

Eventos de Comidas Comunitarias (Potluck)

REQUERIMIENTOS PARA EXENCIÓN DE LICENCIAS

Potluck es una comida en la que cada invitado trae un plato que lo comparte con los demás. Los eventos de potluck están exentos de los requerimientos de licencias si:

- La comida la trae la gente que asiste al evento.
- La comida no se prepara ni se lleva a la cocina de un establecimiento de venta de comida que cuenta con licencia y que se encuentra en el lugar del evento de potluck.

Ejemplos

Los ejemplos siguientes pueden ayudarlo a determinar si su evento está exento de tener licencia. Si necesita ayuda para determinar si su evento está exento de los requerimientos de licencia, contacte a la agencia de otorgamiento de licencias de su área. Para encontrar la agencia de su área, vea el sitio web de [Otorgamiento de Licencias \(Licensing\)](#).

SI	ENTONCES
La Asociación de Padres y Maestros (PTA) está planificando un evento potluck para los padres. Las familias traen comida para compartirla con los demás. La escuela proporciona los artículos desechables y las bebidas. La comida se sirve en la cafetería de la escuela, pero la cocina no se usa en lo absoluto para el evento de potluck.	Éste ES un evento de potluck y está EXENTO DE LICENCIAS debido a que la comida se comparte y no entra a la cocina que opera bajo licencia. Las escuelas pueden patrocinar eventos de potluck si su cocina no se usa en lo absoluto.
Un club local de motociclismo promociona públicamente un potluck. En el aviso, se les pide a los asistentes que lleven un pollo (asado en casa o comprado) y un acompañante para compartirlos con los demás. Los organizadores del evento contribuyen con las bebidas, los postres y los artículos desechables.	Éste ES un evento de potluck y está EXENTO DE LICENCIAS debido a que los asistentes comparten la comida, las bebidas y los artículos desechables.
Un club de 4H promociona públicamente una cena de lutefisk. Toda la comida se preparará en el local del club social.	Éste NO ES un evento de potluck y NECESITA UNA LICENCIA debido a que la comida que se va a compartir no la trajeron los asistentes.
Un club juvenil de hockey promociona públicamente un evento en un restaurante local. Toda la comida se mantendrá caliente en los hornos del restaurante que opera bajo licencia.	Éste NO ES un evento de potluck y NECESITA UNA LICENCIA debido a que se va a usar la cocina de un establecimiento que opera bajo licencia.

La seguridad alimentaria empieza con usted

- No manipule ni prepare comida si ha estado vomitando o con diarrea.
- Cómprale sus ingredientes, en especial las carnes, a un proveedor que sea una fuente segura, como un supermercado o un mercado agrícola.
- Siga cuatro pasos sencillos para mantener segura su comida: limpiar, cocinar, separar y enfriar.

Limpiar

- Lávese con frecuencia las manos, al igual que las superficies.
- Cumpla con pasos seguros de lavado de manos.
- Lave, enjuague, desinfecte y seque al aire todos los utensilios.

Cocinar

- Cocine siempre los alimentos a temperaturas seguras.
- Recaliente rápido la comida.
- Mantenga caliente la comida que se sirve
- caliente.

Separar

- Mantenga las carnes crudas, aves de corral y sus jugos lejos de la comida lista para consumo.
- Use utensilios limpios para cada alimento nuevo.
- Lávese las manos después de haber tocado las carnes crudas y aves de corral.

Enfriar

- Refrigere de inmediato la comida.
- Enfríe rápidamente la comida en envases pequeños.
- Mantenga fría la comida que se sirve fría.

Recursos

[Clean & Separate Keeping Food Safe at Home \(www.health.state.mn.us/people/foodsafety/clean/index.html\)](http://www.health.state.mn.us/people/foodsafety/clean/index.html)

[Cook & Chill Keeping Food Safe and Home \(www.health.state.mn.us/people/foodsafety/cook/index.html\)](http://www.health.state.mn.us/people/foodsafety/cook/index.html)

[Cooking Safely for a Crowd \(extension.umn.edu/preserving-and-preparing/cooking-safely-crowd\)](http://extension.umn.edu/preserving-and-preparing/cooking-safely-crowd)

[Food, pools and lodging | Hennepin County](#)

Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | www.hennepin.us/envhealth

Potluck events_Spanish_HC_6-25

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

