



Directrices para la Revisión del Plano para Establecimientos Móviles de Alimentos

Salud e Inocuidad Alimentaria del Consumidor

150 West Congress Street, 3er piso, Oficina 321
Tucson AZ 85701

Teléfono: 520.740.2760 FAX: 520.628.9597

Correo electrónico: chfs@pimahealth.org

Página en la Web: www.pimahealth.org

Contenido

Establecimientos Móviles de Alimentos.....	1
Proceso de Revisión del Plano.....	4
Requisitos Generales para la Revisión del Plano.....	7
Requisitos Específicos para cada Nivel	
Nivel 1.....	10
Nivel 2.....	11
Nivel 3.....	15
Nivel 4.....	17

LETRAS MAYÚSCULAS PEQUEÑAS se utilizan la primera vez que se emplea un término que se define en el Código 8.08.010 del Condado de Pima, en adelante denominado el *Código de Alimentos del Condado de Pima* o el *Código de Alimentos*.

El Departamento de Salud del Condado de Pima proporciona copias del Código de Alimentos del Condado de Pima por una cuota nominal. El Departamento de Salud le aconseja a todos los TENEDORES DE LICENCIAS a que se familiaricen con los reglamentos del *Código de Alimentos*.

Establecimientos Móviles de Alimentos

¿Qué son “Establecimientos Móviles de Alimentos”?

ESTABLECIMIENTOS MÓVILES DE ALIMENTOS (conocidos también como Unidades Móviles de Alimentos) son ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS diseñados para DESPLAZARSE CON FACILIDAD.

¿Deben tener todos los Establecimientos Móviles de Alimentos (MFEs, por sus siglas en inglés) una licencia de operación otorgada por el Departamento de Salud del Condado de Pima (Departamento de Salud)?

Sí, todos los MFEs que sirven alimentos al público en el Condado de Pima deben contar ya sea con una licencia anual de operación o con una licencia temporal por evento otorgada por el Departamento de Salud.

¿Qué reglamentos gubernamentales se aplican a los MFEs?

Hay varios reglamentos para los MFEs. A continuación se enumeran algunos, aunque no todos los códigos que contienen reglamentos respecto a los MFEs.

- **Código del Condado de Pima - Título 8: Salud y Seguridad.** Este código proporciona los reglamentos para la construcción y la operación de servicios de alimentos de los MFEs.
- **Código de Zonificación** de la jurisdicción, localidad o municipio en el que funciona el MFE. Estos códigos regulan generalmente el lugar en el que puede operar el MFE y el período durante el que puede hacerlo, como por ejemplo, en las esquinas de la calle, en lotes de propiedad particular, desplazándose todo el tiempo, estacionado durante un número determinado de horas.
- **Ordenanzas Locales** de la jurisdicción, localidad o municipio en el que puede funcionar el MFE. Cada jurisdicción decide qué licencias comerciales se requieren para vender alimentos en su zona. Estas licencias o permisos son adicionales a la licencia de operación otorgada por el Departamento de Salud.

¿Tienen estos reglamentos algún tipo de cláusulas “de exclusión de ciertos efectos o restricciones”?

El Código del Condado de Pima, *Título 8: Salud y Seguridad* no contiene cláusulas de exclusión de ciertos efectos o restricciones para cualquier parte de los reglamentos de los servicios de alimentos. Todos los establecimientos de alimentos, incluso los MFEs, deben cumplir con el código vigente.

Otros reglamentos pueden tener este tipo de cláusulas. La mejor forma de averiguarlo es poniéndose en contacto con la jurisdicción.

¿De qué tipo de licencias se dispone para los MFEs?

Los MFEs reciben licencias de conformidad con su nivel de servicio de alimentos y conforme a si el MFE es un carrito, una unidad tirada por un vehículo (trailer), o un vehículo (camión). La cuota por un carrito es generalmente menor a la de un trailer o camión que está en el mismo nivel de servicio de alimentos.

Niveles de servicio de alimentos

Nivel 1 – Ningún servicio de alimentos, productos alimentarios de origen animal y vegetal, menú limitado

- El menú se limita a alimentos pre-empacados, congelados y potencialmente peligrosos, tales como novedades de helados, carnes, mariscos, alimentos pre-cocinados listos “para calentar y servir”. No hay preparación de alimentos.
- Carrito, trailer o camión, dependiendo de los alimentos que se venden
- No se requieren lavamanos o fregaderos

Nivel 2 – Servicio limitado de alimentos, productos alimentarios que no son de origen animal, menú limitado

- El menú se limita a la preparación limitada de un solo producto que no es de origen animal, tal como café o espresso, palomitas de maíz, maíz tostado, raspados o conos con nieve.
- Carpa, carrito, trailer o camión, dependiendo de los alimentos que se venden
- Se requieren lavamanos o fregaderos; podrían requerirse fregaderos de tres compartimentos.

Nivel 3 – Servicio limitado de alimentos, productos alimentarios de origen animal, menú limitado

- El menú se restringe a la preparación limitada de un solo producto alimentario o línea de productos, tal como hot dogs o perros calientes. No se permite el manejo de alimentos, excepto agregar condimentos preparados comercialmente o condimentos aprobados por el Departamento de Salud.
- Carrito, carrito tirado por un vehículo, trailer o camión, dependiendo de los alimentos que se venden
- Se requieren lavamanos.

Nivel 4 – Servicio completo de alimentos, productos de origen animal y vegetal, menú irrestricto

- El menú se restringe únicamente conforme a la capacidad y tipo de equipo para alimentos que se encuentra instalado en la unidad. Puede venderse cualquier alimento para el que estos MFEs dispongan de equipo y suministros.
- Trailer o camión completamente cerrado; no se permiten carritos.
- Se requieren lavamos y fregaderos de tres compartimentos; podrían requerirse otros fregaderos.

¿Cómo obtengo una licencia de operaciones para un MFE en el Condado de Pima?

Todos los MFEs que han recibido su licencia recientemente, que han sido remodelados o que recibieron una licencia previamente deben tener una revisión de plano y pasar una inspección antes de que pueda emitirse la licencia para su funcionamiento. Usted solicita la licencia para un MFE en la Oficina de Salud e Inocuidad Alimentaria del Consumidor del Departamento de Salud en el edificio de Salud y Bienestar (Health and Welfare) ubicado en 150 West Congress, 3er piso, Oficina 321. Las cuotas se basan en el nivel de servicio de alimentos y el tipo de MFE. (Ver la pregunta anterior respecto a niveles de servicio de alimentos).

El último paso es que su BASE DE OPERACIONES, o “comisariato”, sea aprobado por el Departamento de Salud, a menos que se otorgue una varianza. El tenedor de la licencia deberá solicitar las varianzas de conformidad con lo indicado en el Capítulo 8 del CÓDIGO DE ALIMENTOS.

Resumen:

- ✓ Complete el proceso de revisión del plano, en caso requerido, antes de solicitar una licencia.
- ✓ Solicite una licencia para un MFE y pague la cuota aplicable de la licencia.
- ✓ Pase una inspección final antes de iniciar operaciones (podría aplicar una cuota por inspección).
- ✓ Obtenga un comisariato aprobado o consiga una varianza.

¿Por qué requieren los MFEs un comisariato?

Un comisariato es necesario debido a que la mayoría de los MFEs no están equipados para ser totalmente auto-sustentables. Algunos de los puntos pertinentes son:

Artículos sanitarios y de limpieza – Generalmente, el fregadero de tres compartimentos tiene el tamaño suficiente sólo para limpiar y dar higiene a utensilios y artículos pequeños que pueden ensuciarse durante las operaciones. Los artículos restantes deben limpiarse e higienizarse en un fregadero de tres compartimentos, en el que puedan sumergirse completamente los artículos al higienizarlos.

Disposición de aguas residuales – Las aguas residuales deberán desecharse sólo en forma higiénica, como por ejemplo, verterse en un sistema público o privado de alcantarillado.

Almacenamiento de alimentos – Los alimentos pueden almacenarse sólo en un establecimiento de alimentos con licencia, incluso un MFE. El Código del Condado de Pima no permite que los alimentos se almacenen en casas particulares.

Fuente de agua potable – Sólo los establecimientos fijos de alimentos que tienen una licencia de operaciones vigente son aprobados como una fuente de agua fresca potable. En algunos casos, los MFEs optan por comprar más agua embotellada para sus necesidades de preparación de alimentos.

Proceso de Revisión del Plano

¿Qué es el proceso de revisión del plano?

El proceso de revisión del plano es una forma de asegurarse de que todos los establecimientos de alimentos se construyan o remodelen de conformidad con lo estipulado en el *Código de Alimentos*. Las revisiones de los planos pueden ayudar a disminuir las infracciones que se citan con frecuencia durante las inspecciones rutinarias de salubridad.

¿Qué tipos de MFEs deben someterse a una revisión del plano?

Todos los MFEs deben realizar una revisión del plano, a excepción de los MFEs del Nivel 1. Además, cuando hay un cambio de propietario, debe realizarse una revisión del plano antes de que se emita la licencia al propietario nuevo.

¿Cuál es la cuota de una revisión del plano?

La cuota es de \$184.00. Aplica a todas las construcciones nuevas y el remodelado de MFEs. La cuota incluye las inspecciones inicial y final. Si se requieren más inspecciones, el Departamento de Salud podría cobrar cuotas adicionales.

¿Qué tanto tarda el proceso de revisión del plano?

El proceso de revisión del plano puede tardar de treinta (30) a noventa (90) días para terminarse.

¿Debo construir mi MFE antes de presentar mis planos?

No, deberá haberse completado y aprobado su revisión del plano antes de que empiece a construir o a remodelar su MFE.

¿Cuándo deberé presentar el plano para construir o remodelar mi MFE?

Presente sus planos cuando menos treinta (30) días antes de iniciar la construcción o el remodelado de su MFE.

¿Qué pasa si construyo mi MFE antes de que presente los planos?

De todas maneras deberá presentar un plano elaborado de conformidad con el *Código de Alimentos* y las directrices del Departamento de Salud. El plano debe mostrar los detalles requeridos y deberá ser aprobado por el Departamento de Salud antes de que se programe la inspección final. Las personas que construyen su MFE antes de que obtengan su aprobación se están arriesgando a incurrir en costos adicionales en caso que se requieran cambios para cumplir con el *Código de Alimentos*.

Si compro un MFE que ha sido construido ya por un fabricante comercial, ¿tengo que presentar planos?

Sí. De todas maneras aún deben presentarse los planos ante el Departamento de Salud, ya que los MFEs construidos en una jurisdicción diferente posiblemente no cumplan con los requisitos estipulados en el *Título 8* del Código del Condado de Pima.

¿Cómo presento los planos ante el Departamento de Salud?

Complete un paquete de revisión del plano para el tipo de MFE para el que desea obtener la licencia. Asegúrese de que proporcione toda la información enumerada tanto en los requisitos generales de revisión del plano como en la información enumerada para el tipo específico de MFE. Si el tipo de MFE para el que desea la licencia no se encuentra en el paquete, póngase en contacto con la Oficina de Salud e Inocuidad Alimentaria del Consumidor del Departamento de Salud.

Complete la solicitud de revisión del plano y pague los derechos o cuota en la Oficina de Salud e Inocuidad Alimentaria del Consumidor.

¿Qué ocurre después de que presento el plano?

El Departamento de Salud podría rechazar el plano si la información está incompleta o si no siguió las directrices del Departamento de Salud. En caso de que se rechace, la persona indicada en la solicitud será contactada en el transcurso de cinco (5) días hábiles. Los planos revisados están sujetos a cuotas adicionales. Se aconseja a las personas, seguir cuidadosamente las directrices del Departamento de Salud y presentar un plano con toda la información requerida.

Si se acepta el plano, el Departamento de Salud realizará una revisión y, en caso necesario, anotará comentarios en el plano para enfocar asuntos específicos. Estos comentarios podrían referirse a:

- Infracciones del *Código de Alimentos*
- Selección y colocación de materiales de construcción y/o equipo para alimentos
- Problemas con el diseño del MFE
- Preocupaciones respecto al menú
- Recomendaciones para que sea más fácil operar el MFE y/o cumplir con el *Código de Alimentos*.

¿Me devolverá el Departamento de Salud el plano?

Sí, se le devolverá su plano original. Complete los cambios del MFE según se requiera conforme a los comentarios. Si tiene preguntas respecto a los comentarios, póngase en contacto con la persona que revisó su plano.

Tiene un plazo de un año a partir de la fecha en que se aprobó el plano para solicitar una inspección final. Transcurrido un año, la aprobación del Departamento de Salud ya no tendrá validez y deberá iniciar nuevamente el proceso de revisión del plano.

He terminado de hacerle los cambios a mi MFE. ¿Cómo obtengo una inspección final?

Llame a la Oficina de Salud e Inocuidad Alimentaria del Consumidor del Departamento de Salud para concertar una cita con el Sanitario (inspector de salubridad) asignado al Programa de Alimentos Móviles. Si esta persona no está disponible, se le indicará quién es la persona apropiada para ponerse en contacto con ella. Deberá poder concertar una cita en el transcurso de tres (3) días a partir de la fecha en que hizo la llamada. Se recomienda que solicite una inspección inicial, especialmente si éste es su primer MFE.

El proceso para tramitar la licencia de operaciones debe terminarse antes de que se realice la inspección. Puede solicitar y pagar la licencia en la Oficina de Salud e Inocuidad Alimentaria del Consumidor ubicada en 150 West Congress Street, 3er Piso, Oficina 321. El horario de oficina es de las 8 A.M. a las 5 P.M., de lunes a viernes, excepto en días feriados.

Complete la documentación requerida para el comisariato y preséntela ante el Departamento de Salud para su aprobación.

¿Qué verifica el Departamento de Salud durante la inspección final?

El Departamento de Salud se asegura de que la construcción o el remodelado se realizó de conformidad con el plano aprobado y que el MFE cumpla con el *Código de Alimentos*.

El sistema de instalación sanitaria, el equipo de refrigeración y la campana deben funcionar y cumplir con el *Código de Alimentos* para la inspección final. Si este equipo o cualquier otro equipo no está funcionando, el MFE no pasará la inspección final.

¿Dónde se lleva a cabo la inspección final?

La inspección final se llevará a cabo en el comisariato aprobado.

Requisitos Generales para la Revisión del Plano

Plano del MFE

Haga un dibujo mecánico (plano) del MFE mostrando una vista de la parte superior. La vista de la parte superior es lo que vería una persona que estuviera viendo al MFE estando directamente encima de éste. Podrán presentarse otras vistas para ayudar a aclarar la construcción del interior.

Indique la ubicación de todas las estructuras y del equipo que se instalarán.

Nombre del negocio

El nombre del negocio de alimentos debe aparecer en dos (2) lados del MFE en letras cuyo tamaño debe ser, cuando menos, de 4" (cuatro pulgadas) o más.

Materiales, construcción y mano de obra

Todos los materiales que entren en contacto con los alimentos deberán cumplir con los requisitos del *Código de Alimentos* respecto a materiales que ENTRAN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS. Las superficies hechas de cobre, metal galvanizado, plomo, madera, porcelana y de esmalte que entran en contacto con los alimentos deberán utilizarse de acuerdo con las restricciones establecidos para éstos en el *Código de Alimentos*.

La construcción y la mano de obra deben cumplir con las normas establecidas por la Fundación Nacional de Higiene (National Sanitation Foundation o NSF) o su equivalente. La NSF publica estas normas en un documento intitulado "Carritos Móviles".

Enumere todos los materiales utilizados para construir el MFE. Dependiendo del tipo de MFE, la lista puede incluir los materiales para el tanque de agua fresca, tanque para aguas residuales, techo, paredes, piso, equipo para alimentos fabricados, mostradores y ventanillas de servicio para pasar los alimentos.

Sistema de instalación sanitaria

En el plano, dibuje todo el sistema de la instalación sanitaria, incluso los dispositivos sanitarios (tanques, fregaderos, calentador de agua, bomba de agua, dispositivos de reflujó, compartimentos fríos en los que se almacenará el hielo). Todas las instalaciones sanitarias deberán fijarse de forma permanente en el MFE.

Tanques

Indique la ubicación del tanque de agua fresca y del tanque de aguas residuales. Anote las dimensiones de cada tanque en el plano: tanques cuadrados = largo x ancho x profundidad; tanques redondos = diámetro x profundidad.

Indique la ubicación de las entradas y salidas de los tanques. Incluya cualesquier válvulas de cierre, los diámetros de las entradas y salidas y si las entradas y salidas tienen rosca o no.

Calentador de Agua

Indique la ubicación del calentador de agua. Incluya el número de galones que tiene de capacidad y las dimensiones: diámetro y profundidad o altura. Si el MFE no tiene calentador de agua, el sistema de la instalación sanitaria debe mostrar la forma en que se calentará el agua.

Tuberías y líneas de agua

Todas las tuberías deben ser rígidas o semi-rígidas y estar hechas de materiales aprobados.

Indique la ubicación de las tuberías de agua fresca y las de las aguas residuales. Dibuje las tuberías de agua fría en azul y las de agua caliente, en rojo. Dibuje las líneas de aguas residuales en negro.

Todas las tuberías de los fregaderos deberán ser fácilmente accesibles. Cualesquier paneles que cubran las tuberías deberán poder quitarse con un desatornillador u otra herramienta sencilla.

Fregaderos

Indique la ubicación de todos los fregaderos. Incluya el tamaño de cada compartimiento: largo x ancho x profundidad; por ejemplo, 15” de largo x 15” de ancho x 6” de profundidad.

Todos los fregaderos deberán:

- Ser de fabricación comercial y cumplir con las normas de la NSF;
- tener un suministro de agua caliente y fría a presión. No se permiten sistemas sanitarios alimentados por gravedad;
- tener la misma altura que la superficie en la que se preparan los alimentos;
- estar ubicados de tal manera que el operador tenga fácil acceso a ellos. Los lavamanos deberán estar del lado en que el operador preparará los alimentos;
- tener llaves “mezcladoras” y no llaves separadas para el agua fría y para el agua caliente;
- tener una trampa “p” en la tubería de aguas residuales.

Los lavamanos deberán tener, cuando menos, 9” de largo x 9” de ancho x 5” de profundidad.

Los fregaderos de tres compartimientos deberán ser lo suficientemente grandes para que se puedan sumergir completamente los utensilios o artículos más grandes que se usan para cocinar, almacenar o servir, y que se limpiarán e higienizarán en ellos.

Equipo para alimentos

Todo el equipo para alimentos deberá ser aprobado por el Instituto Americano de Normas Nacionales (American National Standards Institute o ANSI) o la Fundación Nacional de Higiene (National Sanitation Foundation o NSF). Enumere todos los equipos para alimentos que se instalarán. Indique la marca, número de modelo, si es nuevo o usado, o fabricado a la medida de sus requisitos. Todos los equipos fabricados a la medida de sus requisitos deberán construirse de manera que sean equivalentes a las normas establecidas por el ANSI o la NSF.

Refrigeradores y compartimientos fríos

No se permiten refrigeradores que usen la tecnología de “placa fría”.

Los compartimientos fríos que almacenan hielo deberán ser inclinados para que drenen a un tanque de aguas residuales.

Campanas

Las campanas deberán fabricarse comercialmente y cumplir con los requisitos de ventilación conforme se indique en el *Código de Alimentos*.

Las campanas deberán sobresalir 6" (seis pulgadas) del borde delantero del equipo para cocinar.

Las campanas deberán sobresalir 6" (seis pulgadas) de los bordes laterales del equipo de trabajo, a menos que éste esté limitado por paredes.

Menú

Incluya un menú con el plano. Los MFEs tienen restricciones en cuanto al número y los tipos de alimentos que pueden vender. La forma en que los MFEs manejan los alimentos se restringe conforme al nivel de servicio de alimentos.

Aberturas externas – Puertas de servicio y ventanas

Deberán proporcionarse ventanas o zonas de servicio, dependiendo del tipo de MFE.

Las puertas de servicio y ventanas deberán tener tela de alambre o estar protegidas para evitar que los insectos puedan penetrar en la zona de preparación de alimentos. En caso de tener tela de alambre, ésta deberá tener una malla calibre 16 por pulgada o más fina.

La zona del conductor, en caso que esté presente, debe estar separada físicamente de la zona de preparación de alimentos.

Superficies que no entran en contacto con los alimentos – Mostradores, paredes, pisos, techo

Los mostradores deberán ser de materiales seguros y duraderos, resistentes a la corrosión. Deberán estar sellados a las paredes del MFE de conformidad con la manera aprobada.

Las paredes, pisos y techo interiores deberán cumplir con los requisitos del *Código de Alimentos*.

Basura

El MFE y el sitio en que se vendan los alimentos deberán tener botes de basura con tapa.

Requisitos Específicos por Nivel

Nivel 1

El operador de alimentos vende o entrega alimentos pre-empacados, preparados comercialmente. Todos los alimentos potencialmente peligrosos deberán estar congelados, pre-empacados y ser preparados comercialmente. Los alimentos no peligrosos deberán estar pre-empaquetados y haber sido preparados comercialmente.

Productos alimentarios comunes pre-empacados, preparados comercialmente:

- Novedades de helados
- Carne cruda, mariscos y aves de corral

Negocio típico de alimentos

- Venta de helados y nieves desde carritos o camiones
- Entrega de productos cárnicos y mariscos pedidos previamente

Requisitos de construcción

Además de los Requisitos Generales de Revisión del Plano (ver página 7), enumere todos los materiales usados en la construcción del interior del vehículo en el que se almacenarán o vendrán los alimentos; por ejemplo, el piso es de metal pintado, el techo es el del interior original.

Los pisos deben poder limpiarse con facilidad. No se permiten alfombras, a menos que sean removibles.

Requisitos del equipo para alimentos

Dependiendo del volumen y del tipo de alimentos que se vendan, puede usarse un congelador tipo casero si cumple con las normas del *Código de Alimentos* en cuanto a su limpieza. Consiga la aprobación del Departamento de Salud antes de comprar cualquier equipo de tipo casero.

Las repisas deberán ser adecuadas, de manera que los alimentos no estén sobre el piso del vehículo.

No se requiere un lavamanos o fregadero de tres compartimientos.

Nivel 2

El menú se limita a la preparación limitada de un solo producto alimentario o línea de productos que no es de origen animal.

Productos alimentarios comunes:

- Bebidas
- Maíz tostado en su mazorca
- Palomitas de maíz y palomitas de maíz de sabores (Kettle Korn)
- Raspados y conos de helados o nieve (raspados)

Negocio típico de alimentos

- Vende café, espresso, té y limonada desde un carrito cubierto por un parasol
- Vende maíz tostado en su mazorca bajo un toldo, y el tostador está en la parte posterior
- Vende palomitas de maíz desde una carpa o trailer
- Vende raspados, helados o nieves en cono (raspados) desde un camión o trailer cerrado

Carritos de bebidas

Café, espresso, limonada y bebidas semejantes se sirven a los clientes. Antes de servirlos, el operador de alimentos puede agregar saborizantes preparados comercialmente, crema batida o hielo. El operador de alimentos puede ofrecer otros alimentos pre-empacados, preparados comercialmente, tales como productos horneados, bebidas enlatadas, botanas o bocadillos.

Requisitos de construcción

Además de los Requisitos Generales de Revisión del Plano (ver página 7), se requiere también lo siguiente:

Tanques

El tanque de agua fresca deberá tener una capacidad, cuando menos, de 10 galones o más para lavarse las manos.

Un tanque separado de agua fresca y una instalación sanitaria deberá utilizarse para proporcionar agua para el equipo de bebidas o alimentos.

El tanque para aguas residuales deberá tener una capacidad de cuando menos un 15% mayor a la del agua contenida en el tanque de agua fresca, más la cantidad de agua en el calentador de agua.

(Número de galones de agua fresca + número de galones de agua en el calentador de agua) x 1.15 = el número de galones de capacidad del tanque de aguas residuales)

Lavamanos

Se requiere un lavamanos. Puede ser ya sea un lavamanos empotrado o adherido a la pared. El interruptor para activar la bomba de agua debe estar junto al lavamanos.

Guardas y cubiertas

Una guarda contra el viento con una altura de 18" (dieciocho pulgadas) deberá rodear el carrito en tres (3) lados.

La cubierta superior deberá tener el mismo tamaño que la parte superior del carrito o ser un poco más grande que ésta.

Requisitos del equipo para alimentos

El refrigerador debe ser de manufactura comercial. No se permiten refrigeradores tipo doméstico.

Los exhibidores para alimentos deberán ser aprobados por la NSF o su equivalente.

Los compartimientos fríos suplementarios que no son parte del carrito deberán drenar hacia el recipiente que se utiliza sólo para el agua residual. Los desechos líquidos deberán permanecer en este recipiente hasta que se desechen apropiadamente.

Tostadoras de maíz

El maíz con o sin la mazorca, deberá cocinarse en un tostador aprobado de manufactura comercial. El maíz se entregará inmediatamente al cliente o se lo almacenará en un recipiente aprobado para entrar en contacto con alimentos y que lo mantenga caliente. Se dispone de condimentos preparados comercialmente para que el operador o el cliente sazone su maíz. El operador de alimentos puede ofrecer otros alimentos pre-empacados, preparados comercialmente, tales como productos horneados, bebidas enlatadas, botanas o bocadillos.

Requisitos de construcción

Además de los Requisitos Generales de Revisión del Plano (ver página 7), se requiere también lo siguiente:

Tanques

El tanque de agua fresca deberá tener, cuando menos, una capacidad de 10 galones o más, para lavarse las manos. Puede ser una unidad separada de la tostadora de maíz. Puede ser un recipiente aislado que tenga un grifo giratorio, tal como por ejemplo, un recipiente marca Igloo con un grifo giratorio en lugar del botón dispensador de agua.

El tanque para aguas residuales deberá tener una capacidad de cuando menos un 15% mayor a la del agua contenida en el tanque de agua fresca, más la cantidad de agua en el calentador de agua.

(Número de galones de agua fresca + número de galones de agua en el calentador de agua) x 1.15 = el número de galones de capacidad del tanque de aguas residuales)

El tanque de aguas residuales puede substituirse por suficientes recipientes con tapas seguras. Estos tanques deben usarse solamente para recolectar y transportar las aguas residuales al sitio de su disposición. Estos tanques deben etiquetarse permanentemente como tanques para aguas residuales o ser de un color diferente al de los recipientes para agua fresca.

Lavamanos

Se requiere un lavamanos. Puede utilizarse una instalación "temporal" para el lavado de manos en lugar de un lavamanos.

No se requiere un fregadero de tres compartimientos en el sitio.

Cubiertas

La cubierta superior deberá ser lo suficientemente grande para proteger la zona de ventas en la que se coloca el maíz cocido y los condimentos.

Requisitos del equipo para alimentos

Los exhibidores para alimentos deberán ser aprobados por la NSF o su equivalente y proporcionar una protección apropiada de los alimentos.

La tostadora deberá fabricarse de conformidad con las normas de la NSF para unidades móviles de alimentos.

Palomitas de maíz y palomitas de maíz de sabores

Los granos crudos de las palomitas de maíz se colocan en una olla caliente y se revientan. Se agregan sazonadores mientras los granos se revientan o después de empacarlos para su venta. El operador de alimentos puede ofrecer a los clientes otros alimentos pre-empacados, preparados comercialmente, tales como productos horneados, bebidas enlatadas, botanas o bocadillos.

Requisitos de construcción

Además de los Requisitos Generales de Revisión del Plano (ver página 7), se requiere también lo siguiente:

Tanques

El tanque de agua fresca deberá tener, cuando menos, una capacidad de 10 galones o más, para lavarse las manos. Puede ser una unidad separada, tal como un recipiente aislado que tenga un grifo giratorio; por ejemplo, un recipiente marca Igloo con un grifo giratorio en lugar del botón dispensador de agua.

El tanque para aguas residuales deberá tener una capacidad de cuando menos un 15% mayor a la del agua contenida en el tanque de agua fresca, más la cantidad de agua en el calentador de agua.

(Número de galones de agua fresca + número de galones de agua en el calentador de agua) x 1.15 = el número de galones de capacidad del tanque de aguas residuales)

El tanque de aguas residuales puede substituirse por suficientes recipientes con tapas seguras. Estos tanques deben usarse solamente para recolectar y transportar las aguas residuales al sitio de su disposición. Estos tanques deben etiquetarse permanentemente como tanques para aguas residuales o ser de un color diferente al de los recipientes para agua fresca.

Lavamanos

Se requiere un lavamanos. Puede utilizarse una instalación "temporal" para el lavado de manos en lugar de un lavamanos.

No se requiere un fregadero de tres compartimientos en el sitio.

Cubiertas y recintos

El suelo descubierto deberá cubrirse con piso. No se requiere un piso para superficies de concreto o asfalto.

El recinto con un techo y paredes deberá ser lo suficientemente grande para proteger a la zona de ventas en la que se cocinan y venden las palomitas de maíz.

El recinto podrá ser una carpa que tenga:

- Una cubierta superior sólida;
- dos (2) paredes cuya tercera parte o mitad sea sólida desde la parte inferior, en dos (2) lados;
- paredes a una tercera parte de cada lado de la carpa para crear una pequeña zona de servicio en la parte delantera. Esta configuración mantiene a los clientes alejados de la zona de preparación y proporciona protección contra contaminantes que circulen en el aire;
- una pared posterior que se haga total o parcialmente con material tipo malla para aumentar el flujo de aire y disipar el calor de la olla.

Requisitos del equipo para alimentos

Los exhibidores para alimentos deberán ser aprobados por la NSF o su equivalente y proporcionar una protección apropiada de los alimentos.

Raspados, conos con hielitos

Bloques o cubos de hielo de fabricación comercial, de una fuente aprobada, se cortan o raspan. Los fragmentos de hielo se panean o colocan mecánicamente en un vaso o cono de papel desechable. Antes de servirse, se le da sabor al hielo raspado vertiendo sobre él, jarabes preparados u otros ingredientes o condimentos aprobados. El operador de alimentos puede ofrecer a los clientes otros alimentos pre-empacados, preparados comercialmente, tales como productos horneados, bebidas enlatadas, botanas o bocadillos.

Requisitos de construcción

Además de los Requisitos Generales de Revisión del Plano (ver página 7), se requiere también lo siguiente:

Vehículo

Se requiere un vehículo totalmente cerrado, tal como un camión, trailer o una unidad semejante.

Tanques

El tanque de agua fresca debe tener una capacidad de cuando menos 20 galones o más para lavar las manos y utensilios. Dependiendo del menú, podría requerirse un tanque con una mayor capacidad que 20 galones.

El tanque para aguas residuales deberá tener una capacidad de cuando menos un 15% mayor a la del agua contenida en el tanque de agua fresca, más la cantidad de agua en el calentador de agua.

(Número de galones de agua fresca + número de galones de agua en el calentador de agua) x 1.15 = el número de galones de capacidad del tanque de aguas residuales)

Lavamanos

Se requiere un lavamanos. El interruptor para activar la bomba de agua debe estar junto al lavamanos.

Podría requerirse un fregadero de tres compartimientos en el sitio.

Requisitos del equipo para alimentos

Todos los equipos para alimentos deberán ser aprobados por la NSF o su equivalente.

Nivel 3

El menú se limita a una preparación limitada y a servir hot dogs (perros calientes) y alimentos semejantes de tipo salchicha.

Productos alimentarios comunes

- Hot dogs (perros calientes)

Negocio típico de alimentos

- Vender hot dogs desde un carrito cubierto con un parasol
- Vender hot dogs, estilo sonoreño o mexicano desde un carrito cubierto con un toldo
- Vender hot dogs de cualquier estilo desde un trailer o camión
- Vender hot dogs desde un carrito montado en la base de trailer

Carritos de Hot dogs

Los hot dogs fabricados comercialmente u otros alimentos del tipo de salchichas se cocinan al vapor o se asan y colocan dentro de un panecillo. Antes de servirlos, se agregan condimentos preparados comercialmente. Los condimentos podrían ser cosas como salsa catsup, mostaza, mayonesa, frijoles, cebollas, tomates, col agria, chiles o pepinillos. El operador de alimentos puede ofrecer otros alimentos pre-empacados, preparados comercialmente, tales como productos horneados, bebidas enlatadas, botanas o bocadillos.

Requisitos de construcción

Además de los Requisitos Generales de Revisión del Plano (ver página 7), se requiere también lo siguiente:

Tanques

El tanque de agua fresca debe tener, cuando menos, una capacidad de 10 galones o más para lavarse las manos. Podría requerirse que el tanque tenga una capacidad mayor a los 10 galones, dependiendo del tamaño del carrito, el número de hot dogs que se vendan o el horario de operaciones.

El tanque para aguas residuales deberá tener una capacidad de cuando menos un 15% mayor a la del agua contenida en el tanque de agua fresca, más la cantidad de agua en el calentador de agua.

(Número de galones de agua fresca + número de galones de agua en el calentador de agua) x 1.15 = el número de galones de capacidad del tanque de aguas residuales)

Lavamanos

Se requiere un lavamanos. Puede ser ya sea un lavamanos empotrado o adherido a la pared. El interruptor para activar la bomba de agua debe estar junto al lavamanos.

Podría requerirse un fregadero de tres compartimientos, dependiendo del menú que se ofrece. En caso que se lo requiera, deberá ser lo suficientemente grande para que puedan sumergirse completamente los utensilios o artículos más grandes que se limpiarán o higienizarán en él.

Guardas y Cubiertas

Una guarda contra el viento de 18" (dieciocho pulgadas) de alto deberá rodear el carrito en tres (3) lados. Esta guarda deberá rodear la zona de preparación de alimentos y en la que el operador use recipientes abiertos de alimentos.

La cubierta superior deberá ser del mismo tamaño o más grande que la parte superior del carrito.

Requisitos del equipo para alimentos

El refrigerador, en caso de haberlo, debe ser de fabricación comercial y aprobado por la NSF. No se permiten refrigeradores tipo doméstico.

Debe disponerse de suficientes compartimentos calientes y fríos para mantener las temperaturas apropiadas de los alimentos.

Se requiere una cubierta para el asador al estar asando las salchichas o hot dogs.

Los exhibidores para alimentos deberán ser aprobados por la NSF o su equivalente.

Los compartimentos fríos suplementarios que no son parte del carrito deberán drenar hacia el recipiente que se utiliza sólo para el agua residual. Los desechos líquidos deberán permanecer en este recipiente hasta que se desechen apropiadamente.

Nivel 4

Los alimentos preparados en el comisariato o en el MFE se sirven al cliente a través de una ventana de servicio. El menú se determina únicamente por el número y tipos de equipos para alimentos que están disponibles y la capacidad del sistema de la instalación sanitaria.

Productos alimentarios comunes

- Comida americana, asiática, continental, mexicana y otros platillos étnicos
- Combinación de los servicios de alimentos descritos con anterioridad
- Alimentos fritos

Negocio típico de alimentos

- Venta de tacos, carne asada, arroz frito, hamburguesas, papas fritas, sándwiches, pizza, ceviche, por ejemplo
- Trailers de concesiones que venden limonada y hot dogs, raspados y hot dogs, u otras combinaciones de alimentos y bebidas aprobados
- Venta de helados
- Venta de donas, panecillos fritos, churros

Camiones o trailers de servicio completo

El operador de alimentos puede preparar y servir casi cualquier comida desde un camión o trailer cerrado, siempre y cuando disponga del equipo apropiado para alimentos. El operador de alimentos puede ofrecer otros alimentos pre-empacados, preparados comercialmente, tales como productos horneados, bebidas enlatadas, botanas o bocadillos.

Requisitos de construcción

Además de los Requisitos Generales de Revisión del Plano (ver página 7), se requiere también lo siguiente:

Tanques

El tanque de agua fresca debe tener una capacidad de cuando menos 30 galones o más para lavar las manos y utensilios. Podría requerirse un tanque con una mayor capacidad que 30 galones.

El tanque para aguas residuales deberá tener una capacidad de cuando menos un 15% mayor a la del agua contenida en el tanque de agua fresca, más la cantidad de agua en el calentador de agua.

(Número de galones de agua fresca + número de galones de agua en el calentador de agua) x 1.15 = el número de galones de capacidad del tanque de aguas residuales)

Lavamanos

Se requiere un lavamanos. Puede ser ya sea un lavamanos empotrado o adherido a la pared. El interruptor para activar la bomba de agua debe estar junto al lavamanos.

Se requiere un fregadero de tres compartimientos. Este debe ser lo suficientemente grande para sumergir completamente los utensilios o artículos más grandes que se limpiarán o higienizarán en él.

Camión o trailer

El camión o trailer debe estar totalmente cerrado y tener una ventana de servicio.

Requisitos del equipo para alimentos

El refrigerador deberá poder mantener las temperaturas apropiadas de los alimentos en todo momento. No se permiten refrigeradores de placa fría. No se permiten refrigeradores tipo doméstico.

Los exhibidores para alimentos deberán ser aprobados por la NSF o su equivalente.

Se requiere que las campanas ventilen el vapor y el calor y que eviten que cualesquier partículas de grasa se escapen del MFE.

Las freidoras deberán tener una cubierta que pueda asegurarse mientras el MFE se está moviendo.

Deberá instalarse equipo para asar carne dentro de un vehículo cerrado si el alimento se guisa en calles, caminos o carreteras públicas o privadas.

Si el equipo para asar carne no está en un vehículo cerrado, puede usarse sólo en sitios que no estén en calles, caminos o carreteras, tales como fiestas privadas, sitios de servicios de banquetes o eventos especiales, para los que se emiten licencias temporales para vendedores de comida.