

Eventos de Comidas Comunitarias (Potluck)

Potluck Events

REQUERIMIENTOS PARA EXENCIÓN DE LICENCIAS

LICENSE EXEMPTION REQUIREMENTS

Spanish

Potluck es una comida en la que cada invitado trae un plato que lo comparte con los demás. Los eventos de potluck están exentos de los requerimientos de licencias si:

- La comida la trae la gente que asiste al evento.
- La comida no se prepara ni se lleva a la cocina de un establecimiento de venta de comida que cuenta con licencia y que se encuentra en el lugar del evento de potluck.

Ejemplos:

Los ejemplos siguientes pueden ayudarlo a determinar si su evento está exento de tener licencia. Si necesita ayuda para determinar si su evento está exento de los requerimientos de licencia, contacte a la agencia de otorgamiento de licencias de su área. Para encontrar la agencia de su área, vea el sitio web de [Otorgamiento de Licencias \(Licensing\)](#).

SI	ENTONCES
La Asociación de Padres y Maestros (PTA) está planificando un evento potluck para los padres. Las	Éste ES un evento de potluck y está EXENTO DE LICENCIAS debido a que la comida se comparte y no entra a la cocina que opera

English

A potluck is a meal at which each guest brings food that is shared with others. Potluck events are exempt from licensing requirements if:

- Food is brought by the people attending.
- Food is not prepared in or brought into a licensed food establishment kitchen at the site of the potluck.

Examples

The following examples may help you determine if your event is exempt from licensing. If you need help to determine if your event is exempt from licensing requirements, contact the licensing agency in your area. To find the agency in your area, see the [Licensing](#) website.

IF	THEN
A school PTA plans a potluck for parents. Families bring food to share. The school provides paper supplies and beverages. Food is served in the school cafeteria, but the	This IS a potluck event and is EXEMPT FROM LICENSING because the food is shared and is not brought into the licensed kitchen. Schools may sponsor a potluck if the school kitchen is not used in

EVENTOS DE COMIDAS COMUNITARIAS (POTLUCK) | POTLUCK EVENTS

<p>familias traen comida para compartirla con los demás. La escuela proporciona los artículos desechables y las bebidas. La comida se sirve en la cafetería de la escuela, pero la cocina no se usa en lo absoluto para el evento de potluck.</p>	<p>bajo licencia. Las escuelas pueden patrocinar eventos de potluck si su cocina no se usa en lo absoluto.</p>	<p>kitchen is not used at all for the potluck.</p>	<p>any manner for the potluck.</p>
<p>Un club local de motociclismo promociona públicamente un potluck. En el aviso, se les pide a los asistentes que lleven un pollo (asado en casa o comprado) y un acompañante para compartirlos con los demás. Los organizadores del evento contribuyen con las bebidas, los postres y los artículos desechables.</p>	<p>Éste ES un evento de potluck y está EXENTO DE LICENCIAS debido a que los asistentes comparten la comida, las bebidas y los artículos desechables.</p>	<p>A local motorcycle club publicly advertises a potluck. The ad asks people to bring a chicken (cooked at home or purchased from a store) and a side dish to share. Event organizers will provide beverages, desserts and paper supplies.</p>	<p>This IS a potluck event and is EXEMPT FROM LICENSING because the food, beverages and supplies are shared by the attendees.</p>
<p>Un club de 4H promociona públicamente una cena de lutefisk. Toda la comida se preparará en el local del club social.</p>	<p>Éste NO ES un evento de potluck y NECESITA UNA LICENCIA debido a que la comida que se va a compartir no la trajeron los asistentes.</p>	<p>A 4-H club publicly advertises a lutefisk dinner. All of the food will be prepared at a local social club.</p>	<p>This IS NOT a potluck event and REQUIRES A LICENSE because the food provided was not brought by the attendees.</p>
		<p>A youth hockey club publicly advertises an event at a local restaurant. All of the hot food will be held hot in the licensed restaurant's ovens.</p>	<p>This IS NOT a potluck event and REQUIRES A LICENSE because it uses the kitchen of a licensed food establishment.</p>

<p>Un club juvenil de hockey promociona públicamente un evento en un restaurante local. Toda la comida se mantendrá caliente en los hornos del restaurante que opera bajo licencia.</p>	<p>Éste NO ES un evento de potluck y NECESITA UNA LICENCIA debido a que se va a usar la cocina de un establecimiento que opera bajo licencia.</p>
---	---

La seguridad alimentaria empieza con usted...

- No manipule ni prepare comida si ha estado vomitando o con diarrea.
- Cómprele sus ingredientes, en especial las carnes, a un proveedor que sea una fuente segura, como un supermercado o un mercado agrícola.
- Siga cuatro pasos sencillos para mantener segura su comida: limpiar, cocinar, separar y enfriar.

Limpiar

- Lávese con frecuencia las manos, al igual que las superficies.
- Cumpla con pasos seguros de lavado de manos.
- Lave, enjuague, desinfecte y seque al aire todos los utensilios.

Separar

- Mantenga las carnes crudas, aves de corral y sus jugos lejos de la comida lista para consumo.
- Use utensilios limpios para cada alimento nuevo.
- Lávese las manos después de haber tocado las carnes crudas y aves de corral.

Food safety starts with you...

- Do not handle or prepare food if you have vomiting or diarrhea.
- Buy ingredients – especially meats – from a safe source such as a grocery store or farmers’ market.
- Keep food safe by following 4 simple steps – clean, cook, separate and chill.

Clean

- Wash hands and surfaces often.
- Follow safe handwashing steps.
- Wash, rinse, sanitize and air dry all utensils.

Separate

- Keep raw meat, poultry and their juices away from ready-to-eat food.
- Use clean utensils with each new food.
- Wash hands after touching raw meat and poultry.

Cocinar

- Cocine siempre los alimentos a temperaturas seguras.
- Recaliente rápido la comida.
- Mantenga caliente la comida que se sirve caliente.

Enfriar

- Refrigere de inmediato la comida.
- Enfríe rápidamente la comida en envases pequeños.
- Mantenga fría la comida que se sirve fría.

Cook

- Always cook food to safe temperatures.
- Reheat food quickly.
- Keep hot food hot.

Chill

- Refrigerate food right away.
- Cool food quickly in small containers.
- Keep cold food cold.

Recursos (Resources)

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

[Clean & Separate Keeping Food Safe at Home
\(www.health.state.mn.us/people/foodsafety/clean/index.html\)](http://www.health.state.mn.us/people/foodsafety/clean/index.html)

[Cook & Chill Keeping Food Safe and Home
\(www.health.state.mn.us/people/foodsafety/cook/index.html\)](http://www.health.state.mn.us/people/foodsafety/cook/index.html)

[Cooking Safely for a Crowd \(extension.umn.edu/preserving-and-preparing/cooking-safely-crowd\)](http://extension.umn.edu/preserving-and-preparing/cooking-safely-crowd)

[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 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

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

ENERO DE 2019

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

JANUARY 2019

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