

## **Evaluación de prioridad para instalaciones provisionales de servicios alimentarios**

Con el fin de clasificar adecuadamente las instalaciones provisionales de servicios alimentarios, el Departamento de Salud exige que todos los operadores revisen cuidadosamente y proporcionen la siguiente información.

Marque **TODOS** los procesos de preparación que se utilizarán en su instalación provisional de servicios alimentarios:

### **Prioridad baja \$35**

- Productos envasados comercialmente y potencialmente peligrosos que son servidos directamente al consumidor.
- Alimentos no potencialmente peligrosos que se cortan, preparan o envasan en el lugar, tales como caramelo, palomitas de maíz y alimentos horneados no perecederos.
- Helado servido a mano.

**Ejemplos: Helado preenvasado y emparedados preenvasados con fiambre para el servicio en la instalación provisional de servicios alimentarios**

### **Prioridad moderada \$114**

- Alimentos potencialmente peligrosos que se cortan, preparan o envasan en el lugar, tales como carnes y productos de fiambrería, al igual que brotes de semillas crudas, tomates cortados, melones cortados y verduras de hoja verde cortadas.
- Alimentos potencialmente peligrosos que se preparan usando métodos que requieren que pasen por temperaturas entre 41 °F y 135 °F no más de una vez antes de servirlos.

**Ejemplos: emparedados de fiambre hechos por encargo y perros calientes que se mantienen calientes para servirlos en la instalación provisional de servicios alimentarios**

*Las sobras se desechan.*

### **Prioridad alta \$114**

- Alimentos potencialmente peligrosos que se preparan con un día o más de antelación al servicio.
- Alimentos potencialmente peligrosos que se preparan usando métodos que requieren que pasen por temperaturas entre 41 °F y 135 °F dos o más veces antes de servirlos.

**Como ejemplos se encuentran los filetes de costilla de primera cocidos y enfriados en instalaciones con licencia y rebanados para ser pedidos en el lugar; sopa de cangrejo de Maryland cocida y enfriada en instalaciones con licencia de servicios alimentarios, que se recalientan y mantienen calientes para servirlos en la instalación provisional de servicios alimentarios**

*Se permite la refrigeración; las sobras se mantienen y reutilizan.*