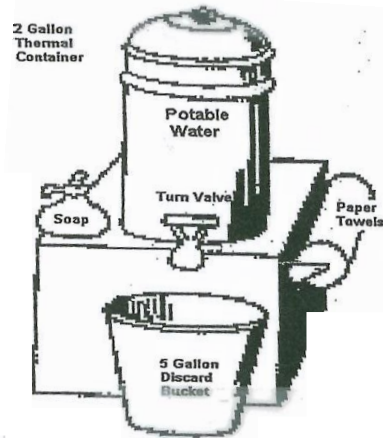
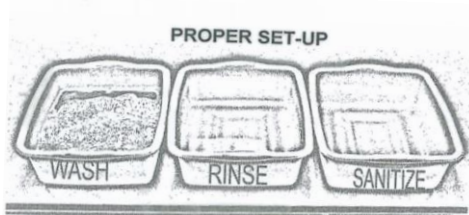


## Lava-manos y estaciones de Warewashing



Por lo menos una instalación de lava-manos convenientemente localizada debe estar disponible para el empleado siempre. Jabón, toallas un cubo de la captura de las aguas residuales, y un termo, para el agua de "funcionamiento".



Al trabajar al aire libre, usted debe lavar sus utensilios. Tres cacerolas de aluminio ayudaran.

## Cinco cosas que usted puede hacer, al servir otros

- Fumando, bebiendo, o comiendo no se permite en cualquier área de la preparación o de servicio de la comida.
- La ropa se debe mantener limpia
- No permiten a los empleados, que están enfermos, en el establecimiento.
- Mientras que preparan las comidas, los empleados no pueden llevar la joyería en sus brazos y manos.
- El desinfectante no es bastante. Todos los empleados deben poder lavarse las manos.

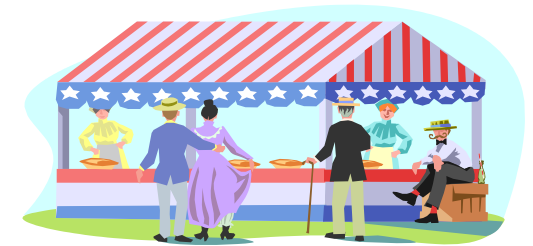


## Departamento de Salud de condado de Rush

Tribunal del condado de Rush  
Sitio 105  
Rushville, EN 46173  
Teléfono: 765-932-3103  
Fax: 765-938-2604

## Departamento de Salud de condado de Rush

### Instrucciones temporales del vendedor de comida



Una cubierta de arriba se requiere para evitar la contaminación del medio ambiente

### De acuerdo con el estado de 410 IAC 7-24 de Indiana Retail Food Code

Tribunal del condado de Rush  
Sitio 105  
Rushville, EN 46173  
Teléfono: 765-932-3103  
Fax: 765-938-2604

## Vendedores de comida al por menor temporales



Desde 2005, Indiana requiere todos los establecimientos de la comida tener por lo menos un manipulador de alimentos certificado, 410 IAC 7-22. La prueba de la certificación se debe presentar a los agentes reguladores si se pide.

### Introducción

- Los permisos temporales del establecimiento de la comida están disponibles para una tarifa de \$35.00 por día, no exceder de \$100.00 por evento, y no exceder 15 días.
- Las organizaciones no lucrativas no se requieren para pagar una tarifa, sino se requieren para observar las leyes de Indiana.
- El organizador del evento, (para los eventos grandes de la comunidad), debe someter un mapa de sitio de las ubicaciones del vendedor del área del evento, de las instalaciones de retrete, de las instalaciones de la basura, y de las transmisiones en circuito del agua.

### ! Manténgalo limpio y seguro

- Toda la comida y agua se deben obtener de fuentes fiables.
- Toda la comida debe estar limpia, sana, libre de la adulteración y de renombrado, y etiquetada correctamente.
- Las comidas no hechas en casa o enlatada en casa se permiten ser utilizadas.
- Toda la comida que requiere la preparación/que la procesa, se debe preparar en sitio a menos que hayan sido preparado en otro establecimiento autorizado.



Guarde la comida caliente, CALIENTE y la comida fría, FRIOS.

### ! Manténgalo limpio y seguro

- Guarde la comida caliente, CALIENTE en 140° y la comida fría, FRIOS en 41°
- El hielo no debe ser su fuente primaria para guardar los artículos fríos, fríos.
- El hielo no se debe utilizar para el almacenamiento y las bebidas – mantenga separado.
- Toda la comida y bebida se deben almacenar 6" encima de la tierra.
- Refrene el pelo.
- El barrido de los paños se puede almacenar en un cubo de desinfectante.

***El contacto de la mano limpia es prohibido por la ley.***

