Departamento de Servicios Ambientales del Condado Maricopa

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 la información necesaria para solicitar el permiso de Unidad Ambulante de Alimentos. Además, se explican los requisitos para preparar y manejar comida de la manera apropiada, los pasos para someter planos, y todos los demás requisitos para solicitar el permiso de Unidad Ambulante de Alimentos.

Cada unidad tiene que ser operado según al Código de Salud Ambiental del Condado Maricopa y todas las demás regulaciones aplicables. El Departamento de Servicios Ambientales del Condado Maricopa requiere que cada unidad móvil de alimentos tenga un permiso de operación , que opere en base a una comisaría, y que emplee a individuos quienes han recibido su tarjeta de trabajador al servicio de alimentos o de supervisor certificado.

Las unidades ambulantes de alimentos tienen que mantenerse independientes y fáciles de mover en todo momento. Por lo general, no se permiten conexiones de servicio (de drenaje o agua) y sólo serán permitidos bajo circunstancias específicas. Por lo general, se permiten vender una variedad de comidas y no habrá limitaciones en el menú. Sin embargo, es necesario tener un aviso para el cliente si venden artículos de comida que son crudos o no bien cocinados (ceviche, etc.).

La Oficina para Inspecciones

Se llevan a cabo inspecciones durante las horas de inspección de la oficina. Si no puede realizar su inspección durantes estas horas puede programar una inspección llamando la oficina al 602-506-6872. Devolveremos las llamadas en el mismo orden en que fueron recibidos. 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

Los Permisos

Cada unidad móvil de alimentos tiene que cumplir con los requisitos antes de recibir el permiso. Para unidades nuevas, vehículos que no han tenido un permiso dentro de los últimos tres años, y unidades por las cuales no tenemos planos en archivo, se requiere que sometan planos para su revisión y aprobación (Véase la página 4).

Para renovar o solicitar un permiso de operación, tiene que haber realizado una inspección de la unidad durante los últimos seis meses. Todos los equipos tienen que estar funcionando y los tanques de agua tienen que estar llenos para inspecciones que se hacen en la oficina. No están disponibles servicios de agua y luz en la oficina de inspección. Además, se requiere proporcionar la siguiente información:

- Solicitud de permiso completada (página 14) y el pago
- Carta de autorización de comisaría (página 13)
- Información acerca del área y horario de trabajo
- La carta de autorización de servicios sanitarios
- El menú

Definiciones

La clase de permiso para su negocio ambulante de comida depende de la clase de vehículo y la clase de comida que es vendida. Deben saber que existen diferentes limitaciones y aplicaciones para cada clase de permiso. Según el Código de Salubridad Ambiental del Condado Maricopa, las siguientes definiciones se aplican:

"Unidad Ambulante de Alimentos" significa y refiere a un establecimiento encerrado que está montado sobre un vehículo diseñado para moverse con facilidad, en el cual se constituyen, combinan, procesan o preparan alimentos que son expendidos, vendidos, o regalados al público.

"Carreta Móvil" significa y se refiere a un vehículo que no se mueve por si solo, que está diseñado para moverse con facilidad, y que está limitado al servicio de alimentos empacados que no son potencialmente peligrosos; o alimentos empacados que sean potencialmente peligrosos pero mantenidos a temperaturas adecuadas y provenientes de un establecimiento que produce alimentos empacados; o limitado a la preparación y servicio de salchichas ("hot dogs"). Los alimentos que no sean empaquetados y que no sean potencialmente peligrosos serán limitados serán limitados a palomitas de maíz, nueces, productos agrícolas, galletas y productos similares de panaderías, y raspados.

"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.

"Establecimiento Temporal de Servicio de Alimentos" significa y se refiere a un establecimiento de servicio de alimentos que opera en unión con una feria, rodeo, exhibición, o evento similar que no dure mas de 14 días consecutivos, siempre y cuando sea el mismo dueño, el mismo evento y el mismo local. Al terminar el evento, el establecimiento tiene que ser retirado del lugar.

"Encargado de Banquetes" significa y se refiere a cualquier establecimiento donde una cantidad de comida predeterminada es preparada en la localidad con el propósito de servir y consumir la comida en otra localidad predeterminada donde está ocurriendo un evento o función especial. Una copia del permiso válido de Encargado de Banquetes (food caterer) deberá estar presente en la localidad del servicio a todo tiempo.

"Comisaría" significa y se refiere a un establecimiento que actúa come base de operaciones para un negocio ambulante, negocio de máquinas expendedoras, o establecimiento temporal. La comisaría proporciona servicios para almacenar suministros comida y recipientes de comida; para lavado y desinfección de equipos y utensilios; un área afuera para eliminación de aguas negras, basura, grasa y otros desechos del negocio ambulante; un área afuera para lavar y guardar la unidad ambulante; instalaciones para llenar el tanque de agua potable de una manera higiénica; y enchufes para unidades que requieren electricidad.

Sumisión y Aprobación de Planos

Deberá someter un juego de planos para cada unidad o vehículo. Los planos deben ser dibujados a escala (e.g. ¼" = 1 pie) en papel blanco que es de un tamaño de por lo menos 8 ½ X 11 pulgadas y deben dibujarse usando tinta oscura solamente. La colocación de los equipos deberá ser dibujada desde la vista de arriba, y las instalaciones de electricidad y plomería dibujados desde la vista de un lado.

Escriba en cada página el nombre del negocio y la fecha en que los planos fueron sometidos. También, incluya el número de páginas sometidas (i.e. página 4 de 6).

Por lo general, la revisión de los planos tarda hasta 14 días laborales. Además, tiene la opción de agilizar el trámite por un costo adicional. Tarda hasta cinco (5) días laborales para la revisión agilizada.

LA INFORMACIÓN EN LOS PLANOS TIENE QUE SER ESCRITA EN INGLES

Los precios para la revisión de planos y el permiso son:

	Revisión de Planos* (10 días de negocio)	**Revisión de Planos* (5 días de negocio)**	**Permiso de Operación***
Unidad Ambulante de Alimentos	$145.00	$290.00	$490.00

Después de que se hayan revisado los planos, una Notificación de la Aprobación de los Planos será enviada por correo. Al recibir la notificación, puede proceder con la construcción, remodelación, o conversión de la unidad. Por favor revise la notificación para informarse de cualquier cambio o modificación indicada.

Después de terminar con la construcción y/o modificaciones, traiga la unidad ambulante de alimentos a la oficina para ser inspeccionada. La unidad ambulante de alimentos deberá estar limpio y el equipo (incluyendo refrigeradores, mesas de vapor, campana, y calentador de agua) deberá estar prendido y funcionando. Si la unidad está construida conforme al Código de Salubridad Ambiental del Condado Maricopa, será emitido el permiso. Además, es necesario suministrar la siguiente información en el tiempo de la inspección:

- Pago del permiso
- Carta de Autorización de Comisaría firmada
- Área y horario de trabajo
- Carta de Autorización para los servicios sanitarios
- Menú

Requerimientos Para Los Planos

Debe incluir la siguiente información en los planos y especificaciones de la Unidad Ambulante de Alimentos :

- La ubicación del equipo, dibujos del equipo y sistema de plomería y clase materiales usados en la construcción. Los planos deben ser sometidos a escala de ¼ pulgada = 1 pie y deberá incluir lo siguiente:
- Cantidad, clase, y ubicación de todos los lavabos y escurridores. Además, provee las medidas de **cada** fregadero y escurridor o tabla para desagüe.
- Refrigeración y otro equipo para mantener la comida fría a la temperatura apropiada.
- Áreas de preparación y servicio de alimentos. Provee las medidas de las ventanillas de servicio.
- Áreas para almacenar comida y artículos de comida.
- Los detalles de la capacidad, colocación, y ubicación del tanque de agua potable, tanque de retención de aguas negras, y calentador de agua. Además, la colocación de las entradas y salidas del tanque de agua potable y tanque de retención de aguas negras.
- La colocación de los respiraderos de los tanques de agua y los dispositivos para la prevención de retrosifonaje (o contraflujo) del sistema de plomería.
- Los materiales usados en construcción del piso, los paredes, y el techo.
- Indique el diseño, ubicación, y colocación del sistema de campanas para ventilación.

Requisitos para la Construcción

Enlistados abajo son los requerimientos del Código de Salubridad Ambiental del Condado Maricopa (Capítulo VIII). No es toda inclusiva y otros requisitos pueden ser aplicados según el menú y necesidades especiales de la unidad.

- El equipo deberá ser construido de materiales aprobados, estar en buenas condiciones, y ser de un tamaño adecuado, ser fácil de limpiar, y ser instalado de acuerdo a los estándares de la NSF o ANSI. Es prohibido usar equipos de hogar como refrigeradores, estufas, lavabos, y campanas.
- Las superficies que entran en contacto con los alimentos en la área de preparación de comida y la área de lavado de equipo y utensilios serán libres de roturas, costuras abiertas, grietas, astillas, hoyos, ángulos internos filosos, esquinas, y hendeduras. “Formica”, “Melamine”, estantes laminados, o materiales similares no son permitidos en las áreas de preparación y almacenamiento de comida y áreas de lavado de equipo y utensilios.
- Cada ventanilla de servicio tiene que ser menos de 216 pulgadas cuadradas, tiene que ser equipada con una tela de alambre, y debe mantenerse cerrada cuando no está en uso. Las ventanillas de servicio adicionales deberán estar separadas de una distancia mínima de 18.” Protege las ventanillas de servicio contra la entrada de moscas a través de una ventana con dispositivo de cierre automático o cortina de aire automática por encima de la ventana.
- La cabina o porción del conductor del vehículo deberá estar separada del área de preparación y servicio por medio de una partición sólida.
- Provea un fregadero de 3 compartimientos aprobado por la NSF con escurridores o tablas para desagüe (144 pulgadas cuadradas) en ambos lados. Puede ser aprobado un solo escurridor si ademas provee una parrilla o repisa montada directamente arriba del lavabo hecho del mismo material que el fregadero. Los compartimientos del lavabo deben ser lo suficientemente grandes como para sumergir el equipo y utensilios completamente. El tamaño mínimo de los compartimientos es 12” de ancho x 12”de largo x 10” de profundo.
- Las llaves serán del tipo mezcladora ó de combinación que pueda suministrar agua a los tres compartimientos.

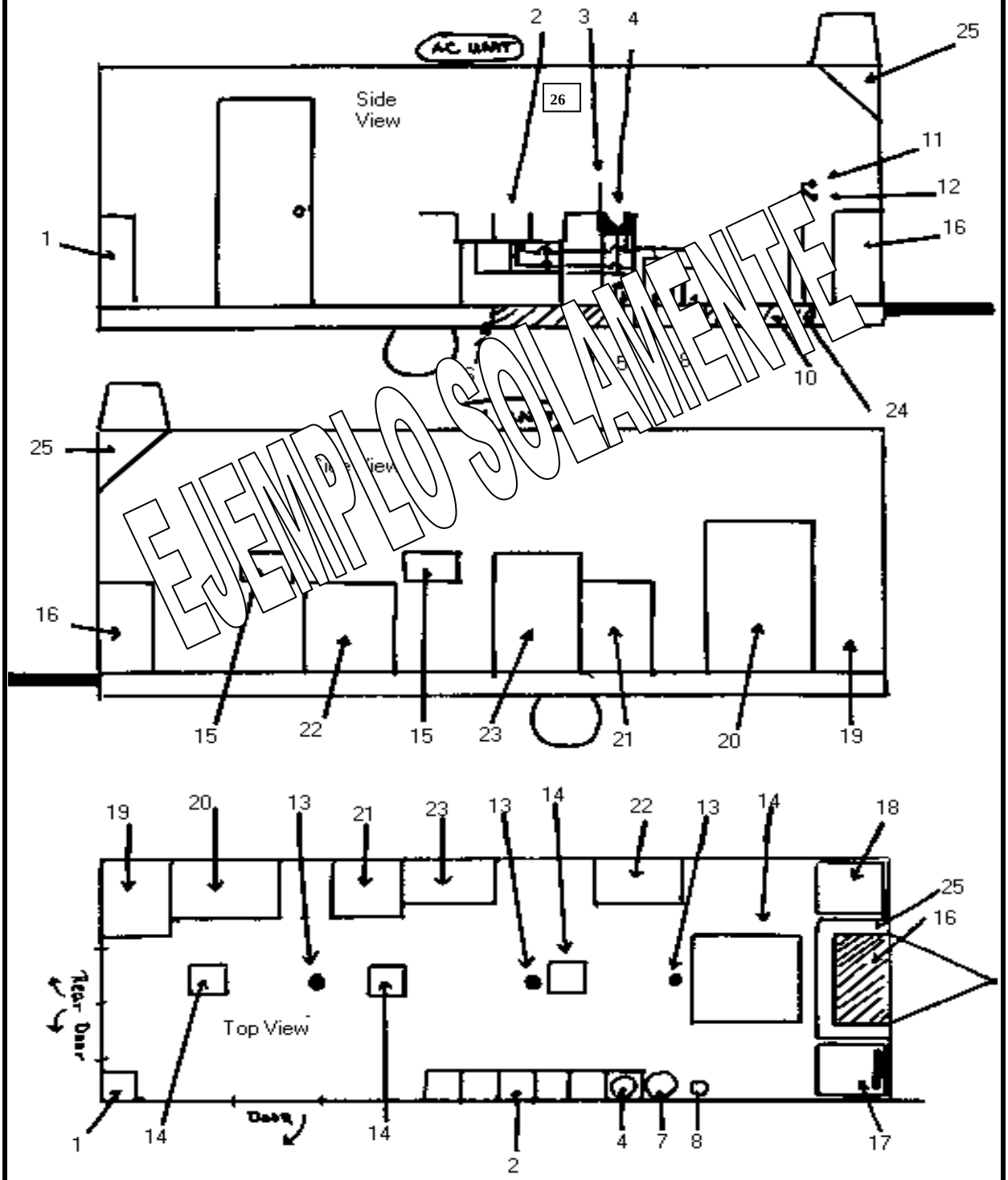
Requerimientos para la Construcción

- Suministre un lavamanos instalado de manera permanente en el área de preparación de comida. El tamaño mínimo del lavamanos es 9” x 9” x 5” de profundo.
- Suministre un tanque o tanques de agua potable montada en la unidad de manera permanente que tienen una capacidad mínima de 30 galones. El sistema de agua potable deberá llenarse directamente y completamente cuando se llena de la entrada del tanque. La capacidad del calentador de agua puede incluirse como parte de la capacidad del sistema de agua si se llena completamente el calentador junto con el sistema de agua potable.
- Suministre un tanque de retención de aguas negras instalado de manera permanente que sea 15% más grande que la capacidad de todos los tanques del sistema de agua potable. Es decir, todos los tanques de agua potable más la capacidad de los tanques del calentador.
- El calentador de agua será de la capacidad adecuada para poder proveer agua caliente siempre y cuando esté operándose el vehículo. Capacidad mínima es cinco galones. Un calentador instantáneo de agua que conforme a todos los requerimientos puede ser aprobado.
- Requisitos para el Sistema de Campanas para Ventilación: Es requerido tener una campana para equipo comercial de cocción y exhibición de comida que produce humo, vapor, grasa, partículas, condensación, olores, o que causan problemas con la calidad del aire o saneamiento. Las campanas serán diseñadas e instaladas para evitar que la grasa y condensación se acumulen en paredes y techos y también para prevenir que la grasa y condensación alcancen el alimento o superficies que entran en contacto con alimentos. Sistemas de cubiertas de ventilación tienen que sobresalir 6 pulgadas por encima de la plancha y las otras superficies de cocción. El sistema de campanas deberá tener una tapa o cubierta para cubrir las aberturas entre la campana y las paredes y techo. Todos los sistemas de campanas para ventilación tienen que ser construidos de acuerdo al Código Uniforme de Mecánicas. Los ventiladores de la campana y los ventiladores para recuperar el aire deberán ser unidos para que se operen simultáneamente y deberán operarse bajo el control de un solo interruptor (“switch”).
- Provea una manguera aprobada para alimento que sea designado para usarse con agua para beber únicamente. Esta manguera será usada para llenar el tanque de agua potable únicamente. Guarde la manguera adentro del vehículo con los extremos conectados el uno al otro.
- Las superficies de las paredes pueden ser de FRP (plástico reforzado con fibra vidrio), acero inoxidable, o aluminio.
- Las superficies del piso pueden ser de aluminio, acero inoxidable, azulejos o lámina de vinilo de grado comercial.
- El techo del interior puede ser de acero inoxidable, lámina de plástico, o FRP.
- Todas las conexiones del vehículo para la eliminación de desagüe serán de un tamaño o tipo que evite su uso en cualquier otro servicio. La salida del tanque de retención de aguas negras será ubicada debajo de la entrada del tanque de agua potable para prevenir contaminación del sistema de agua potable. Además, la salida del tanque de desagüe será de un tamaño de 1” o más, a menos que sea aprobado por el Departamento.
- Los tanques de agua, bombas, y mangueras serán limpiados mediante desagüe y desinfectados antes de ponerse en servicio después de una construcción, reparación, modificación, y períodos de tiempo sin uso.
- Provea luz y ventilación adecuadas. La luz debe tener una intensidad de 50 pies bujías en el área donde el empleado trabaja con alimento. Los focos deben tener protectores o ser resistentes a golpes.

Ejemplo de un Plano

Página 1 de 2 | ES Foods | 31 de Marzo 2004

Escala: 1/4 pulgada = 1 pie



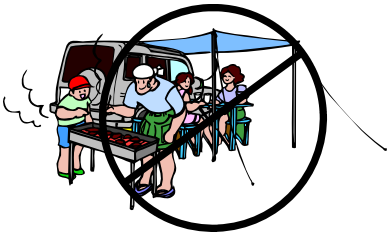
1. Compartimiento de metal para almacenar químicos
2. Lavabo de 3 compartimientos aprobado por la NSF de tamaño 12” x 12” x 12”, con llave de 12” de alto, y escurridores inclinados para desagüe.
3. Barrera 12” de alto entre el lavamanos y el lavabo de 3 compartimientos.
4. Lavamanos de tamaño 10” x 10” x 6” con llave de 4” de alto
5. Trampa del drenaje en forma de “P”
6. Salida del tanque de aguas negras con válvula de cierre de 4” en el diámetro
7. Calentador de agua de 6 galones (ubicado en el piso)
8. Bomba de agua— 1.34 galones por minuto con válvula de prevención de contra flujo
9. Tanque de retención de aguas negras con una capacidad de 45 galones y declive a un desagüe que sea ½ pulgada de inclinación por cada pie lineal.
10. Tanque de agua potable con una capacidad de 30 galones, hecho de materiales aprobados para alimento, y resistentes a la corrosión.
11. Entrada de agua— ¾” en el diámetro, con tapón con hilos, válvula de prevención de contra flujo, y entrada que está 2” arriba del respiradero del tanque
12. Respiradero. La salida del respiradero y entrada de agua están en un gabinete cerrado de acero inoxidable con puerta. El respiradero termina en dirección descendente.
13. Focos con guarda protectora con una intensidad de 50 pies bujías.
14. Claraboyas con tela de alambre— malla de 16 hilos por pulgada lineal. Se puede abrir las claraboyas para recuperar el aire de la campana. Ventilador para recuperar el aire.
15. Ventanillas de servicio (12” de alto x 18” de ancho, equipados con una tela de alambre de malla de 16 hilos por pulgada lineal, con dispositivo de cierre efectivo)
16. Plancha de propano (36” x 36” x 18” con basurero abajo)
17. Refrigerador aprobado por NSF (24” x 24” x 36” H)
18. Mesa de acero (24” x 24” x 36”)
19. Compartimiento encerrado de acero para el generador, completamente separado del interior del vehículo.
20. Anaqueles de acero para almacenar comida
21. Congelador aprobado por NSF (24” x 24” x 36”)
22. Gabinete caliente para mantener la comida caliente (30” x 36” x 18”)
23. Refrigerador aprobado por NSF (30” x 48” x 18”)
24. Salida para derrames de agua ubicada 2” por debajo de la entrada
25. Una campana con ventiladores de alta velocidad. La campana sobresale 6” por encima de la plancha y es hecho de acero. La distancia entre la plancha y la campana son 3 pies. La campana está equipada con filtros extractores de grasa ubicados verticalmente y que están inclinados hasta un ángulo de por lo menos 45 grados del horizontal. Un recipiente y vaso para colectar la grasa. Campana está construida de acuerdo a la edición más actual del Código de Mecánicas.
26. Salida del respiradero del tanque de aguas negras

- El sistema de plomería instalado de acuerdo al Código de Plomería. Se llena directamente el tanque de agua potable hasta su capacidad máxima de 30 galones. La tubería del drenaje del lavabo de 3 compartimientos y el lavamanos son de PVC. Toda la demás tubería es de cobre.

EJEMPLO SOLAMENTE

Requisitos Generales Para Operar la Unidad Ambulante de Alimentos

- 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 etiqueta del permiso deberá ser fácil de ver desde la parte de atrás del exterior del vehículo. Además, el permiso de operación deberá permanecer en el vehículo en todo momento. Las fotocopias son prohibidas.
- Toda la preparación de la comida deberá llevarse a cabo dentro de la unidad ambulante de alimentos. Parrillas u otro equipo en el exterior de la unidad son prohibidos.



- Se requiere que cada trabajador al servicio de alimentos obtenga una tarjeta de Trabajador de Servicio de Alimentos. Además, una tarjeta de Supervisor Certificado es requerida en cada una del las unidades ambulantes de alimentos para la persona quien supervisa todos aspectos del servicio de comida. La persona encargada tiene 90 días para obtener la certificación. Por favor llame al (602) 506-2960 para información sobre los exámenes y lugares en donde se administran los exámenes.
- Todas las unidades ambulantes de alimentos deberán estar en todo momento listas para moverse. Por lo general, las conexiones de servicio de agua o luz no son permitidas y sólo bajo circunstancias específicas.
- Para unidades que tienen una conexión de electricidad temporal, se requiere que se coloque un generador en la unidad ambulante de comida para que haya una fuente segundaria de electricidad.
- No deben permitir que los empleados que están enfermos trabajen en las áreas de preparación de comida.

Food Source

♦Toda la comida y bebida tiene que ser de una fuente aprobada. Deberá ser segura, sin adulterar, y presentada honestamente. Comida preparada en una casa privada no puede ser usada u ofrecida para el consumo humano en una Unidad Ambulante de Alimentos. **Todos los productos de comida hechos en casa son prohibidos**

- Toda la comida empaquetada deberá ser rotulada según las reglas del FDA (nombre del producto, nombre de la procesadora, dirección/número de teléfono de la procesadora, el peso y los ingredientes en ingles). Un registro de las compras de comida, facturas, y recibos deberán mantenerse en la unidad ambulante de alimentos u otro lugar accesible por lo menos 90 días después de la fecha en que la comida fue comprada.
- Hielo que es consumido o que entra en contacto con la comida deberá ser hielo molido o hielo en cubitos. El hielo obtenido de una “torre de hielo” o maquina de hielo ubicada en el exterior de la comisaría, no está aprobado para usar en bebidas o para el consumo humano.

- Todos los condimentos tienen que servirse en dispensadores como botellas, bombas dispensadoras, en empaques individuales, o en contenedores con tapas que se cierran por si mismos.

Fechando Alimentos

La comida empaquetada y potencialmente peligrosa que será vendida de la camioneta o vehículo (como los sándwiches y platos de comida empaquetados) tendrá que marcarse con una fecha de vencimiento. La comida deberá marcarse con la fecha de vencimiento en el negocio donde fue procesada, deberá ser notable a simple vista y presentada claramente. **Todos los alimentos tienen que ser vendidos dentro de 24 horas después de ponerse en el vehículo.**

Para comidas surtidas por la comisaría, se requiere tener fecha en los alimentos potencialmente peligroso listo para comer, preparado, refrigerado, y mantenido por más de 24 horas. Tendrá que ser marcados 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 calendario o menos, si el alimento es mantenido a 5ºC (41ºF) o menos; o
- Cuatro (4) días calendario 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 utilicen. De este 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.

Lavado De Manos

Cada unidad ambulante de alimentos deberá tener un lavamanos accesible con agua corriente fría y caliente. Deberán estar disponibles jabón y toallas desechables en el lavamanos.

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 enjuagar 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 de los brazos limpios expuestos.
- 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 trabajar con alimentos crudos y trabajar con alimentos listos para comer o después de dedicarse a otras actividades que contaminen la manos.
- Después de cuidar o manipular animales de apoyo o animales acuáticos

Contacto Directo De Las Manos

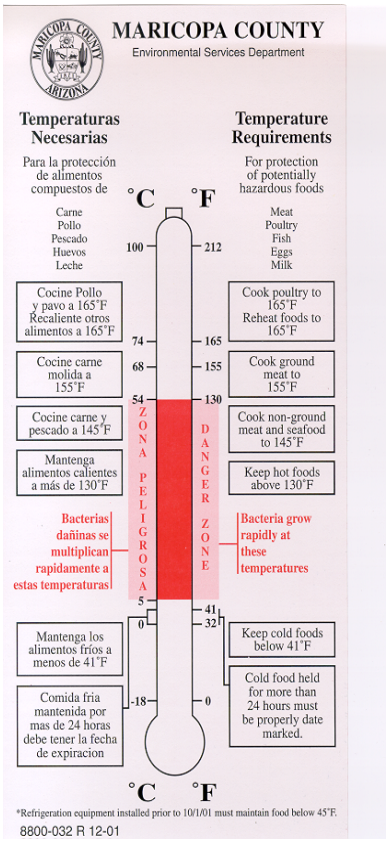
El contacto directo de las manos con comidas como pan, tortillas, papitas, productos agrícolas para

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 se cambia de tarea o cuando se dañen o se ensucien. Los empleados deben llevarse los guantes cuando tienen quemaduras o cortaduras en las manos.

Temperaturas De Los Alimentos

Los alimentos potencialmente peligrosos -
(carne, pescado, ave, huevos, leche, pasta cocinada, productos agrícolas cocinados, y productos lácteos) tendrán que guardarse y mantenerse a las temperaturas apropiadas durante su transporte, almacenaje, servicio, etc.

- Recaliente la comida con rapidez hasta **165°F** y manténgala arriba de **130°F**
- Comida caliente tiene que mantenerse arriba de **130ºF**.
- Comida fría tiene que mantenerse a menos de **41ºF.** Durante los meses del verano cuando hace más calor, es difícil lograr esto y tendrán que tener más cuidado para asegurar que los alimentos potencialmente peligrosos se mantengan a las temperaturas apropiadas.
- Se puede volver a usar la comida se ha conservada a menos de 41ºF en todo momento.



Un termómetro con caña metálica que mide la temperatura de 0°F a 220°F debe estar disponible y utilizado para revisar las temperaturas de las comidas. *Un termómetro preciso (calibrado) leerá una temperatura de 32ºF cuando está en un vaso de agua con mucho hielo.*

No pueden volver a usar comida caliente al día siguiente. Es prohibido enfriar comidas en las unidades ambulantes de comida.

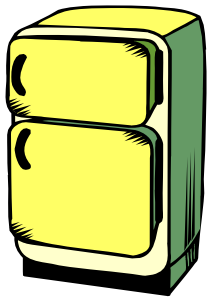
Cuando se sirvan alimentos crudos o no bien cocidos, se deberá advertir al consumidor por medio un aviso en el menú u otro lugar visible donde el alimento es seleccionado por el consumidor. El consejo al consumidor debe consistir de dos partes:

- ***Declaración***- identifique claramente los alimentos que pueden servirse crudos o parcialmente cocinados. Esto incluye las hamburguesas y comidas parecidas que son cocinados al gusto del cliente.
- ***Recordatorio-*** indique que el comer comidas crudas o no bien cocinadas puede aumentar su riesgo de enfermedad causada por alimentos.

Menú

No se limiten las comidas que se pueden tener en el menú de la unidad ambulante de comida. Sin embargo, es esencial tener equipo y espacio suficiente para acomodar todos los surtidos de comida. Las Unidades Ambulantes de Alimentos no tienen capacidad suficiente para tener el mismo menú que un restaurante. No es ideal servir comidas que requieren preparación extensiva o que tienen varios pasos de preparación. Además, no se permite enfriar o volver a servir comida caliente. Por lo tanto, evite comidas en el menú que requieren ser cocinadas y enfriadas. El planear cuidadosamente es esencial para no malgastar la comida.

Equipo y Almacenamiento de Alimentos



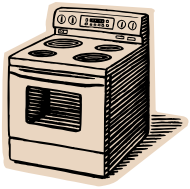
Mantenimiento de Comida Fría
Refrigeración Mecánica (certificado por NSF o ANSI).
Congelador Mecánico (certificado por NSF o ANSI).

La refrigeración deberá estar funcionando y operando en todo momento mientras la Unidad Ambulante de Alimentos está operando. Por favor tenga mucho cuidado con las temperaturas durante los meses del verano. Además, es necesario cumplir con los siguientes requisitos en cada unidad ambulante de alimentos:

- Los termómetros deberán estar localizados donde puedan leerse con facilidad.
- Productos crudos (carne, pollo, pescado) deben estar almacenados debajo de las otras comidas (verduras, pan).
- Electricidad adecuada debe estar disponible para las unidades mecánicas.

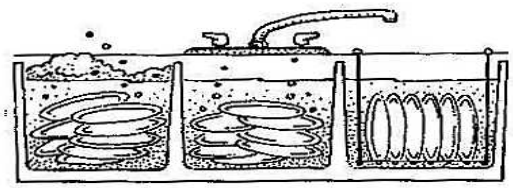
Mantenimiento de Comida Caliente—Equipo que no se utiliza para recalentar o cocinar. Deberá tener equipo suficiente para mantener la comida caliente a la temperatura apropiada en todo momento. Es prohibido usar hoyas de cocimiento lento (crock pots) para guardar comida caliente. Ejemplos de equipo aprobado para mantener la comida caliente son la mesa de vapor o el horno.

Cocinar/Recalentar
Plancha
Estufa
Horno



Recordatorio: No puede volver a usar la comida caliente cocinado el día siguiente. Es prohibido enfriar comida cocinada en la unidad ambulante de comida. Todas las sobras de comida de la mesa de vapor u horno tienen que tirarse a la basura al fin de cada día.

Cleaning and Sanitizing



- Se requiere lavar y desinfectar los utensilios y equipo de servicio de alimentos y bebidas. La sanidad apropiada requiere que empleen un procedimiento de cuatro pasos — lavar, enjuagar, desinfectar, y secar al aire libre. Cambie el agua, jabón, y cloro frecuentemente para que el proceso sea efectivo.

- Tiene que haber siempre una cubeta con agua y desinfectante para desinfectar las superficies de trabajo y otras áreas de trabajo. Cambie con frecuencia el agua para asegurar que el desinfectante esté a la concentración adecuada. Utilice los papelito para medir la concentración del desinfectante para asegurar que esté a la concentración adecuada. Para el cloro (blanqueador de ropa), la concentración debe sea 100 partes por millón. El papelito cambiará a un azul mediano .