



## PREGUNTAS FRECUENTES PARA INSTALACIONES MÓVILES DE ALIMENTOS

### 1. ¿QUÉ ES UNA INSTALACIÓN MÓVIL DE ALIMENTOS?

Una Instalación Móvil de Alimentos, o MFF (por sus siglas en inglés), es un vehículo usado en conjunto con una comisaría u otra instalación de alimentos permanente en la cual se vende o distribuye al consumidor al detal. Las instalaciones de alimentos móviles no son operaciones independientes, pero son el punto principal de servicio de comida que ha sido almacenada y preparada en una comisaría. Todas las instalaciones móviles de comida deben tener un permiso de operación expedido por el Condado de Humboldt, División de Salud Ambiental (DEH por sus siglas en inglés). El Código Alimentario al por menor de California (CalCode abreviación) contiene los requisitos de construcción y operación para los MFF. Las ordenanzas locales pueden restringir o imponer requisitos dictando donde las MFF se pueden estacionar u operar; un permiso también puede ser solicitado por las localidades o jurisdicciones.

### 2. ¿HAY DIFERENTES TIPOS DE INSTALACIONES MÓVILES?

Sí. Vehículos de productos, carretas de empuje y otros vehículos donde el operador esta por fuera de la unidad, tienen requisitos diferentes a los que el operador esta dentro de la unidad. Las carretas donde el operador está parado por fuera de la unidad, solo pueden hacer lo que CalCode define como "Preparación Limitada de Alimentos" (LFP por sus siglas en inglés, ver #16). Cualquier otro tipo de preparación debe ser hecho en una comisaría. Las unidades móviles con un operador adentro, son permitidas un mayor rango de preparación de comida dentro de la unidad. Este tipo de instalación móvil de alimentos requiere tener un sello de aprobación expedido por el Departamento de California de Vivienda y Desarrollo de la Comunidad, División de Códigos y Normas. ("HCD" por sus siglas en inglés, ver ejemplo en la página 4). Para más información entre a la página de internet <https://www.hcd.ca.gov/building-standards/manufactured-modular-factory-built/manufactured-mobile-home-insignia.shtml> a la División de Códigos y Normas, Oficina del Área Norte al (916) 255-2501.

### 3. ¿QUÉ ES UNA COMISARÍA?

Una comisaría es una instalación de alimentos permanente y aprobada, que funciona como la cocina principal para la MFF. La producción de alimentos que incluye preparación en grandes porciones, enfriamiento de comidas y empaque en porciones de venta debe ser hecha en la comisaría. Los ingredientes crudos para la preparación de la comida y alimentos empacados son almacenados en la comisaría. La MFF debe regresar a la comisaría cada día de operación, para ser limpiada y para re-almacenar alimentos de alto riesgo que deben mantenerse fríos o calientes.

Alimentos destinados para venta en una MFF no pueden ser almacenados en una residencia privada, tampoco pueden ser almacenados en la MFF cuando no esté en operación. Todos los alimentos deben ser regresados y ser almacenados en la comisaría al final de cada día de operación.

En general –pero no siempre- las comisarías son instalaciones de alimentos que han obtenido un permiso de venta de alimentos y están sujetas a ser aprobadas caso por caso.

### 4. ¿PUEDO DEJAR MI INSTALACIÓN MÓVIL DE COMIDA ESTACIONADA EN EL SITIO DE OPERACIÓN TODO EL TIEMPO?

DEH tendrá en cuenta el sitio(s), el menú y el plan de operaciones para determina la frecuencia de cuanto deben presentarse las MFFs a su comisaria y/o traslado. Ver Plan de Operaciones, #17 a continuación.

## **5. ¿PUEDO ESTACIONAR MI INSTALACIÓN MÓVIL O CARRO DE EMPUJE EN MI HOGAR?**

CalCode requiere que una instalación móvil de alimentos debe almacenarse en una comisaria u otro lugar aprobado donde esté protegida de la contaminación. En el condado de Humboldt, DEH aprueba lugares de almacenamiento para MFFs sobre una base de caso por caso. Ordenanzas de planificación y/o zonificación locales pueden aplicar a los vehículos comerciales almacenados en casa particular o en la vía pública.

## **6. COMPRE UN MFF DE UNA PERSONA QUE ANTERIORMENTE LO OPERABA EN EL CONDADO DE HUMBOLDT. ¿CÓMO PUEDO OBTENER EL PERMISO PARA EL CARRO DE EMPUJE O CAMIÓN?**

Si la MFF fue autorizada recientemente en Humboldt, es probable que ya cuente con la insignia de Códigos y Normas (si es necesario) y está equipado para cumplir con CalCode. DEH evaluará el MFF una vez que se ha presentado una solicitud de permiso. Los solicitantes podrán revisar los archivos que contiene los registros anteriores con respecto a una instalación móvil de alimentos en oficina de la División de Salud Ambiental, a petición.

## **7. HE COMPRADOR UNA INSTALACIÓN MÓVIL DE ALIMENTOS FUERA DEL CONDADO DE HUMBOLDT. ¿CÓMO PUEDO OBTENER PERMISO AQUÍ?**

Todas las MFFs deben cumplir con los requisitos de CalCode. Además, si la unidad es un MFF ocupado, debe tener una insignia de C&S. DEH evaluará el MFF para la conformidad de CalCode una vez que se presente una solicitud de permiso. Unidades mayores puede que no cumplan con las normas reguladoras actuales, y pueden requerir renovaciones antes de recibir el permiso.

## **8. ESTOY EN EL PROCESO DE CONSTRUIR UNA MFF. ¿TENGO QUE PRESENTAR PLANES?**

Sí. Toda nueva construcción o remodelación de estos vehículos (carretas, camiones, tráiler, etc.) se deben hacer de acuerdo a los planes que han sido revisados y aprobados por DEH. Todos los planes deben ser revisados y aprobados antes de la construcción. La aprobación final se concede después de verificación ámbito, que el proyecto se completo de acuerdo con los planes aprobados, y que el vehículo tiene una insignia de la aprobación del Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario de la División de Códigos y Normas de California. Vea DEH “Directrices para Instalaciones Móviles de Alimentos y Unidades de Apoyo Móvil” para obtener información sobre los planes y presentación.

## **9. ¿QUÉ PASA SI TENGO LA INTENCIÓN DE COMPRA UNA NUEVA INSTALACIÓN MÓVIL DE ALIMENTOS PREFABRICADA?**

Por favor consulte con DEH antes de ordenar o compra. Los planes para una MFF fabricada pueden necesitar aprobación, y las unidades deben ser construidas a “estándares de California.” In la mayoría de los casos, los constructores pueden suministrar los materiales necesarios para la revisión del plan. Algunas unidades fabricadas pueden recibir la insignia de Códigos y Normas en la fabrica antes de su envío.

## **10. ¿PUEDO USAR UNA HIELERA EN LUGAR DE UN REFRIGERADO PARA ALMACENAR PERROS CALIENTES Y OTROS ALIMENTOS?**

No. Se requiere refrigeración mecánica para almacenar cualquier alimento potencialmente peligroso (PHFs por sus siglas en inglés). Refrigeración debe cumplir con Estándar NSF (por sus siglas en inglés) 7 o equivalente. Bebidas potencialmente no peligrosas como los refrescos enlatados o embotellados pueden ser almacenados en una hielera u otro recipiente.

## **11. ¿NECESITO UN FREGADERO CON TRES COMPARTIMIENTOS EN MI INSTALACIÓN MÓVIL DE ALIMENTOS?**

Esto depende en la operación y el menú. Operaciones tipo carreta que utilizan un número limitado de utensilios pueden mantener un suministro adecuado de los utensilios limpios a mano para la operación diaria, y todos los utensilios se lavan, enjuagan y desinfectan en la comisaria. MFFs ocupados, donde se produce la extensa preparación de alimentos dentro del vehículo casi siempre necesitaran un fregador de tres compartimentos para lavado de vajilla. Cómo y donde desinfecta los utensilios deben ser incluidos en su plan de operaciones.

## **12. ¿CUANDO NO ES NECESARIO UN FREGADOR DE LAVAMANOS?**

Un fregador de lavamanos no es necesario si la MFF únicamente vende alimentos pre empacados en su envase original, y/o dispensa bebidas no potencialmente peligrosas de una dispensadora a granel. De lo contrario, todas las MFFs necesitan un lavamanos con agua tibia.

## **13. ¿PUEDO OPERAR UNA PARILLA AL LADO DE MI MFF?**

No. Toda la cocinada en una operación MFF se debe llevar a cabo adentro de la MFF. Usted no puede cocinar en una parilla al lado de su MFF.

## **14. ¿NECESITO UNA TARJETA DE MANEJADOR DE COMIDA O UNA CERTIFICACIÓN DE GERENTE DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS PARA MANEJAR UN CAMIÓN DE COMIDA O CARRETA?**

Los requisitos de capacitación para operadores de MFFs dependen del tipo de preparación de alimentos en la unidad:

- a. Para operaciones de MFF preparación de alimentos potencialmente peligrosos, al menos una persona requiere tener una Certificación de Gerente de Seguridad Alimentaria valida; el resto de los empleados deben tener una Tarjeta de Manejador de Comida.
- b. Para operaciones MFF de MFF que ofrecen solo los alimentos pre empacado, todos los empleados deben tener una Tarjeta de Manejador de Comida valida.

## **15. ¿QUÉ ES UNA UNIDAD DE APOYO MÓVIL (MSU POR SUS SIGLAS EN INGLÉS)?**

Se requiere un MSU cuando opera un camión no motorizado, tráiler o carreta que funciona en un solo lugar y no devuelto a la comisaria diario. El MSU dedica servicio al tráiler o carreta fijas y es necesario regresar a la comisaria diario. El MSU debe ser capaz de transportar tanques de agua potable y tanque de aguas residuales, suministro y alimentos hacia y desde la unidad que sirve. Los MSUs deben ser aprobados por DEH, y únicamente puede dar servicio a operaciones de MFF que utilizan preparación limitada de alimentos.

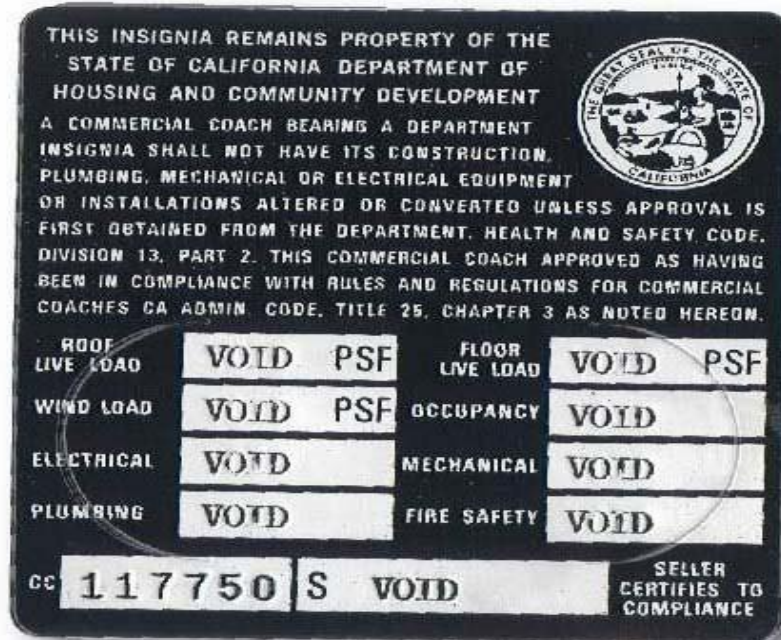
## **16. ¿QUÉ ES PREPARACIÓN LIMITADA DE ALIMENTOS?**

"Preparación Limitada de Alimentos" incluye ciertos procesos de cocinar (calentar, freír, hornear, asar, hacer palomitas, cocinar perros calentados al vapor o hervidos); raspar hielo; mezclar; ensamblaje de alimentos no pre empacados; repartir y porciones alimento potencialmente no peligrosos; rebanar y cortar alimentos en un superficie de cocinar caliente en el proceso de cocinar (p.ej., carne asada, carne rebanada & cebollas; y la preparación de bebidas que son para servicio inmediato en repuesta a una orden de consumidor individual, que no contiene productos lácteo congelados. "Preparación limitada de Alimentos" no incluye ninguno de los siguientes: rebanar y cortar (a menos que sea un la superficie de cocinar caliente); descongelar; enfriar alimentos potencialmente peligrosos cocinados; moler ingredientes crudos o alimentos potencialmente peligrosos; recalentamiento de alimentos potencialmente peligrosos para mantener calientes(a excepción de los perros calientes y tamales cocinados al vapor o hervidos en envoltura incomedible); mantenimiento en caliente, de alimento no pre empacados potencialmente peligrosos (excepto para asar elote en la mazorca, perros calientes al vapor o hervidos, y tamales en la envoltura original, no comestible); lavado de alimentos; y cocinar los alimentos potencialmente peligrosos para el uso mas tarde.

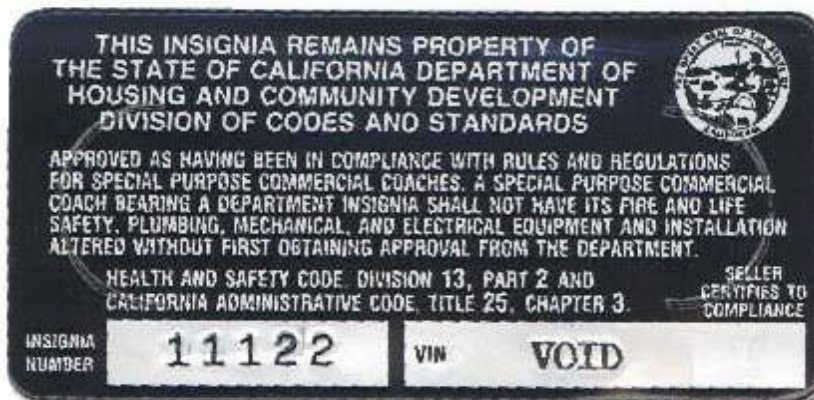
## **17. ¿QUÉ ES UN PLAN DE OPERACIONES, Y POR QUÉ NECESITO UNO?**

Su plan de operaciones detalla todos los aspectos de su Instalación Móvil de Alimentos. Incluye cómo y dónde va a mover y almacenar su unidad, preparar la comida, limpiar y desinfectar las superficies en contacto con alimentos, obtener y transportar agua potable, y retirar y disponer de las aguas residuales. El DEH utilice su plan de operaciones como el base para la aprobación de su operación móvil de alimentos. El detalle más preciso que proporcione, será más probable aprobado su permiso y el plan. Recuerde, su plan de operación debe cumplir con CalCode.

Antes de comprar una instalación móvil de alimentos nueva o usada, la División de Salud Ambiental recomienda que usted desarrolle un PLAN DE OPERACIONES que toma en cuenta los requisitos de CalCode, incluyendo el uso de la comisaria para la preparación de alimentos y almacenamiento todos los días.



Un ejemplo de la Insignia Estatal de Aprobación o Insignia Departamental emitido a unidades modulares comerciales.



Un ejemplo de una Insignia Departamental de aprobación emitido a unidades modulares comerciales de propósito especial.