



## UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS — REQUISITOS GENERALES

➤ **La información siguiente se proporciona como una descripción de los requisitos para unidades móviles de alimentos.** Lo siguiente no es una lista completa de los requisitos. **Por favor vea las reglas actuales de sanidad de alimentos** para información completa. Las copias están disponibles en nuestra oficina o por Internet a [www.healthoregon.org/foodsafety](http://www.healthoregon.org/foodsafety)

### DEFINICIONES:

Unidad Móvil de Alimentos: Cualquier vehículo que sea autopropulsado o que puede ser jalado o empujado por una acera, calle, carretera o vía fluvial, en la que se preparan los alimentos, procesados o transformados o que se utilice en la venta y distribución de alimentos a clientes. Las unidades móviles de alimentos deben ser capaces de ser móvil en todo momento en que el negocio este abierto. Las ruedas de la unidad no pueden ser removidas de la unidad. La mayoría de unidades móviles de alimentos requieren una comisaría para poder enfriar comidas rápidamente, para lavado de alimentos, almacenamiento por noche, y facilidades para lavar utensilios y equipo que tengan contacto con los alimentos.

Una comisaría es equivalente a un restaurante (por las reglas del estado). El objetivo de la comisaría es dar servicio a la unidad móvil de alimentos para la cosas tales como lavar platos, lavar manos, cocinar, mantener comidas frías, enfriar, almacenamiento, etc. Una comisaría debe cumplir con los requisitos generales de restaurante, por favor póngase en contacto con esta oficina para información adicional.

Un almacén de depósito almacena artículos preenvasados solamente.

### REQUISITOS:

1. **Identificación:** Cada unidad móvil de alimentos debe estar claramente marcada con el nombre del titular de la licencia o de un símbolo distintivo de identificación. Las letras deben ser de al menos dos pulgadas de altura y de un color que contraste con el color de fondo. Si se utiliza un símbolo, debe ser de al menos 12 pulgadas de diámetro o de un tamaño equivalente. Se debe presentar un dibujo a escala exacta o fotografía del símbolo ante la oficina del programa de Salud Ambiental del Condado de Washington.
2. **Abastecimiento de agua:** Las unidades móviles de alimentos deben usar agua de un suministro de agua aprobado además de estar diseñadas para proporcionar una capacidad suficiente para satisfacer las necesidades de su negocio.

|                    | Clase I | Clase II   | Clase III  | Clase IV   |
|--------------------|---------|--|--|--|
| ¿Se Requiere Agua? | No      | Sí   | Sí   | Sí   |
| Capacidad de Agua  | N/A     | Un mínimo de cinco galones de agua deben ser disponibles para lavarse las manos.<br><br>Si se lavan platos y utensilios en la unidad, un mínimo de 30 galones de agua deben estar disponibles para lavar platos. | Un mínimo de cinco galones de agua deben ser disponibles para lavarse las manos.<br><br>Si se lavan platos y utensilios en la unidad, un mínimo de 30 galones de agua deben estar disponibles para lavar platos. | El sistema debe tener la capacidad suficiente para suministrar suficiente agua caliente y fría para preparar la comida, lavar platos y lavarse las manos.<br><br>Se requiere un mínimo de cinco galones de agua para lavarse las manos y al menos 30 galones adicionales de agua se requieren para lavar platos, utensilios y los productos alimenticios.<br><br>Unidades móviles de alimentos Clase IV deben proporcionar un sistema de agua potable (limpia) bajo presión. |

Los materiales utilizados en la construcción de tanques de agua y plomería de la unidad móvil de alimentos deben ser seguros (grado de comida o agua para beber). La entrada del agua al tanque debe ser de ¾ de pulgada diámetro interno o menos y siempre con una conexión de la manguera de un tamaño o tipo que impida su uso para cualquier otro propósito. Un dispositivo de prevención de reflujo se debe instalar en una conexión de la manguera para prevenir el reflujo en el sistema de agua potable. La entrada y salida de agua a la unidad además de la manguera deben ser protegidas por una cadena de tapón y el poseedor, armario cerrado, tubo de almacenamiento cerrado u otra cubierta protectora aprobada o dispositivo. Los tanques de agua deben ser llenados con agua potable con una manguera de calidad alimentaria. Se necesita una válvula de control entre el tanque y accesorios de agua.

Todo equipo que genere agua caliente y/o vapor debe estar equipado con una válvula de alivio de temperatura y presión aprobada que sea construida e instalada de acuerdo con el Código Especialista de Plomería del estado de Oregón.

3. **Eliminación de Aguas Residuales:** Todos desechos líquidos deben ser drenados a un tanque de aguas residuales aprobado. Todos los residuos líquidos del tanque de residuos o de las actividades de limpieza (como limpiar la unidad móvil) deben ser capturados y desechados apropiadamente en un alcantarillado sanitario. Las aguas residuales no se pueden tirar en el suelo, en las calles o en un desagüe.
4. **Tanques de Agua Potable y Aguas Residuales:** Unidades móviles de alimentos deben ser diseñadas con tanques de agua potable (agua limpia) y agua residual (agua sucia). Este requisito no le aplica a las unidades que sirven solo artículos preenvasados o solo proporcionan sistemas de lavado de manos por flujo de gravedad. Si hay conexiones disponibles en el lugar donde la unidad opera, la unidad móvil de alimentos puede ser conectada al agua y alcantarillado. Sin embargo, los tanques deben permanecer en la unidad en todo momento. Unidades móviles de alimentos conectadas al agua también deben estar conectadas a la alcantarilla.  
Tanques de agua de desecho en las unidades móviles de alimentos deben ser de al menos 15% más grande en capacidad que el tanque de suministro de agua e inclinado para un drenaje que es de una pulgada de diámetro interior o superior equipado con una válvula de cierre. Sin embargo, si una unidad móvil de alimentos solo vende bebidas, tales como café o soda, donde la mayor parte del suministro de agua potable se utilice en el producto, pueden tener un tanque de retención de aguas residuales que es al menos ½ el volumen del tanque de almacenamiento de agua potable. Todas las conexiones de la unidad móvil de alimentos para el mantenimiento de las instalaciones de eliminación de residuos deben ser de un tamaño o tipo diferente a los utilizados para el suministro de agua potable.
5. **Fuente de Electricidad:** Unidades móviles de alimentos deben contar con una fuente de electricidad adecuada (por ejemplo, un generador o conexión a una fuente de energía eléctrica) para garantizar que los requisitos de las reglas de seguridad de los alimentos se lleven a cabo en todo momento (por ejemplo, mantenimiento apropiado de comida fría, mantenimiento de comida caliente, y cumplir con los requisitos de agua caliente para el lavado de manos y el lavado de platos).
6. **Agua Caliente:** Los sistemas de generación y distribución de agua caliente deben ser suficiente para satisfacer las demandas del tiempo mas ocupado de su negocio en cuanto al lavado de manos, lavado de platos y otras operaciones de la unidad móvil de alimentos.
7. **Instalaciones para Lavarse las Manos:** La ubicación del lavamanos debe ser conveniente y de acceso fácil a todas las operaciones de su negocio. Las unidades móviles de alimentos deben tener lavamanos con plomería con agua bajo presión. Si una unidad Clase IV estará operando una parrilla de barbacoa, debe haber un sistema de lavado de manos junto a la parrilla de barbacoa. **El uso de los lavamanos se limita a solo el lavado de manos.**
8. **El Lavado de Platos y Utensilios:** Todos los utensilios y equipos deben lavarse en un fregadero de 3 compartimientos (capaz de lavar el utensilio más grande) o un lavaplatos comercial. Si no es practico para lavar utensilios y equipos a bordo de la unidad móvil, entonces use una comisaría aprobada. Unidades móviles de alimentos que no tienen manera de lavar utensilios deben tener suficiente utensilios limpios de manera que se puedan cambiar cada dos horas.
9. **Residuos Indirectos:** Cualquier equipo industrial utilizado para almacenar alimentos o hielo debe tener un drenaje indirecto. Cuando se requieren espacios de aire, la distancia entre la parte inferior de la tubería de desagüe y la parte superior del drenaje debe ser al menos de una pulgada o dos diámetros de la tubería de desecho.

10. **Baños:** Se requieren facilidades de baño si una unidad móvil esta parada durante más de dos horas, o si se ofrecen asientos a los clientes. Los baños deben estar disponibles dentro de ¼ milla, o una caminata de 5 minutos, y tiene que estar disponible para su uso durante todo el horario de operación. Las unidades móviles de alimentos que usan letrinas portátiles deben tener facilidades para lavar las manos disponibles en el baño portátil. Facilidades para lavar las manos deben tener agua corriente caliente y fría, jabón, toallas desechables y papel higiénico. (Por favor, ver y completar el “Formulario de Requisito de Baño”.)
11. **Mantenimiento de Comida Fría:** Los alimentos potencialmente peligrosos deben ser mantenidos a 41°F (5°C) o menos. Se debe proporcionar un número suficiente de instalaciones de refrigeración convenientemente ubicados para asegurar el mantenimiento de los alimentos potencialmente peligrosos a temperaturas requeridas. Cada unidad de refrigeración debe ser equipada con un termómetro instalado o un termómetro de punta con escala numérica exacta a  $\pm 2^\circ\text{F}$  o  $\pm 1^\circ\text{C}$  debe ser añadido. Los termómetros deben estar ubicados para medir la temperatura del aire en la parte mas caliente de la nevera y localizados en una zona donde el termómetro es fácil de leer.
12. **Manteniendo Comida Caliente:** Equipo para mantener los alimentos potencialmente peligrosos calientes a una temperatura minima de 135°F (60°C) es un requisito.
13. **Enfriamiento Rápido:** La mejor manera de mantener la comida segura es cocinarla fresca cada día, justo antes de servirla. Si usted tiene comida que es de sobra o hecha en avanzado, debe enfriar estos alimentos rápidamente en una cocina comercial con equipo diseñado para enfriar comidas rápidamente. **Los alimentos potencialmente peligrosos deben enfriarse desde 135°F (60°C) a 70°F (21°C) dentro de 2 horas y desde 70°F (21°C) a 41°F (5°C) dentro de 4 horas. El tiempo total de enfriamiento no puede exceder de 6 horas.**
14. **Recalentamiento Rápido:** Alimento potencialmente peligroso que se ha cocinado, enfriado y recalentado para mantenerlo caliente debe ser recalentado durante un tiempo de no más de 2 horas y una temperatura de al menos 165°F (74°C) por un tiempo mínimo de 15 segundos. Los alimentos potencialmente peligrosos recalentados en un horno de microondas para ser mantenido en calor debe ser recalentado de manera que todas las partes de la comida alcancen una temperatura de al menos 165°F (74°C) y que puedan reposar cubiertos durante 2 minutos. Comida clasificada como lista para comer de un paquete procesado comercialmente debe ser calentada por lo menos á 135°F (60°C).
15. **Termómetro:** Un termómetro de metal con varilla de sonda que mida desde 0°F á 220°F debe estar disponible para verificar las temperaturas internas que sostienen los alimentos. Un termómetro con un diámetro pequeño y punta sensitiva es necesario para medir la temperatura de alimentos delgados.
16. **Marcando fechas:** Los alimentos listos para el consumo que son potencialmente peligrosos que no se van a utilizar en un periodo de 24 horas deben ser marcados con la fecha de elaboración, fecha de caducidad o la fecha en que el envase comercial fue abierto. Alimentos con fecha marcada que sean almacenados á 41°F (5°C) o más frío pueden ser conservados durante un máximo de 7 días (primer día más 6) antes que se deben desechar.
17. **Almacenamiento:** Equipos de almacenamiento adecuados son necesarios para asegurar que todos los alimentos, envases de alimentos y utensilios de cocina de un solo uso se almacenen al menos de 6 pulgadas sobre el piso o en una plataforma elevada de 4 pulgadas o plataformas con ruedas. Estantes de almacenamiento deben ser lisos, impermeables y fáciles de limpiar. La comida no puede ser almacenada en áreas con líneas de alcantarillado expuestas o no protegidas o líneas de agua. Elementos tóxicos deben ser almacenados y etiquetados para asegurar el uso adecuado y evitar la contaminación de los alimentos y las superficies de contacto con los alimentos.
  - a. **Almacenamiento auxiliar:** Almacenamiento auxiliar se limita a los elementos necesarios para un día del negocio. Almacenamiento auxiliar debe estar en contenedores impermeables, no absorbentes, cubiertos y almacenados de manera que se evite la contaminación y cumple con los requisitos de seguridad de los alimentos.
18. **Lavado de Vegetales:** Los vegetales se deben lavar en una facilidad licenciada, en un lavabo con plomería que tenga residuo indirecto.
19. **Equipo:** Todo el equipo debe ser fácil de limpiar y estar en buen estado. Todos los equipos de metal deben estar libre de oxido y la corrosión. Equipo de metal oxidado y/o corroído debe ser reemplazado o barnizado de una

manera aprobada. Superficies de madera deben tener una superficie que se pueda limpiar. Todo el equipo fijo deberá instalarse de tal manera que permita una limpieza fácil por debajo y/o detrás del equipo.

20. **Auto-servicio:** Alimentos de autoservicio que no estén envasados y estén dentro de alcance de los clientes deben ser protegidos de la contaminación del cliente por un escudo de estornudos u otros medios aprobados. Condimentos como ketchup y salsas deben ser dispensados para proteger los alimentos de la contaminación. Los condimentos deben ser dispensados de la unidad móvil de alimentos. Almacenamiento auxiliar no puede ser utilizado para actividades de auto-servicio, montaje o preparación.
21. **Ventilación:** Se requiere ventilación adecuada para evitar que la grasa o condensación se acumule en las paredes y techos. Un extractador puede ser necesario en la cocina y/o áreas de lavado de vajillas. Por favor, consulte con los departamentos locales de construcción y de bomberos de su ciudad tal como su condado sobre requisitos.
22. **Construcción de paredes, pisos y techos:** Los pisos, las paredes y los techos deben ser acabados, lisos y fáciles de limpiar. Todas las aberturas exteriores deben estar protegidas para evitar la entrada de insectos, roedores, y la contaminación de las inclemencias meteorológicas.  
  
Las unidades móviles de alimentos que estén al aire libre y donde la comida no este cubierta en todo momento deben proporcionar protección estructural. Ejemplos de protección de sobrecarga incluyen techos, toldos o sombrillas. La protección de arriba no es necesaria para las unidades de parillas que tienen una tapa o cubierta que proteja los alimentos de la contaminación. La protección de sobrecarga debe mantenerse en buen estado.
23. **Iluminación:** Se debe proveer iluminación adecuada. Las bombillas deben ser protegidas o resistentes a la rotura.
24. **Puertas y ventanas:** Puertas exteriores deben ser a prueba de roedores (espacio no podrá exceder de ¼ de pulgada y debe ser lo mas ajustado posible). Todas las aberturas para el aire exterior deben tener mallas para mosquitos.
25. **Artículos Personales de los Empleados:** Artículos personales tales como chaquetas, bolsos, medicamentos, etc. deben ser almacenados por separado de las áreas de preparación de alimentos y de una manera que prevenga la contaminación.
26. **Basura:** La basura debe desecharse en un vertedero de basura sanitario y aprobado, o en la base de operaciones. Los contenedores de basura en el exterior deben estar ubicados en una zona con una superficie dura y no absorbente, como el cemento o el asfalto. Contenedores exteriores deben estar cubiertos y ser de tamaño adecuado.
27. **Aire Interior Limpio:** Los negocios de servicio de alimentos están obligados a cumplir con la Ley de Aire Limpio de Oregón (Smokefree Workplace Law). Esta prohibido fumar en cualquier lugar de trabajo y dentro de 10 pies de cualquier entrada, salida, o el sistema de admisión de aire. Deben haber letreros en cada entrada notificando que esta prohibido fumar dentro de 10 pies. Más información sobre el cumplimiento de esta ley se puede encontrar en [www.healthoregon.org/smokefree](http://www.healthoregon.org/smokefree).
28. **Tarjeta de manejo de la comida:** Todos los trabajadores de servicio de alimentos que manipulan alimentos, bebidas o utensilios deben tener una tarjeta de manejo de la comida. Las tarjetas se pueden adquirir en nuestra oficina o en el Internet a <http://ORFoodHandlers.com>.

➤ **Cuando se haga algún cambio a su unidad móvil de alimentos (por ejemplo, cambios de menú, ruta, vehiculo, diseño de la unidad, ubicación de la base de operaciones, horas de operación) debe notificar al Programa de Salud Ambiental del Departamento de Salud y Servicios Humanos del Condado de Washington al (503) 846-8722.**