



Wolff's Flea Market Y La Seguridad Alimentaria

Updated 3/29/24



Si planea vender productos de comida/bebida en el mercadillo, por favor de leer todo este documento.

No importa que tipo de negocio esta categorizado- **SE PROHIBE SERVIR MUESTRAS** en el mercadillo. Todos los negocios deben tener un receptáculo de basura con tapas que se cierran para minimizar la exposición de los desechos de comida/bebida.

Lugar de producción de comida

- Todos los vendedores de comida solo deben vender comida/bebida que es producida en un centro inspeccionado o del negocio in situ inspeccionado por el departamento de salud local
- Negocios que operan de "Comida Casera" no son permitidas. Significa que no puede cocinar/hornear/preparar artículos de comida/bebida en la casa o vender comida/bebida en el mercadillo que viene de un centro que no ha sido inspeccionado

Comidas pre envasado que sus tiempos/temperaturas no están controladas para seguridad (referir a la definición de estos tipos de comida en la siguiente página)

- Deben venir de una fuente aprobada
- Artículos dañados no se pueden vender

Productos agrícolas

- Deben estar enteras, sin estar cortadas y frescas
- Si va a presentar la calidad interna de su verdura, fruta, etc., puede ser demostrado en un almacenaje transparente- envuelto en plástico o un envase sellado

Comida Horneada

- Si trabaja en una panadería y va a traer producto fuera de sitio, por favor de tener la credencial de su gerente de salubridad de comida a mano
- Debe proveer prueba de que los productos horneados han sido producidos en una cocina comercial o inspeccionada
- Se debe usar artículos para uso individual y/o cubiertos para dispensar la comida horneada (p. ej. tenacillas, guantes de plástico)
- Protectores de estornudo y/o almacenaje protectora se debe usar para asegurar comida que viene lista para comer no esté expuesta

Comida Lista Para Comer

- Es cualquier comida que es preparada de inmediato y puede ser usada para consumo inmediato
- Debe ser guardada en embalaje y/o cubierta suficientemente y separada del público

- Si la comida viene de una fuente de bulto, puede usar cubiertos para repartir la comida en donde los mangos no toquen la comida o usar guantes de uso individual

Puestos de Comida/ Camiónes de comida

La gerencia de Wolff's Flea Market requiere pre-revisión y pre aprobación para las ventas de comida (847-524-9590). Cuando ya esté pre aprobado, le darán instrucciones para contactar el departamento de salud de Rosemont para verificación, sacar una licencia de negocio, y programar una inspección. La inspección se debe realizar antes del servicio en el mercadillo y para que puede recibir su licencia de negocio.

Contacte el departamento de salud local si va a server cualquier de los siguientes:

Comidas pre envasado que sus tiempos/temperaturas no están controladas para seguridad

- Comida de animal cruda o sometidas a tratamiento térmico
- Comida de plantas sometidas a tratamiento térmico
- Brotes y semillas crudas
- Melónes cortados
- Ajo en mezclas de aceite
- Verdura de ojas verdes cortadas y/o rebanadas de tomate

Alérgenos de Comida

- Leche de vaca
- Soya
- Cacahuates
- Crustáceo/Mariscos
- Trigo
- Nuez de árbol
- Pescado
- Huevos
- Semilla de sésamo

Se debe hablar al departamento de salud local si va a servir comida pre envasado que sus tiempos/ temperaturas no están controladas o comidas conteniendo alérgenos. Dependiendo en la clasificación de su negocio, puede ser requerido adherirse a ciertas prácticas, como poner letreros o etiquetas en los productos en su puesto.

El departamento de salud local rutinariamente inspecciona el mercadillo. Cualquier fracaso de estar en conformidad con todo listado anteriormente puede resultar en la suspensión de su puesto. Si por alguna razón no está seguro de la categoría en cual su negocio se considera o tiene alguna pregunta, por favor de llamar al número listado debajo. Gracias por su tiempo y cooperación.

Departamento de Salud de Rosemont- (847) 825-4404 Wolff's Flea Market (847) 524-9590