

Ronald G. Rios
County Commissioner Director

Shanti Narra
County Commissioner Deputy
Director

Claribel A. Azcona-Barber
Charles Kenny
Leslie Koppel
Chanelle Scott McCullum
Charles E. Tomaro



Shanti Narra
Chairperson,
Public Safety & Health

John A. Pulomena
County Administrator

Joseph W. Krisza
Department Head

Lester Jones
Director -Health Officer

DEPARTMENT OF PUBLIC SAFETY & HEALTH

Office of Health Services

Temporary Retail Food Establishment General Guideline

1. The temporary Food/Beverage License issued prior to the event along with the “Satisfactory” rating issued by the Health Division Inspector at time of inspection must be posted in a conspicuous place at all times during the event.
2. A means of hand washing consisting of soap, water, and paper towels must be available for all food service personnel.
3. Use of gloves by food handlers is required when handling ready to eat foods. Gloves are to be changed and hands properly washed after glove changing to prevent cross contamination of foods or food contact surfaces/equipment.
4. The use, sale, or serving of home prepared foods at the event is prohibited pursuant to state law. All preparation of foods must occur at the event or in an establishment which is presently licensed and approved by the Health Department.
5. All potentially hazardous food (foods containing meat, eggs, fish, dairy products, or heat treated vegetables) must be maintained at a temperature of 41° F or below/ 135° F or above. Maintenance of these temperatures is necessary for food safety. A thermometer must be provided for temperature monitoring.
6. Potentially hazardous food must be kept at a temperature of 41° F or below/ 135° F or above, in covered containers, or completely wrapped during transportation to the event.
7. Potentially hazardous foods that have been cooked and then, refrigerated, or frozen must be reheated rapidly to 165°F or higher prior to being placed in a steam table or burner. Steam tables, heat lamps, or hot holding burners may not be used to reheat foods.
8. A sanitizer solution of 50ppm chlorine or 200ppm quaternary ammonia with wiping cloths is required to sanitize food surfaces
9. All foods (including bottled or canned items) must be elevated off of the ground a minimum of (6”) six inches.
10. If portable toilets are supplied, such toilets must be kept clean, maintained so that flies do not have access to excremental matter, and maintained to prevent overflow of wastes on the surface of the ground.
11. Each stand where food is sold must be clean and free of unsanitary conditions at all times. Ample waste receptacles must be available for proper disposal of garbage at all times.



Ronald G. Rios
Freeholder Director

Charles E. Tomaro
Deputy Director

Kenneth Armwood
Charles Kenny
Leslie Koppel
Shanti Narra
Blanquita B. Valenti
Freeholders



Department of Public Safety and Health
Office of Health Services

Shanti Narra
Chairperson, Public Safety
and Health Committee

John A. Pulomena
County Administrator

Joseph W. Krisza
Department Head

Lester Jones
Director-Health Officer

Orientación General para Establecimientos Temporales de Venta de Alimentos

1. La licencia temporal de Alimentos/Bebidas, emitida previamente, junto con el letrero de clasificación "Satisfactorio", emitida por la División de Inspectores de Salud al momento de la inspección, debe de estar publicada en un lugar visible todo el tiempo durante el evento.
2. Un método de lavarse las manos, consistiendo de jabón, agua y toallas de papel, debe de estar disponible para todo el personal de servicios de comida.
3. El personal manejando los alimentos listos para comer debe usar guantes. Deben de cambiarse los guantes con frecuencia y lavarse las manos apropiadamente cada vez que se cambian los guantes para prevenir la contaminación entre los alimentos o las superficies/equipos.
4. El uso, la venta, o servir alimentos preparados en casa, está prohibido de acuerdo con la ley del estado. Toda la preparación de los alimentos debe de ocurrir en el evento o un establecimiento, el cual tenga licencia vigente y aprobada por el Departamento de Salud.
5. Todo alimento de potencial de riesgo (alimentos que contienen carnes, huevos, pescado, productos lácteos, o vegetales tratados térmicamente) deben de ser mantenidos a una temperatura de 41° F o menos/135° F o más. El mantenimiento de estas temperaturas es necesario para la seguridad de los alimentos.
6. Alimentos de potencial de riesgo deben ser mantenidos a una temperatura de 41° F o menos/135° F o más, en contenedores cubiertos, o completamente envuelto durante la transportación al evento.
7. Alimentos de potencial de riesgo que ya fueron cocinados y después refrigerados o frizados, deben de ser recalentados rápidamente a 165°F o más previamente a ser puestos en la mesa de vapor o el quemador. Las mesas de vapor, las lámparas de calor, o los quemadores para mantener el calor no pueden ser utilizados para recalentar los alimentos.
8. Se requiere una solución desinfectante de cloro de 50 ppm o 200 ppm cuaternario de amoníaco con toallas de limpieza para desinfectar las superficies de los alimentos.
9. Todas los alimentos (incluyendo artículos en botellas y latas) deben de estar elevados del suelo un mínimo de (6") seis pulgadas.
10. Si baños portables son proveídos, dichos baños deben mantenerse limpios, para que las moscas no tengan acceso a los excrementos, y para prevenir desbordamiento de los desechos en la superficie del suelo.
11. Cada mostrador donde se venden los alimentos debe estar limpio y libre de condiciones antigénicas en todo momento. Amplios recipientes para los desperdicios deben de estar disponibles para el despojo apropiado de la basura en todo momento.

35 Kennedy Boulevard, East Brunswick, NJ 08816
Tel: 732-745-3100 TTY: 732-745-8994 Fax: 732-745-2568

www.middlesexcountynj.gov

