Carreta de Alimento Móvil

Para obtener un permiso para operar una Carreta de Alimento Móvil, debe tener un vehículo que sea inspeccionado y permitido por la División de Salud Ambiental del Condado de Kern.

Los artículos que pueden ser vendidos de una Carreta de Alimento Móvil incluyen: Hot Dogs cocidos al vapor o hervidos, elotes cocidos al vapor o hervidos, tamales, alimentos pre-empaquetados aprobados, churros, café y té.

Días de inspección de vehículos son cada Martes de 8:00-10:00 a.m.

Departamento de Servicios de Salud Pública del Condado de Kern
División de Salud Ambiental

2700 M Street, Suite 300
Bakersfield, CA 93301
Teléfono (661) 862-8740
Fax (661) 862-8701

Revisado diciembre 2021

Para obtener un permiso de salud para operar una Carreta de Alimento Móvil, debe cumplir con los requisitos que se indican a continuación:

1. Registro corriente del Departamento de Vehículos Motorizados (DMV).
2. El nombre de la Instalación/Negocio, ciudad, estado, código postal y el nombre del propietario/titular (si es diferente al nombre de la instalación) debe ser claramente visible en la Carreta de Alimento Móvil. El color de las letras debe contrastar con el color de la Carreta de Alimento Móvil. La información de la instalación/negocio debe aparecer como sigue:

Nombre de la Instalación/Negocio	(escrito por lo menos 3 pulgadas de alto)
Cuidad, Estado, Código Postal	(escrito por lo menos 1 pulgada de alto)
Nombre del Titular, si aplicable	(escrito por lo menos 1 pulgada de alto)

Para obtener su permiso, traiga la Carreta de Alimento Móvil y lo siguiente al Departamento de Salud Ambiental del Condado de Kern:

1. Aplicación completa
2. Menú completo

3. Autorización de Comisaría completa
   - La Carreta de Alimento Móvil debe utilizar una comisaría aprobada. La Carreta de Alimento Móvil debe ir a la comisaría, al menos una vez al día para conseguir alimento y suministros, ser limpiada, para desechar los restos de comida, para almacenar alimentos **no utilizados**, para llenar el tanque de agua fresca, y para desechar las aguas residuales en un recipiente aprobado.
   - **El dueño** de la comisaría debe firmar el formulario de comisaría en la línea de firma correcta y poner sus iniciales en las casillas, indicando que servicios se prestan. **NO** se aceptarán formularios de comisaría incompletas.
   - **NOTA:** Cualquier instalación funcionando como una comisaria para un vehículo móvil necesita un permiso de comisario con nuestro departamento. Póngase en contacto con nuestra oficina para verificar si su comisario tiene un permiso de comisario aprobado.
   - Si su comisario está localizado fuera del Condado de Kern, una forma de Comisaria Fuera del Condado es requerido. Comisarias ubicadas fuera del condado necesitan estar localizados dentro de una hora de distancia de manejo de la operación prevista.
4. Autorización para uso de Baño completa
   - La Carreta de Alimento Móvil no puede permanecer detenida durante más de dos horas al menos que la Carreta de Alimento Móvil opera dentro de 200 pies de un baño e instalación de lavado de manos aprobados y disponibles (para uso de los empleados, solamente).

- El baño debe estar equipado con agua caliente, jabón y toallas de papel en dispensadores montados de forma permanente.
  - El uso de baños en una residencia personal está **¡PROHIBIDO!**
  - Baños portátiles **NO** están autorizados.

5. Itinerario completo
   - Lista de todos los días, horas y ubicaciones de operación.

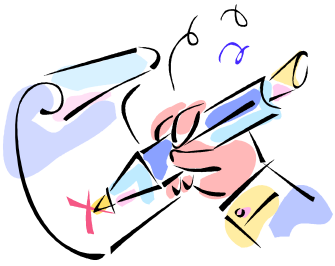
6. Registro corriente del Departamento de Vehículos Motorizados (DMV)
   - Información del vehículo debe coincidir con el nombre y dirección del dueño de la instalación/negocio.

7. Certificación para Gerente de Seguridad Alimentaria
   - Por lo menos una (1) persona que opera La Carreta de Alimento Móvil debe ser designado como Gerente de Seguridad Alimentaria y tener un Certificado para Gerente de Seguridad Alimentaria. Un individuo no puede ser designado como Gerente de Seguridad Alimentaria para más de un (1) permiso de salud.
   - Los empleados/operadores adicionales de la Carreta de Alimento Móvil deben obtener la Certificación de Manipulador de Alimentos.

   - La información acerca de estos requisitos se adjunta.

TODOS LOS FORMULARIOS DEBEN TENER LA FIRMA ORIGINAL DEL DUEÑO/TITULAR O SU PERMISO SERÁ NEGADO.

¡FIRMAS FOTOCOPIADOS NO SE ACEPTARAN!



El Operador de la Carreta de Alimento Móvil debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Sólo Hot Dogs y Elotes cocidos al vapor o hervidos, tamales, y alimentos pre-empaquetados aprobados se pueden vender. La venta de otros alimentos potencialmente peligrosos (chili, queso, frijoles, etc.) está **¡ESTRICTAMENTE PROHIBIDO!**

2. Todo alimento debe mantenerse, almacenarse, y servirse de la carreta. Mesas están **¡ESTRICTAMENTE PROHIBIDAS!**

3. Una unidad de refrigeración capaz de mantener los alimentos a 41 °F o menos debe estar instalada en la Carreta de Alimento Móvil.

4. La Carreta de Alimento Móvil debe tener una estación de lavado de manos con agua caliente que mantiene 100 °F durante las horas de operación.

5. Todos los alimentos y los suministros deben ser de una fuente aprobada. Ningún artículo de alimento o suministro puede ser almacenado en su casa. Ningún alimento se puede preparar en su casa.

6. Todos los equipos, gabinetes y compartimentos deben ser lisos, de fácil acceso y fácil de limpiar.

7. Equipos y utensilios deben estar construidos con materiales no tóxicos. No se permite la madera.

8. Equipos de alimentos deben limpiarse y desinfectarse regularmente.

9. Sólo alimento puede ser vendido en la Carreta de Alimento Móvil. La venta de cigarrillos, juguetes y fuegos artificiales está **¡PROHIBIDO!**

10. El uso de barbacoas al aire libre, parrillas o cualquier otro equipo de cocinar al aire libre está **¡ESTRICTAMENTE PROHIBIDO!**

11. La Carreta de Alimento Móvil no puede operar de Lunes a Viernes dentro de 150 pies de cualquier escuela del condado.

12. La Carreta de Alimento Móvil no puede operar (en la Ciudad de Bakersfield) dentro de 300 pies de cualquier centro público, parque*, escuela o parque de juegos.

ATENCIÓN SOBRE ROSTIZADORES DE ELOTES/PAPAS

La operación de un rostizador de elotes/papas requiere una carreta secundaria con un refrigerador instalado. La carreta secundaria debe ser utilizada como unidad de almacenamiento para elotes y papas crudas, y condimentos. La carreta secundaria y el rostizador deben ser inspeccionados y aprobados por este Departamento. Se permitirá operar un rostizador solamente en eventos comunitarios aprobados y remates.

Cuotas requeridas:

- La Carreta de Alimento Móvil debe ser inspeccionada y la aplicación de permiso de salud aprobada antes de la venta de alimentos. Todos los nuevos Titulares están obligados a pagar una cuota de aplicación y una cuota de permiso de salud en el momento de la inspección.

- Los permisos de salud son válidos desde el 1 de Julio al 30 de Junio de cada año. Se requiere una cuota del permiso completa para los permisos obtenidos entre el 1 de Julio y el 31 de Diciembre. Se concede una cuota del permiso prorrateada para los permisos obtenidos entre el 1 de Enero y el 30 de Junio. Un paquete de renovación de permiso será enviado por correo al operador antes del 30 de Junio y se debe renovar antes del 31 de Julio para evitar la cuota de penalidad.

Cuota completa (1 de Julio – 31 de Dic.)

Riesgo	Cuota de Aplicación	Cuota de Permiso	Cuota Total
Moderado	$135	$580	$715

Permisos/Licencias Adicionales:

Además de obtener un permiso de Salud Ambiental, el operador de la Carreta de Alimento Móvil puede necesitar obtener uno o más de los siguientes:

- Una licencia de negocio de la cuidad y/o del condado
- Un permiso Transitorio de negocio al aire libre, si se opera en la ciudad de Bakersfield
- *Un permiso de Parques de la Cuidad de Bakersfield, si la Carreta de Alimento Móvil operará dentro de un parque de la ciudad

Es la responsabilidad del Operador de asegurar que operación de la Carreta de Alimento Móvil está en cumplimiento con ordenanzas y/o reglamentos de la Ciudad, Condado o Estado. Consulte con la ciudad apropiada en la que la carreta operará.

VEASE LA LISTA ADJUNTA PARA INFORMACIÓN DE CONTACTO DE AGENCIA

ENVIRONMENTAL HEALTH PERMIT APPLICATION FORM

Environmental Health Division of Public Health Services
Department 2700 "M" Street, Suite 300, Bakersfield, CA 93301

661-862-8740
661-862-8701(fax)

☐ New Business	☐ Ownership Change Date: _____	☐ Information Change Date: _____

Type of Ownership: ☐ Sole Proprietor ☐ Partnership ☐ Corporation ☐ Other:_____

Check all that apply:			
	☐ Food Facility	☐ Hotel/Motel: Total Number of Rooms _____	
	☐ Mobile Food Facility	☐ Swimming Pool	☐ Commissary
	☐ Temporary Food Facility	☐ Wading Pool	☐ Water System-Food Facility
	☐ Community Event Sponsor	☐ Spa Pool	☐ Tobacco Retailer: BOE#_____

OWNER INFORMATION

Owner Name:					
Owner Address:					
City:		State:		Zip:	
Home Phone:	( )	Business Phone:	( )	Fax:	
Partner(s)/Corp Name:					
Care Of:		E-Mail Address:			
Mailing Address:					
City:		State:		Zip:	

FACILITY/BUSINESS INFORMATION

Facility Name (DBA):					
Address:					
City:		State:		Zip:	
Phone:	( )	Alternate phone:	( )	Fax:	( )
Care Of:		E-Mail Address:			
Mailing Address:					
City:		State:		Zip:	
Water Provider					

BILLING INFORMATION

Mailing Address for invoice to renew annual permit: ☐ Business Mailing Address ☐ Owner Address ☐ Other

If you checked other, what is the address? _____

Care of:_____

Approval of this application and issuance of an Environmental Health Permit is required before commencing operation. Failure to obtain both may result in a misdemeanor citation and/or closure. The undersigned applicant agrees to operate in accordance with all applicable state laws and local ordinances.

_____	_____	_____
Signature of Applicant	Print Name	Date

PERMIT(S) AND FEE(S) ARE NOT TRANSFERABLE. **PERMIT FEE(S) MUST BE SUBMITTED WITH PERMIT APPLICATION.**

TOBACCO RETAIL TRAINING	***FOR OFFICIAL USE ONLY***			
	Program ID	PE	Date Mailed	Facility ID
	Previous Owner ID	New Owner ID	Map #	Service Request #
	Total Fees Paid	Received By	Date Paid	Accounting ID

INSTALACIÓN DE ALIMENTO MÓVIL
APLICACIÓN DE PERMISO DE SALUD AMBIENTAL (Parte 2)

Elija una instalación de la lista abajo y complete las formas Correspondientes

	Carreta de Empuje de Helado	Vehículo de Produce/Fruta	Camion de Helados/Vehículo de Pre Empaquetados	Carreta de Hotdog/Churro/Café /Raspados	Unidad de Preparación de Alimento Móvil
Documentos Adicionales Requeridos	**1.** ID **2.** Permiso de Venta, si corresponde **3.**Autorizacion de Comisaria **4.**Autorización de Comisaria fuera del condado si corresponde	**1.** ID **2.** Registro de DMV **3.** Autorización de Comisaría, si corresponde **4.** Autorización de Comisaria de Fuera del Condado, si corresponde **5.** Autorización de Baño **6.** Menú **7.** Itinerario **8**. Permiso de Venta si vende en el remate	**1.** ID **2.** Permiso de Venta/Licencia de Nombre Ficticio **3.** Registro de DMV **4.** Autorización de Comisaría **5.** Autorización de Comisaria Fuera del Condado, si corresponde **6.** Menú **7.** Itinerario **8.** Certificado para Gerente de Seguridad Alimentaria, si se aplica **(Uno para cada Permiso)** y tarjetas de manipulador de alimentos para empleados, si corresponde **9.** Insignia del estado de California **10.** Certificación de leche y productos lácteos del Departamento de Alimentos y Agricultura de California, si corresponde	**1.** ID **2.** Permiso de Venta **3.** Registro de DMV **4.** Autorización de Comisaría **5.** Autorización de Comisaria Fuera del Condado, si corresponde **6.** Autorización de Baño **7.** Menú **8.** Itinerario **9.** Certificado para Gerente de Seguridad Alimentaria **(Uno para cada Permiso)** **10.** Insignia del estado de California (no aplicable para carritos)	**1.** ID **2.** Permiso de Venta **3.** Registro de DMV **4.** Autorización de Comisaría **5.** Autorización de Comisaria Fuera del Condado, si corresponde **6.** Autorización de Baño **7.** Menú **8.** Itinerario **9.** Certificado para Gerente de Seguridad Alimentaria **(Uno para cada Permiso)** **10.** Insignia del estado de California **11.** Inspección de incendios

Información de Vehículo	*Marca, Modelo y Año de Vehículo*	*Estado*	*Número de matrícula*

Certificación para Gerente de Seguridad Alimentaria	*Nombre de Examen*	*Número de Certificado*	*Fecha de Examen*
	Nombre de Persona Certificada		*Fecha de Vencimiento*

Por la presente declaro, bajo pena de perjurio, que la información indicada arriba está actualizada y veraz, a lo mejor de mi conocimiento y acuerdo en operar en conformidad con el Código de Salud de California y Seguridad (División 104, la Parte 7, el Capítulo 4).

Firma de Solicitante **Letra de Molde** **Fecha**

Autorización de Comisaría

La autorización debe tener una firma original por **el dueño/titular** de la comisaría

Yo, el dueño/titular de la instalación de alimento notada abajo, permitiré que mi instalación sirva como una comisaría para la instalación de alimento móvil notada abajo. Entiendo que como una comisaría para la instalación de alimento móvil, debo permitir que la unidad móvil vuelva para mantenimiento cada día. Entiendo que firmando esta forma mi instalación será inspeccionada para asegurar que se cumplan los requisitos.

Nombre de Instalación de Alimento			
Dirección, Ciudad			
Días/Horas de Operación			
Teléfono de Día		Correo Electrónico	

Nombre de Instalación de Alimento Móvil	
Número de Matrícula de Alimento Móvil	

Los siguientes servicios gobernados por la Sección 114326 del Código de Alimento de Venta al público de California son proporcionados a la Instalación de Alimento Móvil notada arriba y son indicados por mis iniciales como sigue:

Iniciales			Iniciales
	Adecuado almacenaje frío y seco para alimento, utensilios, y otras provisiones. La área de almacenaje para mi alimento y provisiones es separada del alimento de instalaciones de alimento móvil y provisiones.	Una área de preparación de alimento para las instalaciónes de alimento móvil que conducen preparación de alimento.	
	Agua potable para llenar los tanques de agua.	Sistema de disposición aprobada para la disposición de agua de desecho y grasa.	
	Lavadero de 3 compartimientos para desinfectar utensilios.	Área de disposición aprobada para la disposición de basura.	
	Agua caliente y fría bajo presión y una área designada para limpiar el vehículo.		

Yo acuerdo en cumplir con las provisiones de la Sección 114326 del Código de Alimento de Venta al público de California. Certifico que la información proporcionada es verdadera y correcta al mejor de mi conocimiento. Es un delito de menor cuantía a sabiendas cualquier declaración falsa en relación a una aplicación.

Firma de Dueño/Titular de la **Comisaría** Letra de Molde Fecha

Yo, el dueño/titular de la instalación de alimento móvil notada arriba, acuerdo en usar esta instalación de alimento como una comisaría para mantenimiento cada día. Usaré la comisaría para las exigencias notadas arriba. Si no uso a la comisaría, mi Permiso de Salud Ambiental será revocado y debo dejar de funcionar hasta que yo obtenga a otra comisaría y proporcione la prueba al Departamento de Salud Pública del Condado de Kern, División de Salud Ambiental.

Firma de Dueño/Titular de Instalación de **Alimento Móvil** Letra de Molde Fecha

Autorización para Uso de Instalaciones de Baño/Excusado

Las instalaciones de alimento móvil deben ser operadas dentro de la distancia de 200 pies de una instalación de baño/excusado y de lavado de manos aprobado y disponible para asegurar que las instalaciones de baño están disponibles a empleados de la instalación siempre que la instalación de alimento móvil sea parada para conducir negocio de un período de mas de una hora (la Sección 114315 (a).)

Esta forma debe ser completada por y tener **una firma original del dueño/titular del negocio que proporciona las instalaciones de baño/excusado** para una carreta de alimento móvil o unidad de preparación de alimento móvil que estará operando en una ubicación fija.

Nombre del Negocio		*FA # de Permiso*
Dirección de Negocio	*Cuidad, Estado, Código Postal*	*Teléfono*
Días de Operación	*Horas de Operación*	

Su firma en la línea abajo indica que usted consiente en permitir la instalación móvil conocida como:

Nombre de la Instalación Móvil	
Número de Matrícula de Alimento Móvil	

usar sus instalaciones de baño/excusado. El baño tiene un lavamanos equipado con agua caliente y fría, un grifo que se auto mezcla, y se suministra según sea necesario con jabón y toallas de servicio singular en dispensadores montados permanentemente.

Firma del Dueño/Titular de Baño	**Letra de Molde**	**Fecha**
Firma del Dueño/Titular de Instalación de Alimento Móvil	**Letra de Molde**	**Fecha**

ITINERARIO PARA ALIMENTO MÓVIL Y HORARIO DE OPERACIÓN

IMPORTANTE: Tenemos que contactarnos con usted para inspeccionar su vehículo. Favor de llamar a este Departamento si alguna de la siguiente información cambiara. La falta de proporcionar información precisa puede resultar en la suspension del permiso.

Nombre de Negocio de Alimento Móvil:	
Numero de Matrícula de Vehículo:	
Número de Teléfono Celular de Alimento Móvil:	

Marque una de las siguientes casillas:

NOTA: Usted debe obtener la licencia apropiada de negocio para **cada** ubicación y adherirse a las ordenanzas de la ciudad apropiada y/o del Condado. Falta de hacer lo anotado, puede resultar en multas /penalidades no reguladas por este departamento.

☐	Yo planeo operar en una sola ubicación. La dirección en la que voy a operar es:_____ **Información completa (días / horas de operación) en la página siguiente**
☐	Yo planeo operar en varias ubicaciones o en una ruta **Información completa (días / horas de operación) en la página siguiente**

Yo, el propietario/titular del permiso de la instalación móvil de alimentos notada arriba, estoy de acuerdo a adherir al siguiente itinerario. Me pondré en contacto con el Departamento de Servicios de Salud Pública del Condado de Kern, División de Salud Ambiental si mi itinerario cambiara. Entiendo que si se me encuentra operando en una ubicación no autorizada por este departamento, mi Permiso de Salud Ambiental será revocado y debo dejar de operar hasta que someta un itinerario aprobado con autorización de baño correspondiente(s).

Firma de Propietario/Titular de Instalación de Alimento Móvil | Letra de Molde | Fecha

Listar todos los días, horas y ubicaciones de operación

(Adjunte páginas adicionales si es necesario. Vea el ejemplo)

Si ubicación/es de operación cambian, debe informar nuestra oficina llamando al (661) 862-8740.

Fecha	Tiempo		Ubicación (Dirección y Ciudad)
Martes Y Jueves	Iniciar: 9:00 Parar: 10:00	AM/PM AM/PM	2700 Calle M, Bakersfield
Miercoles Y Viernes	Iniciar 8:00 Parar: 3:00	AM/PM AM/PM	1234 Calle En Otro Lugar, Bakersfield
	Iniciar: Parar:	AM/PM AM/PM	
	Iniciar: Parar:	AM/PM AM/PM	
	Iniciar: Parar:	AM/PM AM/PM	
	Iniciar: Parar:	AM/PM AM/PM	
	Iniciar: Parar:	AM/PM AM/PM	
	Iniciar: Parar:	AM/PM AM/PM	
	Iniciar: Parar:	AM/PM AM/PM	
	Iniciar: Parar:	AM/PM AM/PM	
	Iniciar: Parar:	AM/PM AM/PM	
	Iniciar: Parar:	AM/PM AM/PM	
	Iniciar: Parar:	AM/PM AM/PM	
	Iniciar: Parar:	AM/PM AM/PM	
	Iniciar: Parar:	AM/PM AM/PM	
	Iniciar: Parar:	AM/PM AM/PM	

Mobile Food Menu
(Menú para Unidad Móvil)

Mobile Name (Nombre de Instalación):	**Mobile Address** (Dirección de Instalación):

Assembled Items (Artículos Ensamblados):		
☐ Burritos	☐ Pizza	☐ Sandwiches (Sándwiches)
☐ Tacos	☐ Tamales	
☐ Other (Please list) Otro (Listar por favor):		
Meat, Fish and Poultry (Check all that apply) Carne, Pescado y Carne de Ave (Marque todos los que aplican):		
☐ Al Pastor	☐ Bacon (Tocino)	☐ Beef (Carne de Res)
☐ Chicken (Pollo)	☐ Chorizo	☐ Fish (Pescado)
☐ Goat (Chivo)	☐ Ground Beef (Carne de Res Molida)	☐ Ham (Jamón)
☐ Hotdogs	☐ Lamb (Cordero)	☐ Lunch Meats (Carnes Frías)
☐ Polish Dogs (Hot Dogs Polacos)	☐ Pork (Puerco)	☐ Sausage (Salchicha)
☐ Shellfish (Mariscos)	☐ Shrimp (Camarón)	☐ Turkey (Pavo)
☐ Other (Please list) Otro (Listar por favor):		
Side Dishes (Check all that apply) Acompañamientos (Marque todos los que aplican):		
☐ Baked Beans (Frijoles Enlatados)	☐ Boiled Beans (Frijoles de la Olla)	☐ Chili (Chile con/sin Carne)
☐ Corn (Elote)	☐ Eggs (Huevos)	☐ French Fries (Papas fritas)
☐ Pasta	☐ Refried Beans (Frijoles Refritos)	☐ Rice (Arroz)
☐ Other (Please list) Otro (Listar por favor):		
Salads (Check all that apply) Ensaladas (Marque todos los que aplican):		
☐ Ceviche	☐ Chicken Salad (Ensalada de Pollo)	☐ Egg Salad (Ensalada de Huevo)
☐ Fruit Salad (Ensalada de Fruta)	☐ Green Salad (Ensalada Verde)	☐ Pasta Salad (Ensalada de Pasta)
☐ Potato Salad (Ensalada de Papa)	☐ Tuna Salad (Ensalada de Atún)	
☐ Other (Please list) Otro (Listar por favor):		
Soups (Please list) Sopas (Listar por favor):		
Produce (Check all that apply) Productos (Marque todos los que aplican):		
☐ Cabbage (Repollo)	☐ Cilantro	☐ Cucumber (Pepino)
☐ Jalapeno Pepper (Chile Jalapeño)	☐ Lemon/Limes (Limón/Lima)	☐ Lettuce (Lechuga)
☐ Onion (Cebolla)	☐ Radish (Rábano)	☐ Tomato (Tomate)
☐ **Cut Fruit (Please list)** Fruta Picada (Listar por favor):		

Mobile Food Menu, Page 2

(Menú para Unidad Móvil)

Condiments (Check all that apply) **Condimentos (Marque todos los que aplican):**		
☐ Cheese (Please List) Queso (Listar por favor):		
☐ Guacamole	☐ Ketchup (Catsup)	☐ Mayonnaise (Mayonesa)
☐ Mustard (Mostaza)	☐ Nacho Cheese (Queso para Nachos)	☐ Pickles (Pepinillos)
☐ Relish (Pepinillo)	☐ Salsa	☐ Sour Cream (Crema)
☐ Other (Please list) Otro (Listar por favor):		
Prepackaged Foods (Check all that apply) **Alimentos Pre-enpaquetados (Marque todos los que aplican):**		
☐ Candy (Dulces)	☐ Chips (Papitas Fritas)	☐ Cookies (Galletas)
☐ Other (Please list) Otro (Listar por favor):		
Other Snacks (Check all that apply) **Otros Aperitivos (Marque todos los que aplican):**		
☐ Churros	☐ Ice Cream (Helados)	☐ Popcorn (Palomitas)
☐ Shaved Ice (Raspados)	☐ Soft Serve Ice Cream (Helado Blando)	
☐ Other (Please list) Otro (Listar por favor):		
Drinks (Check all that apply) Bebidas **(Marque todos los que aplican):**		
☐ Bottled Water (Agua Embotellada)	☐ Canned Soda (Soda Enlatada)	☐ Champurrado
☐ Coffee (Café)	☐ Horchata	☐ Hot Chocolate (Chocolate Caliente)
☐ Tea (Té)		
☐ Other (Please list) Otro (Listar por favor):		
Produce/Fruit Vehicle (Please list) **Vehículo de Produce/Fruta (Listar por favor):**		
NOTE: If selling food other than whole produce (i.e. nuts, seasoning, etc) a commissary form is required. **NOTA: Si la venta de alimento aparte de producto entero (es decir, nueces, condimentos, etc) se requiere una forma de la Comisaría.**		

I, the owner/permittee of the Mobile Food Preparation Unit noted above, agree to adhere to the above menu. I will contact Kern County Public Health Services Department, Environmental Health Division if my menu and/or cooking equipment should change. I understand that if I am found to be operating non-approved cooking equipment and/or am serving food not approved by this department, my Environmental Health Permit will be revoked and I must stop operating until permission to continue operation by this department is received. (Yo, el propietario/titular de la Unidad de Preparación de Alimento Móvil notada arriba, acuerdo a adherir al menú notado arriba. Me pondré en contacto con el Departamento de Servicios de Salud Pública del Condado de Kern, División de Salud Ambiental si mi menú y/o equipo para cocinar cambiara. Entiendo que si me encontrara operando equipo de cocina no aprobado y/o sirviendo alimentos no aprobado por este departamento, mi Permiso de Salud Ambiental será revocado y debo dejar de operar hasta que se reciba de este departamento el permiso para continuar con la operación).

Signature of Mobile Food Unit Owner/Permittee Firma de Propietario/Titular de Unidad de Preparación de Alimento Móvil	Print Name Letra de Molde	Date Fecha

Food Handler Card and Food Safety Certification Trainers and Providers

Food Handler Card

Beginning June 1, 2011 all employees, with some exemptions, that are involved in the preparation, storage or service of food must obtain a food handler card. Some examples of a food handler include wait staff, chefs, head cooks, bussers, bartenders, host/hostesses that handle food, beverage pourers. If a person has a valid Food Protection Manager Certification, then he/she does not need to obtain a California Food Handler Card. Frequently asked questions and answers, including information on exempt employee criteria, can be found at California Food Handler Law Guidelines. There are several providers that may offer the course. However, you must pass an approved exam to be certified. The exams listed below are recognized in California:

Organization & Phone	Web Site
National Restaurant Association ServSafe® (800) 765-2122	www.FoodHandlerUSA.com
National Registry of Food Safety Professionals (800) 446-0257	www.nrfsp.com
State Food Safety 801-494-1416	www.StateFoodSafety.com
Prometric 800-624-2736	www.prometric.com/foodsafety
Premier Food Safety 800-676-3121	www.premierfoodsafety.com

Food Protection Manager Certification

Any food facility that prepares or serves non-packaged, potentially hazardous food must have a certified food safety person. Some examples of food facilities that require a certified food safety person include restaurants, some grocery stores and mini markets, delis, hot food trucks, refreshment stands and commissaries. There are several providers that may offer the course. However, you must pass an approved exam to be certified. The exams listed below are recognized in California:

Organization & Phone	Web Site
National Restaurant Association ServSafe® (800) 765-2122	www.FoodHandlerUSA.com
Prometric 800-624-2736	www.prometric.com/foodsafety
National Registry of Food Safety Professionals (800) 446-0257	www.nrfsp.com
Premier Food Safety 800-676-3121	www.premierfoodsafety.com

FOOD SAFETY CERTIFICATION

TRAINING AND EXAMINATIONS

The following is a list of trainers and certification providers. Please contact the provider of your choice for information on classes, fees and to schedule your training and examination.

Provider	Type of Course(s) Offered	Language(s) Offered
Local Providers		
Premier Food Safety (800) 676-3121 www.premierfoodsafety.com	Local class or online course with a username and password	Classes are in English. Exams are in English, Spanish, Korean, Chinese, Vietnamese, Japanese, Arabic and French.
Lorraine C. Baty, R.D. P.O. Box 962 Ridgecrest, CA 93556 (760) 446-5178	Call for current Ridgecrest class schedule or for independent study guidelines.	Classes are in English. The CPFM exam is available in English, Spanish, Vietnamese, Traditional Chinese and Korean.
California Safety Training Corporation (CSTC) 2130 Brundage Lane Bakersfield, CA 93304 (661) 377-8300 www.cstcsafety.com	Local class, call for current schedule and pricing	English or Spanish
Fidelity Safety & Training (FS&T) 5005 Business Park North Bakersfield, CA 93309 – Class location (866) 221-4045 or (661) 387-8001 www.fidelitysafety.com	Local class, call for current schedule or check on website. Classes are held in Bakersfield every other month.	Classes are in English or Spanish. Exams are in English, Spanish, Japanese, Chinese, Korean, and Vietnamese
All Star Food Safety Training (559) 381-1904 (510) 364-6976 allstarfoodsafety@gmail.com	Local class, call for current schedule.	English and Spanish
Alfredo Lorenzo, CFSP J&E Restaurant Supplies Inc. 430 E 19th St Bakersfield,Ca.93305 661-631-1584 661-631-1586 Fax visit us at www.jerestaurantsupply.com	Local class, call or go on website for current schedule	English and Spanish
Home Study		
A Better Company for Premier Food Safety (800) 676-3121 www.ABetterCompanyFoodSafety.com	Offers an online course with a username and password	Classes are in English. Exams are in English, Spanish, Korean, Chinese, Vietnamese, Japanese, Arabic and French.
Lorraine C. Baty, R.D. P.O. Box 962 Ridgecrest, CA 93556 (760) 446-5178	Call for current Ridgecrest class schedule or for independent study guidelines.	Home study materials are in English. The CPFM exam is available in English, Spanish, Vietnamese, Traditional Chinese and Korean.
California Food Handler School (818) 624-2319 www.makefoodsafe.com	Currently inactive, but individuals can call for private classes	English, Spanish and Korean
Safe-at-the-Plate (888) 804-SAFE (7233) www.safeattheplate.com	Audio cassette or CD-ROM home study	English and Spanish
Western Exterminator Company Janet Yaldezian, R.D., R.E.H.S. (800) 698-2440 or (310) 940-2512	CD-ROM home study	English

Providers Located Outside of Kern County		
A School for the People/La Escuela De La Gente Antonio Barajas (888) 851-FOOD (3663) www.aschoolforthepeople.com contactone@aschoolforthepeople.com	Call for next scheduled class.	English and Spanish.
American Food Safety Institute (800) 723-3873 www.americanfoodsafety.com	Call for next scheduled class.	English and Spanish.
Antelope Valley College – Lancaster, CA (661) 722-6584 www.avc.edu	Call or go website for class schedule	English
California Food Handler School 818) 624-2319www.makefoodsafe.com	Currently inactive, but individuals can call for private classes	English, Spanish, and Korean
California Restaurant Association (800) 794-4272 www.calrest.org	Call for next scheduled class.	English and Spanish.
Fresno Adult & Community Education Paul Smith (559) 248-7010 x205	Call for next scheduled class.	English

Agency Contact List

(Lista de contactos de agencias)

City of Bakersfield	COUNTY	STATE	Federal
City Business License 1600 Truxtun Ave (661) 326-3762 www.ci.bakersfield.ca.us	**County Clerk-Fictitious Names** 1115 Truxtun Ave (661) 868-3588 www.co.kern.ca.us Lic. De Nombre Ficticio	**Department of Community Housing & Development** 3737 Main St., Suite 400 Riverside, CA 92501 (951) 782-4420 www.hcd.ca.gov Insignia	**Internal Revenue Service** Employer Identification Number 4825 Coffee Rd (800) 829-1040
City Planning Department/Zoning 1715 Chester Ave (661) 326-3733 www.ci.bakersfield.ca.us	**County Business License** 1350 Norris Rd., Unit B (661) 391-7690 www.co.kern.ca.us	**Tax and Fee Administration** 1800 30th St, Suite 380 (3rd Flr) (661) 395-2881 www.boe.ca.gov Permiso de Venta del Estado	
Recreation & Parks Department City Parks Permit 1600 Truxtun Ave (661) 326-3866	**County Planning Department** Zoning Approval 2700 M. St. (661) 862-8600 pcd.kerndsa.com	**Department of Motor Vehicles** 3120 F St. (800) 777-0133 www.dmv.ca.gov Registracion del DMV	
Inspeccion de Bomberos →	**County Fire Department** Fire Prevention Unit 5642 Victor St. (661) 391-7080	**Department of Food and Agriculture** Milk and Dairy Foods Control Branch (916) 900-5008 www.cdfa.ca.gov	
	Kern County Department of Agriculture & Measurements Standards 1001 So. Mt. Vernon Ave (661) 868-6300 www.kernag.com	**Department Of Public Health Food and Drug Branch Processed Food Registration** P.O. Box 997435, MS 7602 Sacramento, CA 95899-7435 (916) 650-6500 http://www.cdph.ca.gov/programs/pages/FDB%20processedfoods.aspx	

Outlying City Business Licenses and Zoning Requirements			
City of Arvin Business License/Zoning 200 Campus Dr. (661) 854-3134	**City of Ridgecrest** Business License 100 W. California (760) 499-5026	**City of Taft** Business License 209 E. Kern County (661) 763-1350	**City of Wasco** Business License/Zoning 764 E. St. (661) 758-7231
City of Delano Business License/Zoning 1015 11th Ave (661) 720-2265	**City of Shafter** Business License/Zoning 336 Pacific Ave (661) 746-5001	**City of Tehachapi** Business License/Zoning 115 S. Robinson (661) 822-2200	**City of Maricopa** Business License/Zoning 400 California St (661) 769-8279
City of California City Business License/Zoning 21000 Hacienda Blvd (760) 373-8661	**City of McFarland** Business License/Zoning 401 W. Kern Ave. (661) 792-3091		

Código de Alimento de Venta al Público de California

Division 104 – Environmental Health

Parte 7. Código de Alimento de Venta al Público de California

Efectivo 01 de Enero 2012

Capítulo 2: Definiciones

113818.

(a) "Preparación de Alimentos Limitados" significa la preparación de alimentos que se limita a uno o más de los siguientes:

(1) Calentar, freír, hornear, asar, hacer estallar, raspar de hielo, mezclar, hervir o cocer a vapor de hotdogs, o asamblea de comida no pre-enpaquetada.

(2) Distribución y porcionamiento de alimentos no potencialmente peligrosos.

(3) Guardar, porcionar y distribución de alimentos que se preparan para el servicio de comida satélite por la instalación en el lugar permanente de alimentos o pre-enpaquetados por otra fuente aprobada.

(4) Rebanar y cortar de los alimentos sobre una superficie de cocinar calentada durante el proceso de cocinar.

(5) Cocinar y sazonar a la orden.

(6) Preparación de bebidas que son para el servicio inmediato, en respuesta a un pedido del consumidor individual, que no contengan productos lácteos congelados.

(b) "Preparación de Alimentos Limitados" no incluye ninguno de los siguientes:

(1) Rebanar y cortar a menos que sea en la superficie de cocinar calentada.

(2) Descongelación.

(3) Enfriamiento de alimentos cocinados, potencialmente peligrosos.

(4) Moliendo ingredientes crudos o alimentos potencialmente peligrosos.

(5) Recalentamiento de los alimentos potencialmente peligrosos para mantenerlos calientes, a excepción de los hotdogs al vapor o hervidos y tamales en su envoltura original, no comestible.

(6) Mantener caliente los alimentos no pre-enpaquetados, alimentos potencialmente peligrosos, a excepción de elote rostizado, hotdogs cocidos al vapor o hervidos y tamales en su envoltura original, no comestible.

(7) El lavado de los alimentos.

(8) Cocinar alimentos potencialmente peligrosos para uso después.

113831.

(a) "Instalación de alimento móvil" significa todo vehículo usado en conjunción con una Comisaria u otra instalación de alimento permanente en la cual alimentos se venden o distribuyen de venta al público. "Instalación de alimento móvil" no incluye un "transportador" utilizado para transportar alimentos pre-enpaquetados de una instalación de alimento, u otra fuente aprobada para el consumidor.

(b) "Instalaciones de alimento móvil operando de sitio único " significa al menos uno, pero no más de cuatro, instalaciones de alimento móvil no cerradas, y sus unidades auxiliares, que operan adyacentes una con otra en una ubicación.

Capítulo 4: Requisitos Generales de Seguridad Alimentaria

113984.

(a) Espacio en el mostrador adecuado y apropiado deberá ser proporcionado para todas las operaciones de preparación de alimentos.

(b) A excepción de lo especificado en la subdivisión (c), la preparación de alimentos se llevará a cabo en una instalación de alimento completamente cerrada.

(c) Preparación de alimentos limitados se llevará a cabo dentro de un compartimiento de alimentos o como aprobado por la Agencia de autoridad. Sujeto a la subdivisión (g), esta subdivisión no se interpretará a requerir un compartimento de alimentos adicional cuando la adición de ingredientes para una bebida o dispensación en un contenedor de servir la bebida cuando la bebida se prepara para el servicio inmediato en respuesta a un pedido del consumidor individual.

(d) Alimentos deberán ser preparados con utensilios adecuados y sobre superficies que, antes de su uso, han sido limpiados, enjuagados y desinfectados como se especifica en la Sección 114117 para evitar la contaminación cruzada.

(e) Protección de arriba se proporcionará sobre todo preparación de alimentos, exposición de alimentos, lavado y desinfección y áreas de almacenamiento de alimentos.

(f) Todos los alimentos deberán ser descongelados, lavados, rebanados y enfriados dentro de una instalación de alimento aprobada y completamente cerrada.

(g) Basado en el medio ambiente local, ubicación y otros factores similares, el oficial de autoridad podrá establecer otros requisitos estructurales u operativas, o ambos, para las instalaciones de alimento móvil según sea necesario para asegurar que los alimentos, superficies de contacto con alimentos y los utensilios son de una calidad segura y sanitaria.

Capítulo 7: Agua, Plomería y Residuos

Artículo 1: Agua

114193.1.

Un espacio de aire entre la entrada de suministro de agua y el borde del nivel de inundación de la plomeria, equipo o equipos no alimentarios deberán ser al menos dos veces el diámetro de la entrada de suministro de agua y no puede ser menos de una pulgada.

114195.

(a) La fuente de agua y el sistema deberá ser de capacidad suficiente para satisfacer las demandas maxima de agua de la Instalación de alimentos.

(b) Generación de agua caliente y sistemas de distribución deberán ser suficientes para satisfacer las demandas maximas de agua caliente a través de la instalación de alimento.

Artículo 2: Residuos líquidos

114197.

Residuos líquidos se eliminarán a través del sistema de tuberías aprobadas, y deberán descargar en el alcantarillado público o en un sistema privado aprobado de eliminación de aguas residuales.

114199.

Compartimentos de Equipo que están sujetos a la acumulación de humedad debido a condiciones tales como condensación, goteo de alimento o bebida, o agua de deshielo, deberán ser inclinados hacia una salida que permite el drenaje completo.

114201.

(a) Si se proporciona, una trampa de grasas o interceptor de grasa no deberán estar ubicadas en una area de manipulación de alimentos o utensilios al menos que sea específicamente autorizado por la agencia de autoridad.

(b) Trampas de grasa e interceptores de grasa deberán ser de fácil acceso para su mantenimiento.

(c) A pesar de la subdivisión (a), las instalaciones de alimentos aprobadas con una trampa de grasa o interceptor de grasa que se encuentran en operación antes de la fecha de vigencia de esta parte no requieren cumplir con esta sección.

Artículo 3: Agua y Tanques de Aguas Residuales Móvil

114205.

(a) Instalaciones de alimentos no permanentes que manejan alimentos no pre-enpaquetados deberán estar equipadas con tanques de agua potable y de aguas residuales, a menos que agua y conexiones de aguas residuales aprobadas temporalmente son proporcionadas.

(b) Instalaciones permanentes de alimentos deberán estar en conformidad con los Secciones 114190 a 114201, ambos incluidos.

114207.

Materiales que se utilizan en la construcción de tanques de agua potable y de aguas residuales y dependencias deberán ser seguros, duraderos, resistente a la corrosión, no absorbentes, y de un acabado para tener una superficie lisa y fácil de limpiar.

114209.

Tanques de agua potable y tanques de aguas residuales deberán estar inclinados a una salida que asegure el drenaje completo del tanque y diseñados y contruidos de manera que sean fácilmente y completamente drenados.

114211.

(a) El sistema de agua deberá ser diseñado y construido usando materiales que permiten que el agua se introduzca sin contaminación.

(b) Todos los tanques, acopladores de línea, válvulas, y el resto de plomería deberán ser diseñados, instalados, mantenidos y construidos de materiales que no contaminan el suministro de agua, alimentos, utensilios o equipo.

(c) Todas las lineas de residuos deberán estar conectadas a tanques de aguas residuales con sellos estancos.

(d) Cualquier conexión a un tanque de aguas residuales deberá impedir la posibilidad de contaminar cualquier alimento, la superficie de contacto con el alimento, o utensilio.

114213.

(a) Cualquier tanque de agua potable o aguas residuales montado dentro de una instalación de alimento móvil o unidad móvil de apoyo deberá tener un desbordamiento de ventilación de aire proporcionado de manera que evite el peligro de inundación potencial del interior de la instalación.

(b) Si se proporciona, una ventilación del tanque de agua deberá terminar en una dirección hacia abajo y deberá estar cubierta con una pantalla de 16 mallas por pulgada cuadrado o equivalente cuando la ventilación está en una área protegida o un filtro de protección cuando la ventilación está en una área que no esta protegida de la suciedad y los escombros arrastrados por el viento.

114215.

Mangueras usadas en conjunto con instalaciones de alimentos no permanentes deberán cumplir todos los siguientes requisitos:

(a) Una manguera utilizada para el transporte de agua potable de un tanque de agua deberá ser:

(1) Segura.

(2) Durable, resistente a la corrosión y no absorbente.

(3) Resistente a picaduras, astillas, grietas, arañazos, rayos, deformación y descomposición.

(4) Acabada con una superficie interior lisa.

(5) Protegida de la contaminación en todo momento.

(6) Identificada claramente y duraderamente en cuanto a su uso, si no está conectada permanente.

(b) Líneas de líquidos residuales no deberán ser del mismo color que las mangueras utilizadas para el agua potable.

(c) Mangueras usadas en una instalación de alimento móvil o una unidad móvil de apoyo y conectores del tanque de agua potable deberán tener dispositivos de conexión coincidentes. Dispositivos para la limpieza exterior no deberán ser utilizados para propositos de agua potable en la instalación de alimento móvil. Mangueras y llaves equipados con dispositivos de conexión y desconexión rápida para estos proprositos se considerará que cumplan los requisitos de esta subdivisión. Válvulas de conexión de la manguera exterior deberán estar unidas a las instalaciones de alimento móvil o unidades móviles de apoyo, y deberán estar ubicadas por encima del suelo con una conexión de agua aprobada.

114217.

(a) Un tanque de agua potable de capacidad suficiente para proporcionar una cantidad adecuada de agua potable para los propositos de preparación de alimentos, lavado y desinfección, y lavado de manos deberá ser proporcionado para las instalaciones de alimento no permanentes.

(b) Por lo menos 5 galones de agua deberán ser proporcionados exclusivamente para el lavado de manos para cada instalación de alimento no permanente. Cualquier necesidad de agua para otros propósitos deberá ser adicional a los 5 galones para el lavado de manos.

(c) Excepto como especificado en la subdivisión (d), al menos 25 galones de agua deberán ser proporcionados para la preparación de alimentos y lavado y desinfección.

(d) Por lo menos 15 galones de agua deberán ser proporcionados para las instalaciones de alimento no permanentes que llevan a cabo la preparación de alimentos limitada.

(e) El sistema de entrega del agua deberá entregar por lo menos un galón por minuto para cada lavabo de fregadero.

114219.

Un tanque de agua potable deberá ser adjuntado desde la entrada de llenado a la salida de descarga y vaciado para asegurar el drenaje completo del tanque.

114221.

(a) Tanques de agua deberán ser disenañdos con un puerto de acceso para inspección y limpieza. El puerto de acceso deberá estar en la parte superior del tanque y bridado hacia arriba al menos media pulgada y equipado con un montaje de tapa de puerto que está proporcionado con una junta y un dispositivo para asegurar la cubierta en su lugar y bridado para solapar la apertura e inclinado para drenar.

(b) A pesar de la subdivisión (a), tanques de agua que no son accesibles para la inspección pueden cumplir con esta sección con presentar los procedimientos operativos escritos para la limpieza y desinfección del tanque de agua potable. La agencia de autoridad deberá revisar y aprobar los procedimientos antes de su implementación y una copia aprobada deberá mantenerse en la instalación de alimento móvil durante las horas de operación.

114223.

Un montaje con roscas tipo "V" en la entrada del tanque de agua o la salida se permitirá solo cuando una manguera está conectada permanentemente.

114225.

(a) Tanques de agua potable deberán ser instalados de una manera que permitirá que el agua se llene con una entrada de fácil acceso.

(b) La entrada y salida de un tanque de agua potable deberán colocarse de modo que están protegidos de contaminantes tales como la descarga de desechos, polvo, aceite o grasa.

(c) Instalaciones de alimento no permanentes deberán ser proporcionadas con una conexión de un tamaño y tipo que impida su uso para cualquier otro servicio y deberán ser construidas de manera que se evite el reflujo y otro tipo de contaminación del suministro de agua.

114227.

Un filtro que no pasa vapores de aceite o aceite deberá ser instalado en la línea de suministro de aire entre el compresor y el sistema de agua potable cuando se utiliza aire comprimido para presurizar el sistema de tanque de agua.

114229.

Si no está en uso, un tanque de agua potable y la entrada de la manguera y el montaje de salida deberán ser protegidos usando una tapa y una cadena, desconexión rápida, gabinete cerrado, tubo de almacenamiento cerrado, u otra cubierto protector o dispositivo aprobado.

114231.

La entrada del tanque de agua potable de una instalación de alimento no permanente deberá ser tres cuartos de pulgada de diámetro interior o menos y proporcionado de una conexión de manguera de un tamaño o tipo que impida su uso para cualquier otro servicio.

114233.

Un tanque de agua, bomba y mangueras deberán ser lavados y desinfectados antes de ser puestos en servicio después de construcción, reparación, modificación y períodos de inutilización.

114235.

Una persona deberá operar un tanque de agua, bomba y mangueras de manera que el reflujo y otra contaminación del suministro de agua se eviten.

114238.

Un tanque de agua, bomba y mangueras utilizadas para el transporte de agua potable no se utilizarán para cualquier otro propósito.

114239.

(a) Tanques de agua potable pueden construirse de una manera que permitirán que el tanque de agua potable sea removido dentro de los compartimentos de una instalación de alimentos no permanente para rellenar o reemplazar.

(b) Rellenado de un tanque de agua potable se realizará a través de un método aprobado y sanitario, tal como en la Comisario.

(c) Almacenamiento de cualquier tanque de agua prellenado, o tanques de agua vacío y limpio, o ambos, deberán estar dentro de las instalaciones de alimento no permanente o de manera aprobada que proteja contra la contaminación.

114240.

(a) Tanques de aguas residuales deberán ser de una capacidad acorde con el nivel de actividad del manejo de alimentos.

(b) Tanques de aguas residuales deberán tener una capacidad mínima que es 50 por ciento mayor que los tanques de agua potable. En ningún caso, la capacidad de las aguas residuales deberá ser menos de 7.5 galones. Donde se suministra agua potable para la preparación de un alimento o bebida, una capacidad adicional del tanque de aguas residuales equivalente al menos al 15 por ciento del suministro de agua deberá ser proporcionada.

(c) Capacidad adicional del tanque de aguas residuales puede ser necesario donde es probable que la producción de aguas residuales exceda la capacidad del tanque.

(d) Donde se utiliza hielo en el almacenamiento, presentación, o servicio de alimentos o bebidas, un tanque de retención de aguas residuales adicional y mínimo deberá ser proporcionado con una capacidad igual a un tercio del volumen del gabinete de hielo para acomodar el drenaje de hielo derretido.

(e) Tanques de aguas residuales en instalaciones de alimentos no permanentes deberán estar equipados con una válvula de cierre.

114241.

(a) Tanques de aguas residuales pueden construirse de manera que permitirán que el tanque de aguas residuales sea removido dentro de los compartimentos de una instalación de alimento no permanente para reemplazar.

(b) Operaciones de venta de alimentos al público cesarán durante la remoción y el reemplazo de los tanques.

(c) Aguas residuales y otros residuos líquidos deberán retirarse de una instalación de alimentos no permanente en una área de servicio de residuos aprobada o por un vehículo de transporte de aguas residuales aprobado, de tal manera que no crea un peligro o molestia para la salud pública.

114242.

Tanques de aguas residuales deberán ser lavados y drenados completamente de manera higiénica durante la operación de servicio.

Artículo 4: Edificio

114285.

(a) A excepción de lo especificado en la subdivisión (b), una casa privada, una habitación utilizada como vivienda o dormitorio o una área directamente abierta a una habitación utilizada como vivienda o dormitorio no se utilizarán para conducir operaciones de instalación de alimentos.

(b) (1) Alimentos no perecederos, pre-enpaquetados pueden ser regalados, vendidos o manejados de una casa privada. Ningún alimento que ha excedido la fecha de caducidad marcada recomendada por el fabricante, se considerará como alimentos no perecederos.

(2) Para propósitos de esta subdivisión, "alimentos no perecederos", significa un alimento que no es un alimento potencialmente peligroso, y que no muestra signos de echarse a perder, enranciamiento, o el desarrollo objetable de olores durante almacenamiento a temperatura ambiente.

(c) Instalaciones de servicio de alimentos restringidos están exentos de la subdivisión(A), siempre que no permitan acomodaciones de dormir en cualquier área donde se preparan o almacenan alimentos.

114286.

(a) Ningúna acomodacion de dormir se mantendrá o permitira en cualquier habitación donde se preparan, almacenan o venden alimentos.

(b) Zonas habitales o dormitorios ubicados en el edificio de una instalación de alimentos deberán estar separadas de habitaciones y áreas utilizadas para operaciones de una instalación de alimentos mediante la separación completa. A excepción de instalaciones de servicio de alimentos restringidas, ninguna puerta u otra abertura se permitirá en la partición que separa la instalación de alimentos de las zonas habitables o dormitorios.

CAPÍTULO 10. Instalaciones de Alimento Móvil

114294.

(a) Todas las instalaciones de alimento móvil y las unidades móviles de apoyo deberán cumplir con los requisitos aplicables de los capítulos 1 a 8, ambos incluidos, y en el Capítulo 13, a menos que sea especificamente exento de estas disposiciones conforme a lo dispuesto en este capítulo.

(b) La Agencia de Autoridad deberá aprobar inicialmente todas las instalaciones de alimento móvil y las unidades móviles de apoyo que cumplan con las disposiciones de este capítulo y pueden requerir nueva aprobación, si se considera necesario.

(c) Toda instalación de alimento móvil que es un modular comercial de propósito especial y vagón como lo define la Sección 18012.5 o un vagón modular comercial tal como se define en la Sección 18001.8 debe ser certificado por el Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario, en conformidad con el Capítulo 4 (comenzando con la Sección 18025) de la Parte 2 de la División 13, y las regulaciones promulgadas conforme a este capítulo. Además, la agencia de autoridad deberá aprobar todos los equipos instalados antes de la operación.

114295.

(a) A excepción de lo especificado en la subdivisión (b), todas las instalaciones de alimento móvil deben operar en conjunto con una Comisaria, unidad móvil de apoyo, u otra instalación autorizada por la Agencia de autoridad.

(b) Esta sección no se aplica a las instalaciones de alimento móvil que operan en eventos comunitarios como se define en la Sección 113755 y que permanecen en una posición fija durante la preparación de los alimentos y sus horas de operación.

(c) Las instalaciones de alimento móvil deberán ser almacenadas en o dentro de una Comisaría o en otro lugar aprobado por la Agencia de autoridad a fin de tener protección contra las condiciones insalubres.

(d) Las unidades móviles de apoyo deberán ser operadas desde y almacenadas en una Comisaria designada, y estará sujeto a la autorización y revisión del plan.

(e) A pesar de cualquier otra disposición de esta sección, una instalación de alimento móvil que se dedica a la preparación de los alimentos, con excepción de la preparación de alimentos limitada, tal como se define en la Sección 113818, no operará en conjunto con una unidad móvil de apoyo.

114297.

(a) Las instalaciones de alimento móvil deben limpiarse y mantenerse al menos una vez al día durante un día de operación.

(b) A excepción de lo especificado en la subdivisión (c), todas las instalaciones de alimento móvil deben reportarse a la Comisaria u otro centro autorizado diariamente.

(c) Las instalaciones de alimento móvil que son atendidas por una unidad móvil de apoyo y que no reportan a una comisaria a diario deben ser almacenadas de una manera que proteja la instalación de alimento móvil de contaminación. Todos los alimentos deben ser almacenados en la comisaría o instalación aprobada al final del día de operación.

(d) Las unidades móviles de apoyo deberán reportarse a una comisaría u otro centro autorizado para la limpieza, mantenimiento y almacenamiento por lo menos una vez al día.

114299.

(a) A excepción de lo especificado en la subdivisión (c), el nombre del negocio o el nombre del operador, ciudad, estado, código postal y el nombre del titular de permiso, si es diferente del nombre de la instalación de alimentos, deben ser legibles, claramente visible a los consumidores, y adheridos permanentemente en el lado del consumidor de la instalación de alimento móvil y en una unidad móvil de apoyo.

(b) El nombre deberá estar en letras de al menos 3 pulgadas de altura y serán de un color que contraste con el exterior del vehículo. Las letras y los números de la ciudad, estado y código postal no podrán ser menos de una pulgada de altura.

(c) A pesar de la subdivisión (a), instalaciones de alimento móvil motorizados y las unidades móviles de apoyo deben tener la identificación requerida en dos lados.

114301.

(a) Exepto al grado que una construcción alternativa está explícitamente prevista por esta sección, las normas de construcción para las instalaciones de alimento móvil que están sujetas a la Parte 2 (comenzando con la Sección 18000) de la División 13 se gobernaran por esa parte.

(b) El equipo de la instalacion de alimento móvil, incluyendo, pero no limitado a, equipo para cocinar, el interior de los gabinetes, y compartimentos, deberán ser diseñados y fabricados de materiales que resultan en superficies lisas, de fácil acceso, y fácil de limpiar.

(1) Superficies inacabadas de madera están prohibidas.

(2) Juntas y costuras de construcción deberán estar bien equipadas y selladas para que sean fácil de limpiar. Sellador de silicona o compuestos impermeables equivalentes deberán ser aceptable, siempre que la diferencia sea menor que un cuarto de pulgada y aplicada lisamente para evitar la entrada de residuos líquidos o parásitos.

(3) Excepto como se especifica en la Sección 114314, el equipo no portátil debe ser parte integral de la unidad principal.

(c) Las instalaciones de alimento móvil que manejan los alimentos potencialmente peligrosos, a excepción de alimentos congelados pre-enpaquetados listos para el consumo, el pescado entero, y invertebrados acuáticos enteros, deberán estar equipados con unidades de refrigeración tal como se define en la Sección 113885.

(d) Todos los aparatos de gas nuevos y de reemplazo deberán cumplir con las normas aplicables de ANSI. Todos los electrodomésticos nuevos y de reemplazo deberán cumplir con las normas aplicables del Laboratorio Asegurador (Underwriters Laboratory). Sin embargo, para las unidades sujetas a la Parte 2 (comenzando con la Sección 18000) de la División 13, estos aparatos deberán cumplir con las normas establecidas en las Secciones 18028, 18029.3, y 18029.5.

(e) El espacio alrededor de las tuberías, conductos o mangueras que se extienden a través de los gabinetes, pisos o paredes exteriores deberán ser sellados. El cierre deberá ser liso y de fácil limpieza.

(f) Equipo en el que el derrame es probable que ocurra debe tener una bandeja de goteo montado de modo que el derrame drena en un depósito de residuos.

(g) Todos los equipos deberán ser instalados de manera que sean fáciles de limpiar, prevenir refugio de bichos, y proporcionar un acceso adecuado para el servicio y mantenimiento.

(1) El equipo deberá estar separado o sellado junto para facilitar la limpieza. Habrá un mínimo de cuatro pulgadas de espacio libre para permitir el mantenimiento sanitario debajo de equipo montado en el mostrador o entre los lados del equipo adyacente.

(2) Equipo portátil o maquinaria no tienen que cumplir con el requisito de altura mínima de pierna.

(3) Roscas, tuercas o remaches no deben exponerse donde interfieren con la limpieza. Roscas, tuercas o remaches que interfieren con la limpieza deben ser sellados o tapados.

(4) Todo el equipo montado en el piso deberá ser sellado al piso para evitar que la humedad penetre debajo del equipo, o debe ser elevado por lo menos seis pulgadas del piso por medio de una pierna y pie de fácil limpieza.

(h) Pisos, paredes y cielo raso de todas las áreas de preparación de alimentos cerradas deberán estar construidos de manera que las superficies son impermeables, lisos y fáciles de limpiar. Las superficies del piso deben

proporcionar seguridad a los empleados de resbalarze. El punto de unión del piso y la pared deberá ser cóncavas con una moldura cóncava radio mínimo de 3/8 pulgadas, con la superficie del piso que se extiende hasta la pared al menos cuatro pulgadas.

(i) A pesar de la Sección 114143, las superficies de suelo o el piso donde se llevan a cabo los procesos de cocinar de una parrilla, barbacoa, u otra unidad de cocinar no encerrada en una instalación móvil de alimentos debe ser impermeable, liso, de fácil limpieza y proporcionará seguridad a los empleados de resbalarze. Superficies de suelo o el piso de acuerdo con esta sección deberán extenderse un mínimo de cinco pies en todos los lados abiertos donde se llevan a cabo los procesos de cocinar.

114303.

(a) Las puertas de entrada a los empleados a las áreas de preparación de alimentos deberán ser de cierre automático y mantenerse cerradas cuando no estén en uso.

(b) La instalación de alimento móvil, y todo el equipo y utensilios deben ser protegidos de posible contaminación y mantenerse limpios, en buen estado y libre de parásitos.

(c) Durante el transporte, el almacenamiento y operación de una instalación de alimento móvil, alimentos, superficies de contacto con alimentos y utensilios deben estar protegidos de la contaminación.

(d) El titular del permiso de una instalación de alimento móvil no cerrada que este manejando alimentos no pre-enpaquetados deberá desarrollar y seguir los procedimientos escritos de operación para el manejo de los alimentos y la limpieza y desinfección de superficies en contacto con alimentos y utensilios. La Agencia de autoridad deberá revisar y aprobar los procedimientos antes de su aplicación y una copia aprobada deberá mantenerse en la instalación de alimento móvil durante los períodos de operación.

114305.

(a) Durante operación, ningun alimento destinado al uso de venta al público sera transmitido, detenido, almacenado, exhibido, o servido de cualquier lugar que no sea una instalación de alimento móvil, a excepción de la reposición del producto en la forma aprobada por la Agencia de autoridad.

(b) Espacio en el mostrador para la preparación de alimentos se proporcionara acorde con la operación de alimentación, adyacente a todo el equipo de cocinar.

(c) Con excepción de lo especificado en la subdivisión (d), los productos alimenticios restantes después de cada dia de operación deben ser almacenados en una comisaria aprobada u otra instalación aprobada.

(d) Alimentos potencialmente peligrosos sostenidos a o mas de 135 ° F en una instalación de alimento móvil o unidad móvil de apoyo se destruirán al final del día de operación.

114306.

(a) Una instalación de alimento móvil de sitio único esta restringida a producir, alimento pre-enpaquetado, y la preparación de alimentos limitada.

(b) A pesar de la Sección 113984, una instalación de alimento móvil operando dentro de una estructura completamente cerrada no estará obligada a proporcionar un compartimiento de alimentos secundario en las áreas de preparación de alimentos.

(c) Una instalación de alimento móvil de sitio único que requiere proporcionar un fregadero de lavado y desinfección (3 compartimientos) y un fregadero de manos, deberán proporcionar un fregadero de lavado y desinfección y un fregadero de manos por sitio u operación. Un fregadero de lavado y desinfección y fregadero de manos contenido en una instalación a la que se aplica esta subdivisión deberá ser convenientemente ubicado de

manera que sea accesible durante todas las horas de operación. Otros fregaderos para lavarse las manos pueden ser requeridos conforme al párrafo (1) de la subdivisión (b) de la Sección 113953.

(d) A pesar de la Sección 114095, un fregadero de lavado y desinfección (3 compartimientos) puede ser compartido por no más de cuatro instalaciones de alimento móvil operando como una instalación de alimento móvil de sitio único que requiere proporcionar un fregadero de lavado y desinfección, si el fregadero está convenientemente situado de manera que sea accesible durante todas las horas de operación.

(e) Para los propositos de obtener permisos y ejecucion, el titular del permiso de cada instalación de alimento móvil de sitio único habrá de ser el mismo.

114307.

Instalaciones de alimento móvil que operan en eventos de la comunidad y que permanecen fijos durante la preparación de los alimentos y sus horas de operación pueden:

(a) Incluir un ayudante personal que sirve bebidas frías y calientes y hielo que no son alimentos potencialmente peligrosos y que se dispensan de unidades de dispensación a granel.

(b) Almacenar suministros y alimentos que no son potencialmente peligrosos en contenedores sin abrir adyacentes a la instalación de alimento móvil o en una unidad de almacenamiento temporal cercana. "Contenedor sin abrir" significa un contenedor sellado de fabrica que no ha sido abierto previamente y que está adecuadamente construido para ser resistente a la contaminación de la humedad, el polvo, los insectos, y roedores.

(c) Operar una barbacoa al aire libre adyacente a la instalación de alimento móvil solo si es aprobada por la Agencia de autoridad.

114309.

(a) Instalaciones de alimento móvil y unidades móviles de apoyo estarán exentos de los requisitos de las Secciones 114250, 114256.1 y 114279.

(b) Nada en este capítulo se considerara que requiera una persona a reemplazar o modificar una instalación de alimento móvil existente aprobada para operación antes de la adopción de esta parte, siempre y cuando la instalación funcione de acuerdo con las condiciones de aprobación. Planos y especificaciones pueden ser requeridos por la Agencia de autoridad si se determina que son necesarios para asegurar el cumplimiento de esta parte.

(c) Instalaciones de alimento móvil equipadas con un fregadero de un compartimiento o un fregadero de dos compartimientos que fueron aprobadas para su funcionamiento antes de la adopción de esta parte no tendrán que presentar un fregadero de tres compartimientos.

114311.

Instalaciones de alimento móvil que no están bajo un permiso válido a partir del 1 de enero de 1997, de la que se vende comida no pre-enpaquetada deberán proveer instalaciones de lavado de manos. Las instalaciones de lavado de manos deberán estar separadas del fregadero de lavado y desinfección (3 compartimientos).

(a) El fregadero para lavarse las manos debe tener una dimensión mínima de nueve pulgadas por nueve pulgadas de longitud y ancho y cinco pulgadas de profundidad y ser de fácil acceso por los empleados de alimentos.

(b) La instalación de lavado de manos deber ser separada del fregadero de lavado y desinfección (3 compartimientos) por una protección contra salpicaduras de metal con una altura de por lo menos seis pulgadas que se extiende desde el borde posterior del drenaje hacia el borde frontal del escurridor, las esquinas de la

barrera que sean redondeadas. No se requiere protección contra salpicaduras si la distancia entre los escurridores del fregadero para lavarse las manos y del fregadero de lavado y desinfección es de 24 pulgadas o más.

(c) Esta sección no se aplicará a las instalaciones de alimento móvil manejando solo producto entero o dispensación al mayoreo de bebidas no potencialmente peligrosas.

114313.

(a) A excepción de lo especificado en las subdivisiones (b) y (c), una instalación de alimento móvil donde alimento no pre-enpaquetado es cocinado, mezclado o preparado de otra forma proporcionará un fregadero con un mínimo de tres compartimientos con dos escurridores metálicos integrales.

(1) Las dimensiones de cada compartimiento deben ser lo suficientemente grande como para acomodar la limpieza de los utensilios más grandes y una de las siguientes:

(A) Por lo menos 12 pulgadas de ancho, 12 pulgadas de largo, y 10 pulgadas de profundidad.

(B) Por lo menos 10 pulgadas de ancho, 14 pulgadas de largo, y 10 pulgadas de profundidad.

(2) Cada escurridor debe ser de al menos el tamaño de uno de los compartimientos del fregadero. Los escurridores deben ser instalados con al menos un octavo de pulgada por pie de inclinación hacia el compartimiento del fregadero, y fabricado con un labio o borde de un minimo de media pulgada para prevenir que el líquido que drena se derrame en el suelo.

(3) El fregadero deberá estar equipado con un grifo de mezcla y debe ser provisto de una espiga giratoria capaz de servir todos los compartimientos del fregadero.

(b) Si todos los utensilios y equipo de una instalación de alimento móvil se lavan y desinfectan a diario en la comisaria aprobada u otra instalación de alimento aprobada, y la instalación de alimento móvil proporciona y mantiene un suministro adecuado de preparación de sobra y utensilios para servir en la instalación de alimento móvil, según sea necesario para reemplazar los que se ensucien o contaminen, entonces la instalación de alimento móvil no tendrá la obligación de proporcionar un fregadero de lavado y disenfección (3 compartimientos) solo para manejar cualquiera de los siguientes:

(1) Alimentos no potencialmente peligrosos que no requieren preparación más que calentar, hornear, estallar, porcionar, distribuir a granel, asemblar o afeitar del hielo.

(2) Perros calientes/hotdogs al vapor o hervidos.

(3) Tamales en la envoltura original, no comestible.

(c) Una instalación de alimento móvil no cerrada que prepara bebidas potencialmente peligrosas para el servicio de inmediato en respuesta a un pedido del consumidor individual debera hacer una de las siguientes:

(1) Proveer un fregadero de tres compartimientos describido en la subdivisión (a).

(2) Proveer al menos un fregadero de dos compartimientos que cumpla con la subdivisión (e) de la Sección 114099.3.

(3) Proveer un fregadero de un compartimiento con al menos un escurridor metálico integral, un suministro adecuado de preparación de sobra y utensilios de servir para reemplazar los que se ensucien o contaminen, e instalaciones de lavado y desinfección (3 compartimientos) que cumplan con subdivisión (a) en proximinidad razonable a, y fácilmente accesible para su uso por los empleados de alimento en todo momento.

114314.

(a) Fregaderos de lava manos y fregaderos de lavado y desinfección (3 compartimientos) para instalaciones de alimento móvil que no estan cerrados deben ser una parte integral de la unidad principal o en un medio de transporte auxiliar aprobado que se utilize en conjunción con la instalación de alimento móvil.

(b) Los fregaderos de lavado y desinfección (3 compartimientos) para las instalaciones de alimento móvil que no estan cerrados deberán estar equipados con protección sobre la cabeza hecho de madera, lona u otros materiales que protegan los fregaderos de excrementos de aves y de insectos, polvo, lluvia y otros contaminantes .

114315.

(a) Una instalación de alimentos deberá ser operada dentro de 200 pies de distancia de un baño aprobado y disponible y una instalación de lavamanos, o según lo aprobado por la agencia de autoridad, para asegurar que las instalaciones de baño están disponibles para los empleados de las instalaciones siempre que la instalación de alimento móvil este parada para conducir negocios por más de un período de una hora.

(b) Esta sección no limita la autoridad de un organismo de gobierno local a adoptar, mediante resolución, o ordenanza, requisitos adicionales para la seguridad pública, incluyendo el tiempo razonable, el lugar y las restricciones conforme a su autoridad bajo la subdivisión (b) de la Sección 22455 del Código de Vehículos.

114317.

El exterior de una instalación de alimento móvil y el área circundante, con relación a la operación de servicio de alimentos, será mantenido en una condición sanitaria.

114319.

(a) Llantas de sobra, equipos automotrices o herramientas especiales relacionadas con la operación mecánica de la instalación de alimento móvil no deberán ser almacenados en las areas de preparación de los alimentos o las áreas de almacenamiento de alimentos.

(b) Un gabinete separado o cajón deberá ser instalado para el almacenamiento de insecticidas u otras sustancias venenosas, de conformidad con la Sección 114254, si se utilizan estos subsances. Todos los productos químicos venenosos se mantendrán en este gabinete o cajón en sus envases originales y de una manera que no ofrece ningún riesgo de contaminación para los alimentos o utensilios.

(c) Durante los períodos de inoperación, los alimentos y los utensilios deberán ser guardados en uno de los métodos siguientes:

(1) Dentro de instalaciones aprobadas para el almacenamiento de alimento en la comisaría u otra instalación autorizado.

(2) En los compartimentos de alimento aprobados por la agencia de autoridad donde los alimentos esten protegidos en todo momento de la contaminación, la exposición a los elementos, la entrada de roedores y otras alimañas, y el abuso de temperatura.

114321.

Instalaciones de alimento móvil que están ocupadas durante las operaciones de negocio normales deberán tener una altura libre y sin obstáculos a través de la porción del pasillo de la unidad de al menos 74 pulgadas desde el piso hasta el techo, y un mínimo de 30 pulgadas de espacio libre horizontal de pasillo. Esta sección no se aplicará a los vehículos bajo permiso antes del 1 de Enero de 1996.

114322.

Unidades del compresor que no son una parte integral del equipo de alimentación, motores auxiliares, generadores, y equipo similar, deberán ser instalados en una área que este completamente separada de la preparación de alimentos y el almacenamiento de alimentos y que es accesible desde fuera de la unidad para la limpieza y el mantenimiento adecuado.

114323.

(a) Un botiquín de primeros auxilios deberá ser proporcionado y ubicado en una área conveniente en una caja cerrada.

(b) Las instalaciones de alimento móvil que operan en más de un lugar en un día calendario deberán estar equipadas para cumplir con todos los siguientes requisitos:

(1) Todos los utensilios en una instalación de alimento móvil deberán ser almacenados con el fin de impedir que sean sacudidos en caso de una parada repentina, colisión o vuelco. Un portacuchillo seguro deberá ser proporcionado para evitar el almacenamiento flexible de cuchillos en gabinetes, cajas o ranuras a lo largo de los pasillos de compartimiento. Portacuchillas deberán estar diseñados para ser fácil de limpiar y estar fabricados con materiales aprobados por la agencia de autoridad.

(2) Urnas de café, freidoras, mesas de vapor y equipo similar deberán estar equipadas con tapas de cierre positivas que están entalladas con un mecanismo de pestillo seguro que evite derrame excesivo de líquidos calientes en el interior de una instalación de alimento móvil en el evento de una parada repentina, colisión o vuelco. Como alternativa a este requisito, una urna de café se puede instalar en un compartimiento que evite el derrame excesivo de café en el interior de la unidad.

(3) Dispositivos protectores metálicos deberán ser instalados en los medidores de vidrio de nivel de líquido en todas las urnas de café.

(c) Bombillas y tubos deben ser cubiertos con un escudo de plástico seguro completamente cerrado o su equivalente, e instalados de manera que no constituyan un peligro para el personal o los alimentos.

(d) Todos los equipos de gas licuado de petróleo deberán instalarse para cumplir con las normas aplicables de la autoridad de bomberos y esta instalación deberá ser aprobada por la autoridad de bomberos. Sin embargo, para las unidades sujetas a la Parte 2 (comenzando con la Sección 18000) de la División 13, este equipo y su instalación deberá cumplir con las normas establecidas en las Secciones 18028 y 18029.5.

(e) Un extintor cargado y mantenido apropiadamente para combatir incendios de grasa con un mínimo 10 BC-tipo deberá estar apropiadamente montado y de fácil acceso en el interior de cualquier instalación de alimento móvil que está equipada con elementos de calentar o equipos de cocinar.

(f) (1) Excepto por las unidades sujetas a la Parte 2 (comenzando con la Sección 18000) de la División 13, un segundo medio de salida deberá ser proporcionado en el lado opuesto a la puerta de salida principal, o en el techo, o la parte trasera de la unidad, con un paso libre de al menos 24 pulgadas por 36 pulgadas. El mecanismo interior de enganche deberá ser operable a mano sin necesidad de herramientas especiales o llave. La salida deberá ser marcada "Salida de Seguridad" en colores contrastantes con letras de al menos una pulgada de alto.
(2) Para las unidades sujetas a la Parte 2 (comenzando con la Sección 18000) de la División 13, el tamaño, el pestillo, y el etiquetado de el segundo medio de salida deberá cumplir con las normas establecidas en las Secciones 18028 y 18029.5.

(g) Todos los aparatos de gas deberán estar insulados apropiadamente de una manera que evite la acumulación de calor excesivo y lesión.

114325.

(a) Excepto en una instalación de alimento móvil que sólo utiliza el agua para propositos del lavado de manos, un calentador de agua o un calentador instantáneo capaz de calentar agua a un mínimo de 120 ° F, interconectado con un suministro de agua potable, deberá ser proporcionado y operará independientemente del motor del vehículo. En una instalación de alimento móvil que sólo utiliza el agua para propositos del lavado de manos, un calentador de agua o un calentador de agua instantáneo capaz de calentar agua a un mínimo de 100 ° F, interconectado con un suministro de agua potable, deberá ser proporcionado y operará independientemente del motor del vehículo.

(b) (1) A excepción de lo especificado en el párrafo (2), un calentador de agua con una capacidad mínima de tres galones se proporcionara para las instalaciones de alimento móvil.

(2) Una capacidad de agua del calentador mínima de un medio galón deberá ser proporcionada para instalaciones de alimento móvil aprobadas para la preparación de alimentos limitada.

114326.

Todas las comisarías y otras instalaciones aprobadas proporcionando servicio a las unidades móviles de apoyo, instalaciones de alimento móvil, y las máquinas expendedoras deberán cumplir los requisitos aplicables de esta parte y cualquiera de lo siguiente para acomodar todas las operaciones necesarias para apoyar a las unidades móviles de apoyo, instalaciones de alimento móvil, y las máquinas expendedoras:

(a) Instalaciones adecuadas deberán ser proporcionadas para la disposición sanitaria de líquidos residuos de la instalación de alimento móvil o de la unidad móvil de apoyo que se les provee servicio.

(b) Instalaciones adecuadas deberán ser proporcionadas para el manejo y eliminación de basuras y desperdicios procedentes de una instalación de alimento móvil o unidad móvil de apoyo.

(c) Agua potable deberá estar disponible para llenar los tanques de agua de cada instalación de alimento móvil y unidad móvil de apoyo que requiere agua potable. Grifos y otras origenes de agua potable deberán ser construidos, localizados, y mantenidos de manera que se minimice la posibilidad de contaminar el agua que se está cargando.

(d) Agua fría y caliente, bajo presión, deberá estar disponible para la limpieza de las instalaciones de alimento móvil y unidades móvil de apoyo.

(e) Instalaciones adecuadas deberán ser proporcionadas para el almacenamiento de los alimentos, utensilios y otros suministros.

(f) A pesar de la Sección 113984, comisarias que proveen servicios a las instalaciones de alimento móvil que llevan a cabo la preparación de alimentos limitada deberán proporcionar una área de preparación de alimentos.

(g) Áreas de servicio en las Comisarias deberán proporcionar protección de arriba, excepto las áreas usadas sólo para la carga de agua o la descarga de aguas residuales y otros líquidos residuos a través del uso de un sistema cerrado de mangueras no tienen que ser proporcionadas con la protección de arriba.

(h) Áreas de servicio utilizadas para la limpieza deberán ser inclinados y drenados a un sistema de aguas residuales aprobado.

(i) Enchufes eléctricos adecuados deberán ser proporcionados para las instalaciones de alimento movíl y las unidades móvil de apoyo que requieren servicio eléctrico.

114327.

(a) Las unidades móvil de apoyo estarán sujetas a revisión del plan y ser aprobadas por la agencia de autoridad. Los requisitos se basaran en el método propuesto de operación y el número de instalaciones de alimento móvil que se les provee servicio.

(b) Las unidades móvil de apoyo deberán cumplir con todos los requisitos aplicables de

esta parte y lo siguiente:

(1) Piso interior, los lados y la parte superior deberán estar libre de aberturas, costuras y forros donde pueden albergar parásitos, y deberán ser construidos de una superficie lisa, de material lavable, material impermeable capaz de soportar una limpieza frecuente con agentes desinfectantes aprobados.

(2) Estar construidoa y operadas de manera que desechos líquidos no puedan drenar en cualquier calle, banqueta, o local.

(3) Si se utiliza para el transporte de alimentos potencialmente peligrosos, equipos aprobados para mantener los alimentos a las temperaturas requeridas deberán ser proporcionados.

(4) Alimentos, utensilios y suministros deberán estar protegidos contra la contaminación.

(5) Una área de almacenamiento separada deberá proporcionarse para todas las sustancias venenosas, detergentes, blanqueadores, compuestos de limpieza y todos los otros materiales dañinos o venenosos.

(c) Las unidades móvil de apoyo no deberán ser aprobadas para lavado y desinfección.