



Requisitos para proveedores de alimentos temporales

El formulario para auspiciantes debe completarse con 30 días de antelación. La lista de proveedores debe enviarse 2 semanas antes del evento.

Requisitos para la autorización:

- Cada participante debe tener una autorización del Rhode Island Department of Health (RIDOH, Departamento de Salud de Rhode Island).
 - > Servicio de alimentos móvil (camión, evento temporario)
El número de autorización comienza con FSV
 - > Carrito de venta
El número de autorización comienza con MRK
 - > Sin fines de lucro
El número de autorización comienza con FSV
- No se permite la preparación de alimentos casera.

Suministro y entrega de agua:

- Debe usarse agua potable para el lavado de manos, la cocción y para lavar, enjuagar y desinfectar los equipos.
- Si la fuente de agua es privada (no municipal), debe tener autorización del RIDOH, Center for Drinking Water Quality (Centro para la Calidad del Agua Potable).
- Las mangueras deben ser aptas para uso alimentario y estar equipadas con dispositivos para prevenir el retroflujo a fin de evitar la contaminación de los suministros de agua potable.

Lavado de manos:

- Los baños deben contar con equipos de lavado de manos.
- Los lavabos de lavado de manos deben tener jabón y toallas de papel.





Requisitos para proveedores de alimentos temporales

Refrigeración:

- Los refrigeradores deben conservar los alimentos a ≤ 41 °F, contar con un termómetro, y es necesario verificarlos cada 4 horas como mínimo.
- Los alimentos que se conservan en el refrigerador deben estar protegidos de la contaminación (intencional o no intencional).

Protección por encima:

- Los alimentos deben estar protegidos de los contaminantes ambientales.
- Los alimentos expuestos deben estar cubiertos o conservarse bajo una campana u otro mecanismo de protección por encima.



Ubicación:

- Los proveedores deben ubicarse a 50 pies, como mínimo, de los baños y de los animales en corrales.

Baños:

- Debe haber una cantidad adecuada de baños para clientes y proveedores.
- Los baños deben contar con papel higiénico y sitio para lavado de manos.
- Los baños deben aprovisionarse y limpiarse periódicamente a lo largo del evento.

Aguas residuales y recolección de residuos:

- Deben desecharse correctamente todas las aguas residuales.
- Los cestos de basura deben colocarse en varios sitios y vaciarse según sea necesario.

