

Servicio de Comida

Catering

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DURANTE LA PREPARACIÓN, TRANSPORTE Y SERVICIO

FOOD SAFETY DURING PREPARATION, TRANSPORT AND SERVICE

Spanish

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

English

Licensing

Food catering means food that is prepared for service under contract for an event such as a reception, party, luncheon, conference, ceremony, or trade show. All caterers operating in Minnesota must operate in compliance with the Minnesota food code and other ordinances, such as zoning, building and liquor.

Food and beverage establishments in Minnesota are licensed by different agencies. The establishment's menu and location of operation determines which agency is responsible for plan review and licensing. To find out which agency is responsible, see the [Licensing](#) website. Contact the appropriate agency to discuss plan review and licensing requirements, and to obtain applications.

Certification

Minnesota food code requires one Minnesota certified food protection manager (CFPM) in most food establishments. To find out more about CFPM requirements, training and

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 se

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

certification see the [Minnesota Certified Food Protection Manager \(CFPM\)](#) website.

Menu, food flow and equipment

Menu and food flow determine the type of equipment you are required to have. Menu changes may affect equipment requirements. Food flow includes all receiving, storage, preparation and serving steps.

Use food grade containers capable of maintaining food at safe temperatures and in a sanitary manner.

Keeping food safe

A food establishment doing catering is responsible for maintaining control of and ensuring the safety of the food from preparation to service to the consumer. Protect food during storage, preparation, transportation, and serving to prevent cross-contamination and contamination by dust, insects or other sources. Keep equipment and vehicles clean.

When food is prepared for a catering event, the following five factors can increase the risk of a foodborne illness outbreak:

- Poor employee health and hygiene
- Improper cooking temperatures and times
- Food from unsafe sources
- Improper hot and cold holding temperatures and times
- Cross-contamination and contaminated equipment

- Temperaturas inadecuadas para mantener calientes o fríos los alimentos
- Contaminación cruzada y equipo contaminado

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.

Five effective control measures to reduce the risk of a foodborne illness outbreak are:

- Exclude ill employees, wash hands properly, and prevent bare hand contact with ready-to-eat food.
- Cook raw animal foods to the temperatures and times required in the Minnesota food code.
- Verify that all food is from approved sources, received at required temperatures and in good condition.
- Keep food out of the temperature danger zone (between 41°F and 135°F).
- Properly store food and wash, rinse, and sanitize food-contact surfaces.

The [Food Business Fact Sheets](#) website provides more information about Minnesota food code requirements, such as employee personal hygiene, temperature and time requirements for food, selling or serving locally grown produce in food facilities, cooling time/temperature control for safety food, and safe operation of a food establishment.

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 (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety \(www.health.state.mn.us/foodbizsafety\)](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)

Frequently asked questions

Can more than one business operate out of the same location?

Yes. Any facility used for catering operations must meet standards appropriate to the menu and volume of food prepared in that kitchen. Each operator in a shared space must obtain a license to operate at that location.

Can caterers cook and assemble food on site at contracted events?

Yes. Food may be cooked and assembled on site when control measures are followed to reduce the risk of foodborne illness. Each catering business is unique, and operators should discuss menu and food flow, volume and timing, equipment, cleaning and sanitizing, and utilities with their inspector or appropriate agency to determine specific requirements.

Are there additional requirements a caterer needs to consider?

Yes. Caterers must meet safe operation requirements including water supply, sewage disposal, and utilities.

[Licensing \(www.health.state.mn.us/communities/environment/food/license/index.html\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/license/index.html)

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

[\(www.health.state.mn.us/communities/environment/food/cfpm/index.html\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/cfpm/index.html)

[Food Business Fact Sheets \(www.health.state.mn.us/communities/environment/food/fs.html\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/fs.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-](https://mn.gov/elicense/a-z/?id=1083-231125#/list/appld//filterType//filterValue//page/1/sort//order/)C)

[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)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety](http://www.health.state.mn.us/divs/eh/food/index.html)

[\(www.health.state.mn.us/divs/eh/food/index.html\)](http://www.health.state.mn.us/divs/eh/food/index.html)

[Minnesota Department of Health District Offices \(www.health.state.mn.us/about/dist.html\)](http://www.health.state.mn.us/about/dist.html)

Minnesota Department of Health
Food, Pools, and Lodging Services

PO Box 64975

St. Paul, MN 55164-0975

651-201-4500

health.foodlodging@state.mn.us

www.health.state.mn.us

ENERO DE 2019

*Para obtener esta información en otro formato,
llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.*

Minnesota Department of Agriculture
Food and Feed Safety Division

625 Robert Street N

St. Paul, MN 55155-2538

651-201-6027 or 1-800-697-AGRI

MDA.FFSD.Info@state.mn.us

www.mda.state.mn.us

JANUARY 2019

*To obtain this information in a different format, call:
651-201-4500 or 651-201-6000. Printed on recycled
paper.*