

OTROS DATOS A RECORDAR

- » USTED DEBE TENER LA LICENCIA Y SER INSPECCIONADO ANTES DE VENDER LA COMIDA
- » SE EXIGE QUE VUELVA A SU BASE DE SERVICIO CADA 24 HORAS
- » MUESTRE SU IDENTIFICACIÓN
- » PUEDE QUE USTED NECESITE OTROS PERMISOS (Póngase en contacto con la municipalidad donde haga sus ventas)
- » LAS LICENCIAS NO SON TRANSFERIBLES
- » VISITE EL SITIO DE INTERNET DEL DEPARTAMENTO DE LA SALUD

La delimitación de una operación está limitada a la distancia que razonablemente se espera que usted viaje en una dirección en cuatro horas.

Si desea más información relacionada con:

- Seguridad Alimentaria
- Licencias
- Cursos sobre seguridad alimentaria
- Reglamentos para Restaurantes y Establecimientos Minoristas de Comida

Por favor póngase en contacto con el Departamento de la Salud del condado de Brown(

Brown County Health Department)

División Medioambiental (Environmental Division)

Teléfono: (920)448-6400

Fax: (920)448-6449

www.co.brown.wi.us/health



¡CARRITOS,

CARROS DE
PALOMITAS DE MAIZ



Y

RESTAURANTES
SOBRE RUEDAS!

Una guía del Departamento de la Salud (Health Department) del condado de Brown para los operadores de establecimientos ambulantes de comida.

¿Planea vender comida usando un carrito o un vehículo? El Departamento de la Salud del condado de Brown autoriza las licencias y regula todas las operaciones de comida ambulante, desde los simples carritos de helado y los carros de palomitas de maíz hasta los completos restaurantes sobre ruedas. Use esta guía para informarse de lo que necesita para obtener las licencias necesarias para su **Establecimiento Ambulante de Comidas** (Mobile Food Establishment) y la **Base de Servicio Ambulante** (Mobile Service Base).

¿QUÉ ES UNA BASE DE SERVICIO? ¿NECESITO UNA?

Los establecimientos ambulantes de comida deben tener una **Base de Servicio Ambulante**. Que es el lugar donde llenar el tanque de agua, tirar el agua residual o sucia, lavar sus utensilios y donde guardar y preparar la comida. El Departamento de la Salud **inspecciona** y **autoriza** la licencia para su Base de Servicio Ambulante. Esta es otra licencia **además de** la que usted tiene para su vehículo o carrito.

Se requiere que su base de servicio tenga:

- ✓ Instalaciones para la preparación de comida A MENOS QUE su vehículo esté equipado con instalaciones de procesado aprobadas por el Departamento de Salud.
- ✓ Instalaciones para el lavado de los utensilios (pila de acero inoxidable de 3 compartimentos).
- ✓ Una pila para lavarse las manos (si tiene una pila de 4 compartimentos, el primero puede usarse para lavarse las manos).
- ✓ Una canilla con un grifo roscado donde el tanque de agua de la unidad móvil se pueda llenar de agua potable. Las mangueras deben ser aptas para uso alimentario, no mangueras de jardín. Los distribuidores de suministros para Vehículos Recreativos y para restaurantes son buenas fuentes para ese tipo de equipo. Las mangueras de abastecimiento deben estar protegidas contra su contaminación en todo momento y guardadas en un recipiente limpio y etiquetado cuando no se estén usando.
- ✓ Una pila para enjuagar el trapeador o un desagüe de productos residuales para vaciar el agua sucia.
- ✓ Almacenamiento para comida y suministros.

Dependiendo de su menú puede necesitar una pila con un espacio de aire para la preparación de los alimentos.

Las instalaciones de la base de servicio deben cumplir los estándares del Código de Alimentos (Food Code) de Wisconsin para los suelos, acabados de las paredes, equipamiento e iluminación. Si usted opera un establecimiento fijo de comidas autorizado, puede usarlo como base de servicio.

I Si usted comparte o alquila un establecimiento operado por otra persona, el Departamento de la Salud inspeccionará y autorizará la licencia para ese lugar en su nombre. El Departamento querrá ver un contrato por escrito entre usted y el dueño del establecimiento. En el mismo se deberá especificar las veces que su vehículo usará la base de servicio. Si un inspector se lo solicita, usted debe proporcionar información sobre el itinerario de su vehículo, por lo que debe mantener esta información disponible.

NOTA IMPORTANTE: En la mayoría de los casos no está indicado el uso de una casa privada como base de servicio.

INDICACIONES

LAVADO DE MANOS

LAVARSE LAS MANOS

- * Antes de manipular la comida, especialmente comidas listas para comer como sándwiches y ensaladas.
- * Antes de ponerse los guantes
- * Después de usar el baño
- * Después de fumar
- * Después de toser o estornudar en las manos
- * Después de tocarse el pelo o la cara
- * Después de tocar carnes crudas



PERSONAS ENFERMAS QUE MANIPULAN COMIDA

- * Cubra las lesiones en las manos o muñecas con un dedil impermeable y con guantes de usar y tirar
- * Excluir del establecimiento a empleados con enfermedades originadas en alimentos (tales como la salmonera, shigella, E. coli O157:H7 o hepatitis A) o un comienzo repentino de vómitos o diarrea
- * No dejar que los empleados con fiebre, dolor de garganta con fiebre, o lesiones abiertas/que supuran trabajen con comida o con equipo limpio, utensilios, ropa y artículos de usar y tirar o de un solo uso que no estén envueltos.

CROSCONTAMINACIÓN

- * Use utensilios apropiados, papel o guantes de usar y tirar para manipular alimentos listos para comer, no tenga contacto con las manos descubiertas
- * Lave la parte exterior de las frutas y vegetales crudos
- * Use soluciones desinfectantes y trapos separados para limpiar cualquier derrame en cualquier superficie del equipo que esté o no esté en contacto con la comida
- * Limpie y desinfecte las tablas de cortar y los utensilios después de cada uso
- * Use tablas de cortar distintas para las carnes y para las frutas y vegetales
- * Siempre separe los alimentos de animales crudos de la comida lista para comer y separe los diferentes tipos de alimentos de animales crudos

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

TEMPERATURAS SEGURAS PARA LOS ALIMENTOS

COCINAR

- * Aves, relleno para aves, carne rellena
Y relleno que tenga carne a..... 165°F durante 15 segundos
- * Ternera molida/hamburguesa a 155°F durante 15 segundos
- * Salchichas frescas o polacas a ... 155°F durante 15 segundos
- * Cerdo entero, asados de ternera y jamón a 145°F durante 4 minutos
- * Chuletas/costillas de cerdo a 145°F durante 15 segundos
- * Pescado a 145°F durante 15 segundos
- * Huevos crudos con cáscara preparados para su servicio inmediato a 145°F durante 15 segundos
- * Frutas y vegetales cocinados para servir caliente a 135°F

MANTENER

- * A 135° F o más para mantener segura la comida caliente
 - * A 41° F o menos para mantener segura la comida fría
- Ponga la fecha en los alimentos listos para comer que sean potencialmente peligrosos y que estén preparados o abiertos en el establecimiento ambulante y mantenidos en el mismo por más de 24 horas

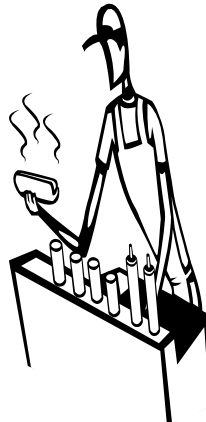
ENFRIAR

Alimentos cocinados potencialmente peligrosos:

- * Dentro de las 2 horas siguientes, de 135° F a 70° F
- * Dentro de las 4 horas siguientes, de 70° F a 41° F ó menos

Para acelerar el enfriado:

- * Use un baño de hielo removiéndolo frecuentemente o añada hielo como un ingrediente
- * Use una paleta congelada
- * Separe la comida en cazuelas poco profundas y refrigere



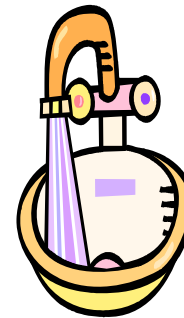
RECALENTAR

Rápidamente (dentro de 2 horas):

- * A 165° F durante 15 segundos
- * A 135°F para comidas listas para comer sacadas de un paquete o envoltorio cerrado al vacío y procesado comercialmente (por ejm. sopa congelada)
- * Remueva la comida mientras la recalienta
- * Use la unidad para cocinar correcta, no una mesa de vapor

**Como prepararse
Requisitos para los vehiculos**

La regla #1 es el Código de Alimentos de Wisconsin. Cualquier pieza de equipo que no se aceptaría en un establecimiento fijo de comidas, no se aceptará en una unidad móvil ambulante. Compre equipo que esté registrado para uso comercial de servicio de alimentos por un servicio de listas acreditado del Instituto Nacional Estadounidense de Estándares (ANSI, por sus siglas en inglés) como por ejemplo UL, ETL o NSF. **Si está considerando el uso o la compra de equipo no registrado, ¡solicite que un inspector del Departamento de la Salud del condado de Brown lo inspeccione antes de comprarlo!**



Pilas para lavarse las manos y para lavar los utensilios

Los requisitos para las pilas varían, dependiendo de la complejidad de su operación.

- ☞ **Todo** vehículo o carrito en el que se manipulen alimentos sin envasar **debe** tener una pila para lavarse las manos con agua caliente y fría con buena presión.
- ☞ Si procesa comida **en un vehículo** (por ejemplo: hielo raspado para conos de nieve, hace algodón de azúcar, prepara tacos o bocadillos tipo “subs”), su vehículo debe tener pilas aprobadas para el lavado de utensilios con agua fría y caliente con buena presión.

Mantenimiento frío y caliente

Usted debe mantener alimentos potencialmente peligrosos a temperaturas seguras. **El uso de equipo de calentado mecánico, de mantenimiento caliente y frío es la regla. Su unidad debe tener suficiente energía (gas o electricidad) para hacer funcionar todo su equipo al mismo tiempo.** Sin la aprobación del Departamento de la Salud, usted no puede usar neveras portátiles que no estén instaladas en su unidad. El Departamento de la Salud debe evaluar los planes para añadir una nevera a un carrito.

Protección de los alimentos

Los recipientes donde se mantienen los alimentos y las áreas para la manipulación de la comida de los carritos deben estar protegidos del público con recintos o cámaras. Que también es necesario para proteger la comida y sus recipientes de la contaminación. Pregunte al Departamento de la Salud sobre diseños y métodos aceptables.



Agua y aguas sucias

- ☞ Debe llevar suficiente agua para mantener las pilas abastecidas entre los viajes a su base de servicio.
- ☞ **Todas las unidades móviles en donde se preparen alimentos** y se laven utensilios deben tener como mínimo un tanque de agua de **cuarenta** galones.

El tanque de agua debe estar diseñado de acuerdo con los estándares del contacto con alimentos. Si no es transparente, debe tener un indicador visual del nivel del agua para que pueda ver cuando se está acabando. **Cuando tenga menos de un galón de agua en el tanque de abastecimiento debe llenar de nuevo el tanque de abastecimiento y vaciar el tanque de aguas sucias.** El tanque de aguas sucias debe ser un 15% más grande que el tanque de abastecimiento. Usted no puede vaciar sus tanques en la calle. Si usa una manguera para vaciar los desechos líquidos, cuando no la esté usando debe guardarla en un gabinete separado con una etiqueta que diga “sólo para la manguera de agua sucia”.



CUANDO YA LE HAN DADO SU LICENCIA Y ESTÁ LISTO PARA EMPEZAR...

¡No se olvide de las reglas para la manipulación segura de alimentos cuando salga a la calle! Un establecimiento ambulante de comida está sujeto a las mismas reglas que los restaurantes y los supermercados deben seguir según el Código de Alimentos de Wisconsin

Si un inspector lo encuentra durante uno de sus viajes, el mismo se fijará en cómo manipula la comida, inspeccionará la pila de lavarse las manos y tomará las temperaturas. Asegúrese de que su vehículo tiene suficientes pinzas, servilletas de papel y/o guantes de un solo uso, ya que está prohibido el contacto de las manos descubiertas con las comidas listas para comer.



Persona a cargo

Puede que se requiera que su negocio de venta de comida ambulante tenga como mínimo un propietario o gerente que sea un **Gerente de Comida Profesional Certificado** (Certified Professional Food Manager). Este gerente deberá entrenar y supervisar a todos los empleados. Tanto si el gerente certificado está en el vehículo como si no, la **persona que sirve la comida** debe saber lo básico sobre la manipulación segura de los alimentos. Todas las reglas sobre la salud e higiene de los empleados, la contaminación cruzada y el control de las temperaturas continúan aplicando aún cuando usted está en la carretera.

LISTA DIARIA DE SUMINISTROS

- ❖ Equipo limpio
- ❖ Jabón para lavarse las manos
- ❖ Toallas de usar y tirar
- ❖ Solución desinfectante (agua de lejía)
- ❖ Papeles de prueba para comprobar la fuerza del desinfectante
- ❖ Pinzas, servilletas y guantes de usar y tirar
- ❖ Termómetro para comprobar la temperatura de los alimentos
- ❖ Un tanque de agua lleno Y un tanque de agua sucia vacío
