

Festivales comunitarios

Reglamentación 61-25: Establecimientos minoristas de alimentos



scdhec.gov/food

Los festivales comunitarios son eventos patrocinados por un grupo o una organización de la comunidad que convoca a varios proveedores gastronómicos para ofrecer alimentos al público durante un período que no supere los tres (3) días consecutivos ni las setenta y dos (72) horas seguidas.

Cada festival comunitario es único y no se celebrará más de una vez por año. Un grupo o una organización patrocinadora puede celebrar varios festivales comunitarios con temas diferentes cada año.

Los proveedores o los coordinadores del evento deben revisar **la Sección 9-9 de la Reglamentación 61-25** antes de comenzar con las operaciones.

Esta ficha técnica puede usarse como una herramienta de preparación, pero no incluye información sobre todos los requisitos operativos y estructurales.

El coordinador del evento debe completar el formulario de **Autorización del Evento (D-1717)** y obtener la aprobación del Departamento para todos los proveedores gastronómicos que operen en el festival, antes de comenzar con el expendio de alimentos.

Los proveedores gastronómicos tienen la responsabilidad de cumplir con la Reglamentación 61-25 y operar según sus disposiciones. El Departamento puede hacer inspecciones no programadas para evaluar el cumplimiento durante el evento.

Comuníquese con la **oficina de Asuntos Ambientales local** para obtener información adicional.

El Departamento puede emitir un aviso por escrito en el que se ordene a todos los proveedores que interrumpan sus operaciones si alguno de los proveedores no cumple con los requisitos.

Requisitos antes de realizar en un festival comunitario:

Las áreas de preparación de alimentos deben contar con una protección superior y barreras adecuadas para prevenir el acceso del público a las áreas de preparación de alimentos (por ejemplo, mesas, equipos, etc.).

Fuente/sistema de agua:

- Debe provenir de una fuente aprobada.
- Si se conecta una manguera para el agua potable al sistema de agua, debe ser de grado alimenticio y tener un color diferente al de la manguera de aguas residuales.

El dispositivo de prevención del reflujo debe estar aprobado y debe instalarse cuando se conecte una manguera al sistema de agua potable.

El agua residual debe retenerse en contenedores cerrados adecuados en número y capacidad, o bien, debe descargarse en un sistema de drenaje aprobado. Deben proveerse instalaciones sanitarias adecuadas.

Equipos y utensilios:

- Deben llegar limpios y listos para usar.
- Deben llegar al sitio en cantidades suficientes para realizar las actividades de preparación de alimentos.
- Deben protegerse durante el almacenamiento.

Estación de lavado de manos:

- Cada estación de lavado de manos debe contar con jabón y toallas de papel.
- Si no se dispone de un lavabo, debe instalarse un contenedor de agua con un grifo y una cubeta en el sitio de cada proveedor.
- No se permiten guantes ni desinfectantes de manos para sustituir el lavado de manos ni para eliminar las instalaciones de lavado de manos.

Los alimentos deben provenir de una fuente aprobada.

Se debe cumplir con los tiempos y las temperaturas para la seguridad de los alimentos (Time/temperature control for safety, TCS) para poder cocinarlos, como las carnes crudas.

Los alimentos con TCS cocidos o preparados totalmente fuera del sitio deben ser provistos por alguna entidad que cuente con un permiso para un establecimiento minorista de alimentos.

El hielo deben provenir de una fuente aprobada. Si se usa para enfriar los alimentos, no debe usarse como hielo comestible.

Cada proveedor debe tener al menos un **termómetro para alimentos** con sonda de metal calibrado para verificar las temperaturas frías y calientes de los alimentos.

Almacenamiento caliente de alimentos con TCS:

- Una vez cocidos, los alimentos con TCS deben conservarse a 135°F o más.
- Todos los restos de alimentos con TCS que se conserven al calor deben desecharse al final del día.

Almacenamiento frío de alimentos con TCS:

- Deben almacenarse por separado para evitar la contaminación cruzada.
- Los alimentos con TCS deben conservarse a 41°F o menos.

No se ofrecerán para la venta alimentos con TCS como pasteles, panes y galletas que no hayan sido elaborados en un establecimiento minorista de alimentos autorizado.

