

Requisitos Para Unidades Ambulantes de Alimentos y Carros de Mano

Información para empezar a operar una unidad ambulante o un carro de mano para la venta de alimentos

Condado de Catawba



Departamento de Salud Ambiental



REQUISITOS PARA EL USO DE UNIDADES AMBULANTES PARA LA VENTA DE COMIDA Y PARA EL USO DE CARROS DE MANO

El objetivo de este panfleto es que el mismo sirva como guía general para operadores que deseen vender alimentos desde una unidad móvil o desde un carro de mano y para que estos operadores se familiaricen con la construcción y operación de estas unidades. Antes de empezar con la construcción u operación de dichas unidades, se deberá poner en contacto con el Departamento de Salud de su localidad para una explicación detallada de la reglas y requisitos.

Los Reglamentos que Controlan el Estado Sanitario de Restaurantes y Otros Establecimientos donde se Trabaja con Alimentos, 15 A NCAC 18 A Sección 2600, fija requisitos para establecimientos donde se manejen alimentos, y contiene requisitos específicos para las unidades ambulantes usadas en la venta de alimentos y para los carros de mano, además de los reglamentos que gobiernan el manejo de alimentos en general.

En la sección .2601, una *unidad ambulante de alimentos* se define como “vehículo montado como establecimiento para el servicio de alimentos y designado para ser movido con facilidad”. Un *carro de mano* es definido como “un artefacto móvil o vehículo que sirve perros calientes (hot dogs) o alimentos que han sido previamente preparados, divididos en porciones y empaquetados individualmente en un restaurante o cafetería.”

Estas unidades con el permiso apropiado, pueden operar durante todo el año. Son diferentes de los *establecimientos temporarios para el servicio de alimentos*, que se definen como “aquellos establecimientos de bebidas y alimentos que operan por un periodo de 15 días en conexión con una feria, carnaval, circo, exhibición pública u otras reuniones similares”, aunque una unidad móvil de alimentos o carro de mano puede servir en tales eventos sin la emisión de un permiso separado.

Esquema General de los requisitos para Unidades Ambulantes de Alimentos y Carros de Mano

- * El primero y más importante requisito para cualquier unidad ambulante de alimentos o carro de mano es que **debe operar en conjunción con un restaurante o cafetería debidamente autorizado y se reportara por lo menos cada día al restaurante o cafetería por suministros, limpieza, y mantención.** El Condado en el cual el restaurante o cafetería están ubicados otorgara el permiso para la unidad móvil o carro de mano. Un acuerdo, disponible en esta oficina, debe ser firmado por el operador del restaurante o cafetería y el operador de la unidad móvil de alimentos o carro de mano y deberá ser correctamente notariada. Este acuerdo debe dar acceso adecuado al restaurante para cumplir con todos los requisitos de los reglamentos. En cumplimiento con la sección .2600 deben proveerse en los restaurantes y cafeterías de medios para el almacenamiento de la totalidad de los suministros. Todos los residuos(basuras) líquidos o sólidos deben ser eliminados apropiadamente en este establecimiento.
- * La unidad deberá ser sometida a inspección por el Departamento de Salud Ambiental (Environmental Health Department) para determinar el cumplimiento de esto reglamentos antes de que el permiso sea otorgado.
- * El operador debe proveer al Departamento de Salud local que esta otorgando el permiso, una lista de todos los condados (counties) y lugares donde la unidad operara, y al Departamento de Salud

local en cada uno de los condados de operación, de una lista de esos lugares dentro del condado donde la unidad operara.

- * El permiso para la unidad deberá ser exhibido en un lugar que sea visible para el público.

Algunos requisitos específicos importantes para las unidades de alimentos ambulantes

- * La unidad móvil de alimentos deberá ser construida y organizada de manera que comestibles, bebidas, utensilios y equipo, no se vean expuestos a insectos, polvo, y cualquier otra contaminación. Deberá proveerse de protección contra las moscas con malla de alambre u otro material o el uso efectivo de ventiladores. Comestibles o equipo expuesto al público, al polvo, o a los insectos, deberá ser protegido por vidrio o de alguna otra manera, en el frente, encima, y a los lados, y expuestos solamente lo necesario para permitir el manejo y servicio de los alimentos.
- * Todo el equipo que se use en una unidad ambulante de alimentos, deberá ser de fabricación tipo comercial y aprobado por una tercera unidad de certificación, como NSF.
- * La unidad ambulante de alimentos debe contar con un sistema de agua potable bajo presión. Se deberá contar con medios para calentar agua. El sistema debe proveer de suficiente agua caliente y fría como para la preparación de alimentos, y requisitos de lavado de manos y limpieza durante un día completo de operación. La llave de admisión del agua deberá ser protegida contra la contaminación y será de diferente diámetro que la de desagüe.
- * La unidad deberá estar provista de un tanque instalado permanentemente para agua sucia (aguas servidas) instalado permanentemente, el cual deberá ser por lo menos 15% mayor en tamaño que el de agua potable. La cañería o válvula de desagüe de este tanque deberá estar ubicada mas abajo que la conexión de entrada de agua potable.
- * La unidad debe contar con un lavamanos con llave de combinación de agua caliente y fría, jabón y toallas.
- * Un fregadero de por lo menos un compartimiento de tamaño suficiente grande como para sumergir y lavar los utensilios de cocina usados, y debe contar con tableros para secado, los cuales son fabricados y vienen como parte integral del fregadero.
- * El restaurante deberá contar con un área para el servicio a la unidad móvil. Se instalaran conexiones de agua potable con el fin de proteger de contaminación el agua y equipo. Todas las aguas servidas (sucias) se descargarán en un sistema autorizado de alcantarillado.

Algunos requisitos específicos importantes para los carros de mano

- * **Solamente perros calientes (hot dogs)** serán preparados, manejados, y servidos de un carro de mano. Alimentos que han sido previamente preparados, separados en porciones, y empaquetados individualmente en un restaurante o cafetería pueden ser vendidos desde un carro de mano pero deben ser entregados a cliente sin desempaquetarlos y no serán desempaquetados o abiertos por el operador.
- * Todo el equipo usado en una unidad ambulante de alimentos, deberá ser manufacturado de tipo comercial y aprobado por una tercera unidad certificadora como NSF.
- * Alimentos o utensilios en el carro que estén expuestos al público, polvo u otra contaminación se protegerán con vidrio o algo similar, en el frente, los lados y por encima, exponiendo solamente lo necesario para permitir el manejo y servicio de los perritos calientes (hot dogs).
- * Si se venden alimentos previamente divididos en porciones empaquetadas individualmente, el operador deberá proveer de documentación al Departamento, la cual demostrara la habilidad del

equipo de mantener las temperaturas apropiadas para estos artículos alimenticios. Cualquier comestible de esta naturaleza deberá llevar un rotulo (label) con el nombre del restaurante o cafetería en la cual los alimentos fueron preparados, el nombre del articulo alimenticio, y la hora y fecha de vencimiento. Alimentos que han pasado la fecha de vencimiento deberán ser desechados.

* Operadores de carros de mano, no permitirán que el cliente se sirva a si mismo y tampoco proveerán de asientos.

Cuando se haya cumplido con todos los requisitos descritos en la sección .2600 , se puede otorgar un permiso al operador para operar la unidad, la misma que será inspeccionada por la División de Servicios Ambientales en cada uno de los condados de operación por lo menos trimestralmente. El operador debe mantener el EHD al día en lo que se refiere fechas, y lugares de operación de manera que se puedan efectuar las inspecciones. El permiso de cualquier unidad no inspeccionada durante cualquier trimestre se pondrá en estado inactivo. Si una unidad no cumple con los reglamentos estipulados, como por ejemplo el volver cada día de operación al restaurante o cafetería autorizado. El permiso para esta unidad puede ser suspendido.

Preguntas: Por favor póngase en contacto con la oficina del Departamento de Salud Ambiental del Condado de Catawba (Catawba County Enviromental Health Department) al numero (828) 465-8270 entre las horas de 8:00am y 5:00pm de Lunes a Viernes si usted tiene preguntas acerca de estos requisitos.

Catawba County Public Health Department
Enviromental Health Division
100-A Southwest Boulevard
P.O. Box 389
Newton, NC 28658
(828) 465-8270
(828) 465-8276 (fax)
(828 465-8200 (TDD)

Bosquejo móvil de la unidad del alimento:

Dibuje la unidad móvil del alimento, identificando y describiendo todo el equipo, incluyendo las instalaciones handwash, las instalaciones de lavado del equipo, cocinando el equipo, refrigeración, las mesas de trabajo, almacenaje, las unidades calientes y frías de la tenencia, fuente de agua y almacenaje. Describa las superficies del piso, de la pared y del techo de la unidad móvil del alimento.

