

PAQUETE DE SOLICITUD DE REVISIÓN DEL PLAN PARA ESTABLECIMIENTOS MÓVILES DE ALIMENTOS

Presentación de Planos

Se requieren dos juegos de planos para cualquier establecimiento móvil de alimentos, unidad de apoyo móvil o transporte de fregadero auxiliar, ya sean nuevos o remodelados, antes de la construcción. También se pueden requerir planes para un cambio en el menú en un establecimiento móvil de alimentos que esté actualmente permitido. Los establecimientos móviles de alimentos, las unidades móviles de apoyo o los transportes auxiliares que hayan sido previamente permitidos pueden aceptarse como aprobados sin planes, según lo considere apropiado nuestro departamento.

Envíe los siguientes documentos a:

Environmental Health Services Division
2700 M Street, Suite 300
Bakersfield, CA 93301

- 1. Dos (2) copias impresas de los planos*
- 2. Solicitud de revisión del plan de establecimiento móvil de alimentos*
- 3. Lista de equipos*
- 4. Menú*
- 5. Formulario de autorización del economato, si aplica*

TABLA DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN	2
ANTECEDENTES	2
DEFINICIONES	2
OPERACIÓN DE UN ECONOMATO – LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	4
CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	5
PRESENTACIÓN DEL PLAN	5
REQUISITOS DE CONSTRUCCIÓN	6
ESTABLECIMIENTOS MÓVILES DE ALIMENTOS OCUPADOS – OMFF.....	13
UNIDADES MÓVILES DE APOYO - MSU.....	14
ESTABLECIMIENTOS MÓVILES DE ALIMENTOS EN UN SITIO OPERATIVO – SOS MFF	16
SOLICITUD PARA REVISIÓN DEL PLAN DE ESTABLECIMIENTO MÓVIL DE ALIMENTOS	17
FORMULARIO DE LISTA DE EQUIPOS.....	18
MENÚ REVISIÓN DEL PLAN DE ALIMENTACIÓN MÓVIL	20
AUTORIZACIÓN DEL ECONOMATO	22

I. INTRODUCCIÓN

De conformidad con el Código de Salud y Seguridad de California, División 104, Parte 7, Código de Venta de Alimentos al Menudeo de California (CRFC), Capítulo 10, Sección 114294, estos lineamientos han sido establecidos para brindar orientación para la construcción o modificación de Establecimientos Móviles de Alimentos (MFF) y unidades móviles de apoyo (MSU).

Estos lineamientos no son exhaustivos. Los requisitos se basan en parte en los procedimientos operativos para la manipulación de alimentos y la limpieza y desinfección de superficies y utensilios en contacto con alimentos que exige la Sección 114303 de CRFC. No todos los elementos especificados en este documento son aplicables a cada tipo de MFF.

Se recomienda a los candidatos a operador de MFF y MSU que se comuniquen con la agencia de Salud Ambiental del Condado de Kern (KCEH, por sus siglas en inglés) y la agencia local de zonificación/planeación para obtener más información sobre el MFF o MSU planeado.

II. ANTECEDENTES

Los MFFs incluyen, entre otros, camiones y remolques de banquetes, camiones de helados, camiones de productos agrícolas, carritos de café y puestos ambulantes. Las MSUs son unidades de apoyo que brindan servicio a los MFFs in situ. Antes de la construcción de los MFFs y las MSUs, debe enviar los planos a KCEH para su revisión y aprobación. Sin embargo, KCEH no requiere planes para carritos de productos agrícolas o puestos ambulantes.

III. DEFINICIONES

- A. **Ensamble** significa una colección de partes reunidas.
- B. **Transporte de fregadero auxiliar** son lavamanos y fregaderos para lavado de utensilios que no son parte integral de un carro, pero se usan junto con el MFF/carro abierto. (CRFC Sección 114314a)
- C. **Economato** se refiere a un establecimiento de alimentos que da servicio a los MFFs, MSUs o máquinas expendedoras donde ocurre cualquiera de las siguientes situaciones:
 - a. Se almacenan alimentos, recipientes o suministros.
 - b. Los alimentos se preparan o empaquetan previamente para venta o servicio en otros lugares.
 - c. Se limpian utensilios.
 - d. Se eliminan desechos líquidos y sólidos o se obtiene agua potable. (CRFC Sección 113751)
- D. **Compartimiento de alimentos** significa un espacio cerrado que incluye, entre otros, una jarra térmica, licuadora, sistema dispensador a granel, escalfador cubierto y hielera cubierta con todas las características siguientes:
 - a. El espacio está separado del entorno exterior por una barrera física que cubre completamente todos los alimentos, las superficies en contacto con los alimentos y la manipulación de alimentos no preenvasados.

- b. Todas las aberturas de acceso están equipadas con cierres herméticos o una o más barreras alternativas que protegen eficazmente los alimentos de la contaminación, facilitan la manipulación segura de los alimentos y minimizan la exposición al medio ambiente.
 - c. Está fabricado con materiales no tóxicos, lisos, fáciles de limpiar y duraderos, y está diseñado para facilitar la limpieza del interior y el exterior del compartimiento. (CRFC Sección 113784)
- E. **Hot Dog** significa una salchicha entera, curada y cocida que no tiene piel o se embute en una tripa, que puede conocerse como frankfurter, frank, further, wiener, red hot, Viena, mortadela, mortadela con ajo o knockwurst, que se pueden servir en un bollo o pan tipo media noche. (CRFC Sección 113807)
- F. **Preparación Limitada de Alimentos** se refiere a la preparación de alimentos que está restringida a uno o más de los siguientes:
 - a. Calentar, freír, hornear, asar, reventar, raspar hielo, mezclar, cocinar al vapor o hervir hot dogs, o ensamblar alimentos no preenvasados.
 - b. Dispensar y porcionar alimentos potencialmente no peligrosos.
 - c. Mantener, porcionar y dispensar cualquier alimento que esté preparado para el servicio de alimentos satélite por el establecimiento permanente de alimentos in situ o preempacado por otra fuente aprobada.
 - d. Rebanar y picar alimentos en una superficie de cocción caliente durante el proceso de cocción.
 - e. Cocinar y sazonar a la orden.
 - f. Preparar bebidas que sean para servicio inmediato, en respuesta a un pedido individual de un consumidor, que no contengan productos lácteos congelados.
- G. **La Preparación Limitada de Alimentos** no incluye ninguno de los siguientes:
 - a. Rebanar y picar, a menos que sea sobre la superficie de cocción caliente.
 - b. Descongelar.
 - c. Enfriar alimentos cocidos potencialmente peligrosos.
 - d. Moler materias primas o alimentos potencialmente peligrosos.
 - e. Recalentar alimentos potencialmente peligrosos para mantenerlos calientes, excepto hot dogs cocidos al vapor o hervidos y tamales en el envoltorio original no comestible.
 - f. Excluyendo lo autorizado en el párrafo (3) en la sección "G" anterior (asignaciones para el servicio de alimentos satélite), mantener calientes alimentos no preempacados, potencialmente peligrosos, excepto elote en mazorca asado, hot dogs al vapor o hervidos y tamales en el envoltorio original no comestible.
 - g. Lavar alimentos.
 - h. Cocer alimentos potencialmente peligrosos para su uso posterior. (CRFC Sección 113818)
- H. **Cambio de Menú** se refiere a una modificación del menú de un establecimiento de alimentos que requiera un cambio en los métodos de preparación de alimentos, el equipo de almacenamiento o la capacidad de almacenamiento del establecimiento de alimentos previamente aprobado por la agencia de cumplimiento local. Estos cambios pueden incluir, entre otros, la adición de alimentos potencialmente peligrosos a un menú, el establecimiento de nuevos equipos de preparación o almacenamiento de alimentos, o el aumento de la capacidad de almacenamiento. (CRFC Sección 113824)
- I. **Establecimiento móvil de alimentos (MFF, por sus siglas en inglés)** se refiere a cualquier vehículo utilizado junto con un economato u otro establecimiento permanente de alimentos en la que se venden o distribuyen alimentos al menudeo. "Instalación Móvil de Alimentos" no incluye el "transportador" utilizado para transportar alimentos empacados desde un establecimiento de alimentos u otra fuente aprobada hasta el consumidor. (CRFC Sección 113831)

- J. **Unidad Móvil de Apoyo (MSU [Mobile Support Unit], por sus siglas en inglés)** significa un vehículo utilizado junto con un economato u otro establecimiento permanente de alimentos, que se mueve y presta servicios a los MFFs según sea necesario para reaprovisionar suministros, incluyendo alimentos y agua potable, limpiar el interior de la unidad o eliminar desechos líquidos o sólidos. Las MSUs solo brindarán servicios a los MFFs que lleven a cabo una preparación limitada de alimentos (CRFC 113833 y 114295).
- K. **Establecimiento móvil de alimentos ocupado (OMFF, por sus siglas en inglés)** significa un MFF que esté ocupado durante las operaciones comerciales normales. Toda la preparación de alimentos que no sea preparación limitada de alimentos debe realizarse dentro de un MFF completamente cerrado. (CRFC Secciones 113984 y 114321)
- L. **Portátil** significa equipo que se puede levantar y mover o tiene conexiones de servicios públicos que están diseñadas para desconectarse o de longitud suficiente para permitir que la unidad se mueva para limpiarla, y no exceda las 80 libras (36 kg) de peso. (CRFC Sección 113868)
- M. **Porcionar** significa dividir en partes más pequeñas; abstracción de un todo.
- N. **Alimentos preenvasados** se refiere a cualquier alimento procesado debidamente etiquetado, preenvasado para evitar cualquier contacto humano directo con el producto alimenticio al ser distribuido por el fabricante, el establecimiento de alimentos u otra fuente aprobada. (CRFC Sección 113876)
- O. **Unidad de Refrigeración** significa una unidad mecánica que extrae calor de un área a través de la licuefacción y evaporación de un fluido por un compresor, llama o dispositivo termoelectrónico, incluyendo un dispositivo mecánico de control termostático que regula el aire refrigerado aplicado en un área cerrada en o por debajo de la temperatura mínima requerida para el almacenamiento de alimentos potencialmente peligrosos. (CRFC Sección 113885)
- P. **Establecimientos móviles de alimentos en un solo sitio operativo (SOS MFF, por sus siglas en inglés)** significa al menos un, pero no más de cuatro, MFFs no cerrados y sus unidades auxiliares, que operan adyacentes entre sí en un solo lugar. (CRFC Sección 113831)
- Q. **Ajustado** significa fabricado de modo que las uniones estén en contacto a lo largo de toda la costura sin aberturas mayores de 1/64 de pulgada (0.04 cm). (CRFC Sección 113931)
- R. **Vehículo** significa un método para llevar o transportar algo; transporte (por ejemplo, camión, remolque, carreta).

IV. OPERACIÓN DE UN ECONOMATO – LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- A. Los MFFs deberán operar en conjunto con un economato, MSU u otro establecimiento aprobado por la agencia de cumplimiento. El economato deberá cumplir con los requisitos aplicables en los Capítulos 1 a 10 y 13. (CRFC Sección 113849 y 114295)
- B. Los MFFs se almacenarán en o dentro de un economato u otro lugar aprobado por la agencia de cumplimiento para protegerlos de condiciones antihigiénicas. (CRFC Sección 114295)

- C. Los MSUs se operan y almacenan en un economato designado y están sujetos a permisos y revisión del plan. Los MSUs deben reportarse a un economato u otro establecimiento aprobado para limpieza, mantenimiento y almacenamiento al menos una vez al día. (CRFC Sección 114295 y 114297)
- D. A menos que sean atendidos por un MSU o que operen en un evento comunitario, los MFFs deberán presentarse diariamente en un economato u otro establecimiento aprobado. Los MFF deben limpiarse y recibir mantenimiento al menos una vez al día durante un día de funcionamiento. (CRFC Sección 114295 y 114297)

V. CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Los MFFs que preparan, manipulan o sirven alimentos potencialmente peligrosos no preenvasados deben tener un propietario o empleado que haya aprobado satisfactoriamente un examen de certificación de seguridad alimentaria para gestores de alimentos aprobado y acreditado. Ningún propietario o empleado certificado puede actuar como persona certificada para más de un establecimiento de alimentos. (CRFC Sección 113947.1)

Todos los demás manipuladores de alimentos, según se define en la Sección 113790 de CRFC, que no tengan el certificado de gestor de seguridad alimentaria, deberán proporcionar una tarjeta de manipulador de alimentos válida. (CRFC Sección 113948)

VI. PRESENTACIÓN DEL PLAN

- A. Se requerirán planos para cualquier vehículo móvil de alimentos nuevo o remodelado o transporte de fregadero auxiliar, antes de la construcción, o para los establecimientos antes mencionados que hayan sido adquiridos por el operador en el estado terminado. También se pueden requerir planes para un cambio en el menú en un MFF que actualmente está permitido. Los MFFs, MSUs o transportes de fregadero auxiliares que hayan sido previamente permitidos podrán aceptarse como aprobados sin planos según lo considere apropiado la jurisdicción actual que tramita el permiso de funcionamiento. (CRFC Sección 114294, 114327 y 114380)
- B. Planos completos a escala y fácilmente legibles deben ser dibujados. Los dibujos deben mostrar los cuatro
(4) lados y la vista superior del MFF o MSU, y un diagrama de plomería completo. Los planos deben indicar la ubicación y tipo de cada uno de los siguientes, en su caso:
 - a. Tanques de agua potable (indicar volumen y dimensiones, largo x ancho x fondo).
 - b. Entradas de agua potable (indicar tipo).
 - c. Líneas de desbordamiento.
 - d. Depósitos de aguas residuales (indicar volumen y dimensiones, largo x ancho x fondo).
 - e. Válvulas de drenaje del depósito de residuos. Dispositivos de prevención de reflujo.
 - f. Calentadores de agua (indicar tipo y tamaño en galones).
 - g. Lavabos para utensilios y lavamanos (se indica largo x ancho x profundidad).
 - h. Toda la plomería asociada.
 - i. Cada pieza del equipo de servicio de alimentos y su ubicación.
 - j. Las especificaciones del equipo que indiquen la marca del fabricante y el número de modelo se indicarán por separado o en el plano. También se debe indicar el peso del equipo.
 - k. Hieleras (indicar volumen y dimensiones, largo x ancho x fondo).
 - l. Acabados para superficies en contacto con alimentos, encimeras, compartimentos de alimentos, paredes, pisos, techos, puertas y ventanas.

- m. Compartimento(s) de alimentos y puertas en su posición abierta.
- n. Líneas de gas y electricidad.
- o. Todos los demás detalles de los componentes (como utensilios, insertos para bandejas, aislamientos, mostradores, estanterías, áreas de almacenamiento y áreas de preparación de alimentos, etc.).
- p. Señalización de identificación por un lado para MFFs o MSUs no motorizados y por dos lados para MFFs o MSUs motorizados. La identificación debe incluir el nombre comercial (al menos 3" de alto); el nombre del titular del permiso si es diferente al nombre comercial, la ciudad, el estado y el código postal (al menos 1" de altura). Los letreros se colocarán permanentemente en el MFF o MSU.
- q. Tipo y ubicación de los equipos de protección contra incendios.
- r. Fuente de alimentación (tamaño indicado).
- s. Ventilación mecánica para unidades con equipo de cocina (debe cumplir con los requisitos del Código Mecánico de California). (CRFC Sección 114149.1)
- t. Tamaño y ubicación de cualquier paso a través de las ventanas. (CRFC Sección 114294, 114327 y 114380)

C. Los siguientes elementos acompañarán a los planos:

- a. Menú (CRFC Secciones 114380 y 114381);
- b. Una carta de acuerdo del economato, si está disponible en ese momento, debe anexarse a los planos (de lo contrario, deberá presentarse antes de la emisión final del permiso). (CRFC Secciones 114295 y 114297);
- c. Los MFFs no cerrados que manejen alimentos no preempacados deben desarrollar y seguir procedimientos operativos escritos aprobados para el manejo de alimentos y la limpieza y desinfección de superficies y utensilios en contacto con alimentos. Una copia aprobada se mantendrá en el MFF durante la operación. (CRFC Sección 114303)

VII. REQUISITOS DE CONSTRUCCIÓN

- A. Los equipos, incluyendo, entre otros, equipos de cocina, el interior de los gabinetes y compartimentos, deben ser diseñados y fabricados con materiales que den como resultado superficies lisas, fácilmente accesibles y fáciles de limpiar. Las superficies de madera sin terminar están prohibidas. Las juntas y costuras de construcción deben estar bien ajustadas y selladas para que se puedan limpiar fácilmente. Sellador de silicona o compuestos impermeables equivalentes serán aceptables, siempre y cuando el espacio sea menor de un cuarto de pulgada y se aplique de manera uniforme para evitar la entrada de desechos líquidos o alimañas. A excepción del transportador auxiliar aprobado para lavado de manos y para lavar utensilios, el equipo no portátil debe ser parte integral del MFF. (CRFC Sección 114301)
- B. Las juntas de construcción deben estar bien ajustadas y selladas sin espacios ni vacíos. Todas las juntas selladas, estañadas y soldadas ubicadas en las áreas de contacto con alimentos deben ser lisas y aprobadas para superficies en contacto con alimentos. Los espacios alrededor de tuberías, conductos o mangueras que se extiendan a través de gabinetes, pisos o paredes exteriores deben sellarse para que queden lisos y sean fáciles de limpiar. (CRFC Sección 114301)
- C. Todo el equipo y la plomería relacionados con los alimentos, incluyendo bombas, acumuladores y filtros, deben estar certificados o clasificados para saneamiento por un programa de certificación acreditado por el American National Standards Institute (ANSI), (es decir, NSF International, Intertek Testing Services (ITS o ETL), Underwriter's Laboratory (UL-EPH), CSA International u otro programa de certificación aprobado por el ANSI). En ausencia de un estándar de saneamiento certificado ANSI aplicable,

el diseño, construcción e instalación del equipo están sujetos a la aprobación de la jurisdicción. (CRFC Sección 114130)

- D. Todos los accesorios, tanques, equipos, plomería, bombas y filtros relacionados con alimentos deben cumplir con los estándares a los que se hace referencia en el código de plomería actual. Los accesorios de plomería, bombas y filtros se instalarán de acuerdo con las especificaciones del fabricante. (CRFC Sección 113715)
- E. Todo el equipo debe instalarse de manera que sea fácil de limpiar, evitar el anidamiento de alimañas y proporcione acceso adecuado para servicio y mantenimiento.
 - a. El equipo debe estar separado o sellado para facilitar la limpieza. Debe haber un mínimo de cuatro pulgadas de espacio sin obstrucciones para el mantenimiento sanitario debajo del equipo montado en el mostrador o entre los lados del equipo adyacente.
 - b. No es necesario que el equipo o la maquinaria portátiles cumplan con el requisito de altura mínima de piernas.
 - c. Las roscas, tuercas o remaches no deben quedar expuestos en lugares donde interfieran con la limpieza. Las roscas, tuercas o remaches que interfieran con la limpieza deben sellarse o taparse.
 - d. Todo el equipo montado en el piso debe sellarse con el piso para evitar que la humedad entre debajo del equipo, o debe elevarse al menos seis pulgadas del piso por medio de patas y pies fáciles de limpiar. (CRFC Sección 114301)
- F. Iluminación y fuente de alimentación:
 - a. Los focos y tubos de luz deben estar cubiertos y completamente encerrados en escudos de seguridad de plástico o su equivalente. (CRFC Sección 114323)
 - b. Las luminarias deben instalarse de manera que no constituyan un peligro para los empleados o la seguridad de los alimentos. (CRFC Sección 114323)
 - c. Debe haber energía eléctrica adecuada para alimentar los accesorios o aparatos. (CRFC Sección 114301)
- G. Los aparatos eléctricos deberán cumplir con las normas aplicables de Underwriter's Laboratory. (CRFC Sección 114130 y 114301)
- H. Tanques de agua potable y plomería:
 - a. Los tanques de agua y tuberías deben estar contruidos con material de calidad alimentaria aprobado por una organización de prueba de agua potable acreditada por el ANSI. Los materiales que se utilizan en la construcción de tanques de agua potable deben ser seguros, duraderos, resistentes a la corrosión, no absorbentes y terminados con una superficie lisa y fácil de limpiar. (CRFC Sección 114207 y 114130)
 - b. Los interiores deberán ser lisos y libres de huecos y grietas y debe ser posible drenarlos completamente. (CRFC Secciones 114130, 114130.1 y 114209)
 - c. Los tanques deben estar adecuadamente ventilados para el flujo. Los respiraderos de los tanques de agua deben terminar en dirección hacia abajo y deben estar cubiertos con una pantalla de malla de 16 por pulgada cuadrada o equivalente cuando el respiradero está en un área protegida o un filtro protector cuando el respiradero está en un área no protegida contra suciedad y residuos arrastrados por el viento. (CRFC Sección 114213)

- d. Los tanques de agua deben tener un tamaño adecuado para proporcionar suficiente agua potable para la preparación de alimentos, el lavado de manos y el lavado de utensilios. Las capacidades mínimas del tanque de agua potable incluyen:

	Lavamanos	Fregadero para lavar utensilios	Capacidad total del tanque	Capacidad total del tanque
MFFs con:	Capacidad del tanque de agua potable (galones)*	Capacidad del tanque de agua potable (galones)*	Capacidad del tanque de agua potable (galones)*	Capacidad del tanque de aguas residuales (galones)
Sin preparación de alimentos	5	0	5	7.5
Limitado Preparación de alimentos	5	15**	20**	30**
Preparación completa de alimentos.	5	25	30	45

*Las capacidades de los tanques de agua son mínimas y pueden satisfacerse con uno o más tanques de agua potable.

**Cuando se requiere fregadero para lavar utensilios.

- e. Las entradas de agua potable deben estar protegidas contra contaminación y diseñadas para impedir la conexión a una conexión de servicio no potable, por ejemplo, desconexión rápida. (CRFC Secciones 114215 y 114225)
- f. Las entradas de agua potable deben estar ubicadas al menos 1 pulgada por encima del desbordamiento. (CRFC Sección 114193.1)
- g. Las aberturas de las tuberías de desbordamiento deben estar protegidas de la entrada de polvo, insectos y otros contaminantes. (CRFC Sección 114213)
- h. Los tanques de agua potable pueden ser removibles, pero no pueden tener una capacidad mayor a 10 galones (80 libras) para que se consideren portátiles. (CRFC Secciones 114239 y 114301)
- i. Las conexiones a los tanques de agua potable y de desechos deben ser de diferente tipo o tamaño para eliminar la contaminación del suministro de agua potable. Las conexiones de las mangueras de aguas residuales y agua potable no deben ser intercambiables. (CRFC Sección 114215)
- j. Las mangueras de desechos líquidos deben ser de un color diferente al de las mangueras utilizadas para agua potable. (CRFC Sección 114215)
- k. Si los tanques son removibles, deben etiquetarse como 'potable' o 'residual' para eliminar cualquier confusión. (CRFC Sección 114215 y 114235)
- l. Los tanques de agua deben estar diseñados con un puerto de acceso para inspección y limpieza. El puerto de acceso debe estar en la parte superior del tanque, con una brida hacia arriba de al menos media pulgada y equipado con un ensamble de cubierta de puerto con una junta y un dispositivo para asegurar la tapa en su lugar y con bridas para superponer la abertura e inclinado para drenar. Sin embargo, los procedimientos operativos escritos aprobados por la agencia de cumplimiento para la limpieza y desinfección del tanque de agua potable pueden aceptarse en lugar del puerto de acceso cuando el tanque no sea accesible para inspección. (CRFC Sección 114221)

l. Lavamanos:

- a. Cuando se requiera, deberá tener un tamaño mínimo de 9" largo x 9" ancho x 5" profundo. Los MFFs limitados al manejo de alimentos preenvasados, frutas y verduras frescos o el suministro a granel de bebidas que no sean potencialmente peligrosos, no requieren un lavamanos. MFFs que manejan

pescado entero preenvasado e invertebrados acuáticos requieren un lavamanos. (CRFC Sección 114311)

- b. Los lavamanos para MFFs no cerrados deben estar ubicados en el lado del operador del MFF o del transporte auxiliar, y deben estar despejados y de fácil acceso. (CRFC Secciones 113953, 114311 y 114314)
- c. Debe proporcionar agua tibia durante un mínimo de 15 segundos a través de una válvula mezcladora o una llave combinada capaz de suministrar un mínimo de un galón por minuto. (CRFC Secciones 113953, 114192, 114217 y 114325)
- d. Un lavamanos debe proporcionar agua a una temperatura mínima de 100°F. Si la temperatura del agua proporcionada al lavamanos no se puede ajustar fácilmente en el grifo, la temperatura del agua debe ser de al menos 100°F, pero no mayor de 108°F. (CRFC Sección 113953 y 114325)
- e. Debe tener una capacidad mínima de calentador de agua de medio galón, o un calentador de agua instantáneo, para MFFs con lavamanos y sin lavado de utensilios. (CRFC Sección 114325)
- f. Los dispensadores montados permanentemente para el lavado de manos y las toallas desechables o un dispositivo de secado de manos con aire caliente deben estar en las instalaciones para lavarse las manos o junto a ellas. (CRFC Sección 113953.2)

J. Fregaderos para lavar utensilios:

- a. Excepto como se indica en b) y c), los MFFs donde se cocinan, mezclan o preparan alimentos no preenvasados deben tener un fregadero para lavar utensilios con al menos tres tarjas con dos escurridores de metal integrales. (CRFC Sección 114313)
- b. Los MFFs que no están obligados a proporcionar un fregadero para lavar utensilios incluyen aquellos que solo manejan hot dogs al vapor o hervidos, tamales en el envoltorio original no comestible, o solo manejan alimentos no potencialmente peligrosos que no requieren otra preparación que no sea calentar, hornear, reventar, porcionar, dispensar a granel, montar o raspar hielo. Estos MFFs deben lavar y desinfectar todos los utensilios y equipos diariamente en el economato aprobado u otro establecimiento de alimentos aprobado, y deben proporcionar y mantener un suministro adecuado de utensilios de preparación y servicio de repuesto en el MFF, según sea necesario, para reemplazar aquellos que se ensucien o contaminen. (CRFC Sección 114313)
- c. Los MFFs no cerrados limitados a la preparación de bebidas (incluidas las bebidas que no son potencialmente peligrosas), para servicio inmediato en respuesta a un pedido de un cliente, como los carritos de capuchino, deben tener uno de los siguientes:
 - i. Un fregadero aprobado de tres tarjas como se describe en la subdivisión a) anterior.
 - ii. Un fregadero aprobado de dos tarjas utilizado de conformidad con la Sección 114099.3(e).
 - iii. Un fregadero aprobado de una tarja con al menos un escurridor integral y un fregadero aprobado de tres tarjas en una proximidad razonable al MFF que sea fácil de acceder en todo momento, y un suministro adecuado de utensilios de preparación y servicio de repuesto para reemplazar los que se ensucien. Este fregadero para lavar utensilios no reemplaza la necesidad de un lavamanos.

Nota: el tamaño mínimo recomendado de cada tarja del fregadero de (1), (2) y (3) es de 12 pulgadas de ancho, por 12 pulgadas de largo, por 10 pulgadas de profundidad; o 10 pulgadas de ancho, por 14 pulgadas de largo, por 10 pulgadas de profundidad; y lo suficientemente grande como para acomodar el utensilio más grande. (CRFC Sección 113953.1, 114125 y 114313)

- d. El fregadero para lavar utensilios debe estar en la unidad MFF principal, o para MFF no cerrados, en el MFF principal o en un transporte auxiliar aprobado. (CRFC Sección 114314)
- e. Cada escurridor deberá tener al menos el tamaño de una de las tarjas del fregadero. Los escurridores deben instalarse con una pendiente de al menos un octavo de pulgada por pie hacia la tarja del fregadero y deben fabricarse con un reborde o borde de al menos media pulgada para evitar que el líquido de drenaje se derrame en el piso. (CRFC Sección 114313)
- f. El fregadero debe estar equipado con un grifo mezclador y debe tener un grifo giratorio capaz de dar servicio a todos los compartimentos del fregadero. (CRFC Sección 114313)
- g. Debe haber 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 y debe operar independientemente del motor del vehículo. También debe suministrar agua corriente fría. (CRFC Sección 114192 y 114325)
- h. Debe haber un calentador de agua con una capacidad mínima de cuatro galones para MFFs que tengan fregaderos para lavar utensilios. (CRFC Sección 114325)
- i. El fregadero para lavar utensilios para un MFF no cerrado debe protegerse de excrementos de pájaros e insectos, polvo, lluvia y otros contaminantes, contaminación potencial y mantenerse limpio. Los MFFs no cerrados deben estar equipados con protección superior aprobada como mínimo. Protecciones superiores hechas de madera, lona u otros materiales que protejan los lavabos de excrementos de pájaros e insectos, polvo, lluvia y otros tipos de contaminación son aceptables. Es posible que se requieran requisitos estructurales adicionales para garantizar que estos requisitos se cumplan adecuadamente. Los factores a considerar incluyen la ubicación y las condiciones ambientales locales. (CRFC Secciones 113984, 114178, 114303 y 114314)
- j. El lavamanos debe estar separado del fregadero para lavar utensilios por un protector contra salpicaduras de metal con una altura de al menos seis pulgadas que se extienda desde el borde posterior del escurridor hasta el borde frontal del mismo; las esquinas de la barrera deben ser redondeadas. No se requiere protector contra salpicaduras si la distancia entre el lavamanos y los escurridores del fregadero para lavar utensilios es de 24 pulgadas o más. (CRFC Sección 114311)

K. Aparatos a gas:

- a. Los termopares deben tener un dispositivo de cierre de seguridad. (Estándar ANSI)
- b. Tanques de propano:
 - i. Que estén encerrados dentro del MFF deben tener al menos dos aberturas de ventilación en lados opuestos al nivel de la válvula del cilindro y al menos una abertura de ventilación requerida al nivel del piso. Cada abertura deberá tener un mínimo de 10 pulgadas cuadradas, protegida mínimo con una malla de 16 y deberá ventilar hacia el exterior del MFF. (Estándar ANSI)
 - ii. Los recintos deberán estar libres de cualquier fuente de ignición. (Estándar ANSI)
 - iii. Deben estar montados de manera segura y no deben ubicarse en el parachoques del MFF o de la MSU diseñados para ser remolcados por un vehículo. (Estándar ANSI)
 - iv. Debe tener una válvula de cierre de seguridad. (Estándar ANSI)
 - v. Un extintor contra incendios con una clasificación mínima de 10 BC debidamente cargado y mantenido para combatir incendios de grasa debe estar correctamente montado y debe ser fácil de acceder en cada MFF que tenga elementos de calefacción o equipo de cocina. (CRFC Sección 114323)
 - vi. Todos los aparatos que funcionan con gas deben estar debidamente aislados de manera que eviten la acumulación excesiva de calor y lesiones. (CRFC Sección 114323)

- c. La certificación debe indicarse mediante una calcomanía en el aparato. (Estándar ANSI)
 - d. Todos los aparatos a gas nuevos y de reemplazo deberán cumplir con el estándar ANSI aplicable. (CRFC Sección 114301)
 - e. Todos los equipos de petróleo licuado se instalarán para cumplir con las normas de la autoridad contra incendios aplicables, y dicha instalación deberá ser aprobada por la autoridad contra incendios. (CRFC Sección 114323)
 - f. Todas las líneas de gas deberán estar debidamente instaladas y protegidas. Use ojales según sea necesario para evitar la abrasión de las líneas de gas. (CRFC Sección 114301)
- L. El/los compartimento(s) de alimentos deben tener el tamaño adecuado para el funcionamiento previsto del MFF, que tiene las siguientes características:
- a. El espacio está separado del entorno exterior por una barrera física que cubre completamente todos los alimentos, las superficies en contacto con los alimentos y la manipulación de alimentos no preenvasados. (CRFC Sección 113784)
 - b. Todas las aberturas de acceso están equipadas con cierres herméticos o una o más barreras alternativas que protegen eficazmente los alimentos de la contaminación, facilitan la manipulación segura de los alimentos y minimizan la exposición al medio ambiente. (CRFC Sección 113784)
 - c. Está fabricado con materiales no tóxicos, lisos, fáciles de limpiar y duraderos, y está diseñado para facilitar la limpieza del interior y el exterior del compartimiento. (CRFC Sección 113784)
 - d. La preparación limitada de alimentos se llevará a cabo dentro de un compartimiento de alimentos o según lo aprobado por la agencia de cumplimiento. No se requiere un compartimiento de alimentos adicional cuando se agregan ingredientes a una bebida o se dispensa en un recipiente para servir cuando la bebida se prepara para servicio inmediato en respuesta a un pedido del cliente. Sin embargo, según las condiciones ambientales locales, la ubicación y otros factores similares, es posible que se requieran requisitos estructurales u operativos adicionales, o ambos, para garantizar que los alimentos, las superficies en contacto con alimentos y los utensilios sean de calidad segura e higiénica. (CRFC Sección 113984)
 - e. Debe haber un espacio en el mostrador de preparación de alimentos que sea adecuado y apropiado para todas las operaciones de preparación de alimentos. (CRFC Sección 113984 y 114305)
- M. Almacenamiento:
- a. Los compartimentos de almacenamiento de alimentos deben ser lo suficientemente grandes para acomodar los volúmenes de alimentos esperados. (CRFC Sección 114047)
 - b. Los compartimentos de almacenamiento de alimentos deben estar cerrados para proteger los alimentos y artículos relacionados con los alimentos contra la contaminación. (CRFC Sección 113980)
 - c. Los compartimentos de almacenamiento de alimentos no deben tener plomería de ningún tipo. (CRFC Secciones 113980 y 114049)
 - d. Los alimentos potencialmente peligrosos (excepto los alimentos congelados listos para comer, pescado entero e invertebrados acuáticos enteros) deben almacenarse en unidades de refrigeración. (CRFC Sección 114301)
 - e. Almacenamiento de productos químicos. (CRFC Sección 114319b)
 - f. Almacenamiento de pertenencias personales (CRFC Sección 114256.1c)

N. Tanques de aguas residuales:

- a. Todas las líneas residuales deben estar conectadas a tanques de aguas residuales con sellos herméticos. (CRFC Sección 114211)
- b. Cualquier tanque de aguas residuales montado dentro de un MFF o MSU debe tener un desbordamiento de respiradero puesto de manera que evite la posible inundación del interior del establecimiento. (CRFC Sección 114213)
- c. El respiradero de un tanque de agua debe terminar en dirección hacia abajo y estar cubierto con una pantalla de malla de 16 por pulgada cuadrada o equivalente cuando el respiradero está en un área protegida o un filtro protector cuando el respiradero está en un área no protegida contra la suciedad y residuos arrastrados por el viento. (CRFC Sección 114213)
- d. Los tanques de aguas residuales deben tener una capacidad suficiente para contener el 150% o 1.5 veces el suministro de agua potable para lavado de manos y lavado de utensilios, 15% del agua producida y 33% del volumen total del depósito de hielo. (CRFC Sección 114240)
- e. Los tanques de aguas residuales pueden ser removibles, pero no pueden tener más de 10 galones (80 libras) para que se consideren portátiles. (CRFC Secciones 114241 y 114301)
- f. Los tanques de aguas residuales deberán tener una válvula de descarga ubicada para facilitar el drenaje completo del tanque. (CRFC Sección 114240)
- g. Las mesas de vapor instaladas de forma permanente deben tener una válvula de descarga y no deben drenar al tanque de aguas residuales.
- h. Si los tanques son removibles, deben etiquetarse como 'potable' o 'residual' para eliminar cualquier confusión. (CRFC Sección 114238)

O. Ventilación:

- a. Debe haber un equipo mecánico de ventilación de extracción sobre todo el equipo de cocina según sea necesario para eliminar olores, humo, vapor, grasa, calor y vapores de la cocina de manera efectiva. (CRFC Sección 114149.1)
- b. Todos los equipos mecánicos de ventilación por extracción deben instalarse y mantenerse de acuerdo con el Código Mecánico de California, o para OMFFs, certificados y aprobados por el Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario del Estado de California. (CRFC Sección 114149.1)
- c. Para cumplir con el Código Mecánico de California, lo siguiente deberá mantenerse en buen estado de funcionamiento:
 - i. Equipo de cocina;
 - ii. Campanas;
 - iii. Ductos (si aplica);
 - iv. Abanicos;
 - v. Sistemas de supresión de incendios;
 - vi. Equipos especiales de control de efluentes o energía. (CRFC Sección 114149.1)

P. Suelo:

Las superficies del suelo o del piso donde se llevan a cabo los procesos de cocción desde una parrilla, asador (solo aceptable en un evento comunitario) u otra unidad de cocción no cerrada en un MFF deben ser impermeables, lisos, fáciles de limpiar y deben brindar seguridad a los empleados contra resbalones. Las superficies del suelo o piso se extenderán un mínimo de cinco pies en todos los lados abiertos donde se llevan a cabo los procesos de cocción. (CRFC Sección 114301)

Q. Seguridad:

- a. Todos los cilindros de presión deberán estar firmemente sujetos a una estructura rígida. (CRFC Sección 114172)
- b. Debe haber un botiquín de primeros auxilios y debe ubicarse en un área conveniente en un estuche cerrado. (CRFC Sección 114323)
- c. Los MFFs que operen en más de una ubicación en un día calendario deberán estar equipados para cumplir con todos los siguientes requisitos:
 - i. Todos los utensilios en un MFF deben almacenarse de manera que se evite que se muevan en caso de una parada repentina, colisión o volcadura. Debe haber un portacuchillos de seguridad para evitar el almacenamiento suelto de cuchillos en gabinetes, cajas o ranuras a lo largo de los pasillos del mostrador. Los portacuchillos deben estar diseñados para que se puedan limpiar fácilmente y deben ser fabricados con materiales aprobados por la agencia de cumplimiento.
 - ii. Las cafeteras, freidoras, mesas de vapor y equipos similares deberán estar equipados con tapas de cierre positivo que tengan un mecanismo de pestillo seguro que evite el derrame excesivo de líquidos calientes en el interior de un MFF en caso de una parada repentina, colisión o volcadura. Como alternativa a este requisito, se puede instalar una cafetera en un compartimento que evite el derrame excesivo de café en el interior de la unidad.
 - iii. Se deben instalar dispositivos protectores de metal en los indicadores de nivel de líquido de vidrio en todas las cafeteras. (CRFC Sección 114323)
- d. Los focos y tubos de luz deben estar cubiertos con un escudo de seguridad de plástico completamente cerrado o un equivalente, y deben instalarse de manera que no constituyan un peligro para el personal o los alimentos. (CRFC Sección 114323)
- e. Todos los equipos de petróleo licuado se instalarán para cumplir con las normas de la autoridad contra incendios aplicables, y dicha instalación deberá ser aprobada por la autoridad contra incendios. Sin embargo, las unidades sujetas al Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario (HCD) deberán cumplir con los requisitos de HCD. (CRFC Sección 114323)
- f. Un extintor contra incendios con una clasificación mínima de 10 BC debidamente cargado y mantenido para combatir incendios de grasa debe estar correctamente montado y debe ser fácil de acceder en cada MFF que tenga elementos de calefacción o equipo de cocina. (CRFC Sección 114323)
- g. Todos los aparatos que funcionan con gas deben estar debidamente aislados de manera que eviten la acumulación excesiva de calor y lesiones. (CRFC Sección 114323)

VIII. ESTABLECIMIENTOS MÓVILES DE ALIMENTOS OCUPADOS – OMFF

Además de los requisitos generales para los MFFs, se aplicará lo siguiente a los OMFFs.

NOTA: Si el OMFF tiene electricidad de 110 voltios, plomería, un aparato/equipo a gas o un generador o compresor mecánico, debe tener una insignia de certificación emitida por el Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario de California. (CRFC Sección 114294)

A. Requisitos exteriores:

- a. Las puertas de entrada al área de preparación de alimentos y las aberturas de servicio deben cerrarse automáticamente. (CRFC Sección 114259.2 y 114303)

- b. Aperturas de servicio de alimentos:
 - i. No deben tener más de 216 pulgadas cuadradas ni menos de 18 pulgadas de separación. (CRFC Sección 114259.2)
 - ii. Deben estar cubiertos con material sólido o pantalla. Si se usa una pantalla, debe ser de al menos de malla de 16 por pulgada. (CRFC Sección 114259.2)
 - iii. Esta sección no se aplicará a los OMFFs que se limitan al manejo de alimentos preenvasados y productos enteros. (CRFC Sección 113984)
- c. Las unidades compresoras que no sean parte integral del MFF deben instalarse en un área separada de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. (CRFC Sección 114322)

B. Requisitos interiores:

- a. Los OMFFs deberán tener una altura libre y sin obstrucciones sobre la parte del pasillo de la unidad de al menos 74 pulgadas desde el piso hasta el techo, y un mínimo de 30 pulgadas de espacio de pasillo horizontal sin obstrucciones. (CRFC Sección 114321)
- b. Las paredes y techos del área de preparación de alimentos deben construirse de modo que las superficies sean impermeables, lisas y fáciles de limpiar. (CRFC Sección 114301)
- c. Los pisos del área de preparación de alimentos deben ser contruidos con materiales aprobados y ser impermeables, lisos, fáciles de limpiar y brindar seguridad a los empleados contra resbalones. La unión entre el piso y la pared debe tener un radio mínimo de 3/8 de pulgada y la superficie del piso debe extenderse hacia arriba de la pared por lo menos cuatro pulgadas. (La base superior de goma de vinilo no es un material aceptable). El equipo debe sellarse al piso o elevarse 6 pulgadas del piso por medio de patas o pies fáciles de limpiar. (CRFC Sección 114301)
- d. A excepción de los OMFFs sujetos al Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario (HCD) de California, debe haber un segundo medio de salida en el lado opuesto a la puerta de salida principal, o en el techo o en la parte trasera de la unidad, con un pasaje sin obstrucciones de al menos 24 pulgadas por 36 pulgadas. El mecanismo de cierre interior debe poder operarse a mano sin herramientas especiales ni llave. La salida deberá estar etiquetada como "Salida de Seguridad" en colores contrastantes con letras de al menos una pulgada de alto. Para los OMFFs sujetos al HCD, el tamaño, cierre y etiquetado de la segunda salida deben cumplir con los estándares prescritos por el HCD. (CRFC Sección 114323)

IX. UNIDADES MÓVILES DE APOYO - MSU

Los requisitos de las MSUs se basan en los servicios propuestos que se proporcionarán al MFF y la cantidad, tipo y ubicación(es) de los MFFs a los que se prestará servicio. Toda construcción y equipo de la MSU deben cumplir con los requisitos descritos en las secciones generales de MFF de esta guía, según corresponda. Las MSUs no se utilizarán para dar servicio a los MFFs que realizan preparación de alimentos que no sea limitada. (Sección CRFC, 114294, 114295 y 114327)

- A. Método de operación: Una descripción detallada de la(s) operación(es) prevista(s) de la MSU debe adjuntarse a los planos de construcción de la MSU y deberá indicar lo siguiente:
 - a. Una lista de todos los MFFs que recibirán servicio;
 - b. Una lista de servicios que se proporcionarán a cada MFF;
 - c. La distancia desde el economato hasta cada MFF que recibirá servicio. (CRFC Sección 114327)

Las MSUs que brindan cualquiera de los siguientes servicios a uno o más MFFs deben cumplir con los requisitos aplicables en cada encabezado de servicio.

B. Transporte de agua potable y agua residual:

- a. Se proporcionarán tanques de agua potable adecuados para la demanda de agua para cada MFF atendido, incluyendo, entre otros, tanques de suministro, mesas de vapor, lavado de utensilios, lavado de manos y limpieza de equipos. (CRFC Secciones 114205, 114217, 114327)
- b. Los tanques de aguas residuales deberán tener un volumen adecuado para adecuarse a todos los MFFs atendidos. Los tanques de aguas residuales deben ubicarse de forma que se evite la contaminación de todas las áreas de almacenamiento de agua potable, ropa limpia y alimentos y utensilios. (CRFC Secciones 114211, 114303 y 114327)
- c. Se indicará el método de sujeción de los tanques desmontables durante el transporte. (CRFC Secciones 114241 y 114327)
- d. Debe haber una bomba de aguas residuales designada cuando se bombean aguas residuales desde el MFF. La bomba y todas las mangueras asociadas deben estar claramente etiquetadas para desechos. (CRFC Secciones 114211 y 114327)
- e. Debe haber una bomba de agua potable designada cuando se bombea agua potable al MFF. La bomba y todas las mangueras asociadas deben estar claramente etiquetadas para agua potable. (CRFC Secciones 114192, 114211, 114238, 114327 y 114215)
- f. Los tanques de desechos deben estar equipados con una válvula aprobada y deben ser contruidos para que drenen en el suelo durante el transporte o cuando están estacionarios. (CRFC Sección 114240, 114327 y
- g. Los tanques de desechos y las bombas y mangueras asociadas deben almacenarse aparte de las áreas de almacenamiento de agua potable, ropa limpia, productos de papel, equipo de alimentos y almacenamiento de utensilios, y deben estar claramente etiquetados como "desechos". (CRFC Secciones 114211, 114241 y 114327)
- h. Si los tanques son removibles, deben etiquetarse como 'potable' o 'residual' para eliminar cualquier confusión. (CRFC Secciones 114211 y 114241)
- i. Las conexiones a los tanques de agua potable y de desechos deben ser de diferente tipo o tamaño para eliminar la contaminación del suministro de agua potable. Las conexiones de las mangueras de aguas residuales y agua potable no deben ser intercambiables. (CRFC Secciones 114192, 114211, 114215 y 114327)

C. Transporte y reaprovisionamiento de alimentos y/o utensilios:

- a. Los alimentos, utensilios y suministros deben protegerse de la contaminación. (CRFC Sección 114327)
- b. El piso interior, los lados y la parte superior deben estar libres de grietas, costuras o revestimientos donde se puedan anidar alimañas y deben ser contruidos con un material liso, lavable e impermeable que pueda resistir la limpieza frecuente con agentes desinfectantes aprobados. (CRFC Sección 114327)
- c. Si se usa para transportar alimentos potencialmente peligrosos, debe haber equipo aprobado para mantener los alimentos a las temperaturas requeridas. (CRFC Sección 114327)

D. Eliminación y transporte de residuos de grasa:

- a. Debe haber un contenedor o tanque aprobado con volumen suficiente con tapas seguras en cada MSU para todos los MFF que generan residuos de grasa, atendidos por la MSU. (CRFC Sección 114244)
- b. Los tanques o contenedores deben estar separados de todas las áreas de almacenamiento de agua potable, ropa limpia, productos de papel, equipo de alimentos, alimentos y utensilios de alimentos. (CRFC Secciones 113980 y 114244)
- c. Cuando la grasa se transfiera del MFF a la MSU por medio de un contenedor, deberá tener una tapa de cierre hermético y debe ubicarse de manera que esté separada de los alimentos, equipos, utensilios, mantelería y artículos desechables, y de forma que no se causen peligros para la salud pública o molestias. (CRFC Secciones 114244, 114245 y 114327)

E. Retiro y transporte de basura:

Debe haber almacenamiento suficiente para todos los desechos con contención adecuada durante el transporte. Esto puede lograrse mediante contenedores o gabinetes que guarden bolsas de basura. (CRFC Sección 114244 y 114327)

F. Almacenamiento de equipos de limpieza, suministros y mantelería:

- a. Debe haber un almacenamiento separado y adecuado en una MSU para equipos de limpieza y limpieza general u otros productos químicos tóxicos. (CRFC Sección 114327)
- b. Debe haber un lugar de almacenamiento separado y adecuado para mantelería y trapos de limpieza limpios. (CRFC Sección 114178 y 114185.4)
- c. La mantelería sucia se mantendrá en receptáculos limpios no absorbentes o en bolsas de lavandería limpias y lavables, y se almacenará y transportará para evitar la contaminación de alimentos, equipo limpio, utensilios limpios y los artículos desechables. (CRFC Sección 114185.4)

X. ESTABLECIMIENTOS MÓVILES DE ALIMENTOS EN UN SITIO OPERATIVO – SOS MFF

- A. Limitado a hasta cuatro MFFs no cerrados y sus unidades auxiliares que operan adyacentes entre sí en una sola ubicación. (CRFC Sección 113831)
- B. Restringido a frutas y verduras frescas, alimentos preenvasados y preparación limitada de alimentos. (CRFC Sección 114306)
- C. Cuando se encuentra dentro de una estructura completamente cerrada, no se requiere un compartimento para alimentos. Sin embargo, dependiendo de las condiciones ambientales, ubicación y otros factores similares, es posible que requisitos estructurales u operativos adicionales sean necesarios. Barreras alimentarias pueden ser necesarias para evitar contaminación por diseminación de gotas de los clientes. (CRFC Sección 113980, 113984 y 114306)
- D. Cuando varios MFFs que funcionan como MFF SOS requieren lavado de manos o lavado de utensilios, los lavamanos y fregaderos de lavado de utensilios pueden compartirse cuando estén convenientemente ubicados y sean accesibles durante todas las horas de funcionamiento. Cuando sea necesario, se proporcionarán lavamanos y fregaderos para utensilios en el sitio del SOS MFF. El titular del permiso de cada MFF SOS será el mismo. (CRFC Sección 114306)

Environmental Health Services Department
2700 M Street, Suite 300, Bakersfield, CA
93301

Teléfono (661) 862-8740 Fax (661) 862-8701 Email eh@kerncounty.com

Solicitud de revisión del plan del establecimiento móvil de alimentos

<i>Establecimiento móvil</i>	Nombre	Teléfono
	Dirección	Fax
	Ciudad, Estado, Código postal	Dirección de correo electrónico
<i>Propietario</i>	Nombre	Teléfono
	Dirección	Fax
	Ciudad, Estado, Código postal	Dirección de correo electrónico
<i>Ingeniero/Contratista</i> <i>(Si aplica)</i> <i>Compañía</i> <i>Persona de contacto</i>	Nombre	Teléfono
	Nombre	Teléfono
	Nombre	Teléfono
	Dirección	Fax
	Ciudad, Estado	Dirección de correo electrónico
<i>Tipo de Trabajo</i>	☐ Nueva construcción Fecha estimada de finalización _____ ☐ Nuevo en el condado Cuota: \$750 ☐ Renovación ☐ Existente/No permitido	

Esta solicitud debe incluir una cuota de servicio para la revisión del plan

Solo para uso oficial	Fecha de recepción	Importe pagado	#SR
------------------------------	---------------------------	-----------------------	------------

FORMULARIO DE LISTA DE EQUIPOS

No. de artículo	Artículo	Fabricante	Número de modelo	NSF	FABRICACIÓN ESPECIAL	GAS	ELÉCTRICO	AGUA CALIENTE	AGUA FRÍA	Comentarios

Formulario de lista de equipos: Ejemplo

NOTA: El equipo enumerado en esta página no es exhaustiva. Complete este formulario según su unidad móvil

No. de artículo	Artículo	Fabricante	Número de modelo	NSF	FABRICACIÓN ESPECIAL	GAS	ELÉCTRICO	AGUA CALIENTE	AGUA FRÍA	Comentarios
1	Refrigerador de alcance	True MFG	T-23	X			X			
2	Refrigerador con mesa de preparación	Beverage Air	SPE-48	X			X			
3	Congelador	True	T-19	X			X			
4	Plancha	American Range	ARMG-36	X		X				
5	Quemador para olla	Atosa	ATSP-18-1	X		X				
6	Freidora	American Range	AF-45	X		X				
7	Calentador de agua	Suburban	SW4P			X				
8	Fregadero de 3 tarjas	Resources	BKUBS360T	X				X	X	
9	Lavamanos	Allstrong	HS-161WG	X				X	X	

MENÚ REVISIÓN DEL PLAN DE ALIMENTACIÓN MÓVIL

(Menú para Unidad Móvil de Preparación de Alimento)

Elementos Ensamblados:

☐ Burritos	☐ Pizza	☐ Sándwiches
☐ Tacos	☐ Tamales	

☐ Otro (Por favor enumere):

Carne, Pescado y Aves (Marque todos los que apliquen):

☐ Al Pastor	☐ Tocino	☐ Carne de Res
☐ Pollo	☐ Chorizo	☐ Pescado
☐ Chivo	☐ Carne Molida de Res	☐ Jamón
☐ Hot dogs	☐ Cordero	☐ Carnes Frías
☐ Puerco	☐ Salchicha	☐ Mariscos
☐ Camarón	☐ Pavo	

☐ Otro (Por favor enumere):

Guarniciones (Marque todos los que apliquen):

☐ Frijoles enlatados	☐ Frijoles Cocidos	☐ Chili con/sin carne
☐ Elote	☐ Huevos	☐ Papas a la Francesa
☐ Pasta	☐ Frijoles Refritos	☐ Arroz

☐ Otro (Por favor enumere):

Ensaladas (Marque todos los que apliquen):

☐ Ceviche	☐ Ensalada de Pollo	☐ Ensalada de Huevo
☐ Ensalada de frutas	☐ Ensalada Verde	☐ Ensalada de Pasta
☐ Ensalada de Papa	☐ Ensalada de atún	

☐ Otro (Por favor enumere):

Sopas (Por favor enumere):

Frutas y verduras frescas (Marque todos los que apliquen):

☐ Repollo	☐ Cilantro	☐ Elote
☐ Pepino	☐ Chile Jalapeño	☐ Limón/Lima
☐ Lechuga	☐ Cebolla	☐ Rábano
☐ Tomate		

☐ Fruta (Por favor liste):

☐ Otro (Por favor enumere):

(Menú para Unidad Móvil de Preparación de Alimento)

Firma del Propietario/Titular de la Unidad Móvil de Alimentos

Fecha

Autorización de Economato

La autorización debe tener una firma original del **propietario/titular** del economato

Yo, el propietario/titular del establecimiento de alimentos que se indica a continuación, permitiré que mi establecimiento sirva como economato para el establecimiento móvil de alimentos que se indica a continuación. Entiendo que, como economato del establecimiento móvil de alimentos, debo permitir que la unidad móvil regrese para recibir servicio diariamente. Entiendo que al firmar este formulario mi establecimiento será inspeccionado para garantizar que se cumplan los requisitos.

Nombre del establecimiento de alimentos			
Dirección y ciudad			
Días/Horas de Operación			
Teléfono diurno		Dirección de correo electrónico	

Nombre del establecimiento móvil de alimentos	
Número de placa del establecimiento móvil de alimentos	

Los siguientes servicios regidos por la Sección 114326 del Código de Venta de Alimentos al Menudeo de California se brindan al establecimiento móvil de alimentos mencionado anteriormente y se indican con mis iniciales de la siguiente manera:

Iniciales			Iniciales
	Almacenamiento adecuado en frío y en seco para alimentos, utensilios y otros suministros. El área de almacenamiento de mis alimentos y suministros está separada de los alimentos y suministros del establecimiento móvil de alimentos.	Un área de preparación de alimentos para establecimientos móviles de alimentos que realizan la preparación de alimentos.	
	Agua potable para llenar tanques de agua.	Sistema de eliminación aprobado para la eliminación de aguas residuales y grasa.	
	Fregadero de tres tarjas para limpiar utensilios.	Área de eliminación aprobada para la eliminación de basura y desperdicios.	
	Agua fría y caliente a presión y un área designada para la limpieza del vehículo.		

Acepto cumplir con las disposiciones de la Sección 114326 del Código de Venta de Alimentos al Menudeo de California. Certifico que la información proporcionada es verdadera y correcta a mi saber y entender. Es un delito menor hacer una declaración falsa en una solicitud.

Firma del **Propietario/Titular** del Economato

Nombre escrito a mano

Fecha

Yo, el propietario/titular del establecimiento móvil de alimentos mencionado anteriormente, acepto utilizar este establecimiento de alimentos como economato para servicio diario. Usaré el economato para los requisitos mencionados anteriormente. Si no uso el economato, mi Permiso de Salud Ambiental será revocado y deberé dejar de operar hasta que obtenga otro economato y proporcione prueba de lo anterior a la División de Salud Ambiental del Departamento de Servicios de Salud Pública del Condado de Kern.

Firma del propietario/titular del establecimiento de alimentos móviles

Nombre escrito a mano

Fecha