

Guía para Establecimientos Móviles de Comida



División de Salud del Condado de Kenosha

8600 Sheridan Road, Suite 600

Kenosha WI 53143

TELEFONO (262)605-6700

FAX (262) 605-6715

www.co.kenosha.wi.us

Información General de Autorización

Esta guía fue creado para ayudarle en el proceso de repasar planes y autorización para operación de establecimientos móviles en el Condado de Kenosha.



Repuesta:
El código de comida de Wisconsin defina un “establecimiento móvil de comida” como un carrito de empujón, tráiler, vehículo móvil o batel cual cambia continuamente regularmente de ubicación.

Dos licencias separadas son requeridas para que un negocio móvil este operando:

- 1) **Licencia de Establecimiento Móvil**
- 2) **Licencia de Base de Servicio**

Como hay diferentes tipos de establecimientos móviles, cada operación es evaluada de caso a caso. Requisitos de diseño son basadas en el menú y actividades de manejar comida que ocurrirán en ambos la unidad móvil y en el base de servicio.

Nuevos operadores tienen que entregar el documento “Plan Operacional” para repaso y aprobación. Esto debe que ser completado por todos los solicitantes, a pesar de si la unidad móvil ha sido licenciado en el pasado. Con cuidado sigue las instrucciones en el “Plan Operacional,” por que planes incompletas no será aprobadas.

La División de Salud del Condado de Kenosha **NO** recomienda que construye o compre hasta que tenga aprobación de plan.

Lista de Verificación

Repase lo siguiente:

- Guía de Repasar Plan
- Plan Operacional
- Acuerdo de Compartir Base de Servicio
- Horario de Tarifas y Solicitud de Licencia
- Hoja de Hechos de Certificación de Gerente de Servicio de Comida

Repase los recursos por internet:

- Guía para Operadores Nuevos de Comida Móvil
- Código de Comida de Wisconsin-Capitulo 9 Comida Móvil
- Requisitos de Venta por Calle de la Ciudad de Kenosha y/o otros distritos cuales desea vender (e.g. Somers, Pleasant Prairie)

Complete los siguientes pasos:

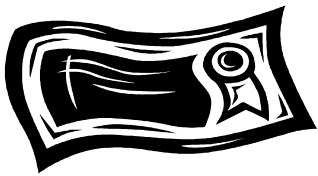
- Contacte el departamento de salud
- Contacte distritos/ciudad para asegurar que haya cumplido con las ordenanzas
- Obtenga un Acuerdo de Compartir Base de Servicio
- Complete un plan operacional
- Entregue Plan Operacional al Departamento de Salud



Conocimiento de Seguridad de Comida

Todos los empleados de comida tendrán conocimiento adecuado en relación a sus deberes de trabajo. Establecimientos móviles de comida cuales preparan, manejan, o sirven comidas no empaquetados son requeridos obtener un gerente de comida certificado entre 90 días de

aprobación de licencia.



Esta licencia será puesta en plena vista en la unidad en todos los tiempos de operación.



Instalaciones de Baños

Establecimientos móviles de comida garantizará instalaciones de baños públicos y privados serán disponibles para los empleados trabajando en la unidad móvil. Las instalaciones serán ubicadas en una distancia razonable del sitio de venta durante todas las horas cuales el establecimiento móvil este operado.



Solicitud de Licencia

Nuestro departamento no puede aprobar su "Plan Operacional" hasta que recibimos su solicitud y pago de licencia. Solicitudes pueden ser encontradas en nuestro sitio de web o en nuestra oficina (domicilio escrito abajo). Solicitudes para establecimientos móviles en el Condado de Kenosha pueden ser entregados a:

Kenosha County División of Health, Suite 600
8600 Sheridan Road, Kenosha WI 53143
(262) 605-6700

Precios dependen en el tipo de operación (e.g. aire libre) y sus actividades de procesando/manejando comida. Otros costos pueden incluir inspección inicial, inspección de base, etc. Por favor llame a la División de Salud del Condado de Kenosha para precios mas específicos.

El año de licencia es del 1 de julio hasta el 30 de junio. Precios de licencias no son prorrateados por el año; sin embargo si aplica después del 1 de abril, es una licencia de 15 meses. Tarifas tienen que ser completamente pagados cuando la solicitud es entregada.

Si tengo un restaurant y planeo empezar un carrito de comida, todavía necesito una licencia de base de servicio adicional?



No, si el establecimiento de comida será operado por el dueño bajo el mismo nombre de la licencia, entonces la licencia del restaurant de Comida y Bebidas cumplirá con el requisito de la licencia del base de servicio. Si el establecimiento móvil es de alguien afuera del dueño del restaurant, una licencia de base de servicio separada es requerida.

Que es un Base de Servicio?



Un base de servicio es una parte esencial de la operación del establecimiento móvil. Es utilizado diariamente para completar actividades como:

- ♦Preparando comida
- ♦Guardando comida y equipaje
- ♦Reemplazando agua fresca
- ♦Tirando agua sucia
- ♦Lavando platos
- ♦Limpiando la unidad móvil

Requisito mínimos de Plomería usualmente incluyen:

- ♦Fregadero de lavar manos
- ♦Instalaciones de lavamanos aprobadas
- ♦Fregadero de preparación de comida
- ♦Fregadero de utilidad o trapeador

Hogares personales no serán aprobados

Un plano de equipaje/almacén del base de servicio será entregado con su "Plan Operacional" para repaso.

Un restaurante, tienda de comida, o cocina comercial puede ser aprobado como un base de servicio si cumple los requisitos necesarios del Código de Comida de Wisconsin.

Si un operador planea usar un restaurante como un base de servicio, el operador debe completar la forma del "Acuerdo de Compartir el Base de Servicio" y entregue con su plan operacional. No entregue su "Plan Operacional" para repaso hasta que tenga un acuerdo firmado; su plan no puede ser aprobada hasta que la ubicación del base de servicio ha sido verificada. Si su base de servicio no esta licenciada por la División de Salud del Condado de Kenosha, planes del plano de equipaje del base de servicio será requerido.

Operadores deben que mantener un registro móvil en el base de servicio verificando las fecha/tiempos de uso.

Requisitos de Equipaje

*Equipaje de servicio de comida será certificado para cumplir con las normas sanitarias por ANSI (Instituto de Normas Nacionales Estadounidenses) y/o por NSF (Fundación Nacional Sanitaria).



*ANSI/NSF certificación cumple con los requisitos de sanitación para equipaje comercial de servicio de comida.

*Hojas de especificación de el fabricante o otra prueba es requerido por todo el equipaje propuesto. El la ausencia de ANSI/NSF certificación, una petición de diferencia para

cumplimiento comparable debe ser entregado para aprobación.

*Equipaje no comercial, como refrigeradores o hornos estilo hogar, no serán aprobadas.

Todo el equipaje en la unidad móvil debe ser utilizado a la vez.

No puede apagar una unidad de equipaje esencial para usar el otro.

Por ejemplo, el fregadero de lavaplatos, refrigerador, y mesa de vapor tiene que ser utilizado a la misma vez.



Sistema de Agua Fresca

Tanques de agua son requeridos para establecimientos de comida móviles manejando comida sin empaque. Lo siguiente son los requisitos generales de diseño para agua fresca y tanques de agua sucia.

Requisitos Generales de Construcción:

Tanque de Agua Fresca:

- ♦Material durable y para comida
- ♦Color translucido o vidrio de estimado por mirada (para poder ver el nivel de agua)
- ♦Grieta enhebrada en la línea de válvula— (para descargar o desinfectar el tanque)



Tanques d Agua Residual:

- ♦Material liso y durable
- ♦Conexión de descargar con válvula ajustada de cerrar
- ♦Tanque de agua residual es 15% mas grande que el tanque de agua fresca

El tanque de suministro de agua será mantenida con 10ppm de cloro durante todos los tiempos de operación para prevenir el desarrollo de bacteria entre el sistema.

Consideraciones del Base de Servicio

Lo siguiente son cosas que debería tomar en cuenta cuando elige una ubicación de base de servicio:

- ♦Es el base de servicio una distancia razonable de la ubicación de venta?
- ♦Como se transportara la comida en las temperaturas necesarias?
- ♦Esta el fregadero ubicado en una ubicación razonable para llenar y tirar agua?
- ♦Basadas en las actividades de manejar comida, se requiere una campana de ventilación o colector de grasa?
- ♦Hay un proceso de lavar platos aprobado?
 - ✓Fregaderos manuales de lavaplatos con 3 o 4 compartimientos
 - ✓Maquina de lavaplatos de químico o temperatura alta
- ♦Todos los fregaderos de lavamanos son de sin-manos operación?

Tipos de Unidades Móviles

Establecimientos de comida móviles son clasificados en tres tipos:

- ❶ Aire Libre
- ❷ Servicio Encerrado Limitado
- ❸ Servicio Encerrado Completo

Dependiendo en el tipo de un unidad móvil, restricciones o limitaciones diferentes pueden ocurrir. Repase las paginas siguientes para requisitos específicos. Si su establecimiento móvil no cabe en uno de estos clasificaciones, puede llamar a la División de Salud del Condado de Kenosha para discutir su idea.

Aire Libre

Este estilo es operado en un ambiente no cerrado y aire libre. Es restringido a actividades involucrados con el manejo de comida limitada.

Actividades en unidades móviles son limitados a:

- ♦ Manejo de comida caliente/fría
- ♦ Ensamblaje a orden
- ♦ Productos pre-empacados



Ejemplos incluyen:

- ♦ Carritos de empujar de perros calientes
- ♦ Carritos de raspados
- ♦ Carritos móviles de café
- ♦ Barcos sirviendo bocadillos pre-empacados
- ♦ Carritos de bicicleta de helado pre-empacado

Consideraciones Importantes:

- * Toda la preparación de comida (e.g. cortando, troceando, mezclando, formando) tiene que ocurrir en el base de servicio.
- * Lavando platos debería ocurrir en el base de servicio.
- * Aire libre móviles no pueden asar, cocinar o manejar comida/carne cruda. Cosas como salchichas y salchicha alemana deben ser pre-cocinado (comercialmente o en el base de servicio).
- * Todo el equipaje y comida debe ser contenido entre la unidad móvil (e.g. un refrigerador no puede estar en el piso un lado de la unidad móvil).

Consideraciones Importantes:

* Establecimientos móviles de servicio completo tiene que tener las instalaciones de lavamanos y lavaplatos en la unidad móvil.

* Si lavando/enjugando de productos agrícolas o descongelando de carne ocurrir en

la unidad móvil, un fregadero separado de preparación de comida es requerido.



* Si es necesario para tener la unidad libre de calor, vapor, condensación o humo excesivo, ventilación mecánica de capacidad suficiente será proveído.

* Pisos, paredes, y techos serán suaves, durables, fácil de limpiar y no absorbente.

* Grietas de afuera deben estar cerradas o protegidas con el uso de rejillas. La ventana de pasar será protegida y de tamaño apropiado para prevenir la entrada de moscos o otros pestes.

* Área de manejar, si relevante, debe estar separado por una división. Ninguna comida o reservas puede estar en este espacio

Sistema de Suministro de Agua Fresca:

- Fregadero de lavamanos operado sin manos (e.g. picaporte largo para operación de muñeca)
- Tanque de suministro de agua fresca con 5 galones de mínimo
- Tanque de almacén para agua residual, tamaño de 15% mas grande que tanque de agua fresca
- Presurizado o alimentado por gravedad (si de gravedad, tiene que demostrar derramar adecuado)
- Agua entre 85°F - 110°F

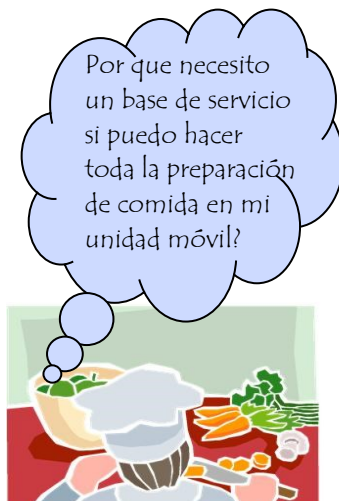
These details shall be specified on the layout drawings or photographs of the unit submitted with your "operational plan" review.

Servicio Encerrado Completo

Este estilo del establecimiento móvil es típicamente mas grande en tamaño que los otros tipos. Por el tamaño, este tipo de unidad será restringido de operar en ciertas áreas, como en áreas de alta concentración en el centro de Kenosha.

La División de Salud del Condado de Kenosha recomienda que consulte con el departamento de zonificación de su distrito local donde planea operar para restricciones adicionales. Muchas veces, este tipo de unidad móvil es limitado a ventas en parques privados, propiedad comercial o parques de ciudad (permiso de parque requerido).

Este tipo de establecimiento móvil lo permite hacer mas procesando de comida y/o preparación en la unidad móvil.



Ejemplos Incluyen:

- ♦ Lavando & cortando verduras
- ♦ Formando la masa & cocinando pizzas
- ♦ Cocinando productos crudos de animales

Respuesta: Una base de servicio requiere, por lo mínimo, para reemplazar agua fresca y tirar agua

* Unidades sirviendo productos potencialmente peligrosos (e.g. perros calientes, elote cocinado, leche) deben ser equipado mecánicamente a preservar comida en temperaturas apropiadas. Hielo seco puede ser aprobado solamente para pre-empacado chucherías como helado.

* Hieleras insuladas no son aprobadas para mantener comidas potencialmente peligrosa (e.g. perros calientes extras no puede ser guardados en hielo).

* Unidades de afuera deben ser ubicados en una superficie pavimentada en una sistema encerrada (e.g. mesa de vapor con tapadera).

* Unidades de adentro deben ser ubicados en una superficie fácil de limpiar y deben tener protección adecuada para comida expuesta.

* Un fregadero de lavamanos es requerido si usted esta manejando comida fresca.

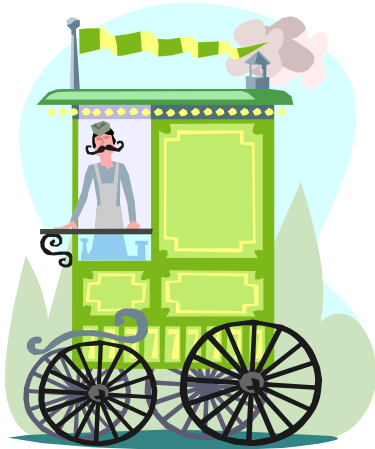
Sistema de Suministro de Agua Fresca:

- Fregadero de lavamanos operado sin manos (e.g. picaporte largo para operación de muñeca)
- Tanque de suministro de agua fresca con 5 galones de mínimo
- Tanque de almacén para agua residual, tamaño de 15% mas grande que tanque de agua fresca
- Presurizado o alimentado por gravedad (si de gravedad, tiene que demostrar derramar adecuado)
- Agua entre 85°F - 110°F
- Repase pagina 12 para requisitos adicionales de construcción de tanque de agua



Servicio Encerrado Limitado

Este estilo es el tipo más común del establecimiento móvil. Incluye unidades encerradas. Recursos en estas



unidades con limitados. Entonces, muchas de las actividades de preparar y procesar son restringidos de ocurrir en las unidades y tienen que ser cumplidas en el base de servicio.

Actividades de comida en esta unidad son limitadas a:

- ♦ Manejo de comida caliente/fría
- ♦ Re-calentando
- ♦ Ensamblaje a orden
- ♦ Productos pre-empacados

Consideraciones Importantes:

- * Toda la preparación de comida (e.g. cortando, troceando, mezclando, formando) tiene que ocurrir en el base de servicio.
- * Lavando platos tiene que ocurrir en el base de servicio.
- * Productos de animal crudo no es permitido (e.g. abriendo/cocinando huevos o asando hamburguesas crudas).

Ejemplo: Tacos de pollo

Actividades de Base:

Cocine pollo crudo
Hacer tiras de pollo
Lavar/cortar vegetales

Actividades de Unidad Móvil:

Mantenga caliente la carne en una mesa de vapor
Mantenga fría las condimentos
Re-caliente conchas de tacos en parilla
Ensamblaje a orden

* Pisos, paredes y techos deben estar suaves, durable, fácil de limpiar, y no absorbente.

* Todas las unidades móviles encerradas deben tener ventilación adecuada para sus actividades de comida. Ventilación de campana puede ser requerido si no hay ventilación suficiente.

* Brechas de afuera deben estar cerradas o protegido con el uso de mosquiteras. If openings must be kept closed or protected by the use of

screens. La ventana de pasar deben estar protegida y de un tamaño suficiente para prevenir la entrada de otros pestes,

Details shall be specified on the layout drawings or photographs submitted with your "operational plan" review.

Sistema de Suministro de Agua Fresca:

- Fregadero de lavamanos operado sin manos (e.g. picaporte largo para operación de muñeca)
- Tanque de suministro de agua fresca con 5 galones de mínimo
- Tanque de almacén para agua residual, tamaño de 15% mas grande que tanque de agua fresca
- Presurizado o alimentado por gravedad (si de gravedad, tiene que demostrar derramar adecuado)
- Agua entre 85°F - 110°F
- Repase pagina 12 para requisitos adicionales de construcción de tanque de agua