

# Competencias de Preparación de Chili o Sopas para Recolectar Fondos

## Chili or Soup Cook-Off Fundraisers

### EXONERACIÓN DE LICENCIAS

#### LICENSE EXEMPTION

##### Spanish

Las organizaciones sin fines de lucro comunitarias, tales como los grupos de servicio o las cámaras de comercio, pueden organizar competencias de preparación de chili o sopas, sin requerir una licencia, en caso de que:

- La ciudad o pueblo apruebe la actividad para recolectar fondos.
- Los participantes sigan las reglas de seguridad alimentaria que haya desarrollado el organizador.
- El chili o la sopa estén debidamente etiquetados.

**Cuando no se preparan en una cocina que tiene licencia**



##### English

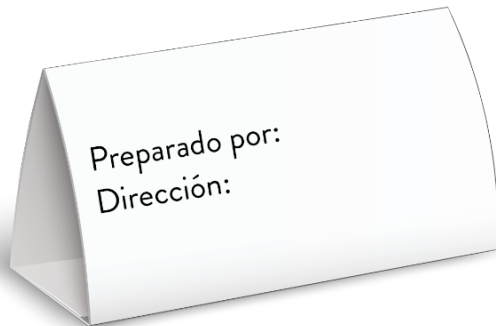
Community-based nonprofit organizations, such as a service group or chamber of commerce, may hold chili or soup cook-offs without a food license if:

- City or town approves the fundraiser.
- Participants follow the food safety rules developed by the organizer.
- Chili or soup is properly labeled.

**Not made in a licensed kitchen**



**Quando se preparan en una cocina que  
tiene licencia**



**Recursos para desarrollar las  
reglas de seguridad  
alimentaria**

Seguridad Alimentaria del Departamento de  
Salud de Minnesota (Minnesota Department  
of Health Food Safety)

([www.health.state.mn.us/foodbizsafety](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety))

Hojas de Datos de Empresas de Alimentos  
del Departamento de Salud de Minnesota  
(Minnesota Department of Health Food  
Business Fact Sheets)

([www.health.state.mn.us/communities/environ-  
ment/food/fs.html](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/fs.html))

Programa de Extensión de la Universidad de  
Minnesota - Cómo Cocinar de Manera  
Segura para una Multitud (University of  
Minnesota Extension Cooking Safely for a  
Crowd)

([https://extension.umn.edu/preserving-and-  
preparing/cooking-safely-crowd](https://extension.umn.edu/preserving-and-preparing/cooking-safely-crowd))

Departamento de Agricultura de Estados  
Unidos - Cómo Cocinar para Grupos (United  
States Department of Agriculture - (USDA)  
Cooking for Groups) (PDF)

([https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/  
media\\_file/2021-02/Cooking\\_for\\_Groups.pdf](https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2021-02/Cooking_for_Groups.pdf))

**Made in a licensed kitchen**



**Resources for developing  
food safety rules**

Minnesota Department of Health Food  
Safety

([www.health.state.mn.us/foodbizsafety](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety))

Minnesota Department of Health Food  
Business Fact Sheets

([www.health.state.mn.us/communities/environ-  
ment/food/fs.html](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/fs.html))

University of Minnesota Extension Cooking  
Safely for a Crowd

([https://extension.umn.edu/preserving-and-  
preparing/cooking-safely-crowd](https://extension.umn.edu/preserving-and-preparing/cooking-safely-crowd))

United States Department of Agriculture  
(USDA) Cooking for Groups (PDF)

([https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/  
media\\_file/2021-02/Cooking\\_for\\_Groups.pdf](https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2021-02/Cooking_for_Groups.pdf))

## La seguridad alimentaria empieza con usted...

- No manipule ni prepare comida si ha estado vomitando o con diarrea.
- Compre sus ingredientes, en especial las carnes, a un proveedor que sea una fuente segura, como un supermercado o un mercado de productores.
- Siga cuatro pasos sencillos para mantener segura su comida: limpie, cocine, separe y enfríe.

### 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 los utensilios.

### Cocinar

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

### Separar

- Mantenga la carne cruda y 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 carne cruda y aves de corral.

### Enfriar

- Refrigere de inmediato la comida.
- Enfríe rápidamente la comida en envases pequeños.

## 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.

### Cook

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

### 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.

### Chill

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

COMPETENCIAS DE PREPARACIÓN DE CHILI Y SOPAS PARA RECOLECTAR FONDOS  
| CHILI AND SOUP COOK-OFF FUNDRAISERS

- Mantenga fría la comida que se sirve fría.

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](mailto:health.foodlodging@state.mn.us)  
[www.health.state.mn.us](http://www.health.state.mn.us)

ENERO 2019

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

JANUARY 2019

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