



Kearny Health Department
645 Kearny Avenue
Kearny, New Jersey 07032
Phone (201) 997-0600 • Fax (201) 997-9703
Website: <http://www.kearnynj.org>
Kenneth R. Pincus
Director/Health Officer

ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS (DEFINICION)

Alimentos potencialmente peligrosos es definido como cualquier comida que consiste en su totalidad en parte de leche o productos lácteos, huevo, carne, aves, pescado, mariscos, crustáceos comestibles, brotes de semilla crudas, tratamiento térmico verduras, productos vegetales, o otro ingredientes, en una forma capaz de soportar un crecimiento rápido y progresivo de los microorganismos infecciosos o tóxicos, o el crecimiento más lento de botulismo C. El término no incluye los alimentos, que tienen un pH de 4.6 a 7.5 grados, o un valor de agua (aw) actividad de 0.85 o menos. El Departamento de salud pueden aumentar o prohibir la venta de ciertos alimentos potencialmente peligrosos cuando sea necesario para asegurar el servicio de alimentos seguros.

CONTROL DE TEMPERATURA Y TIEMPO

Todos los alimentos potencialmente peligrosos deben guardarse debajo de 41 grados Fahrenheit o por encima de 135 grados Fahrenheit. El operador de alimentos debe obtener y utilizar un termómetro en todo momento, para controlar las temperaturas de alimentos.

Cámaras frigoríficas de alimentos potencialmente peligrosos deben en unidades de refrigeración suministradas ser un gas o un generador eléctrico. Si la unidad de refrigeración requiere servicio eléctrico que debe enviarse un diagrama con la aplicación teniendo en cuenta la fuente de servicio eléctrico.

Todas las unidades de refrigeración deben estar provistas de termómetros fácilmente visibles al operador de alimentos.

Todas las hamburguesas se deben cocinar a 155 grados Fahrenheit durante 15 segundos para garantizar que se matan bacterias E. Coli 157:H7. Hamburguesas con Rosa centros están prohibidas. Pollo debe cocinarse a 165 grados Fahrenheit durante 15 segundos.

CONTAMINACIÓN CRUZADA

Crudos o parcialmente cocidos alimentos potencialmente peligrosos deben ser cubiertos durante el almacenamiento refrigerado y no deben ser almacenados por encima de los alimentos cocinados, u otros alimentos que pueden estar sujetos a la contaminación.

Cuando esté asando perros calientes, hamburguesas y otros artículos en una parrilla, es esencial que cocinan elementos no entran en contacto con elementos crudos. Hamburguesa cruda no se pueden colocar sobre la parrilla con un utensilio que entra en contacto con los alimentos cocidos. Si no se siguen estas medidas de precaución puede provocar peligrosas bacterias como E. coli 157:H7 contaminación.

Todos los artículos de comida deben protegerse del contacto con los bichos en todo momento.

EL UTENSILIO

Vendedores de comida están obligados a utilizar utensilios de servicio único y recipientes para servir a menos que se concede la aprobación específica del Departamento de salud.

LAVADO DE MANOS/PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Vendedores de comida no puede comunicarse con alimentos expuestos, listos para comer con las manos desnudas y deberán utilizar utensilios apropiados (es decir: tejido deli, espátulas, pinzas, guantes desechables o equipos de dosificación) para manejar estos alimentos. Cuando se utilizan guantes de servicio único, se debe cambiar cada vez que el empleado maneja dinero, come, toca su pelo o la cara, etc. El uso de guantes no es excusa para la forma de proveedor mantener disponible jabón, agua, toallas desechables y desinfectante instantáneo para mantener los procedimientos apropiados de lavarse las manos.

BASURA

El solicitante deberá proporcionar con contenedores adecuados y suficientes para la celebración de toda la basura, residuos de alimentos, y la basura entre los períodos de recolección de basura el día(s) del evento.

Las anteriores directrices cautelares son generales y no pueden cubrir cada situación. Como tal, todos los proveedores de alimentos están obligados a comunicarse con el Departamento de salud de Kearny en (201) 997-0600 para obtener información específica y aprobación, antes de intentar garantizar una licencia temporal de alimentos.

NOTA: UN MÍNIMO DE CINCO DÍAS DE NEGOCIO PREVIO AVISO SE REQUIERE PARA LA PRESENTACIÓN, REVISIÓN Y APROBACIÓN DE TODAS LAS APLICACIONES COMPLETADAS - ABSOLUTAMENTE QUE NO EXCEPCIONES. NINGUNA LICENCIA SE PUBLICARÁ ANTES DE LA APROBACIÓN POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD.

NOTA: LOS OPERADORES ALIMENTARIOS EXPEDIDO LICENCIAS SERÁN OBJETO DE INSPECCIONES ALEATORIAS REALIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD EN EL DÍA DEL EVENTO. CUALQUIER PROVEEDOR QUE NO CUMPLE CON LOS REQUISITOS DEL DEPARTAMENTO DE SALUD PUEDEN SER OBJETO DE REVOCACIÓN O SUSPENSIÓN DE SU LICENCIA (S) DE LAS VENTAS DE ALIMENTOS.