Departamento de Servicios Ambientales del Condado Maricopa

Venta de Alimentos Al Por Menor para
Vendedores Ambulantes

Horas de Inspección
lunes a viernes
12:00pm a 5:00pm

Programa de Negocios Ambulantes de Comida
1645 E Roosevelt
Phoenix, AZ 85006
(602) 506-6872

Introducción

Esta guía contiene los requerimientos para solicitar el permiso de Vendedor Ambulante de Alimentos. Según el Código de Salubridad Ambiental del Condado Maricopa, **Vendedor Ambulante** significa y se refiere a un establecimiento de alimentos operado de un vehículo diseñado para moverse con facilidad desde el cual se venden o se regalan alimentos que no sean potencialmente peligrosos y que sean empacados y etiquetados de manera adecuada; o alimentos empacados que sean potencialmente peligrosos pero mantenidos a temperaturas apropiadas, congelados, o enlatados, y en unidades empaquetados individuales; o fruta y verduras crudas y no procesadas. Estos alimentos no pueden ser preparados, procesados, descongelados, recalentados, cortados, o cocinados en dicho establecimiento. Vendedores ambulantes pueden vender productos de fuentes de sodas, bebidas calientes, raspados, siempre y cuando se use equipo aprobado e instalado de manera adecuada. El vendedor ambulante tiene que instalar un lavamanos aprobado para vender cualquiera de estas comidas o bebidas abiertas.

No se requiere obtener el permiso de vendedor ambulante para negocios vendiendo únicamente frutas y verduras enteras.

Cada unidad tiene que ser operado de acuerdo al Código de Salubridad Ambiental del Condado Maricopa y todas las demás regulaciones aplicables. El Departamento de Servicios Ambientales del Condado Maricopa requiere que cada Vendedor Ambulante obtenga un permiso de operación. Además, es requerido que algunas operaciones sean operadas en base a una comisaría.

Los Vendedores Ambulantes tienen que ser independientes y diseñados para moverse con facilidad. Por lo general, Vendedores Ambulantes son aprobados para vender comidas que son individualmente empaquetadas. Los camiones para paletas pueden preparar raspados y servir “pickles” en frasco pero se aplican ciertas restricciones (véase la página 5).

Horas de Oficina e Inspecciones de Vehículos

Se realizan las inspecciones de vehículos durante las horas de inspección de la oficina. Si no puede venir durantes estas horas, también puede programar una inspección llamando a la oficina al 602-506-6872. Devolveremos las llamadas en el mismo orden en que fueron recibidas. La dirección de la oficina y las horas de inspección son:

1645 E Roosevelt St, Phoenix

(La oficina y el estacionamiento para las unidades ambulantes está al oeste del edificio)

lunes a viernes
12:00pm a 5:00pm

Para renovar o solicitar un permiso de operación, tiene que haber realizado una inspección de la operación durante los últimos seis meses. Para inspecciones en la oficina, los equipos de cada unidad tiene que estar funcionando y el vehículo debe ser rotulado de la manera apropiada con el nombre del negocio. Los servicios de agua o luz no están disponibles en la oficina de inspección. Además, se requiere la información siguiente:

- Solicitud de permiso completada y el pago de $120.00
- Carta de Autorización de Comisaría (si se aplica)
- Lista de sitios de trabajo y horas de operación
- Carta de autorización de servicios sanitarios

Requisitos para Ventas de Alimentos al por Menor para Vendedores Ambulantes

- El nombre del negocio y número del vehículo deberán estar indicados claramente en la unidad. Las letras deberán ser de color que haga contraste y que sean de por lo menos tres pulgadas de alto con un grueso mínimo de 3/8 de pulgada.

- La calcomanía del permiso debe estar pegada en la parte posterior del vehículo y se debe mantener a plena vista. Además, el permiso de operación debe permanecer dentro del vehículo en todo momento. No se permite tener fotocopia.
- Ningún permiso o calcomanía puede ser transferido de una persona a otra, de un vehículo a otro, de un lugar a otro, o del tipo de operación especificado en la solicitud a otro tipo de operación. Es requerido obtener un permiso distinto para cada unidad o establecimiento.
- Vendedores ambulantes quienes venden comida fuera de su vehículo (en un mercado, "swap meet", o evento especial) deberán proporcionar un letrero en el puesto con el nombre de su negocio. Las letras de dicho letrero deben ser por lo menos 6 pulgadas de alto con un grueso mínimo de 1 pulgada. Este letrero es aparte del letrero en el vehículo.
- Los vendedores ambulantes quienes venden comida fuera de su vehículo (en un "swap meet", mercado, o evento especial) tienen que mantener el permiso de operación en el lugar o puesto de la operación. Para negocios operando en más de un puesto durante el mismo período de tiempo (i.e. dos puestos en un mercado), deberá obtener un permiso distinto para cada operación.
- Toda comida y bebida debe ser de una fuente aprobada, ser segura, sin adulterar, y honestamente presentada. La comida preparada en un hogar privado no puede ser usada u ofrecida para consumo humano. ***Todas las comidas hechas en casa son prohibidas.***

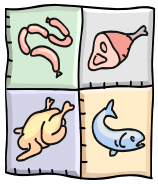
- Carros pasajeros no pueden ser usados para un negocio ambulante de alimentos.
- Equipo tiene que ser diseñado o fabricado de materiales aprobados, ser de un tamaño adecuado, ser fácil de limpiar, estar en buenas condiciones, y cumplir con los requerimientos y estándares de diseño, construcción, e instalación de la agencia NSF o su equivalente. El uso de refrigeradores, congeladores, y otro equipo de hogar no es permitido.
- Las superficies de las paredes, techos, y pisos deben ser de materiales que son durables, lisos, no absorbentes, y fáciles de limpiar.
- Las superficies de equipo/utensilios que no entran en contacto con alimentos serán libres de rugosidades, hoyos, roturas y diseñadas ó fabricadas de manera que sean fáciles de limpiar y mantener.
- Cada establecimiento de vendedor ambulante de comida será construido para prevenir la entrada de pestes, polvo, suciedad, salpicaduras, y derramamientos encontrados bajo condiciones normales de la operación.
- El establecimiento de vendedor ambulante de comida deberá permanecer independiente y diseñado para moverse con facilidad en todo momento.
- Toda la comida empacada deberá ser etiquetada según los requisitos del FDA (nombre del producto, nombre del fabricante, dirección/número telefónico del manufacturero, peso e ingredientes escritos en ingles). Las facturas y recibos de las compras de comida deben ser guardados en archivo por 90 días y deben mantenerse en el establecimiento ambulante de comida u otro lugar accesible.

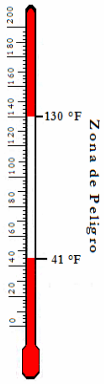
Hielo

- Hielo para consumir, o hielo que entra en contacto directo con la comida, tiene que venir de una fuente aprobada y debe obtenerse molido o en forma de cubitos. El hielo que proviene de una maquina de hielo (o "torre de hielo") que está ubicada en la comisaría a la intemperie no es aprobado para consumo humano. El hielo para consumir tiene que ser manejado con un cucharón aprobado que está equipado con agarradera y entre usos el cucharón debe ser guardado en el hielo con la agarradera arriba. Los clientes no pueden servirse el hielo a si mismos.

Temperaturas de Alimentos

Alimentos Potencialmente Peligrosos
(carnes, mariscos, aves, huevos, leche, pasta, verduras cocinadas, y productos lácteos) tienen que ser guardados y mantenidos a las temperaturas apropiadas durante su transporte, almacenaje, servicio, etc.





- Recaliente rápidamente la comida fría y lista para comer hasta **130˚F** o más.
- Comida caliente deberá mantenerse a **130˚F** o más en todo momento.
- Comida fría deberá mantenerse a **41˚F** o menos en todo momento.

El enfriamiento de comidas potencialmente peligrosas es estrictamente prohibido bajo el permiso de vendedor ambulante de comida ("Food Peddler"). Ninguna comida caliente pueden ser colocada en el refrigerador de la comisaría después de haber sido recalentada y colocada en el vehículo. Dicha comida tiene que ser desechada.
Un termómetro que mida las temperaturas entre 0˚F y 220˚F tiene que estar disponible dentro de cada equipo diseñado para mantener comida caliente y fría para asegurar que las comidas se mantengan a la temperatura apropiada en todo momento.

Fechando Alimento

Todas las comidas empaquetadas y potencialmente peligrosas que se venden de la camioneta o vehículo (i.e. sándwiches empaquetados) deberán ser marcadas con una fecha de vencimiento. La comida deberá marcarse con la fecha de vencimiento en la planta procesadora del alimento, deberá ser notable a simple vista y presentada claramente. Todos los alimentos tienen que ser vendidos dentro de 24 horas después de haberse puesto en el vehículo. Es prohibido enfriar una comida caliente
Para los surtidos de comida en la comisaría, se requiere poner la fecha en la comida potencialmente peligrosa, lista para comer, preparada, refrigerada, y mantenida por más de 24 horas. Tendrá que marcarse claramente con la fecha y hora de la preparación para saber el período de tiempo en que el alimento puede ser consumido, incluyendo el día de preparación:

- **Siete (7) días** o menos, si el alimento es mantenido a **5ºC (41ºF)** o menos; o
- **Cuatro (4) días** o menos, si el alimento es mantenido a **7ºC (45ºF)** o menos

Los productos de comida que están almacenados necesitan llevar una fecha para asegurar que los recibieron primeros, sean los primeros que se utilicen. De ese modo pueden mantener la comida en buenas condiciones y evitar que la comida se eche a perder. La carne cruda y ave crudo deben de estar almacenados debajo de la comida lista para comer. Un refrigerador bien organizado ayudará a mantener la temperatura y buena calidad de la comida.

Comidas Abiertas

Los vendedores ambulantes sirviendo productos de Fuentes de sodas, bebidas calientes, raspados, o "pickles" en frasco tienen que suministrar un lavamanos. El lavamanos tiene que incluir lo siguiente:

- Por lo menos un lavabo para lavarse las manos dentro del vehiculo que está separado de la comida abierta y área de almacenaje de comida por una barrera de por lo menos 12 pulgadas de altura. El tamaño mínimo del lavabo es 9" de largo por 9" de ancho y 5" de profundo. Además, deberá proporcionar agua potable corriente.
- Un tanque de agua potable con una capacidad de por lo menos 5 galones.
- Un tanque de retención de aguas negras con una capacidad 15% mas grande que la capacidad del tanque de agua potable. Las aguas negras deberá ser eliminadas en sistema aprobado para la eliminación de aguas negras .
- Un suplido de jabón limpiador liquido para las manos.
- Toallas desechables para secarse las manos.

Como Lavarse las Manos

Las manos y partes expuestas de los brazos tienen que ser lavados con jabón y agua. Frote las manos y brazos vigorosamente por lo menos 20 segundos y enjuague bien con agua limpia. Los empleados deben prestar particular atención a las puntas de los dedos, áreas bajo las uñas y entre los dedos.

Cuando Lavarse las Manos

- Después de tocarse partes de su cuerpo que no sean sus manos limpias y partes limpias de los brazos.
- Antes de ponerse los guantes.
- Después de toser, estornudar, usar un pañuelo o papel sanitario desechable, fumar tabaco, comer o beber, o usar el servicio sanitario.
- Cuando hay intercambio entre el trabajo con alimentos crudos y alimentos listos para comer.
- Después de cuidar o manipular animales de apoyo o animales acuáticos
- Después de dedicarse a otras actividades que contaminen las manos (i.e. manejando dinero, limpiando, o tocando cualquier objeto o superficie sucia).

Contacto Directo De Las Manos

El contacto directo de las manos con comidas como pan, tortillas, papitas, productos agrícolas para jugos, y aderezos es prohibido. Se permite usar guantes de un solo uso que **no sean de látex**, papeles encerados, o utensilios aprobados. Siempre lávese las manos antes de ponerse los guantes. Cámbiense los guantes cuando cambia de tarea o cuando se dañen o se ensucien. Los empleados deben ponerse los guantes cuando tienen quemaduras o cortaduras en las manos.

Higiene Personal

Vendedores ambulantes quienes manejan comida o bebida abierta deben de ser saludables y limpios; deben bañarse a diario y llevar ropa limpia. Es estrictamente prohibido trabajar si usted está enfermo, especialmente si está con síntomas de diarrea, vómito, fiebre, o si tiene descargas de los ojos o nariz. Las uñas deberán estar bien cortadas y mantenidas. Se deben quitar las joyas en las manos (a excepción un anillo sencillo como un anillo de bodas sin piedra). Cualquier cortada, quemadura, o herida en