

CONSEJOS SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA VENDER COMIDA EN EVENTOS

OBJETIVO

Preparar, transportar, exhibir y vender alimentos de manera segura en eventos ocasionales (como galas escolares, ferias de alimentos, festivales y otros).

- » Algunos alimentos (sobre todo los que contienen carne de ave, carnes rojas, pescado, mariscos y productos lácteos) pueden contener microbios nocivos y, si no se cocinan bien, pueden hacer que las personas se enfermen.
- » Los alimentos que se mantienen incluso durante un breve período en la "zona de peligro térmico" (entre 5 °C y 60 °C) pueden favorecer la proliferación de microbios nocivos.
- » Las manos sucias, el medio ambiente, otros alimentos, los utensilios y los equipos pueden contaminar los alimentos.

CÓMO HACERLO CORRECTAMENTE

HIGIENE PERSONAL

La seguridad alimentaria comienza cuando quienes manipulan los alimentos están sanos y mantienen una higiene adecuada.

- » Las personas que tengan síntomas de resfriado o gripe, que hayan tenido alguna enfermedad o diarrea en el transcurso de las 48 horas previas al evento, o que tengan llagas o lesiones en las manos, el cuello o la cabeza, no deben manipular los alimentos.
- » Siempre lávese y séquese bien las manos antes de tocar los alimentos, sobre todo después de ir al baño, manipular residuos o tocar mascotas, entre otras cosas. Utilizar desinfectante de manos en lugar de lavarse las manos no es una opción.
- » Los guantes desechables no se mantienen limpios. Por lo tanto, si va a usar ese tipo de guantes, cámbielos entre una actividad y otra, por ejemplo, después de manipular alimentos crudos y antes de manipular alimentos cocidos. Lávese las manos antes de ponerse los guantes y cuando se los quite.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Para evitar la propagación y la aparición de microbios nocivos, mantenga la comida tapada y conserve fría la comida fría y caliente la comida caliente (es decir, manténgala fuera de la zona de peligro térmico).

- » Mantenga los alimentos crudos y no cocidos separados de los que estén cocidos o listos para comer.
- » Tape o envuelva los alimentos y consérvelos en recipientes limpios y cerrados durante el transporte.
- » Transporte los alimentos fríos en una conservadora térmica con bolsas de hielo. Cuando llegue a su destino, guarde los alimentos a 5 °C o menos en una nevera o en una conservadora térmica fría hasta que los vaya a utilizar.
- » Asegúrese de que la parte del vehículo donde se transportan los alimentos esté limpia y de que no haya sustancias u objetos como productos químicos o equipos que puedan contaminarlos.

OBTENCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Asegúrese de que la carne y los mariscos provengan de un carnicero, supermercado o matadero registrado.

- » Es ilegal vender:
 - carne proveniente de un animal sacrificado en casa o productos cárnicos que contengan carne de esa procedencia;
 - carne o productos cárnicos que contengan carne proveniente de animales cazados de forma recreativa (como venado o jabalí cazados en la naturaleza);
 - mariscos capturados de forma recreativa.

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Preparar los alimentos en condiciones de higiene ayudará a impedir que aparezcan microbios nocivos y que estos se propaguen.

- » Compre alimentos frescos y prepárelos lo más cerca posible de la hora del evento.
- » Lávese bien las manos después de tocar alimentos crudos y antes de tocar otros alimentos.
- » Limpie a fondo los equipos y las superficies antes de preparar alimentos, y entre una actividad y la otra.
- » Utilice utensilios diferentes (por ejemplo, cuchillos) para preparar los alimentos crudos y los cocidos.
- » Mantenga los alimentos envueltos o en recipientes limpios y sellados cuando no se estén preparando o cocinando.



COCINE BIEN LOS ALIMENTOS

La cocción adecuada mata los microbios nocivos que puedan estar presentes en los alimentos que contienen carne de ave, carne roja, pescado, mariscos y productos lácteos.

- » Cocine los alimentos de manera que el centro de la parte más gruesa esté bien cocido: la carne procesada, como las hamburguesas de carne picada y las salchichas, no debe estar rosada en el medio y el jugo debe ser transparente. Use un termómetro para asegurarse de que la carne de ave y la carne picada se cocinen a por lo menos 75 °C.

ENFRIAMIENTO Y RECALENTAMIENTO DE ALIMENTOS

Para evitar que aparezcan microbios nocivos, enfríe los alimentos calientes con rapidez y recalientelos por completo cuando vuelva a calentarlos.

- » Coloque los alimentos que vaya a enfriar en el refrigerador antes de que transcurran dos horas.
- » Acelere el enfriamiento cortando los alimentos en porciones más pequeñas.
- » Recaliente los alimentos por completo hasta que estén humeantes y a una temperatura superior a 75 °C.
- » Conserve calientes los alimentos calientes (por encima de 60 °C) hasta que se sirvan.



EXHIBICIÓN DE ALIMENTOS

Conserve calientes los alimentos calientes y fríos los alimentos fríos (es decir, fuera de la zona de peligro térmico). Tape los alimentos y use equipos independientes para diferentes alimentos a fin de evitar que aparezcan microbios nocivos y que se propaguen.

- » Tape los alimentos exhibidos y almacenados, y manténgalos alejados del suelo y de los animales, las moscas y los insectos.
- » Sirva a los clientes con pinzas o equipos limpios.
- » Utilice utensilios diferentes (por ejemplo, pinzas) para manipular alimentos crudos y alimentos cocidos o listos para comer.
- » Limpie a fondo los platos antes de volver a colocarlos alimentos para exhibirlos.
- » Cerciérese de que la persona que manipule el dinero no toque ningún alimento.
- » Al final del día, deseche cualquier alimento en exhibición que no se haya vendido.

CONOZCA SUS INGREDIENTES

Los clientes que tienen una alergia alimentaria necesitan saber si el ingrediente al que son alérgicos está en la comida.

- » Sepa qué hay en sus comidas o con qué ingredientes pueden haber estado en contacto. Preste especial atención a los alérgenos más comunes, a saber, los cacahuets, los crustáceos, los moluscos, el pescado, la leche, el huevo, el gluten, el trigo, la soja, el sésamo, el altramuz, los sulfitos, las almendras, las nueces del Brasil, los anacardos, las avellanas, las nueces de macadamia, las nueces pecanas, los piñones, los pistachos, las nueces de nogal y los productos apícolas.
- » Al vender comida en un evento, hay que ser capaz de decirle al cliente, si pregunta, qué ingredientes esta contiene. Esa información se puede obtener mirando las etiquetas de los envases o preguntándole a la persona que suministró los alimentos.

CONSEJO DEL DISTRITO DE QUEENSTOWN LAKES

Los funcionarios de Salud Ambiental del Consejo del Distrito de Queenstown Lakes pueden asesorar sobre las leyes de seguridad alimentaria que podrían aplicarse a la venta de alimentos en el distrito, así como sobre cualquier otra condición que se deba cumplir para realizar el evento.

CONSEJOS ÚTILES PARA VENDER COMIDA EN EVENTOS

NO OLVIDE:

- Comprobar que los ingredientes (incluida la carne y los mariscos) proceden de una carnicería, un supermercado o un matadero registrados (es decir, que no provengan de animales cazados de forma recreativa o sacrificados en casa).
- Organizarse para recoger y preparar los alimentos lo más cerca posible del evento.
- Organizar el transporte seguro de los alimentos hasta el lugar del evento.
- Comprobar que los ayudantes que preparan y sirven la comida no estén enfermos.
- Designar a una persona para que se encargue del dinero en efectivo y no toque los alimentos.
- Asegurarse de que las personas que vayan a manipular los alimentos sepan cómo hacerlo de forma segura.

CONTAR CON EQUIPOS PARA:

- Conservar fríos los alimentos fríos.
- Conservar calientes los alimentos calientes.
- Almacenar los alimentos de manera que se mantengan limpios y protegidos de la contaminación.
- Verificar la temperatura de los alimentos para que no dejen de ser seguros (es decir, verificar que los alimentos calientes estén a más de 60 °C y que los fríos estén a menos de 5 °C).
- Servir a los clientes con servilletas o platos de una sola porción.
- Lavarse las manos (y cambiarse los guantes, si los usa) con frecuencia durante el evento

Para obtener más información, comuníquese con el Equipo de Salud Ambiental del Consejo del Distrito de Queenstown Lakes: environmentalhealth@qldc.govt.nz

Adapted from 'Food safety tips for selling food at occasional events' brochure by New Zealand Food Safety, Ministry for Primary Industries.

