

¿CUÁLES SON LOS REQUISITOS PARA OPERAR UN SERVICIO MÓVIL DE ALIMENTOS?

¿Está interesado en proporcionar comida para eventos comunitarios o celebraciones en más de un lugar? O tal vez está interesado utilizar un vehículo o un remolque para vender comida. Esta guía lo ayudará con los requisitos del código de alimentos para mantener los alimentos seguros e higiénicos.



PERMISOS Y TARIFAS – Se requiere un permiso de salud para cualquier unidad móvil que sirva alimentos potencialmente peligrosos. (No se requiere un permiso para los vendedores que solo sirven alimentos preenvasados que no son potencialmente peligrosos, como papas fritas o dulces). Se debe obtener un permiso antes de cualquier transacción de alimentos y se debe renovar anualmente. El permiso de salud se colocará en un lugar destacado de la unidad móvil.

Las tarifas varían de \$150 a \$400 por año, según la categoría de riesgo asignada a la unidad móvil. Tenga en cuenta que también se aplican las tarifas de licencia de alimentos de la ciudad de Champaign y la ciudad de Urbana.

INSTRUCCIONES PREVIAS A LA OPERACIÓN – Los vendedores de un móvil de alimentos deben realizar una inspección previa a la apertura antes de que se emita un permiso de salud.

MENÚ – No se permite la preparación casera de alimentos. El Distrito de Salud Pública de Champaign-Urbana/Departamento de Salud Pública del Condado de Champaign puede prohibir la venta de algunos o todos los alimentos o alimentos preparados potencialmente peligrosos. Proporcione una lista del menú.

Economato – Un economato es una base de operaciones donde se guardan, manipulan, preparan, empaquetan o almacenan alimentos y suministros según sea necesario. El economato también puede exigir un permiso de salud. Si no está usando su propio economato, proporcione un acuerdo por escrito y firmado que le permita usar otro establecimiento permitido.

DIAGRAMA(S) – Proporcione un diagrama a escala de la vista superior de la unidad móvil. Muestre la disposición de los equipos y suministros, por ejemplo fregaderos, refrigeradores y cocinas para perros calientes. Es posible que se requieran diagramas adicionales que muestren vistas traseras y laterales. Las fotos pueden ser de útiles.

Objetos requeridos:

- Cobertura aérea
- Uso de artículos de un solo servicio
- Superficies que son lisas, limpiables, y de un acabado uniforme
- Protección de los alimentos frente a los clientes
- Contenedores de basura

Si se requiere agua:

- Fregaderos para lavado de las manos (lavamanos)
- Diagrama de plomería de sistemas de agua dulce y residual.

SISTEMA DE AGUA – La unidad móvil deberá contar con un sistema de agua potable a presión. Proporcione la capacidad del tanque de agua dulce, las especificaciones del calentador de agua, la bomba de agua y las especificaciones de las tuberías/tuberías de agua.

EL SISTEMA DE ELIMINACIÓN DE AGUAS RESIDUALES – Los desechos líquidos deben almacenarse en un tanque de retención instalado permanentemente que tenga una capacidad al menos 50 por ciento mayor que el tanque de suministro de agua. ¿Dónde descargará los residuos líquidos?

SERVICIO – Las aberturas de servicio de mostrador no deben ser más grandes de lo necesario para la operación particular que se lleva a cabo. Estas aberturas deben estar provistas de puertas o ventanas sólidas o con mosquitero que ajusten herméticamente o deben estar provistas de ventiladores instalados y operados para restringir la entrada de insectos voladores. Las aberturas de servicio de mostrador se mantendrán cerradas, excepto cuando estén en uso.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESCRITOS – Proporcione las horas de operación y la ruta propuesta.

SOLICITUD – Se debe presentar y aprobar una solicitud de permiso de salud completamente completa antes de que se emita un permiso de salud.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS CERTIFICADO – Debe proporcionar prueba de al menos un Gerente de Protección de Alimentos Certificado antes de que se emita su permiso de salud. Esto se aplica a las unidades móviles de Categoría 1 y 2.

RECUERDA –

- Mantenga los alimentos que deben ser fríos, fríos (41°F o menos).
- Mantenga los alimentos que deben ser calientes, calientes (135°F o más).
- Cocine bien los alimentos.
- Use un termómetro de vástago de metal adecuado, preciso y desinfectado
- No sobras.
- ¡Separe, no contamine!
- Limpie y desinfecte equipos y utensilios.
- Trabajadores sanos.
- Trabajadores higiénicos
- ¡Lava sus manos!!



Distrito de Salud Pública de Champaign-Urbana ♦ Departamento de Salud Pública del Condado de Champaign
201 W. Kenyon Road
Champaign, IL 61820

Teléfono: (217) 373-7900 o (217) 363-3269
Correo Electrónico: eh@c-uphd.org ♦ c-uphd.org

08/23