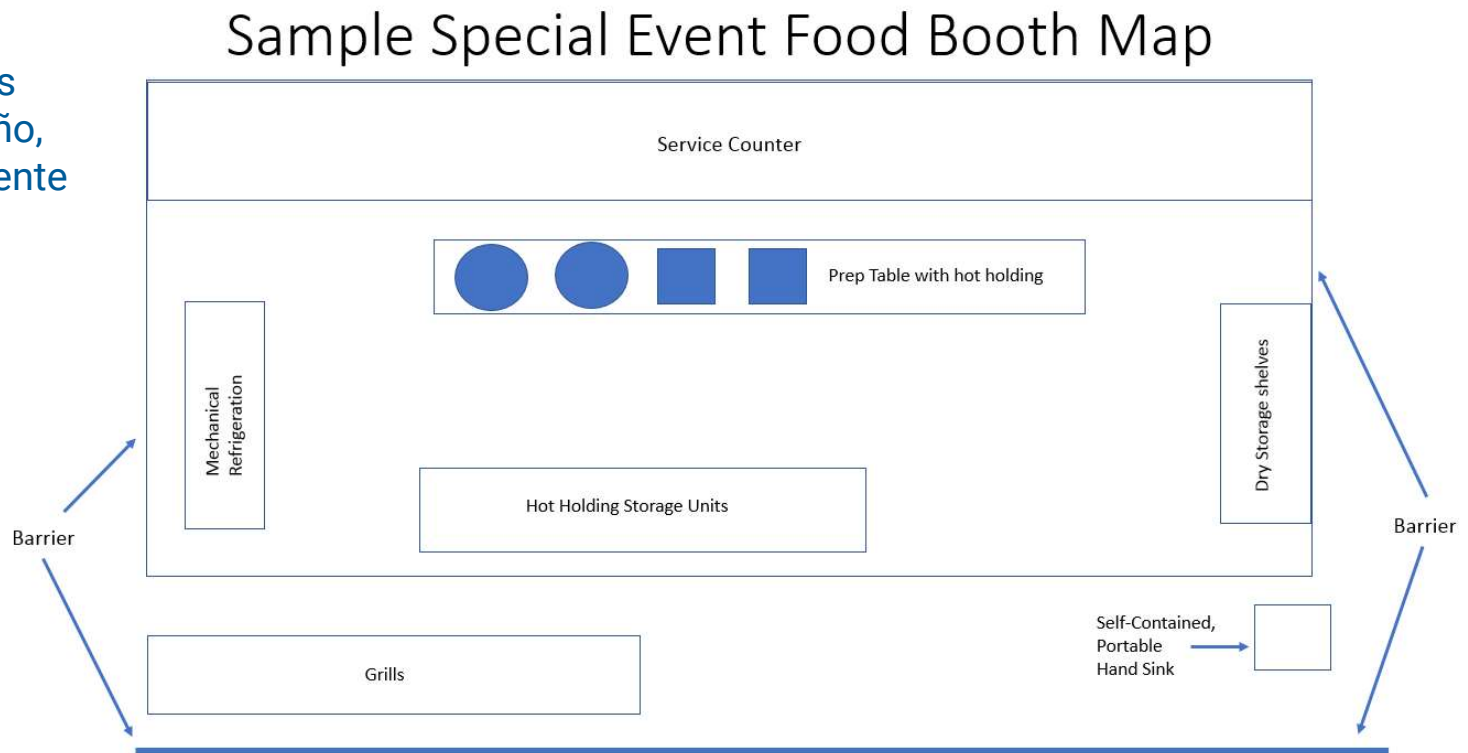
Note: Mechanical Refrigeration is required if the vendor has any cold-held perishable menu items. Also, a location for Hand Washing must be shown on the layout and be aware that NO DISHWASHING is allowable on-site so this should not be done or shown on the layout.

Vendor Name:



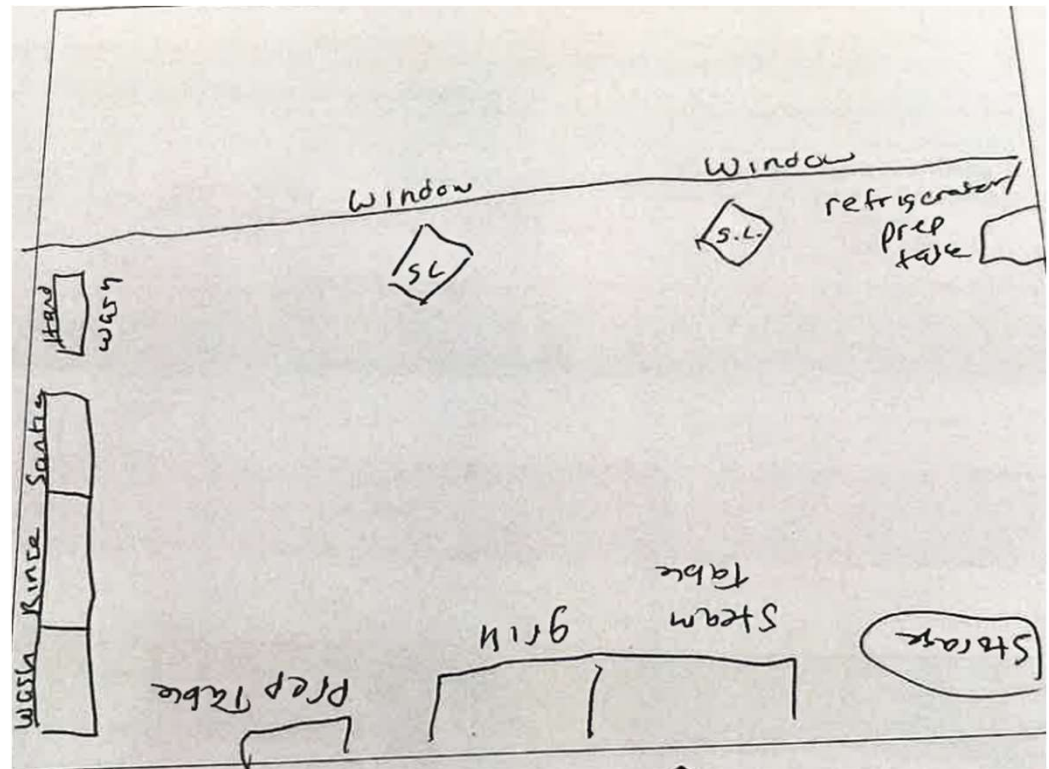
# ★ Ejemplo de Diseño del Puesto

Si utiliza sus propios símbolos en el diseño, deben estar claramente etiquetados.



## ★ Ejemplo de Diseño del Puesto – NO Aprobado

- No se permite el lavado de platos



# ★ Emisión de Licencias



- Tanto los vendedores de eventos de 180 días como los de eventos únicos reciben el Certificado de Licencia de la Ciudad de Chicago.
- Copia enviada por correo electrónico
- Original enviado por correo a la dirección proporcionada por el vendedor.
- Debe tener una copia de la licencia en el sitio del evento (publicada).
- Los inspectores pueden solicitar ver la licencia.



# Solicitudes que deben llenarse nuevamente por errores

- Los camiones de comida deben tener licencia antes de aplicar.
  - Trialers (no permitidos de ninguna forma)
- No se proporciona copia del certificado de festival de verano actual (pruebas de registro o cartas NO son aceptadas).
- Menús / procesos de alimentos incompletos.
- Diseños de puesto incompletos/incorrectos
- **Carta de acuerdo de comisaría no notariada de operador de cocina compartida con licencia o suplemento de cocina compartida con licencia**
- No se proporciona refrigeración mecánica
- **No hay inspección reciente aprobada en la cocina de comisaría**
  - Los restaurantes pueden solicitar inspección enviando un correo a [food@cityofchicago.org](mailto:food@cityofchicago.org)
  - Incluir información de el establecimiento y contacto
  - Aclarar que la inspección es para participación en evento especial.

## Usuarios de Cocina Compartida y Eventos Especiales

- Los usuarios de cocina compartida deben organizar su propia inspección en la cocina compartida.
  - La inspección se realizará bajo el número de licencia del usuario de la cocina compartida con la presencia del usuario de la cocina compartida
  - El usuario de la cocina compartida debe estar operando en el momento de la inspección.
  - Recordatorio - Copia de el reporte de inspección debe incluirse con la aplicación.

## Contactando a CDPH para Inspección

- Asegúrese de que su establecimiento esté lista para la inspección.
- Puede tomar a CDPH una semana para realizar una inspección (basado en el número de solicitudes).
- Si se necesita una inspección para el restaurante/comisaría/usuario de cocina compartida, envíe un correo electrónico a: [food@cityofchicago.org](mailto:food@cityofchicago.org)

**Línea de asunto:** Inspección de Evento Especial

No olvide incluir:

- DBA (nombre del negocio)
- Dirección (como figura en la licencia de negocio)
- Código postal
- Número de teléfono de contacto
- Horario de negocio
- (Si es usuario de cocina compartida, incluya el DBA y dirección de la Cocina Compartida.)





## Consejos para los Vendedores:

- Presente su solicitud antes de tiempo
- Incluya el diseño del puesto con la aplicación
- Planifique con anticipación si se necesita una inspección reciente.
  - La inspección aprobada debe completarse ANTES de que el vendedor presente su aplicación al coordinador del evento.
  - **Recuerde que los coordinadores de eventos deben entregar las aplicaciones de los vendedores a CDPH 21 días antes del evento.**
- No contacto directo de las manos con los alimentos
- Lave, corte, prepare los alimentos en el restaurante/comisaría, no se debe hacer preparación compleja de alimentos en el festival.



## Consejos para los Vendedores:

- No deje alimentos en el puesto durante la noche.
- El operador debe tener un **termómetro de tallo metálico** calibrado y un método para limpiar/desinfectar el termómetro.
- Recordatorio: Monitoree las temperaturas de los alimentos TCS; los alimentos encontrados a temperatura inapropiada serán desechados.
- Puede requerirse cobertura del suelo (con carton).
- Proteja los alimentos de la contaminación en cada paso del proceso.
- No se permiten alimentos preparados en casa.



## Consejos para Vendedores:

- Autoservicio por parte del cliente es prohibido, excepto para condimentos no TCS.
  - Botellas de condimentos de autoservicio deben estar atadas a una superficie permanente
  - Las condimentos individuales preenvasados / en paquetitos también son una opción
  - Se necesita protectores contra estornudos/barreras o los alimentos deben exhibirse a menos de 6ft del público.
- Lavado de platos en el puesto/festival está prohibido - debe traer suficientes utensilios.
- No eating inside the booth
- No comer dentro del puesto

## Revisión/Cuestionario de la Clase

- ¿El inspector de CDPH aceptará una copia del SFVC en el sitio durante la inspección?
- ¿Puede operar si tiene un recibo del certificado de verano o una copia del mismo?
- ¿A qué temperatura deben mantenerse los alimentos fríos?
- ¿A qué temperatura deben mantenerse los alimentos calientes?
- ¿Se permite el lavado de platos (3 cubetas/baldes) en un festival en el puesto?
- ¿Puede preparar alimentos en casa y venderlos en el festival?
- ¿Se puede usar una máquina de batidos en el sitio en un evento especial?

## Revisión/Cuestionario de la Clase (respuestas)

- ¿El inspector de CDPH aceptará una copia del SFVC en el sitio durante la inspección? **NO, la persona encargada (PIC) necesita el SFVC válido/original.**
- ¿Puede operar un puesto de comida si tiene un recibo del certificado de verano o una copia de él? **NO, el PIC necesita el SFVC válido/original.** (Excepción no necesaria si todos los alimentos son no TCS y preenvasados en la comisaría; referirse al slide #22 de esta presentación).
- ¿A qué temperatura deben mantenerse los alimentos fríos? **41°F o menos.**
- ¿A qué temperatura deben mantenerse los alimentos calientes? **135°F o más.**
- ¿Se permite el lavado de platos en un festival/puesto? **NO, debe tener suficientes utensilios en el festival.**
- ¿Puede preparar alimentos en casa y venderlos en el festival? **NO, debe prepararse en la comisaría compartida o restaurante aprobado.**
- ¿Puede lavar productos en un puesto/festival? **NO, debe hacerse en la comisaría compartida o restaurante aprobado.**
- ¿Se puede usar una máquina de batidos en el sitio en un evento especial? **Solamente si está aprobado por CDPH.**

## Actualizaciones Especiales para Eventos 2024

- El Departamento de Salud Pública de Chicago (CDPH) está actualizando las aplicaciones para eventos especiales para la temporada 2024.
  - Asegúrese de que estén completas de lo contrario no serán procesadas.
- *El Departamento de Salud Pública de Chicago (CDPH) está explorando actualmente la posibilidad de regular a los vendedores de alimentos en eventos del Distrito de Parques. Proporcionaremos más información antes de realizar cualquier cambio.*



**¡Gracias!**



[Chicago.gov/Health](https://Chicago.gov/Health)



[HealthyChicago@cityofchicago.org](mailto:HealthyChicago@cityofchicago.org)



[@ChicagoPublicHealth](https://www.facebook.com/ChicagoPublicHealth)



[@ChiPublicHealth](https://twitter.com/ChiPublicHealth)