



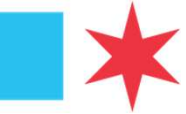
# Entrenamiento sobre Seguridad Alimentaria para Eventos Especiales

Temporada 2026



# 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
- Consejos para vendedores
- Revisión de clase / cuestionario
- Actualizaciones 2026



## 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



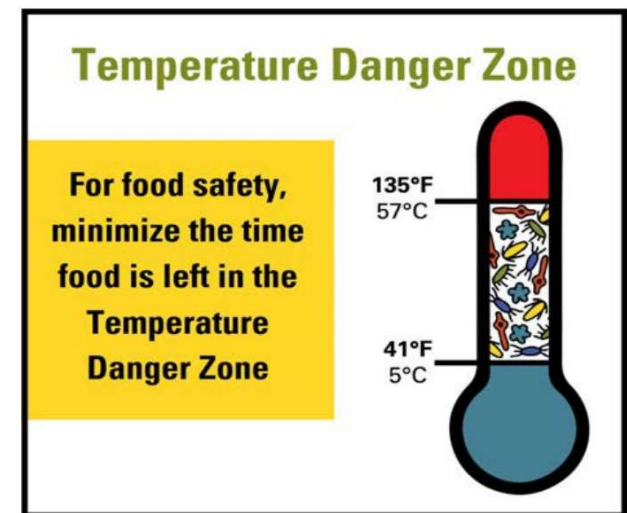
# Control de Tiempo/Temperatura para Alimentos Seguros

- 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
  - Brotes crudos (Ejemplo retoño de alfalfa)
  - Pasta cocida / Arroz cocido
  - Verduras cocidas / Alimentos vegetales cocidos
    - Ejemplos:
    - Papas horneadas
    - Maíz cocido
    - 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
Cerdo (ej.: chuleta de cerdo)	145
Carnes molidas (ej.: salchicha, hamburguesa)	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

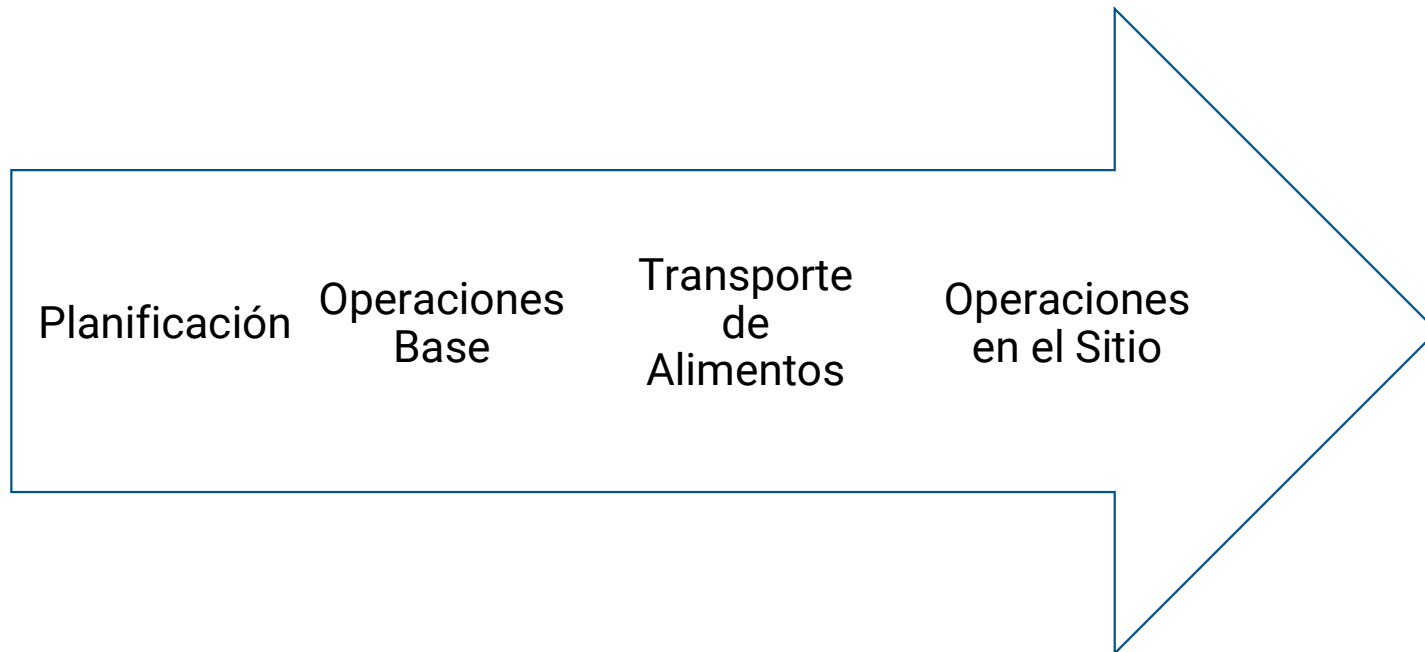
## Fuentes de Alimentos Aprobadas

- 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.

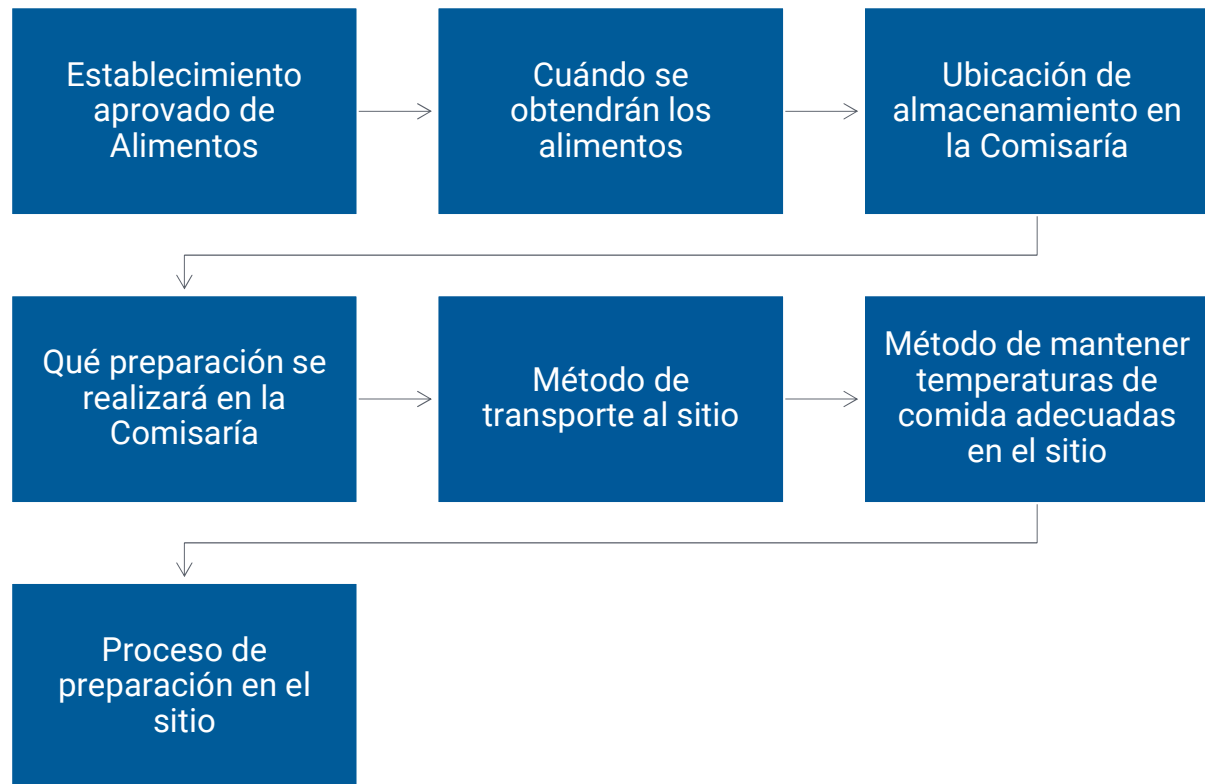
## Prácticas Higiénicas y Lavado de Manos

- 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

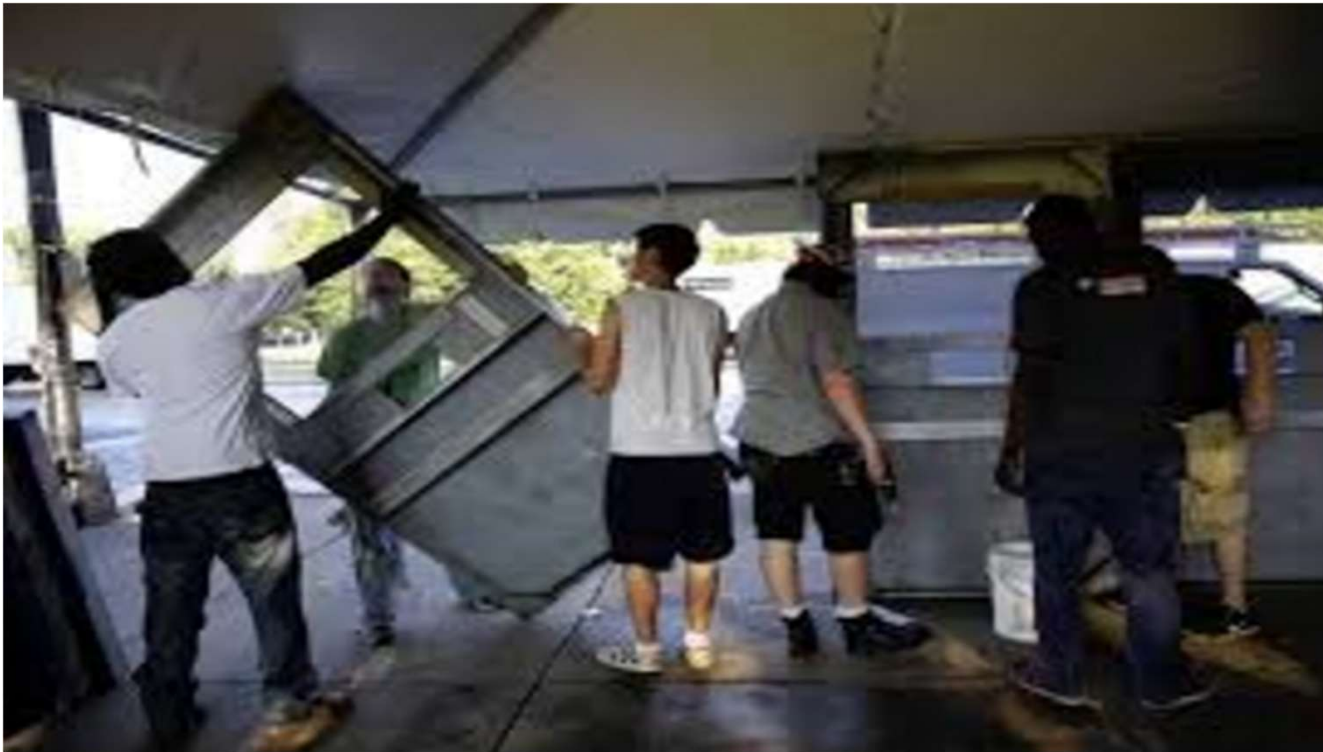
¿Esto está permitido?



# ★ En el Sitio del Festival

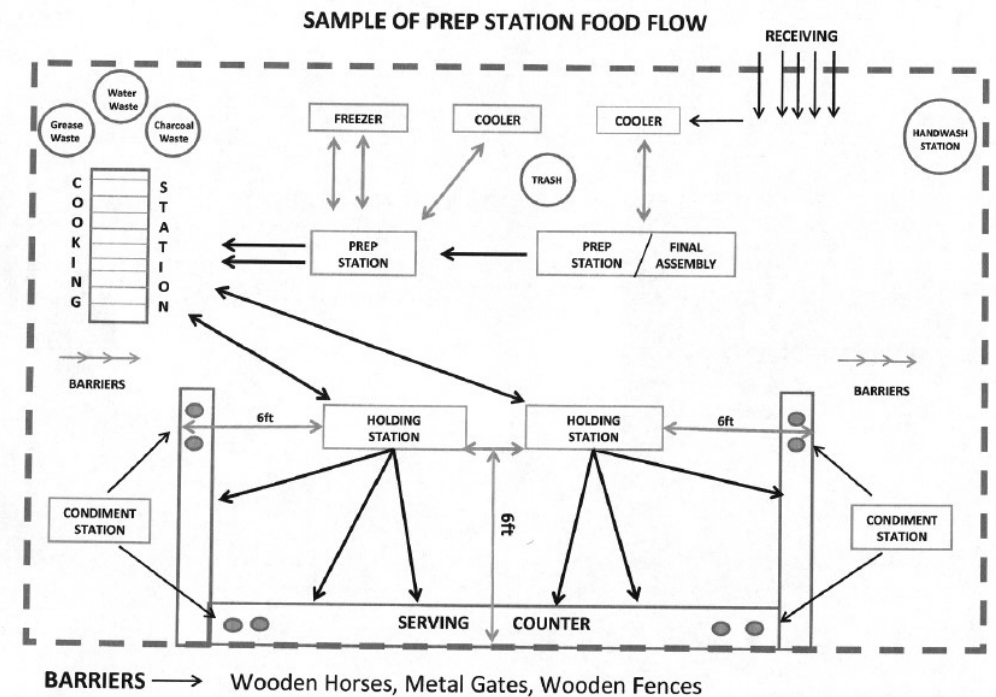


## ★ Configuración en el Sitio del Festival



# ★ 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

## Persona a cargo (PIC) en el Puesto

- El **PIC** o la persona designada presente en el puesto es el/la responsable de la operación en el momento de la inspección. Deben estar presentes en todo momento al sostener, preparar o servir alimentos y deben tener el Certificado de Vendedor de Alimentos del Festival de Verano (SFFVC) requerido original y válido.
- Algunas responsabilidades del PIC:
  - Conocimiento de la Seguridad Alimentaria
    - Conozca las temperaturas requeridas de cocinar y conservación de los alimentos TCS
  - Asegúrese de que los que preparan los alimentos en el puesto estén entrenados en seguridad alimentaria
    - Ejemplos: Prácticas higiénicas/no contacto directo con las manos/lavado de manos; temperaturas de cocinar; temperaturas de mantenimiento en frío y en caliente; y la contaminación cruzada.
  - Se requiere que al menos un PIC con el SFFVC esté en el puesto.
  - CDPH recomienda que manipuladores de alimentos adicionales obtengan el SFFVC.
  - Si nadie tiene el SFVVC, se suspenderán las operaciones de el puesto.



## 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 cubeta **NO** está permitida



## ★ En el Sitio - Lavamanos



Jabón

Agua  
Potable

Toallas de  
Papel



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

- Guantes desechables,
- Pinzas,
- Papel,
- Utensilios de cocina,
- 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 – Termómetros para alimentos

### TERMÓMETROS PARA ALIMENTOS:

- deberán estar disponibles y ser fácilmente accesibles para su uso
- que se escalan solo en Fahrenheit deben tener una precisión de  $\pm 2^\circ \text{F}$
- se calibrarán de acuerdo con las especificaciones del fabricante, según sea necesario, para garantizar su exactitud
- Asegúrese de limpiar y desinfectar el termómetro para alimentos antes de usarlo cada vez o guardarlo.





## En el Sitio - Almacenamiento Frío 9-101.20(A)

- 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 (B)

- 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

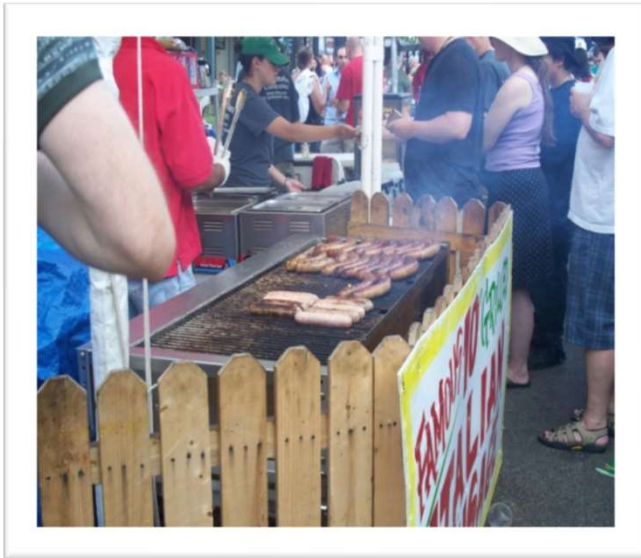
- Cocine lo que se necesite.
- No prepare demasiados alimentos con anticipación al servicio. Mantenga los alimentos fuera de la zona de peligro de temperatura.
- **MANTÉNGALO CALIENTE, MANTÉNGALO FRÍO, MANTÉNGALO EN MOVIMIENTO.**

.

## 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))

- 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)

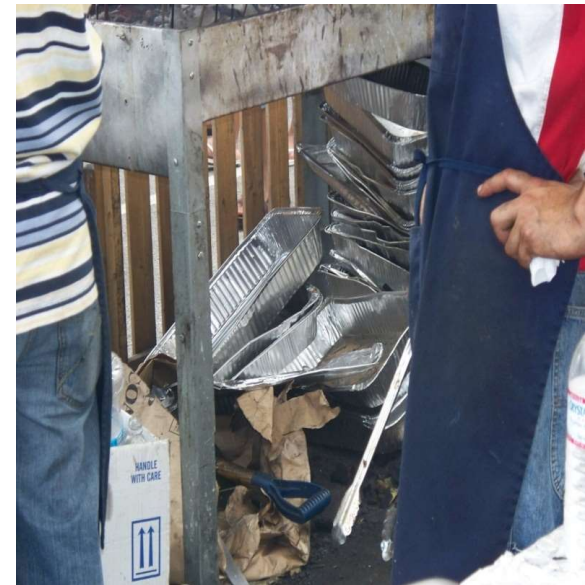
- "La preparación compleja de alimentos, incluyendo el lavado y corte de alimentos, se completará en el establecimiento de alimentos al por menor o comisaría comercial. Pf"
- Basado en el menú y procesos de preparación de alimentos – caso por caso
- Algunos procesos no pueden realizarse en el puesto porque el puesto de comida no tiene la plomería necesaria, espacio, equipo, etc.
- Ejemplos de lo que está permitido:
  - Productos previamente lavados
  - Ensamblaje de comida por pedido (según el equipo)

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

- **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 (**mínimo cada 4 horas**)
  - Lavado de productos o utensilios en el puesto
  - Procesamiento de carne (cortar grandes piezas de carne en porciones más pequeñas para la venta al por menor (como bistecs))
  - Productos no lavados / sucios
  - Rallar queso en el puesto de comida

## ★ En el Sitio - Mantenga Limpio su Puesto

Vacíe la basura y  
reemplace el  
suelo sucio -  
Cartón





## Vendedores de Alimentos en Eventos Especiales – Reglas sobre la Eliminación de Desechos (9.101.10 (X))

- El manejo adecuado de los desechos mantiene los eventos seguros, limpios y cumpliendo con las reglas de salud.
- Todos los vendedores de comida deben seguir las reglas de eliminación de desechos para:
  - Aguas residuales (agua sucia)
  - Aceite y grasa de cocina
  - Eliminación de carbón y cenizas

## Eliminación de aguas residuales (agua sucia) (9.101.10 (X))

- Incluye desechos líquidos de las mesas de vapor y la preparación de comida.
- NUNCA tirar el agua en:
  - Calles, aceras, suelo o césped
  - Drenajes, alcantarillas públicas, lagos, estanques o ríos
- Eliminación adecuada:
  - Tambor/contenedor abierto de 55 galones con malla de ¼" y tapa
  - Vaciado cada noche por un contratista autorizado de aguas residuales
  - O otro método aprobado por CDPH

## Eliminación de aceite, grasa y ceniza de carbón (9.101.10 (X))

- Aceite y grasa de cocina:
  - Nunca tirar en el suelo ni en alcantarillas públicas
  - Almacenar en un tambor/contenedor de 55 galones con tapa sólida
  - Recogido cada noche por un contratista de procesamiento de grasa
  - O mediante otro método aprobado por CDPH
- Carbón y ceniza:
  - Nunca los tires al suelo, al césped ni en drenajes / alcantarillas públicas
  - Nunca coloques carbon/brasas calientes en bolsas de basura o contenedores
  - Usar un tambor/contenedor de metal con tapa para su recolección
- Etiquetas y colores de los tambores/contenedores:

Azul = Aguas residuales | Negro = Grasa | Rojo = Carbón/Ceniza



## 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 vez.
  - Los alimentos sobrantes deben desecharse.





# Informe de Inspección del Festival de Verano

- La inspección se completa en papel.
- El mismo informe de inspección que en años anteriores
- Puede ser inspeccionado más de una vez por evento
- Si se proporciona, mantenga una copia en el puesto
- Si se observan violaciones, cumpla con lo requerido.

Food Protection Division  
Special Events Food Vendor  
Inspection Report

Festival Name \_\_\_\_\_ Booth Name \_\_\_\_\_

Violations	Visit 1	Visit 2	Visit 3	Visit 4
V2) Summer Festival Food Vendor Certificate				
V8) V9) 40) Hands washed, good hygienic practice, hair restraints, clothing				
V10) Hand washing facilities available, supplied with soap and hand drying				
V15) Food separated and protected				
V18) V19) V20) V21) V22) TCS foods at correct temperature				
V28) Toxic items properly stored, labeled				
V33) Facilities to maintain proper temperature				
V36) Thermometer				
V47) Appropriate flooring/ground cover				
V49) Food and non-food surfaces, clean, protected and maintained				
Other				

Temperatures			
Visit 1	Visit 2	Visit 3	Visit 4
Item	Item	Item	Item
Temperature °F	Temperature °F	Temperature °F	Temperature °F
Item	Item	Item	Item
Temperature °F	Temperature °F	Temperature °F	Temperature °F
Item	Item	Item	Item
Temperature °F	Temperature °F	Temperature °F	Temperature °F
Item	Item	Item	Item
Temperature °F	Temperature °F	Temperature °F	Temperature °F
Certification #	Certification #	Certification #	Certification #
Certified Manager's Name	Certified Manager's Name	Certified Manager's Name	Certified Manager's Name

Visit	Violation #	Violation

**Comments**

<small>(Visit 1) Manager Signature</small>	<small>(Visit 2) Manager Signature</small>	<small>(Visit 3) Manager Signature</small>	<small>(Visit 4) Manager Signature</small>
<small>(Visit 1) Sanitarian Signature and Badge Number</small>	<small>(Visit 2) Sanitarian Signature and Badge Number</small>	<small>(Visit 3) Sanitarian Signature and Badge Number</small>	<small>(Visit 4) Sanitarian Signature and Badge Number</small>

(V8) Hands clean & properly washed     
 (V9) No bare hand contact with RTE     
 (V40) Personal Cleanliness     
 (V22) Cold holding temperature  
(V10) Proper cooking time and temperature     
 (V18) Reheating for hot holding     
 (V20) Hot holding temperature



## Resultados de Inspección- Violaciones Más Comunes

- No tienen termómetro para alimentos
- 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 alimento
- Los que preparan la comida no tienen el cabello cubierto (ejemplos: cachucha o malla para el cabello)





## 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
- Se acaba el agua (para camión de comida)



# Resultados de la Inspección - Cantidad de Alimentos Descartados/Desechados

En los Últimos Tres Años



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

## ★ Razones por las que se Descartan Alimentos


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

# Temperatura inadecuada de los alimentos

- Ejemplos de 3 lugares comunes donde los alimentos se encuentran a una temperatura inadecuada:
  1. Refrigeración en el puesto
    - El refrigerador no se enciende a tiempo y se enfría antes de almacenar los alimentos TCS
    - Los refrigeradores de estilo casero no tienen la capacidad
      - No está diseñado para abrirse/cerrarse constantemente para uso comercial
    - Espacio inadecuado
  2. Camiones refrigerados que mantienen alimentos fríos en el festival
    - Los alimentos pueden recibirse a una temperatura inadecuada
    - Abren la puerta durante demasiado tiempo y el aire caliente entrará en el camión
  3. Las unidades de mantenimiento en caliente no mantienen los alimentos calientes a la temperatura adecuada
- *Asegúrese de que los alimentos se transportan y mantienen a temperaturas adecuadas*
  - *Alimentos fríos: a 41°F o menos y alimentos calientes: a 135°F o más.*

# ★ 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.
- 1 archivo adjunto (escaneo) por cada vendedor



Chicago Department of Public Health

## Food Protection Services Special Event Organizer's checklist

Please follow this checklist so that the Special Events may be reviewed in a timely manner.

- One attachment per food vendor applicant. Include all food-related documents per business under one scan/attachment.
- Organizers must label their uploaded (PDF) documents.
- List all Food Vendors and Food Truck Vendors in the [Vendors Information Page](#).

**Recommended Labeling of Uploaded Documents:**  
Include the Business Name and the license type, either the 180-day license or Single Event application.

**Examples:**

- 180-day license applicants: **NameofBusiness\_180** OR
- Single Event Food Vendor/Truck applicants: **NameofBusiness\_Single**

**Examples:**

- The business name is **Healthy** and has a **180-day license**, then the attached document should be **Healthy\_180**
- The business name is **Very Good** and applying for a **Single Event**, then the attached document should be **VeryGood\_Single**

**Required Documents:**

For 180-day license applicants:

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

For Single Event Food Vendor/Food Truck applicants:

- The application must be completed. Ensure all questions are answered.
- Food Vendor (Booth): Attach a clear scanned copy of at least one Summer Festival certificate.
- Food Truck (Mobile Food Preparer): Attach a clear scanned copy of their City of Chicago Sanitation certificate.
- Ensure the last inspection date is within 6 months. Attach a copy of the inspection report. The report cannot have outstanding Priority or Priority Foundation (critical/serious) violations.
- If you are not using your own restaurant, the commissary in Chicago must be a licensed shared kitchen or have a supplemental shared kitchen license. If using commissary outside Chicago, additional documentation such as the commissary permit will need to be submitted depending on local jurisdiction requirements to operate.
- Additional documentation may be required based on submitted documentation and/or food operations.

**Some Common Reasons For Not Approving Applications:**

1. Using older versions of Special Event applications. Ensure a recent version of the application is submitted.
2. Incomplete applications or not attaching supporting documentation.
3. No recent inspection, 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

(Consulte el sitio web de DCASE para obtener la versión más reciente de las 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 -----



## Tipos de aplicaciones

**Consulte el sitio web de DCASE para aplicaciones actualizadas.**

Algunas actualizaciones:

- Si el establecimiento de alimentos que van a usar 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 el establecimiento de alimentos que van a usar 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 6 meses.
- 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.
- Solicitud disponible en el sitio web de DCASE
- Envíe la solicitud por correo electrónico a [BACPSpecialEvent@cityofchicago.org](mailto:BACPSpecialEvent@cityofchicago.org) o [chicagobusinessdirect@cityofchicago.org](mailto:chicagobusinessdirect@cityofchicago.org) junto con la documentación requerida
- La aplicación es muy similar a la aplicación de evento único
- Una vez que BACP reciba el comprobante de pago, BACP enviará la aplicación completa a el Dept. de Salud Health 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.
- DEBE etiquetar el diagrama
- Incluye **mostrador de servicio**

**Special Event Food Booth Layout**  
*(Required with all applications)*

Hand draw in the shapes and label 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 in 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: \_\_\_\_\_

Hot Holding Station

Freezer

Serving Counter

Cooking Station

Hand Wash Station

Beverage Cooler

Mechanical Refrigeration

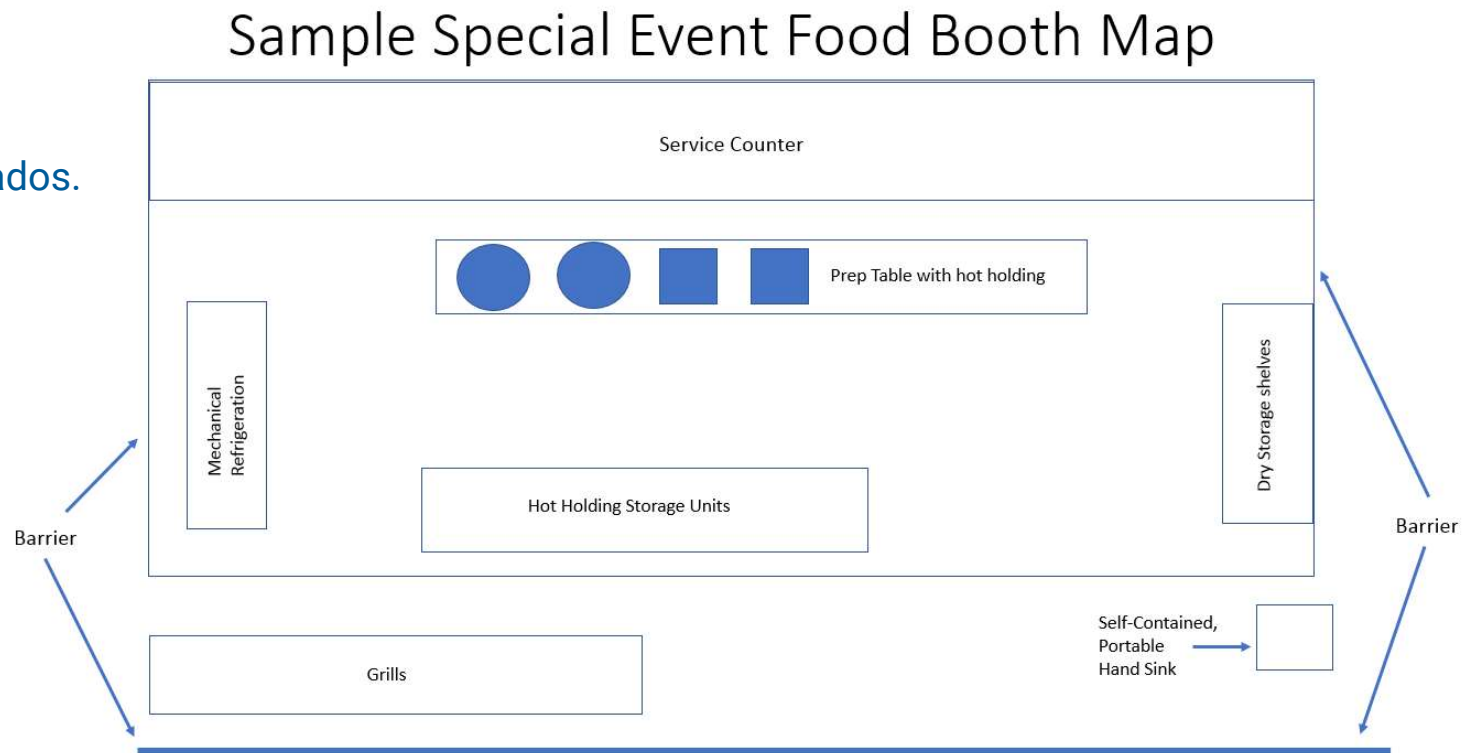
Prep Station

Condiment Station

CHICAGO DEPARTMENT OF CULTURAL AFFAIRS AND SPECIAL EVENTS PERMIT APPLICATION

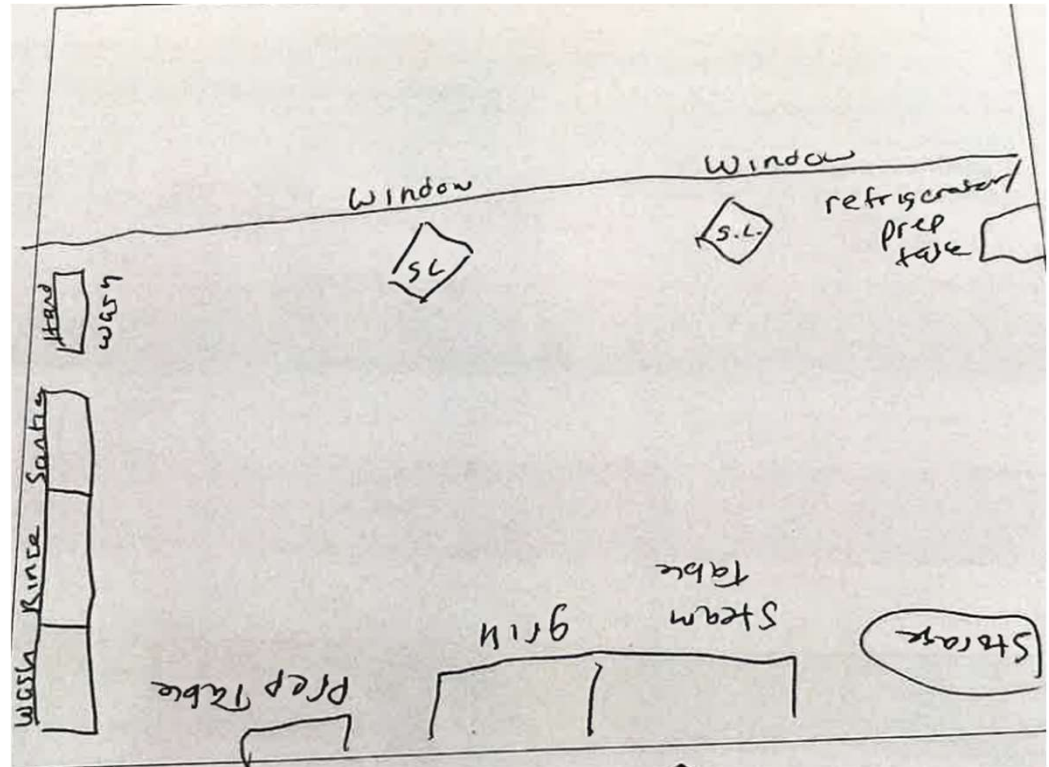
# ★ Ejemplo de Diseño del Puesto

Los símbolos en el diseño, deben estar claramente etiquetados.



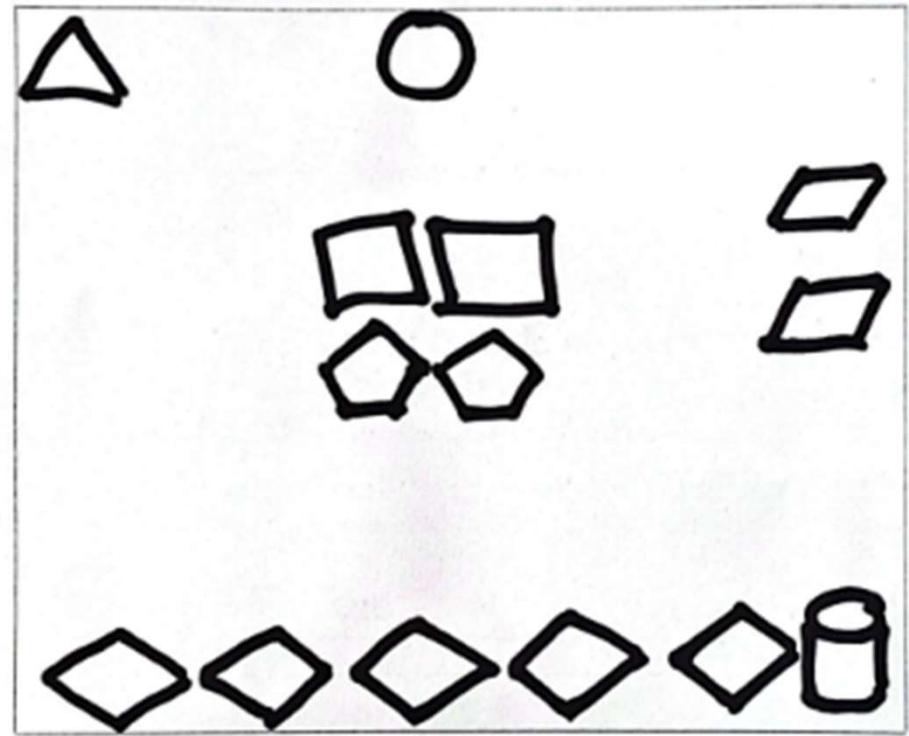
## ★ Ejemplo de Diseño del Puesto – NO Aprobado

- No se permite el lavado de platos



## ★ Ejemplo de Diseño del Puesto – NO Aprobado

- No está etiquetado







# 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).
- Solicitud incompleta / Menús 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.
  - Los resultados de Aprobado con Condiciones pueden dar lugar a otra inspección según lo determine el Departamento.
  - Si los resultados son Aprobado con Condiciones por no tener un Gerente de Alimentos Certificado, se debe demostrar prueba de cumplimiento y presentar/enviar una copia del certificado.

## 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
  - Se requiere una licencia de usuario de cocina compartida válida en el momento de la inspección en 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, llene el formulario y envíe un correo electrónico a: [cdphfood@cityofchicago.org](mailto:cdphfood@cityofchicago.org)

**Línea de asunto:** :

*Inspección de Evento Especial*

**Special Event Inspection Request**

Food vendors that are applying to participate in a Special Event or Summer Festival in the City of Chicago are required to have an inspection at their food establishment (or mobile food vehicle) within 6 months of applying for the Special Event. The information on this form is required to request an inspection.

Please complete and email your inspection request to [cdphfood@cityofchicago.org](mailto:cdphfood@cityofchicago.org).  
Subject Line: Special Event Inspection

---

DBA (name of business as listed on license):

Address (as listed on business license):

Zip Code:

Business license number:

Contact phone number:

Name of contact (person in charge):

Business hours:

---

**Only for Shared Kitchen Users:**

Name (DBA) of Shared Kitchen that will be used:

Address of Shared Kitchen:

Zip Code:

License number:

---

**Only for Mobile Food Vehicles:**

Provide a few dates so that we can inspect while operating:

**Option 1 Location** - Date, Hours (time frame), address, and zip code:

Date	Hours	Address	Zip Code
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

**Option 2 Location** - Date, Hours (time frame), address, and zip code:

Date	Hours	Address	Zip Code
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

**Option 3 Location** - Date, Hours (time frame), address, and zip code:

Date	Hours	Address	Zip Code
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

If you are not able to complete the form, you can send an email requesting an inspection with all the required information listed on this form to [cdphfood@cityofchicago.org](mailto:cdphfood@cityofchicago.org).  
The inspection is expected within 7 business days based on the number of requests received.  
If you have any questions, you may also call 312-746-9030.



## Consejos para los Vendedores:

- Presente su solicitud (versión actual) 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



## Consejos para Vendedores:

- Defensa de los alimentos (Food Defense) - proteja los alimentos de actos de adulteración o manipulación intencional.
  - (por ejemplo, empleados descontentos, grupos terroristas o activistas con la intención de contaminar los alimentos).
  - Agentes biológicos, químicos, físicos o radiológicos introducidos en los alimentos con la intención de causar daño.
- Implementar un Plan de Defensa Alimentaria
  - Un plan de defensa alimentaria es una herramienta que ayuda a un vendedor de alimentos a identificar medidas para proteger los alimentos de daños intencionales.
  - Conocimiento: instalación segura; empleados (credenciales); vendedores/proveedores; clientela
    - Evite el acceso no autorizado a las áreas de almacenamiento, mostrador, y preparación de alimentos
      - (Ejemplo: Recipientes de condimentos monitoreados y atados)

# Recordatorios adicionales – Seguridad contra incendios

- **REGLAS DE PREVENCIÓN DE INCENDIOS Y SEGURIDAD para Vendedores**
- **Los siguientes son algunos artículos aplicables a los vendedores de alimentos:**
  - Todos los tanques de propano conectados para su uso y en espera de uso por parte de un vendedor, deben estar ubicados a un mínimo de 10 pies de las estructuras, edificios y electrodomésticos productores de calor del vendedor. No se colocarán debajo de una estructura y se mantendrán fuera de la vía pública.
  - Todos los componentes de las conexiones de propano y los aparatos de cocina deben estar listados por U.L.
  - Todas las estructuras bajo las cuales se utilizan aparatos productores de calor deben cumplir con las normas de resistencia al fuego NFPA 701 (NFPA 701 fire resistance standards) con etiquetas adecuadas adheridas o documentación adjunta en el sitio para demostrar la resistencia al fuego.
  - Las estructuras de los proveedores que no cumplan con las normas NFPA 701 no deben ubicarse a menos de 10 pies de los electrodomésticos productores de calor.
  - La cocción con combustible sólido, es decir, parrillas de carbón, parrillas de leña están prohibidas debajo de todas las estructuras de los vendedores, independientemente de la clasificación de resistencia al fuego, y deben estar ubicadas al menos a 10 pies de todas las estructuras de los vendedores y voladizos combustibles.

*(Lo anterior se proporciona como referencia para aclarar algunos elementos aplicables a los requisitos de protección de los alimentos. Esta lista no es exhaustiva. Hay requisitos adicionales. La información se puede encontrar en el sitio web de DCASE en la sección de Recursos. También puede contactar a Prevención de Incendios para obtener orientación adicional.)*

## Revisión/Cuestionario de la Clase Parte 1

- ¿Es necesaria la refrigeración mecánica?
- ¿Se pueden lavar las frutas y verduras en un puesto de comida durante un evento?
- ¿Se puede cortar/picar carne en un puesto de comida durante un evento?
- ¿Es necesario cubrir el suelo?
- ¿El CDPH requiere que el equipo de cocinar y el equipo de mantener la comida caliente esté debajo de una carpa?
- ¿Los termómetros para la comida solo son necesarios si está cocinando alimentos en un puesto?
- ¿A qué temperatura se deben mantener los alimentos calientes?

## Revisión/Cuestionario de la Clase Parte 1 (respuestas)

- ¿Es necesaria la refrigeración mecánica? **Sí, se debe utilizar refrigeración mecánica.**
- ¿Se pueden lavar las frutas y verduras en un puesto de comida durante un evento? **No, debe hacerse en la comisaria / el restaurante.**
- ¿Se puede cortar/picar carne en un puesto de comida durante un evento? **No, debe hacerse en la comisaria / el restaurante.**
- ¿Es necesario cubrir el suelo? **Depende de la superficie.**
- ¿El CDPH requiere que el equipo de cocinar y el equipo de mantener la comida caliente esté debajo de una carpa? **Sí, hay una excepción basada en la seguridad contra incendios.**
- ¿Los termómetros para la comida solo son necesarios si está cocinando alimentos en un puesto? **No, siempre se requiere a tomar la temperatura de los alimentos TCS.**
- ¿A qué temperatura se deben mantener los alimentos calientes? **135°F o más.**

## Revisión/Cuestionario de la Clase Parte 2

- ¿A qué temperatura se deben mantener los alimentos fríos?
- ¿El inspector de CDPH aceptará una copia del SFVC en el puesto durante la inspección?
- ¿Se permite el lavado de platos (3 cubetas/baldes) en un festival en el puesto?
- ¿Cuándo se requerirá que se desechen los alimentos?
- ¿Pueden los puestos de comida compartir un (sink de) lavamanos?
- ¿Cuántos lavamanos se requieren para cada puesto?
- ¿Qué violaciones resultarán en que el CDPH suspenda (cerrar) la operación de alimentos en un evento?

## Revisión/Cuestionario de la Clase Parte 2 (respuestas)

- ¿A qué temperatura se deben mantener los alimentos fríos? **41 °F o menos.**
- ¿El inspector de CDPH aceptará una copia del SFVC en el puesto durante la inspección? **NO, el PIC necesita el SFVC válido/original.**
- ¿Se permite el lavado de platos (3 cubetas/baldes) en un festival en el puesto? **NO, debe tener suficientes utensilios en el festival.**
- ¿Cuándo se requerirá que se desechen los alimentos? **Algunos ejemplos son la temperatura inadecuada o la contaminación cruzada.**
- ¿Pueden los puestos de comida compartir un (sink de) lavamanos? **Sí, dependiendo de la ubicación de el lavamanos y el tamaño de el puesto.**
- ¿Cuántos lavamanos se requieren para cada puesto? **Al menos uno, dependiendo del tamaño y el diseño de el puesto. Los lavamanos deben ser de fácil acceso.**
- ¿Qué violaciones resultarán en que el CDPH suspenda (cerrar) la operación de alimentos en un evento? **Un par de ejemplos son la ausencia de un responsable con certificado de verano (SFVC) o la ausencia de refrigeración mecánica.**

## Actualizaciones para Eventos Especiales 2026

- El Departamento de Salud Pública de Chicago (CDPH) actualizo las aplicaciones para eventos especiales en el 2025.
  - Asegúrese de estar utilizando la versión más reciente
  - Solo se procesarán solicitudes completas; las solicitudes incompletas no serán procesadas.
  - **Consulte el sitio web de DCASE para obtener solicitudes actualizadas de vendedores de alimentos (enlace):**
    - [City of Chicago :: Special Events Permit Application](#)



**¡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)