

Lineamientos Del Centro Móvil De Alimentos



COUNTY OF RIVERSIDE
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

Corona Indio Palm Springs Riverside Hemet Murrieta
(951) 273-9140 (760) 863-8287 (760) 320-1048 (951) 358-5172 (951) 766-2824 (951) 461-0284

INTRODUCCIÓN

Este folleto ha sido desarrollado para ayudar a los operadores de alimentos móviles en la comprensión de su papel en la limitación de enfermedades transmitidas por alimentos y cumpliendo con las leyes estatales y las ordenanzas del Condado de Riverside. Cada instalación móvil del alimentos es única y nos esforzamos para identificar las necesidades específicas de la operación y cómo cada instalación puede satisfacer los requisitos de sanidad para prevenir la enfermedad. Un permiso de salud ambiental es requerido cuando alimentos o bebidas son vendidos o regalados al público. La información contenida en este folleto le ayudará a familiarizarse con los requisitos y procedimientos para la venta de alimentos de un centro de alimentación móvil. **Un centro de alimentación móvil sera referido en el resto de la guía como un MFF.** Las directrices en este folleto se refieren sólo a permisos anuales para MFFs y no deberían aplicarse a otras opciones de servicio de alimentos (*por ejemplo:* puestos de comida evento temporal, etc.). Toda la información en este folleto ha sido referenciada del código de seguridad y salud de California y ordenanzas del Condado de Riverside.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Nuestro permiso de salud ambiental puede que no sea el único permiso que será requerido para operar el MFF en el Condado de Riverside. Leyes y ordenanzas dentro de los límites de la ciudad y el condado puede que no permitan que se venda en ciertas áreas sin su propia forma de aprobación (licencias comerciales, etc.). Por ejemplo, no sería una buena idea que simplemente pare en cualquier carretera para vender alimentos. También, MFFs deben cumplir con los códigos locales y ordenanzas aplicables . Asegúrese de contactar a todos los organismos pertinentes de ciudad o el Condado antes de montar su negocio MFF. Las referencias en este documento al "Departamento" se significan para referirse al Departamento de Salud Ambiental del Condado de Riverside.

Después de leer estas directrices, por favor no dude en llamar al Departamento con cualquier pregunta..

¿Cuáles son los pasos para obtener un permiso de salud ambiental?

PASO 1 - Decidir sobre un tipo de MFF (consulte la página 2 para la lista de tipos).

PASO 2 - Presentar planos y pagar los cargos apropiados para la inspeccion de planos.

PASO 3 - Después de que se aprueben los planos, construya el MFF.

PASO 4 - Solicite una cita de inspección después de que el MFF se haya construido.

PASO 5 - Obtenga un Acuerdo Comisariado de una comisaria aprobada.

PASO 6 - Llevar el MFF a la oficina para la inspección de APROBACIÓN DE LA CONSTRUCCIÓN.

PASO 7 - Complete todos los trámites y pagar una cuota anual para el PERMISO de Salud Ambiental.

PASO 1: TIPO DE SERVICIO MÓVIL DE ALIMENTOS

Hay 5 categorías diferentes de MFFs que pueden autorizarse en el Condado de Riverside:

NOTA - Requisitos de construcción son basados en la categoría de MFF seleccionada.

- 1) **Vehículo de Productos:** Este MFF se limita a la venta de fruta y verdura , sin cortar, y de una fuente aprobada .
- 2) **Carro de empuje de comida pre-empacada :** Un MFF es limitado a la venta del 100 % los alimentos preenvasados de los vehículos no motorizados , que se obtienen de una fuente aprobada.
- 3) **Vehículo de alimentos pre-empacados:** Un MFF limitado a la venta del 100 % de alimentos pre-empacados de un vehículo motorizado. Un ejemplo podría incluir los camiones de helados .
- 4) **Vehículo de Alimentos No- envasados O Unidad de Apoyo Mobil :** Un MFF que se dedica a la "preparación de alimentos limitada. " Los ejemplos incluyen carritos de raspados y carritos de perros calientes .

NOTA - " preparación de alimentos limitada " significa la preparación de alimentos que se limita al calentamiento, freír, hornear , asar, raspados de hielo , hervir o perros calientes al vapor, o el ensamblaje de alimentos no preenvasados. También incluye la dispensación de alimentos que no son potencialmente peligrosos , rebanar o cortar los alimentos en una superficie caliente, durante la cocción, cocinar y sazonar la comida a la orden, y la preparación de bebidas que son para servicio inmediato para el consumidor que no contienen productos lácteos congelados . Cualquier preparación de los alimentos que supera esta definición debe ser manejada bajo la " Unidad Móvil de la Preparación de Alimentos " o categoría.

- 5) **Unidad Móvil de preparación de alimentos :** Un MFF que se dedica a la preparación de alimentos por completamente más allá del alcance de la " preparación de alimentos limitada " , según se define en la Sección 113.818 del Código de California Alimentario al Menudeo . Ejemplos de estas unidades serían " camiones de alimentos " .

PASO 2: ENVIAR LOS PLANES

- A) Presentar dos (2) sets de planos dibujados a escala, con los detalles de la construcción y acabados del MFF.
- B) Un cargo por la revisión de los planos serán cobrados antes de la inspeccion, como se especifica en la Ordenanza del Condado.
- C) Los planos deben incluir:
 1. **Vistas**

Todas las vistas del MFF (en los cuatro lados y arriba), incluyendo las dimensiones globales del MFF (largo x ancho x alto).
 2. **Información de Materiales de Construcción**

Tipo de acabados. Ejemplo: Acero inoxidable.
 3. **Compartimiento de alimentos, si es applicable**

Esto incluye compartimentos que encierran y protegen los alimentos, equipo, superficies de contacto y el manejo de los alimentos listos para comer.
 4. **Sistema de Plomería**

Todo el sistema Diagrama del suministro a los residuos. Incluya las dimensiones (largo x Ancho x alto) y la ubicación de los tanques de agua dulce, tanques de aguas residuales, cubos de hielo, calentador de agua, lavamanos y cualquier fregadero(s) accesorios. Incluya el tipo de entrada de agua potable, la línea(s) de rebose y el depósito de aguas de residuo.

5. Lista de Equipo

Una lista completa y la ubicación de todo el equipo. Incluya las hojas de especificaciones del equipo y números de modelo. Ejemplos: máquinas de cono de nieve, cafeteras expresso, batidoras, etc. Todos los equipos deberán estar certificados o que se clasifiquen para el saneamiento del American National Standards Institute (ANSI) programa de certificación acreditado. El equipo deberá estar conectado permanentemente a ras con el MFF o en las patas aprobadas. El equipo portátil no tiene por qué ser fijado de manera permanente en las patas o a 4 pulgadas, siempre y cuando la unidad pese menos de 80 libras y se pueda mover con facilidad para facilitar la limpieza.

6. Potencia

Identifique todas las líneas de gas y / o líneas eléctricas. Nota: Las bombillas de luz irán encerradas en los escudos de seguridad o contruados de material a prueba de rotura del mismo.

7. Equipo de Protección contra Incendios

El tipo de lista y la ubicación (Ejemplo: 10 BC nominal extintor).

8. Cualquier otro detalle

Ejemplos: Ubicación de las bandejas de utensilios, el aislamiento, las áreas de almacenamiento no alimentarios, área de preparación de alimentos, kit de primeros auxilios, elementos de mantenimiento de vehículos, la basura.

D) ¿Cuánto tiempo durará el proceso de revisión de planos?

1. Planes son revisados en el orden de llegada con un máximo de 20 días para su aprobación o rechazo.
2. Un formulario de evaluación del plan estará disponible para el propietario después de la evaluación del plan, ya sea que detalla las condiciones de la aprobación, o los artículos necesarios para su aprobación.

PASO 3: CONSTRUIR LA MFF

Requisitos estructurales:

A) Identificación

1. Letreros permanentemente conectados serán publicados en los dos lados del MFF, si es motorizado, y en un lado, si no es motorizado, indicando: Nombre de la empresa (en caracteres de al menos 3 pulgadas de alto), el nombre del titular de permiso (si es diferente al nombre de la empresa, en letras de al menos 1 pulgada de alto) y de la ciudad, estado y código postal (en letras de al menos 1 pulgada de alto).
2. Todas las letras y los números deben ser de un color que contraste con el MFF de manera que sea fácilmente visible.

B) Las Superficies

1. Todas las superficies deben ser lisas, impermeables, resistentes, lavables y libres de huecos o aberturas donde la comida y la suciedad pueden acumularse.

C) Aparatos de gas

1. Los tanques de propano deben montarse de forma segura, ya sea al aire libre o en un recinto bien ventilado (ventilar al nivel del suelo). Los tanques deben ser colocados en una zona segura de la ignición.
2. Se requiere un dispositivo de cierre de seguridad termopar en cada quemador de propano.
3. Aislamiento alrededor de la mesa de vapor, se requiere compartimiento(s) del quemador y el calentador de agua para evitar lesiones al operador del MFF o clientes.
4. Todo el equipo de cocina que contiene líquido caliente debe estar equipado con tapas de cierre positivo que aseguran con cerrojos para proporcionar protección durante el viaje y evitar derrames.

D) Compartimiento De Alimentos (si es aplicable)

1. Los compartimientos serán completamente cerrados y situados sobre superficies donde se manejen los alimentos sin envasar.
2. La apertura del compartimiento de alimentos debe ser lo suficientemente grande como para permitir las operaciones de montaje y servicio de alimentos y se concederán con puerta cierre bien fijada de manera permanente(s).
3. Los compartimientos deben estar libres de elementos no relacionados con los alimentos , como los paneles eléctricos, sanitarios , basura , etc
4. Cafeteras , molinillos de café , jarras de la licuadora con tapa y unidades de refrigeración / congelación u otros equipos que proporcionan protección contra la contaminación del aire en todos los lados se consideran recintos de alimentos y, como tales , pueden permanecer fuera del compartimiento de alimentos.
5. Zonas adecuadas para almacenar los alimentos deben ser proporcionados. Cada área debe ser asegurada cuando este en tránsito.

E) Lavamanos

1. Un lavamanos es necesario con unas dimensiones mínimas de 9 x 9 x 5 pulgadas. El hundimiento será una parte integral del MFF, o se encuentra en un auxiliar de transporte aprobados que se utiliza en conjunción con el MFF. Si se utiliza un auxiliar de transporte , entonces TODAS las conexiones de servicios deberán estar contenidas en él.
2. El fregadero deberá proporcionar agua caliente (100 ° F) a través de una válvula de mezcla , que permita las dos manos estar libres para el lavado de manos .
3. También se proporciona un dispensador de jabón y dispensador de toalla de papel junto al fregadero para lavarse las manos.

F) Fregadero de lavado y desinfección

1. Un lavabo separado exclusivamente utilizado para lavado y desinfección es necesario para la mayoría de los establecimientos de alimentos móviles que manejan alimentos no preenvasados.
2. El fregadero deberá tener al menos 3 compartimientos con 2 escurridores integrales. Las dimensiones de cada compartimiento de hundimiento será lo suficientemente grande como para dar cabida a la limpieza del más grande utensilio y ser al menos 12 X 12 X 10 pulgadas o 10 x 14 x 10 pulgadas. Cada tablero de drenaje deberá ser al menos del tamaño de un compartimiento.
3. El lavabo también estará equipado con un grifo de mezcla y estará provisto de un grifo giratorio con capacidad de atender todos los compartimientos del fregadero.
4. Si los dos lavabos están en una unidad , entonces el lavamanos estará separado de la piletta de lavado y desinfección por una protección contra salpicaduras de metal con una altura de por lo menos 6 pulgadas que se extiende desde el borde posterior de la placa de drenaje hasta el borde frontal de la placa de drenaje. Se redondearán los ángulos de la barrera . No se requiere ninguna protección contra salpicaduras si la distancia desde el lavabo para lavarse las manos y lavado de vajilla fregadero es de 24 pulgadas o más.
5. El lavado de manos y los sumideros de lavado de utensilios pueden ser o bien una parte integral de la unidad principal , o estar en un auxiliar de transporte aprobado (lado de la cesta) que se utiliza en conjunción con y se mantiene inmediatamente adyacente al MFF .

* Nota: lavabos requeridos deberán ser parte integral de todos los MFFs

6. Una excepción a la exigencia del fregadero de lavado y desinfección se concederá si la comida que se vende no es potencialmente peligrosa y se puede demostrar que todos los utensilios necesarios pueden ser limpiados y desinfectados en el economato y un número suficiente de utensilios se proporcionan para la jornada de trabajo .

G) Calentador de Agua Caliente

1. Para aquellos MFFs que sólo requieren el lavado de manos , un agua de calidad comercial calentador con una capacidad mínima de 1/2 galón y la capacidad de calentar el agua a un mínimo de 100 ° F, se proporcionará. Para todos los demás MFFs que utilizan fregaderos de 3 - compartimientos o fregaderos de preparación , se requiere una capacidad mínima de 4 galones . El calentador debe ser conectado a un suministro de agua potable.

H) Abastecimiento de Agua Potable (Limpia- Fresca)

1. Este sistema debe ser construido de material de la categoría alimenticia aprobado para el suministro de agua limpia y estar libre de fugas. Mangueras solamente de calidad alimentaria se pueden utilizar para llenar los tanques de suministro en la comisaria.
2. La entrada de agua limpia debe estar construida de manera que se evite la contaminación y solo puede ser utilizada para ningún otro propósito que el de llenar el tanque de agua potable . La entrada de agua limpia debe estar situada por lo menos 1 pulgada por encima de la línea de desbordamiento. No se permitirán las conexiones de la manguera con el V-tipo roscado. Además , las mangueras utilizadas para el agua potable deberán estar claramente etiquetadas para evitar confusiones y la contaminación con mangueras de agua residual.
3. Todos los depósitos deberán estar inclinados para drenar completamente .
4. Debe haber suficiente suministro de agua caliente y fría para satisfacer todas las necesidades. Al menos 5 galones de agua potable sean provistos solo para lavarse las manos . Instalaciones con la preparación de alimentos abiertos que requieren un fregadero de lavado y desinfección deben proporcionar por lo menos 15 galones adicionales de agua para lavado de vajilla . Los requerimientos de agua para la mesa de vapor y producto de agua se sumarán a las cantidades antes mencionadas .

I) Tanque(s) de Aguas Residuales

1. El tanque(s) de aguas residuales deberá mantener por lo menos uno y media (1-1/2) veces más volumen que el suministro de agua limpia. El tamaño mínimo del depósito de aguas residuales es de 7-1/2 galones para un tanque de agua limpia de 5 galones.
2. Cualquier bin que contenga hielo debe tener una capacidad del depósito de aguas residuales adicional de un tercio (1 /3) del volumen del depósito de hielo. Ejemplo: Un recipiente de hielo con un tamaño de volumen 9 galones requerirá una capacidad mínima del depósito de aguas residuales de 3 galones .
3. Si se necesita más agua se requiere para la preparación de alimentos o bebidas, como con una máquina de café o torre de fuente de soda , una capacidad del depósito de aguas residuales adicional equivalente al 15 % de este suministro de agua. Ejemplo: A 10 galones del tanque de agua potable requerirá una capacidad adicional del depósito de aguas residuales de 1-1/2 galón.
4. Todas las mangueras y tanques deberán ser etiquetados para evitar confusiones con los tanques de agua potable y las mangueras . No V-tipo roscado para las conexiones de la manguera están permitidos.

5. Todos los tanques de aguas residuales deben estar diseñados para evitar que se derrame.
6. Todas las líneas de evacuación deberán estar conectadas al tanque (s) de aguas residuales con sello hermético . El tanque (s) de aguas residuales tendrá un respiradero / rebose prestarse de manera tal como para impedir un posible refluo hacia los sumideros y depósitos de hielo.
7. Si es provisto, un desbordamiento del depósito de agua se extinguirá en una dirección hacia abajo y estará cubierta con el cribado de malla 16 o equivalente cuando la ventilación está en un área protegida o con un filtro de protección cuando la ventilación está en un área que no está protegida contra el viento, la suciedad y los escombros .
8. Todos los tanques deben tener una pendiente adecuada para permitir el drenaje completo.
9. Todas las mangueras utilizadas para aguas residuales deben estar claramente etiquetados .
10. Las mesas de vapor no se les permite drenar en el tanque de aguas residuales.

J) Refrigeración

1. Se requiere refrigeración mecánica para todos los MFFs que manejan los alimentos potencialmente peligrosos .
2. Todas las unidades de refrigeración deben ser de calidad comercial .

K) Compartimiento(s) de almacenamiento de comida

1. Estos compartimentos deben ser lo suficientemente grande como para ajustarse a la cantidad de almacenamiento de alimentos necesarios .
2. El compartimento debe tener puertas o tapas que proveerán cierre y protección.
3. Esta área deberá estar separada del compartimento de plomería o de otros compartimentos no alimentarios.

L) Transporte Auxiliar (TA)

1. Este es un carro separado que puede ser utilizado en conjunción con el MFF y se mantiene inmediatamente adyacente a este para albergar a los receptores necesarios . Si se utiliza el transporte auxiliary, este debe contener todas las conexiones de servicios públicos que apoyan el uso de cualquier equipo de la unidad principal . Esto es necesario para que el aire acondicionado se construya de tal manera que tanto el MFF y TA sólo se puedan utilizar juntos , no por separado .
2. El uso permitido de un TA depende de la unidad principal MFF y no será funcional sin ella .

Requisitos para las instalaciones de alimentos MÓVIL OCUPADOS :

- A) Un MFF ocupado es una instalación móvil de alimentos donde la persona se encuentra de pie mientras realiza negocios. Ejemplos de ello serían un camión de remolque, un camión de comida , o un camión de helados . El menú es limitado a sólo alimentos aprobados , como cualquier otro MFF.
- B) Estas unidades también deben obtener un " Propósito Especial Comercial Coach Insignia " del Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario de California (HCD). El Departamento HCD verifica que los MFFs cumplan con los códigos eléctricos , mecánicos y de plomería. La insignia otorgada por el HCD es requerida antes de obtener la aprobación del Condado. Ellos se encuentran en:

3737 Main St., Ste. . 400, Riverside , CA 92501 , (951) 782-4420

Requisitos Exteriores para Instalaciones de Alimentos MÓVIL OCUPADOS :

- Esta sección no se aplica a MFFs que se limitan al manejo de los alimentos envasados, productos sin cortar, pescado entero y los invertebrados acuáticos enteros -

- A) Todas las aberturas serán de cierre automático. Puertas de entrada a las áreas de preparación de alimentos y de paso a través de las ventanas de servicio serán de cierre automático.
- B) Ventana de servicio, las aberturas se limitan a 216 pulgadas cuadradas por cada una. Si hay dos o más aberturas , deberán ser por lo menos 18 pulgadas de distancia.
- C) Las aberturas de servicio estarán cubiertas con una ventana sólida o mosquiteras. El cribado no debe ser mayor de 16 mesh.
- D) Compresores que no son parte integral del equipo de alimentos sólo serán accesibles desde el exterior del MFF.
- E) Los tanques de propano sólo serán accesibles desde el exterior del MFF.

Requisitos para los Interiores de las Instalaciones de Alimentos MÓVIL OCUPADOS :

- A) La altura de piso a techo será de al menos 74 pulgadas .
- B) El espacio del pasillo deberá ser despejados, con un mínimo de 30 pulgadas de ancho.
- C) Los pisos , paredes y techos serán de materiales aprobados que sean lisos , durables, fácil de limpiar y resistente al agua .
Nota: Comuníquese con su Inspector de planos local para preguntas sobre los materiales de pisos , pared y de techo aprobados.
- D) Proporcionar una base de calado radial de 3/8 de pulgada en el punto donde la pared y el piso se encuentran. El suelo superficie se extenderá hasta la pared por lo menos cuatro pulgadas. (Base superior determinada de goma de vinilo no es un material aceptable) .
- E) Equipo no-portátil montado al piso debe estar sellado al piso o instalado en las piernas a 6 pulgadas mínimos aprobados.

PASO 4: HAG A UNA CITA PARA LA INSPECCIÓN

- A) La inspección se llevará a cabo una vez que los planos son aprobados y el MFF se ha construido.
- B) Para hacer una cita, póngase en contacto con su oficina local de Salud Ambiental en:
- C) Las horas de oficina son de lunes a viernes de 7:00 am - 5:30 pm.
- | | | | | | |
|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Corona | Indio | Palm Springs | Riverside | Hemet | Murrieta |
| (951) 273-9140 | (760) 863-8287 | (760) 320-1048 | (951) 358-5172 | (951) 766-2824 | (951) 461-0284 |

PASO 5: OBTENER UN ACUERDO DE COMISARIO

Definiciones:

- A) Una comisaría de comida móvil es un lugar aprobado, o un establecimiento de comida diseñados y utilizados únicamente para el almacenamiento y mantenimiento de MFFs y Unidades de Apoyo Móviles, incluyendo toda la preparación de alimentos para la operación que no se pueden hacer sobre el MFF . El MFF se debe almacenar y dar servicio en el lugar comisario aprobado diariamente .
- B) Una Unidad de Apoyo Móvil (MSU es un vehículo que funciona a partir de un comisario aprobado, viaja y da servicio al MFF. El MSU puede reponer los suministros , comida y volver a llenar con agua limpia al MFF. MSU también puede limpiar el MFF y disponer de residuos líquidos y sólidos . Utilizando el servicio de MSU elimina la necesidad de que el MFF tenga que viajar de regreso a la comisaría durante el día. El MSU debe reportarse y ser limpiados y almacenados en a la comisaría diariamente . Unidades de MSU no se pueden utilizar en conjunción con Unidades Móviles de Preparación de Alimentos (Categoría 5 MFFs). Alimentos y suministros aún deben ser almacenados sólo la comisaría aprobada.
- C) Una carta de Acuerdo Comisario es una declaración por escrito (Anexo 1 , pág . 14), firmada por el propietario de la comisaría que certifica que el MFF se almacenará y mantendrá en el economato , o que el MFF será mantenido por un MSU que se almacena y es mantenido por la comisaría. Es también un acuerdo para cumplir con todos los requisitos de la comisaría del Departamento de Salud Ambiental.

Preguntas más frecuentes:

- ¿Tengo que usar un comisario ?

Sí. De cualquier MFF o el MSU (que da servicio a la MFF) deben presentarse en la comisaría todos los días para la limpieza , mantenimiento y almacenamiento . MFFs y MSU no se pueden almacenar en casa.

- **Se Puede Utilizar un Restaurante o Mercado Como un Comisario?**

Sí, mientras este sea aprobado por el Departamento. Una evaluación del sitio determinara si cumple los requisitos necesarios para operar como comisario. Se requiere una cuota para esta inspección.

NOTA: El PERMISO MFF NO SERA APROBADO, a menos que una carta de acuerdo comisario es firmado por una instalación aprobada y se proporciona en la inspección final, y aprobada por un Especialista en Salud Ambiental del Departamento de Salud Ambiental.

PASO 6: INSPECCIÓN PARA APROBAR LA CONSTRUCCIÓN

- A) En la inspección, los siguientes artículos serán comprobados:
1. Suministro de agua dulce para lavarse las manos y fregadero de lavado y desinfección si es aplicable.
 2. Agua caliente y fría en el lavabo de mano y fregadero de lavado y desinfección si es aplicable.
 3. Todas las líneas de plomería, cubos de hielo, zonas y tanques de almacenamiento de la conformidad con las dimensiones en planta del MFF.
 4. Todo el equipo, instalado y funcionando (Ejemplo: Vaporera de perro caliente, máquina de raspado de hielo, refrigerador mecánico, etc.) El MFF sera construido con los planos aprobados sin cambios o adiciones.
- B) Una vez que el MFF ha sido aprobado, la calcomanía se colocará en la parte trasera izquierda del MFF.

NOTA: El MFF que se trae a la inspección deberá ser el mismo MFF que en los planos. Si los planos no coinciden con el MFF, no se emitirá una calcomanía hasta que se corrijan las diferencias. Cualquier cambio en la estructura, el menú o el equipo, requiere la aprobación previa (se pueden aplicar extra cargos por inspecciones de planos extra).

STEP 7: SOMETA SU APPLICACION, TRÁMITES Y PAGE COSTOS DE PERMISO

A) Complete la Solicitud

En la inspección final , complete la "Solicitud de operación para un Establecimiento de Comida No Permanente ". Además, los siguientes trámites aplicables se requerirán :

- 1). **Presente el Acuerdo de Comisario, Horario Comisario y Ruta** (u otros medios alternativos aprobados del lugar / de rastreo)
Estas formas nos proporcionan información con respecto a si el vehículo va a estar en el economato y donde va a estar funcionando . Una vez aprobadas estas formas , los cambios requieren la notificación a este Departamento.
- 2). **Presente el Formulario de Procedimientos Operacionales Escrito y Menú.**
Esta información nos permite saber acerca de su funcionamiento MFF. Se le hacen preguntas específicas sobre su menú, fuente de alimentos, utensilios , equipos , limpieza, desinfección , etc Una vez aprobado el formulario, usted está obligado por ley a conservar una copia con el MFF durante el horario normal . Cualquier cambio en esta forma (menú , equipo u operación) deberan ser aprobados primero por este Departamento .
- 3). **Un Certificado de Administrador de Alimentos** se requiere para todas MFFs que manejan los alimentos no previamente envasados, potencialmente peligrosos (Ejemplos : perros calientes y la leche para bebidas a base de café) . Póngase en contacto con su oficina local de Salud Ambiental para la información sobre el cumplimiento de estos requisitos:
 - 1 . Debe de haber por lo menos un operador con Certificado de Administrador de Alimentos dentro de los primeros 60 días de haber recibido un permiso de Salud Ambiental válido.
 - 2 . Todos los demás empleados deben obtener un Certificado válido de Tabajador de Industria Alimenticia del condado de Riverside dentro de los primeros 7 días de empleo .
- 4). **Prueba Anual del Tanque de Agua**
Usted debe tener su tanque de agua dulce examinado anualmente. Presente a este Departamento los resultados bacteriológicos de un laboratorio acreditado indicando que no hay presencia de bacterias coliforms.
- 5). **Plan de Residuos de Grasa y Eliminación de la Basura**
Su plan debe incluir cómo va a deshacerse de dichos artículos y donde almacenarlos durante el funcionamiento. Se requiere un recipiente de basura público dentro de 20 pies del MFF durante la operación.
- 6). **Licencia de Conducir Válida para Todos los Choferes Propuestos y Registro de Vehículo Actual.**
- 7). **Seguro de responsabilidad civil para el negocio MFF**
El condado debe ser nombrado como un "asegurado adicional" en la póliza.

B) Cuota de pago (efectivo, giro postal o tarjeta de crédito)

La Tarifa del permiso anual para operar , también se recogerá en este momento.

Sanciones por Renovaciones Tardías

- A) Los permisos expiran el 31 de diciembre y requerirán un nuevo pago de la cuota el 1 de enero .
- B) Más allá de 30 días (a partir del 31 de enero) se añade una penalización de 20 %.
- C) Más allá de 60 días (después del mes de febrero) la pena se eleva a 100 %.

REQUERIMIENTOS DIARIOS

Recuerde seguir estos requisitos operativos diarios :

A) LAS ACTIVIDADES DE ALIMENTOS

- 1 . Todas las actividades de alimentos deben tener lugar desde el MFF .
- 2 . El uso de unidades laterales, neveras portatiles, mesas para la preparación de alimentos , mostradores, o almacenamientos NO ESTÁN PERMITIDOS.
- 3 . MFFs que operen en algun tianguis pueden comprar un permiso adicional de swap meet en la oficina local de salud ambiental pero SOLO para la presentación sobre mesa de alimentos 100 % preenvasados y no-potencialmente peligrosos.

B) PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1 . Todos los alimentos deben ser de una fuente aprobada . Fuentes aprobadas incluyen , pero no están limitados a , comisariatos permitidos , mercados, restaurantes u otros aprobados por este Departamento . Los alimentos preparados o almacenados en el hogar no son aprobados .
- 2 . Mantenga todos los alimentos potencialmente peligrosos a 41 ° F y por debajo , o a 135 ° F o más.
- 3 . Almacene todos los productos alimenticios en el comisariato al final del día. Toda la comida caliente debe ser destruida al final de la jornada diaria .
- 4 . Cualquier café o bebida de cacao que contenga algun producto lácteo deberan ser hechos a la orden e inmediatamente sirvidos a los clientes.

C) PROTECCIÓN DE CONTAMINACIÓN

- 1 . Proteja los alimentos MFF de posibles fuentes de contaminación en todo momento.
- 2 . Proteja los condimentos de la contaminación. Utilice dispensadores aprobados , tales como: botellas de compresión , bombas, etc o porciones previamente envasadas.
- 3 . Proteja los utensilios de un solo uso (Ex. pajas , tenedores de plástico, etc) al mantenerlos envueltos individualmente , o en recipientes o dispensadores de protección.

D) DESINFECTAR

- 1 . Todas las superficies en contacto con alimentos y utensilios deben estar debidamente desinfectadas por lo menos cada 4 horas o antes, para evitar la contaminación cruzada.
- 2 . Como alternativa a la desinfección de los utensilios de cada 4 horas, usted puede mantener un suministro de respaldo de la limpieza de los aparatos en el MFF . Una botella de aerosol marcado con solución desinfectante se puede usar para fines de limpieza durante el funcionamiento. Las tiras reactivas deben estar disponibles para su uso para verificar los niveles de desinfectantes adecuados.

E) BAÑOS

- 1 . Deben estar ubicados dentro de los 200 pies del MFF , y tendrá instalaciones sanitarias y de lavado de manos .
- 2 . "Port -A- Potties " y otros baños semi - permanentes no serán aceptables para cumplir con este requisito.

F) CONTENEDOR DE BASURA

- 1 . Proporcione un contenedor de basura para clientes dentro de 20 pies de su MFF .
- 2 . Limpie el área alrededor de su MFF al final de cada parada operacional .

UNIDADES DE APOYO MÓVIL

Definición - Unidad de Apoyo Móvil (MSU)

Unidad de apoyo móvil (MSU) se refiere a un vehículo , se utiliza junto con un comisario , que viaja a , y los servicios de MFF según sea necesario . Requisitos para la MSU se basará en el método propuesto para la operación y el tipo y la ubicación(s) de los MFFs atendidos . **MSU 'S NO PUEDE SER UTILIZADA CON UNIDADES MÓVILES DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS .**

- A) MSU puede reponer suministros, incluyendo alimentos y agua potable, limpiar el MFF y disponer adecuadamente del agua sucia y cualquier basura.
- B) El MSU debe registrarse en la comisaría u otro lugar aprobado por este Departamento , sobre una base diaria para la limpieza, el almacenamiento de la MSU , eliminación de residuos y el reaprovisionamiento de alimentos y suministros.

Además de los requisitos establecidos en las secciones anteriores de esta guía, lo siguiente será necesario :

- A) Descripción detallada de la operación prevista(s) del MSU
Esta descripción deberá ir acompañada de los planos de construcción de la MSU y deberá indicar lo siguiente:
 - 1. Número y tipo de MFFs para ser atendidos
 - 2. Describa cómo se utilizara el MSU
 - 3. La distancia desde la comisaría a cada MFF
- B) Decidir qué tipo de servicio prestará el MSU y dependiendo de su función en la operación, se aplicarán los siguientes requisitos:
 - 1. Transporte de agua fresca y de aguas residuales
 - a). Tanque de agua fresca(s) debe ser lo suficientemente grande como para contener la cantidad de agua necesaria para volver a llenar el MFF(s) mantenido (depósitos de suministro Ex, mesas de vapor, etc.)
 - b). Tanque(s) de aguas residuales debe ser lo suficientemente grande como para transportar todas las aguas residuales del MFF(s) mantenido . Se requerirá un volumen adicional para MSU que limpian MFFs . El tanque(s) se encontraran en un area que este separado de agua limpia , ropa limpia, comida y utensilios de almacenamiento para evitar la contaminación .
 - c). Indique el método para asegurar los tanques durante el transporte.
 - d). Todas las bombas de agua fresca, las mangueras y las conexiones deben ser de calidad comercial y de alimentos. Todas las mangueras y conexiones deberán estar claramente etiquetadas (Ejemplo:"aguas residuales " o "agua potable") para evitar la contaminación y los accesorios deben ser diseñados de tal manera que las mangueras no se puedan conectar a la conexión errónea. Además , no se permitirá threading "tipo V " para ser utilizado en cualquier conexión .

- e) . Si el agua residual se bombea desde el MFF, la bomba y las mangueras deben estar debidamente etiquetadas " Las aguas residuales de la bomba / manguera " y se almacena por separado del suministro de agua limpia y equipo.
- f) . Tanques de residuos deben estar equipados con una válvula aprobada y estar contruidos para evitar fugas en el suelo durante el transporte o cuando está parado el MFF .

2 . Limpieza del MFF

- a). Al dar servicio al MFF, un fregadero de limpieza que mida al menos 18 x 18 x 12 centímetros , con agua caliente y fría a presión deberá instalarse de una manera aprobada .
- b). Se presentará un calentador de agua caliente de 4 galones mínimo o calentador de agua de flujo continuo comercial que está certificado con las normas ANSI.
- c). Se necesitara 3 a 5 galones extra de agua dulce para cada MFF limpiado por el MSU . Depósito de aguas residuales será de al menos 1-1/2 veces la capacidad de agua dulce para se proporciona cada MFF limpiado para asegurar espacio suficiente para los residuos.
- d). Indique el método de transferencia de residuos de alimentos líquidos y etiquetar adecuadamente todo el equipo de transferencia como "Liquid Food Waste".
- e). Proporcionar suficiente espacio de almacenamiento para suministros y equipo de limpieza. Mantenga este espacio separado de agua potable, alimentos y almacenamiento de utensilios. Mantenga los trapos sucios en contenedores separados , a prueba de fugas . Todo el almacenamiento se realiza de una manera higiénica.
- f). Proporcionar un compartimiento de basura para todos los residuos en un área alejada de agua potable, alimentos y almacenamiento de utensilios. Este compartimiento deberá estar asegurado para el transporte.

3 . El transporte de Alimentos y / o Utensilios Hacia y Desde la Comisaría

- a). Proporcionar compartimentos adecuados y estanterías para acomodar todos los alimentos que necesita cada MFF al servicio.
- b). Cuando el transporte de alimentos sea por períodos superiores a 30 minutos, se requerirá refrigeración aprobada a 45 ° F o menos para el transportamiento de alimentos potencialmente peligrosos y se requerirá una unidad de mantenimiento de calor aprobado para el transporttamiento de alimentos a 135 ° F o más.
- c). Suelos, paredes y el techo interior de la MSU deberán ser lisos, fáciles de limpiar y libre de grietas, costuras y forros interiores donde los insectos y plagas pueden vivir .

Recuerde: MSU no están aprobados para el lavado de utensilios y cada vez que un centro móvil de alimentos se le da servicio, el negocio permanecerá cerrado.



County of Riverside
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

www.rivcoeh.org

MOBILE FOOD FACILITY
COMMISSARY AGREEMENT LETTER

TYPE OF MOBILE FOOD FACILITY (MFF): [] PRE-PACKAGED FOOD [] NON-PREPACKAGED FOOD

MOBILE FOOD FACILITY NAME/DBA MOBILE FOOD FACILITY OWNER

MAILING ADDRESS CITY STATE ZIP CODE PHONE #

DRIVER'S LICENSE # VEHICLE LICENSE # YEAR and MAKE/MODEL of VEHICLE

OPERATING ADDRESS (Location or description of route is acceptable.) ***Required for approval***

Mr./Mrs./Ms. has my permission to use my commissary/food facility for cleaning and storing of his/her mobile food facility. **To qualify as an approved commissary for a prepackaged mobile food facility, you must comply with items 1-8 below. To qualify as a commissary for a non-prepackaged mobile food facility you must receive approval from this department and comply with items 1-9.

- 1) Provide an approved area for the storage of the mobile food facility.
2) Provide an approved area with floor drains for cleaning and maintenance of the mobile food facility.
3) Provide direct access to an approved floor sink for proper wastewater disposal from holding tanks and ice bins.
4) Provide an approved area for the storage and preparation of food products and supplies, with approved properly installed equipment.
5) Maintain a valid environmental health permit.
6) Post and maintain a daily log sheet where the mobile food facility can check in and out each day.
7) Maintain your commissary in a satisfactory condition as determined by this Department.
8) Provide potable water for filling the water tanks of each mobile food facility that requires potable water.
9) Provide a food grade potable water hose that can only be attached to a potable water line and is used solely for the purpose of filling water tanks.

Note: Once approved as a mobile food facility commissary, you must also agree to notify the local Environmental Health office within thirty (30) days if the above mentioned mobile food facility has not utilized your facility, as required.

COMMISSARY NAME/DBA COMMISSARY OWNER'S NAME

COMMISSARY ADDRESS CITY STATE ZIP CODE COMMISSARY PHONE #

COMMISSARY OWNER'S SIGNATURE DATE

* Your permit to operate as a mobile food facility commissary will be jeopardized if you are found in violation of this agreement.

THIS AGREEMENT MUST BE UPDATED AND RESUBMITTED ANNUALLY

FOR OFFICE USE ONLY
Record ID # Decal # Space # Approved by:

Submit all copies of this agreement to the Mobile Food Facilities Program for final approval.