



catawba county
public health

MAKING. LIVING. BETTER.

Requisitos para Unidades Móviles y Carritos de Comida

Información para el inicio de una unidad móvil o carritos de alimentos



Este folleto pretende ser una guía general para los operadores que desean vender comida desde una unidad móvil de alimentos o carrito para empezar a familiarizarse con las normas de construcción y operación de estas unidades. Antes de empezar la construcción u operación de dichas unidades, el departamento de salud local deberá ser contactado para una explicación y entendimiento de las normas y requisitos.

El Reglamento de la Sanidad de Restaurantes y Establecimientos de Manipulación de Alimentos, 15A NCAC 18A Sección 2600, establece los requisitos para el funcionamiento de los establecimientos de manipulación de alimentos, y contiene requisitos para el funcionamiento de las unidades móviles de alimentos y carritos, además de las normas que rigen en la manipulación de alimentos en general. Estas reglas están disponibles en <http://www.deh.enr.state.nc.us/ehs/rules/t15a-18a.26.pdf> o en el Departamento de Salud Ambiental por un costo nominal.

En la sección .2601, una unidad móvil de alimentos se define como “un vehículo de servicio de alimentos diseñado para ser movido fácilmente”. Un carrito se define como “una pieza de equipo móvil o vehículo que sirve platos calientes o alimentos que han sido preparados, pre-porciones, e individualmente antes de envolverse en un restaurante o comedor”.

Estas unidades pueden permitirse funcionar durante todo el año. Son diferentes de los establecimientos de servicio de alimentos temporales, que se definen como “los establecimientos de alimentos y bebidas que operan durante un período de 15 días en relación con una feria, carnaval, el circo, una exhibición pública, u otros eventos similares”, aunque una unidad móvil de alimentos o carritos puede servir en estos eventos sin la expedición de un permiso.

More información: <https://www.catawbacountync.gov/county-services/environmental-health/>

Descripción de los requisitos generales para las unidades móviles de alimentos y carritos

» El primero y más importante requisito para cualquier unidad móvil de alimentos o carritos es que debe ser operado en conjunción con un restaurante o comedor que tenga un permiso, y se reportará diariamente al restaurante o comisaría de suministros, la limpieza y mantenimiento. El condado en el cual el restaurante o la comisaría está localizado les dará el permiso para la unidad móvil de alimentos o carritos.

» La Unidad debe someterse a una inspección con el Departamento de Salud Ambiental para determinar si cumplen con todas las normas.

» Un acuerdo debe ser firmado y notariado por el restaurante y el operador de la unidad móvil de alimentos o carritos. Este acuerdo dará acceso al restaurante para satisfacer todos los requisitos de las normas. Instalaciones en conformidad con la sección .2600 debe proporcionar al restaurante o comedor un almacenamiento para todos los suministros. Todos los residuos sólidos y líquidos deberán estar debidamente eliminados en este establecimiento. Una reunión entre el dueño u operador del restaurante, el operador de la unidad móvil de alimento, y un representante del Departamento de Salud Ambiental se reunirán para explicar las responsabilidades de ambas partes. En esta reunión el acuerdo será proporcionado por un representante de la Salud Ambiental a ambas partes.

» El operador debe facilitar al departamento de salud local el permiso, una lista de todos los condados y locaciones en donde la unidad operará, y al departamento de salud local en todos los condados de operación una lista de todas

las locaciones dentro de ese mismo condado en donde la unidad operará.

» El permiso de la unidad debe estar visible para el público.

Algunos requisitos específicos muy importantes para las unidades móviles de alimentos

» La unidad móvil de alimentos deberán construirse y organizarse de modo que los alimentos, bebidas, utensilios y el equipo no va a estar expuestos a los insectos, el polvo y otros contaminantes. Protección contra las moscas serán proporcionado con el uso eficaz de los ventiladores. Alimentos o equipo expuestos al público, al polvo o insectos, deberán ser protegidos por un cristal o vidrio, en la parte frontal, superior y en las esquinas.

» Todos los equipos utilizados en la unidad móvil de alimentos deberán ser de fabricación comercial y aprobados por una tercera parte certificadora como la NSF.

» La unidad móvil de alimentos debe tener un sistema de agua potable bajo presión. Un sistema de calefacción de agua debe ser facilitado. El sistema debe proveer suficiente agua fría y caliente para todas las preparaciones, lavarse las manos y requisitos de limpieza por todo un día de funcionamiento. La entrada de agua debe ser protegida de la contaminación y de talla diferente a la salida de aguas residuales

» Una instalación permanente de un tanque de aguas residuales debe de ser facilitado, y deberá de ser al menos 15% más grande que el tanque de agua potable. La salida debe ser inferior a la conexión de entrada de agua.

» Un lava manos con agua caliente y fría, combinación grifo, jabón y toallas también deben de ser facilitadas.

» Por lo menos un fregadero lo suficiente grande para sumergir y lavar los utensilios de cocina que fueron usados, y el fregadero debe tener un desagüe como parte integrante. Vea la pagina 4 para un ejemplo de un fregadero que reúne este requisito.

» Un área de servicio debe ser facilitado en el restaurante. Conexiones de agua potable se instalarán de manera que proteja el agua y equipos de la contaminación. Todas las aguas residuales se descargarán a un sistema de alcantarillado.

Algunos requisitos específicos para los carritos

» Solamente los perros calientes se preparan, manipulan o se sirve de un carrito. Alimentos que han sido preparados, pre-ensados individualmente en porciones y en un restaurante o economato podrán ser vendidos de un carrito, pero deben de ser entregados al cliente sin abrir de lo contrario debe de ser manipulado por el operador.

» Todos los equipos utilizados en la unidad móvil de alimentos deberán ser de fabricación comercial y aprobados por una tercera parte certificadora, como la NSF.

» Alimentos y utensilios en el carros expuestos al público, el polvo u otro tipo de contaminación deberán de ser protegido por un cristal o vidrio, en la parte frontal, superior y en las esquinas, expuestos solamente las veces

necesarias que son permitadas a la manipulación y servicio de perros calientes.

» Si se venden alimentos envasados y en porciones, el operador deberá presentar la documentación al departamento la cual demostrará la capacidad del equipo para mantener la temperatura adecuada para estos alimentos. Cualquier alimento deberá tener el nombre del restaurante o economato en la cual fueron preparados, el nombre de la comida y la hora y fecha de expiración. Alimentos que han superado este periodo deberán de ser desechados.

» Los carritos no deben dejar que los clientes se sirvan ellos mismos ni deben de ofrecer asientos.

Cuando todos los requisitos de la seccion .2600 se han cumplido, un permiso para operar puede ser expedido al operador. La unidad será inspeccionada por la Division de Salud Ambiental en cada condado que opera por lo menos trimestralmente. El operador debe mantener el EHD actualizado con respecto a las fechas y las locaciones en las cuales operan para que las inspecciones se puedan llevar acabo. El permiso para cualquier unidad que no hayan sido inspeccionados durante el trimestre se pondra en estado inactivo. Si una unidad no cumple con las disposiciones de las normas, como la de regresar al restaurante permitido cada dia de operación, el permiso de la unidad puede ser suspendido.



Un ejemplo de un fregadero que cumpla con los requisitos 15A NCAC 18A, sección .2640 (e) Requisitos específicos para las unidades móviles de comida: Al menos un fregadero de compartimiento único deberá ser facilitado. Este fregadero debe ser lo suficiente grande para sumergir, lavar y enjuagar los utensilios de cocinar y debe tener protección de salpicaduras y un escurridor como parte integral. Este escurridor debe de ser lo suficiente grande para secar los utensilios que fueron lavados.

Catawba County Environmental Health

25 GOVERNMENT DR. | P.O. BOX 389

NEWTON, NC 28658

PHONE: (828) 465-8270 | FAX: (828) 465-8276