



catawba county
public health

MAKING. LIVING. BETTER.

Requisitos para Unidades Móviles y Carritos de Comida

Información para el inicio de una unidad móvil o carritos de alimentos



Este folleto pretende ser una guía general para los operadores que desean vender comida desde una unidad móvil de alimentos o carrito para familiarizarse con las normas de construcción y operación de estas unidades. Antes de empezar la construcción u operación de dichas unidades, el departamento de salud local deberá ser contactado para una explicación y entendimiento de las normas y requisitos.

El **Reglamento de la Sanidad de Restaurantes y Establecimientos de Manipulación de Alimentos**, 15A NCAC 18A Sección .2600 y el Manual de Código de Alimentos de Carolina del Norte establece los requisitos para el funcionamiento de los establecimientos de manipulación de alimentos, y contiene requisitos específicos para el funcionamiento de las unidades móviles de alimentos y carritos, además de las normas que rigen en la manipulación de alimentos en general. Estas reglas están disponibles en <http://www.deh.enr.state.nc.us/ehs/rules/t15a-18a.26.pdf> o en el Departamento de Salud Ambiental por un costo nominal.

En la sección .2651, **una unidad móvil de alimentos** se define como “un establecimiento de comida o un carrito diseñado para ser movido fácilmente y vender comidas.” Estas unidades permitidas pueden funcionar durante todo el año. Son diferentes de los establecimientos de servicio de alimentos temporales, los cuales son definidos como “los establecimientos de alimentos y bebidas que operan durante un período de 21 días en relación con una feria, carnaval, circo, una exhibición pública, u otros eventos similares”, aunque una unidad móvil o carrito de alimentos puede servir en dichos eventos sin la expedición de un permiso separado a menos que usted no pueda dejar el sitio.

Mas información puede ser encontrada en la pagina de internet del Departamento de Salud del Condado de Catawba: <https://www.catawbacountync.gov/county-services/environmental-health/>

Descripcion de los Requisitos Generales para las unidades moviles de alimentos y carritos

» El primero y más importante requisito para cualquier unidad móvil de alimentos o carritos es que debe ser operado en conjunto con un restaurante o puesto de comida que tenga permiso, y se reportará diariamente al restaurante o comisaría para suministros, limpieza y mantenimiento. El condado en el cual el restaurante o la comisaría esta localizado les dará el permiso para la unidad móvil de alimentos o carritos.

» La Unidad debe someterse a una revisión antes de ser construida y obtener permisos para ambos, el carrito y la unidad móvil de alimentos. La unidad de ser sometida a una inspección con el Departamento de Salud Ambiental para determinar si cumplen con todas las reglas.

» Un acuerdo debe ser firmado y notariado por el restaurante o comisario operador, y el operador de la unidad móvil de alimentos o carritos. Este acuerdo dará acceso al restaurante para satisfacer todos los requisitos de las reglas. Instalaciones en conformidad con la sección .2600 y el Manual de Códigos de Alimentos de Carolina del Norte del 2009 debe proporcionar al restaurante o comisaría almacenamiento para todos los suministros.

» Todos los desperdicios sólidos y líquidos deberán ser debidamente eliminados en este establecimiento.

Una reunión entre el dueño u operador del restaurante, el operador de la unidad móvil de alimentos, y un representante del Departamento de Salud Ambiental se será programada para explicar las responsabilidades de ambas partes. En esta reunión el acuerdo será proporcionado por un representante de Salud Ambiental a ambas partes.

» El operador debe facilitar al departamento de salud local el permiso, una lista de todos los condados y locaciones donde la unidad operará, y al departamento de salud local en todos los condados de operación una lista de todas las locaciones dentro de ese mismo condado en donde la unidad operará.

» El permiso de la unidad debe estar visible al público en todo

momento.

» Los empleados deben cumplir con los requisitos in la Subparte 2-201 del Código de Alimentos así enmendado por la Regla 2652 de esta Sección. Esto quiere decir que una persona a cargo (PIC) debe tomar y aprobar una clase certificada de protección de alimentos.

» Toda la comida debe ser obtenida de un proveedor aprobado.

» Todos los alimentos potencialmente peligrosos (control de tiempo/temperatura para asegurar los alimentos) deben ser mantenidos a las temperaturas requeridas en el Capítulo 3 del Código de Alimentos así agendado por la Regla .2653. Un termómetro de aguja calibrado a 1°C (2°F) debe estar disponible para revisar la temperatura de los alimentos.

» Toda la basura y otros desperdicios sólidos deben ser almacenados y eliminados de forma aprobada.

» Los equipos y utensilios deben de cumplir con los requisitos in las Partes 4-1 y 4-2 del Código de Alimentos así enmendada por la Regla .2654 de esta Sección.

Algunos requisitos especificos importantes para las unidades moviles de alimentos

» La unidad móvil de alimentos ser construida y organizada de modo que los alimentos, bebidas, utensilios, y el equipo no va a estar expuestos a los insectos, el polvo y/o otros contaminantes. Protección contra las moscas

serán proporcionado por mosquiteros o el uso eficaz los ventiladores. Alimentos o equipo expuestos al público, al polvo o insectos, deberán ser protegidos por un cristal o vidrio, en la parte frontal, superior y en las esquinas, y expuesto solo cuando sea necesario para permitir el manejo y el servicio de la comida.

» Los pisos, paredes, y techos deben ser suaves, no absorbentes, y de fácil limpieza.

» Todos los equipos utilizados en la unidad móvil debe ser fabricación comercial y aprobado por un certificador de tercera parte como la NSF.

» La unidad móvil de alimentos debe tener un sistema de agua

potable bajo presión. Un sistema de calefacción de agua debe ser facilitado. El sistema debe proveer suficiente agua fría y caliente para todas las preparaciones, lavarse las manos y requisitos de limpieza por todo un día de funcionamiento, La entrada de agua debe ser protegida de la contaminación y de talla diferente a la salida de aguas residuales

» Una instalación permanente de un tanque de aguas residuales debe de ser facilitado, y deberá de ser al menos 15% más grande que el tanque de agua potable. La salida debe ser inferior a la conexión de entrada de agua.

» Un lavabo con agua caliente y fría, un grifo combinado, jabón, y toallas deben ser facilitados.

» Un área para servir debe ser facilitada en el restaurant. Todas las conexiones de agua potable deben ser instaladas para proteger el agua y el equipo de la contaminación. Todo el drenaje debe ser eliminado en un sistema de depósito aprobado.

» Al menos un lavabo de un compartimento de suficiente tamaño para sumergir y lavar los utensilios de cocina utilizados, y debe tener escurridor integrados como parte del lavabo.

Los requisitos específicos para unidades de comidas móviles (15ª NCAC 18ª, sección .2672(e)) requiere:

(e) Al menos un lavabo de un solo compartimento debe ser facilitado. Este lavabo debe ser suficientemente grande para sumergir, lavar, enjuagar, y desinfectar los utensilios y debe tener protector contra salpicaduras. Escurridores deben ser facilitados como especificado en la Sección 4-301.13 del Código de Alimentos por la Regla .2654 para acomodar el secado de los utensilios lavados. Los protectores contra salpicaduras y escurridores deben de ser una parte integrada y continua con el lavabo. Estos escurridores deben suficientemente grande para acomodar el secado de los utensilios lavados.

Algunos requisitos específicos importantes para carritos de comidas

» Solo los perros calientes deben ser preparados, manejados, o servidos desde un carrito de comida. Las comidas que ya han sido preparadas, divididas en porciones, y individualmente empacadas en un restaurante o comisaría pueden ser vendidas en un carrito de comida, pero estas deben ser entregadas al cliente sin abrir y no ser abiertas o de alguna otra forma manejadas por



Un ejemplo de un fregadero que cumpla con los requisitos 15A NCAC 18A, sección .2640 (e) Requisitos específicos para las unidades móviles de comida: Al menos un fregadero de compartimento único deberá ser facilitado. Este fregadero debe ser lo suficiente grande para sumergir, lavar y enjuagar los utensilios de cocinar y debe tener protección de salpicaduras y un escurridor como parte integral. Este escurridor debe de ser lo suficiente grande para secar los utensilios que fueron lavados.

Catawba County Environmental Health

25 GOVERNMENT DR. | P.O. BOX 389

NEWTON, NC 28658

PHONE: (828) 465-8270 | FAX: (828) 465-8276