

## Servicio de Comida

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DURANTE LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE Y SERVICIO

### Otorgamiento de licencias

El servicio de comida (catering) se encarga de la preparación de comida para un servicio contratado para un evento, como puede ser el caso de recepciones, fiestas, almuerzos, conferencias, ceremonias o exhibiciones comerciales. Todos los que ofrecen el servicio de comida en Minnesota deben operar en estricto cumplimiento con el Código de Alimentos de Minnesota y otras ordenanzas del estado, como las de zonificación, construcción y licores.

Los establecimientos de alimentos y bebidas que operan en Minnesota tienen licencias otorgadas por diferentes agencias. El menú y la ubicación de operación del establecimiento determinan cuál es la agencia responsable de la revisión del plan y del otorgamiento de la licencia. Para averiguar cuál es la agencia responsable, vea el [Otorgamiento de Licencias \(Licensing\)](#) del sitio en la web. Póngase en contacto con la agencia pertinente para coordinar la revisión del plan y hablar sobre los requisitos necesarios para el otorgamiento de la licencia, y obtener solicitudes.

### Certificación

El Código de Alimentos de Minnesota exige que la mayoría de los establecimientos de venta de comida tengan un gerente certificado de protección de alimentos (CFPM). Para obtener más información sobre los requerimientos, la capacitación y la certificación de un CFPM, vea el sitio en la web [Gerente Certificado de Protección de Alimentos de Minnesota \(Minnesota Certified Food Protection Manager\) \(CFPM\)](#).

### Menú, flujo de alimentos y equipos

El menú y el flujo de alimentos determinan el tipo de equipo que se debe tener. Los cambios que se le hagan al menú pueden afectar los requerimientos de equipo. El flujo de alimentos incluye todos los pasos del servicio: recibir, almacenar, preparar y servicio.

Es necesario usar envases de grado alimenticio, con capacidad para mantener la comida a temperaturas seguras y de manera higiénica

### Mantener la comida segura

Todo establecimiento que se dedica a servicios de comida es responsable de: mantener el control y de garantizar la seguridad de la comida, desde la preparación de comida, hasta el servicio al consumidor. Proteja la comida durante su almacenamiento, preparación, transporte y servicio para evitar la contaminación cruzada, la contaminación por polvo, los insectos y otras fuentes. Mantenga el equipo y los vehículos limpios.

Cuando se prepara comida para darle servicio a un evento, los cinco factores siguientes pueden aumentar el riesgo de brote de enfermedades derivadas de los alimentos:

- Mala salud e higiene de los empleados
- Temperaturas y tiempos de cocción inadecuados
- Uso de alimentos de fuentes que no son seguras
- Temperaturas inadecuadas para mantener calientes o fríos los alimentos
- Contaminación cruzada y equipo contaminado

Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | [www.hennepin.us/envhealth](http://www.hennepin.us/envhealth)

Catering\_Spanish\_HC\_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](#)



A continuación, se mencionan cinco medidas de control efectivas para reducir el riesgo de brotes de enfermedades derivadas de los alimentos:

- Excluir a los empleados enfermos, lavarse bien las manos y evitar que manipulen con las manos descubiertas los alimentos listos para consumo.
- Cocinar los alimentos de origen animal crudos a las temperaturas y durante el tiempo que estipule el código de alimentos de Minnesota.
- Verificar que todos los alimentos provengan de fuentes autorizadas, que se reciban en la temperatura requerida y en buenas condiciones.
- Mantener la comida fuera de la zona de peligro de la temperatura (entre 41°F y 135°F).
- Almacenar adecuadamente los alimentos y lavar, enjuagar y desinfectar bien las superficies que están en contacto con los alimentos

Las Hojas de [Datos de las Empresas de Alimentos \(Food Business Fact Sheets\)](#) del sitio web proporcionan más información sobre los requerimientos del Código de Alimentos de Minnesota, como la higiene personal del empleado, los requerimientos de temperatura y tiempo para los alimentos, la venta o servicio de comidas con productos agrícolas locales producidas en instalaciones alimenticias, el control del tiempo o temperatura de enfriamiento para garantizar la seguridad alimentaria y la operación segura de un establecimiento de comidas.

## Preguntas más frecuentes

### ¿Puede más de una empresa operar en la misma ubicación?

Sí. Toda instalación que se utilice para operaciones de servicio de comida debe cumplir con las normas idóneas para el menú y el volumen de comida que se prepara en esa cocina. Cada operador de un espacio compartido debe sacar su licencia para operar en dicha ubicación.

### ¿Pueden, quienes prestan servicios de comida, cocinar y armar los platos en el sitio de los eventos contratados?

Sí. Las comidas se pueden cocinar y armar en el sitio cuando se siguen las medidas de control que permiten reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Cada negocio de servicio de comida es único y los operadores deben analizar con su inspector o con la agencia pertinente, su menú y flujo de alimentos, el volumen y la sincronización de actividades, el equipo, la limpieza y desinfección, y los servicios públicos.

### ¿Hay requerimientos adicionales que deben tomar en cuenta los operadores de servicios de comida?

Sí. Los operadores de servicios de comida deben cumplir con los requerimientos para garantizar una operación segura, lo que incluye: suministro de agua, eliminación de aguas residuales y servicios públicos

## Recursos

[Minnesota Certified Food Protection Manager \(CFPM\) \(www.health.state.mn.us/communities/environment/food/cfpm/index.html\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/cfpm/index.html)

[Caterer's Permit with Alcohol, Minnesota Department of Public Safety \(https://mn.gov/elicense/a-z/?id=1083-231125#/list/appld//filterType//filterValue//page/1/sort//order/C\)](https://mn.gov/elicense/a-z/?id=1083-231125#/list/appld//filterType//filterValue//page/1/sort//order/C)

#### Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | [www.hennepin.us/envhealth](http://www.hennepin.us/envhealth)

Catering\_Spanish\_HC\_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](#)

