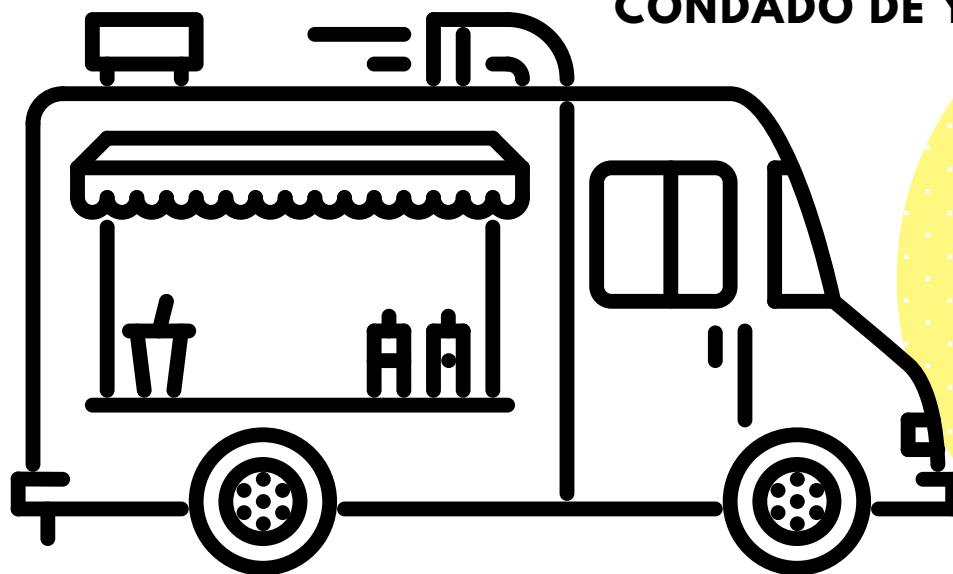




OPERACIONES DE LAS UNIDADES MÓVILES DE ALIMENTOS

Pautas para abrir y operar un
negocio móvil de servicio de
alimentos.



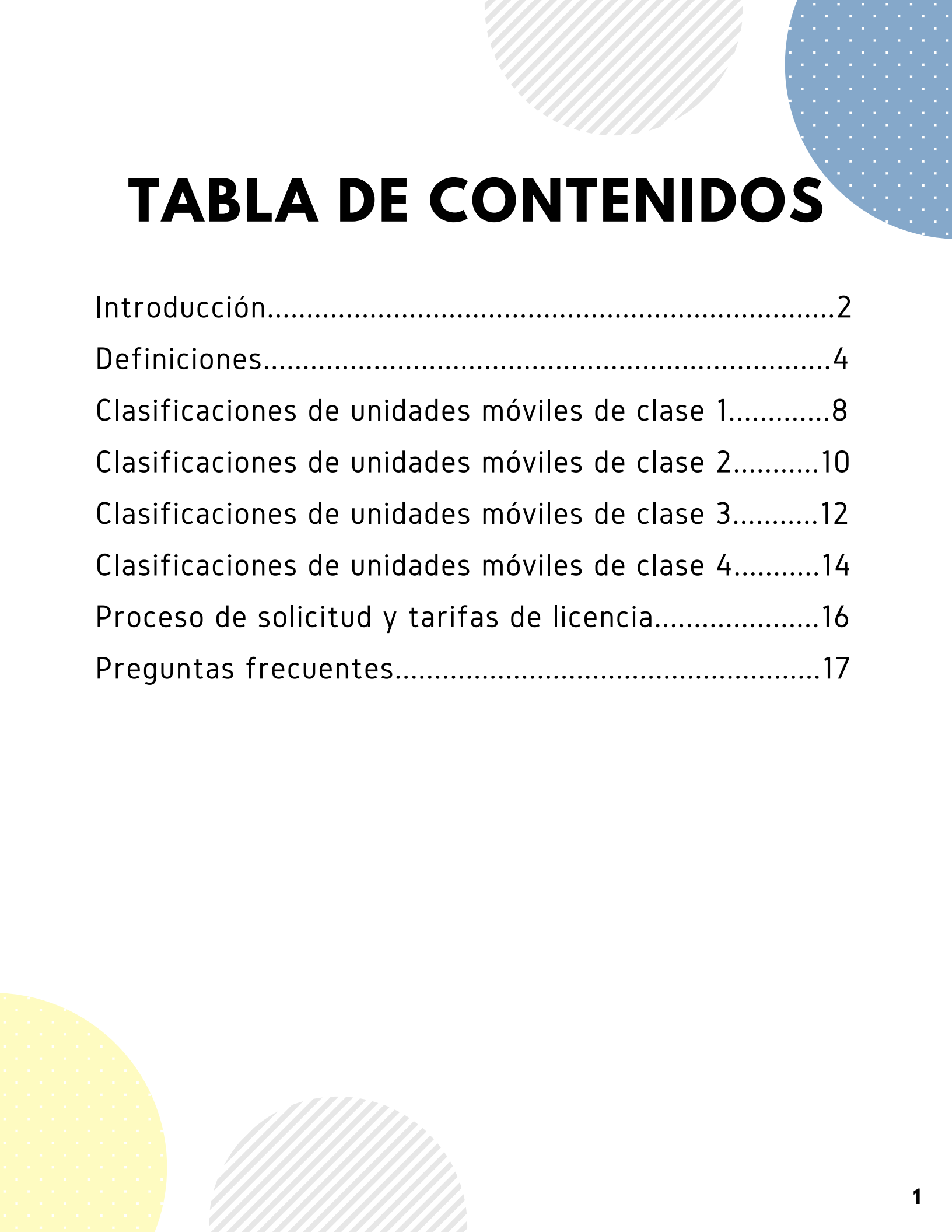


TABLA DE CONTENIDOS

Introducción.....	2
Definiciones.....	4
Clasificaciones de unidades móviles de clase 1.....	8
Clasificaciones de unidades móviles de clase 2.....	10
Clasificaciones de unidades móviles de clase 3.....	12
Clasificaciones de unidades móviles de clase 4.....	14
Proceso de solicitud y tarifas de licencia.....	16
Preguntas frecuentes.....	17

INTRODUCCIÓN

Esta guía de operaciones de unidades móviles fue desarrollada por el Departamento de Salud Pública del Condado de Yamhill y está destinada a ayudar a los operadores de unidades móviles actuales y potenciales en el proceso de abrir y operar una unidad móvil de servicio de alimentos.

Desde puestos de perritos calientes o helados hasta camiones de comida de servicio completo, los residentes del condado de Yamhill han disfrutado de la gran variedad de alimentos y productos que ofrecen las unidades móviles locales.

¿Qué es exactamente una unidad móvil? Una unidad móvil se refiere a cualquier vehículo que sea autopropulsado, o que sea autopropulsado o que puede ser jalado o empujado por una acera, calle, carretera o vía fluvial, en la que se preparan los alimentos, procesados o transformados o que se utilice en la venta y distribución de alimentos a clientes. Las unidades móviles se conocen más comúnmente como puestos de comida, carritos de comida o camiones de comida. Para mantener la coherencia, nos referiremos a todos ellos como unidades móviles a lo largo de esta guía. Las unidades móviles de alimentos no tienen unidades de tamaño, pero deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Las unidades móviles deben tener ruedas que sean funcionales en todo momento y apropiadas para el tipo de unidad.
- Las unidades móviles deben ser diseñados y contruidos para moverse como una sola pieza. Las unidades móviles no se pueden desarmar en un lugar y volver a montar en otro.
- Las unidades móviles y todas las operaciones y equipos deben ser parte integral de la unidad. Esto no incluye el uso de una unidad de cocina al aire libre, como una barbacoa, permitido con unidades de Clase 4.

INTRODUCCIÓN

- Ciertas clasificaciones de unidades móviles requieren agua potable a bordo. Estos tanques deben estar diseñados para ser accesibles y deben ser translúcidos para determinar su limpieza. También deben limpiarse al menos cada 6 meses. Una unidad móvil puede conectarse al sistema público de agua si está disponible en el lugar de operación.
- Las unidades móviles con tanques de agua potable también deben tener un tanque de desechos que sea, como mínimo, un 15% mayor que el tanque de agua dulce. Una unidad móvil puede conectarse directamente al alcantarillado si está disponible en el lugar de operación. Si la unidad no se puede conectar directamente al alcantarillado, es posible que la unidad no se conecte al sistema público de agua.

Cuando se trata de seguridad alimentaria, todas las unidades móviles deben seguir las mismas reglas y regulaciones de acuerdo con la Ley del Estado de Oregón y el Código de Alimentos de Oregón. Estas reglas y regulaciones se basan en las Directrices del Código de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de 2009. Estas pautas se basan en las prácticas de salud pública y la ciencia más reciente con respecto a las prácticas de seguridad alimentaria. Vea el Código de Alimentos aquí:

<https://www.fda.gov/food/retail-food-protection/fda-food-code>.

Esperamos que esta guía ayude a los operadores de unidades móviles a través del proceso completo de propiedad de unidades móviles; desde la fase de planificación previa hasta las operaciones diarias. Haremos todo lo posible para mantener la precisión del contenido de esta guía. Sin embargo, las reglas y regulaciones están sujetas a cambios.

*Adaptado del Libro de estrategias de la unidad móvil del
Departamento de Salud del Condado de Multnomah.*

DEFINICIONES

Clasificaciones

Las unidades móviles se dividen en una de cuatro categorías según el tamaño, el tipo de comida que se sirve y el equipo a bordo. Las clasificaciones son una forma de agrupar los carritos de comida en categorías que ayudan a determinar los requisitos de inspección y licencia.

Equipo de grado comercial

El equipo de grado comercial está diseñado para operar a un estándar y capacidad más altos que la mayoría de los equipos de grado residencial. Por ejemplo, los refrigeradores comerciales suelen tener compresores más grandes, lo que les permite enfriar los alimentos más rápidamente y mantenerlos frescos durante las horas de uso intensivo, cuando la puerta se abre con más frecuencia.

Comisariato

Una cocina autorizada que cumpla con todos los requisitos del departamento de salud para la preparación, cocción, mantenimiento y almacenamiento de alimentos. Los comisariatos se inspeccionan con regularidad y, por lo general, contienen equipos de calidad comercial. Las unidades móviles pueden necesitar un economato dependiendo del tamaño y la capacidad operativa de la unidad. Una unidad móvil no se puede utilizar como comisariato de otra unidad.

Manguera de grado alimenticio

Las mangueras de grado alimenticio están construidas con materiales que se consideran seguros para el transporte de agua potable y son necesarios para toda el agua potable en las unidades móviles. Se pueden comprar en la mayoría de las tiendas que venden accesorios para vehículos recreativos y son de color blanco con una franja azul. Las mangueras de jardín no son adecuadas para el transporte de agua potable.

DEFINICIONES

Aguas grises/aguas residuales

Las aguas grises y las aguas residuales se usan indistintamente para describir el agua usada de los lavabos manuales, los lavabos de preparación, el lavado de platos y el procesamiento de alimentos. Las aguas grises son diferentes de las "aguas negras", que contienen aguas servidas. Las aguas grises deben ser recolectadas, transportadas, retenidas y eliminadas de una manera aprobada por el departamento de salud y las agencias de la ciudad. Las aguas grises nunca se deben verter en los desagües pluviales ni se debe permitir que goteen o corran hacia la superficie de su lote. Algunas clases de unidades móviles pueden requerir un acuerdo que demuestre que las aguas grises se eliminan correctamente.

Artículos no potencialmente peligrosos

Alimentos o bebidas que no requieren control de temperatura para la seguridad del producto alimenticio. Esto incluye alimentos no perecederos. Por ejemplo, refrescos, agua embotellada comercialmente, papas fritas, ciertos productos horneados, galletas saladas, manzanas, etc.

Alimentos perecederos

Alimentos que se echen a perder o se vuelvan inseguros para consumir en un corto período de tiempo si no se procesan, usan o mantienen refrigerados a 41°F (5°C) o menos, o congelados a 0°F (-17.8°C) o debajo. Los alimentos perecederos incluyen la mayoría de las carnes, quesos, alimentos cocidos y bebidas que no se han procesado de una manera que los haga estables en almacenamiento.

DEFINITIONS

'Pod'

Término utilizado para estacionamientos u otras áreas donde varias unidades móviles pueden alquilar un espacio. 'Pods' suelen tener servicios de recolección de residuos, instalaciones eléctricas y de aguas residuales.

Agua potable

Agua apta para beber. El agua potable debe recolectarse, transportarse y guardarse de manera segura. Se requiere agua potable para lavarse las manos y lavar platos en ciertas clases de unidades móviles y generalmente se transfiere mediante una manguera de grado alimenticio. Los tanques de agua potable deben ser lo suficientemente grandes para acomodar la cantidad de agua necesaria para el funcionamiento de la unidad, incluidos al menos 30 galones para lavar platos (si aplica), 5 galones para lavarse las manos (si aplica) y galones adicionales necesarios para la preparación de alimentos y limpieza (si aplica).

Alimentos preenvasados

Alimentos envueltos en una envoltura impermeable y duradera. Los alimentos preenvasados se procesan y sellan en una instalación de fabricación comercial o en una cocina de comisaría autorizada de acuerdo con las reglas y regulaciones del departamento de salud.

La cocción de crudo a acabado

En este contexto, la cocción de crudo a acabado se refiere a la cocción, procesamiento o preparación completos de cualquier producto animal crudo o poco cocido, como carne, pescado y huevos no pasteurizados.



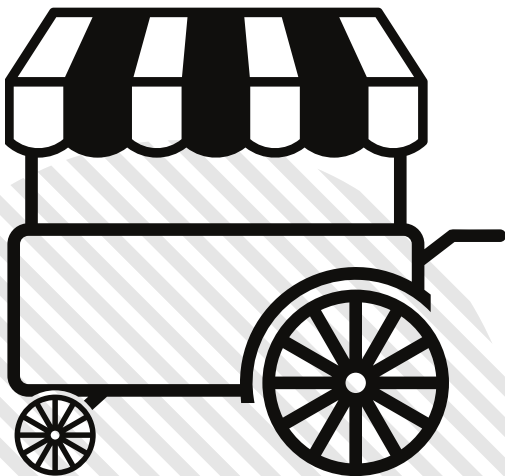
CLASIFICACIONES DE UNIDADES MÓVILES

UNIDADES MÓVILES DE CLASE 1

Las unidades móviles de Clase 1 tienen licencia para vender únicamente artículos preenvasados.

Estas unidades están limitadas porque solo pueden servir alimentos y bebidas intactos y preenvasados.

- Los artículos preenvasados permitidos en estas unidades incluyen tanto los productos preenvasados comercialmente, como los productos horneados envueltos individualmente o las bebidas selladas, no potencialmente peligrosas, y los productos producidos en una comisariato con licencia según las reglas y regulaciones de las operaciones de servicio de alimentos del condado y/o del estado.
- Los alimentos y bebidas preenvasados deben estar empaquetados en un material duradero, impermeable y apto para alimentos.
- No se permite preparar, cocinar, calentar o ensamblar alimentos o bebidas.
- No se permite dispensar hielo. Se permite el uso de hielo para mantener fríos los artículos, pero no se puede servir a los clientes.





Aplicaciones Típicas:

Carritos de bebidas o carritos de comida de servicio limitado.



Acceso a baños:

Se requiere acceso al baño. Durante la revisión de la solicitud, el solicitante debe demostrar que tiene acceso a un baño.



Requisito de comisariato:

Es posible que se requiera acceso a una cocina de la comisaría si el solicitante planea procesar y empaquetar sus propios alimentos, ya que se requeriría una cocina aprobada, autorizada e inspeccionada.



Requisito de agua potable:

No se requiere agua potable ya que esta unidad solo permite alimentos y bebidas envasados.



Alimentos permitidos:

Alimentos intactos, preenvasados y no perecederos.
Bebidas no perecederas o potencialmente peligrosas.



Configuración de lavado de manos:

No se requiere lavarse las manos porque no hay contacto de las manos desnudas con los alimentos, ya que todos los alimentos deben estar preenvasados.



Fregaderos para lavar platos:

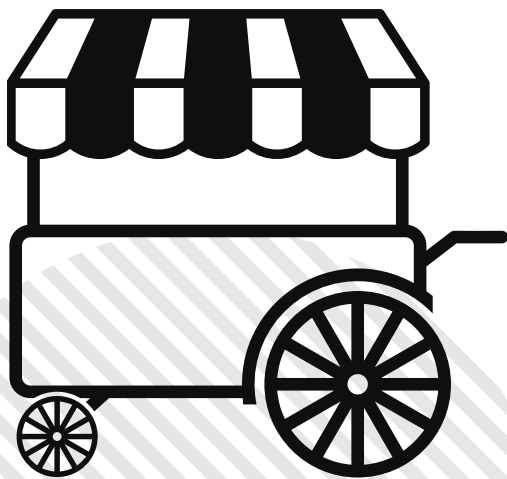
No se requiere lavar platos ya que esta unidad solo permite alimentos y bebidas envasados. Si se necesita una cocina de comisaría, debe tener un método de lavado de platos aprobado.

UNIDADES MÓVILES DE CLASE 2

Las unidades móviles de Clase 2 tienen licencia para vender alimentos sin envasar que no requieren ensamblaje o preparación.

Las unidades móviles de clase 2 son muy similares a las de clase 1. Las principales diferencias son los requisitos de lavado de manos y embalaje de alimentos/bebidas

- Se permiten alimentos no empaquetados, pero no se permite preparar, ensamblar, cocinar, calentar o almacenar alimentos en la unidad móvil.
- Debido a que se permiten alimentos sin envasar, debe haber una estación para lavarse las manos a bordo.
- Los contenedores aislados se pueden utilizar para mantener la temperatura del agua para lavarse las manos mientras la unidad móvil está en funcionamiento.
- Esta clase requiere un acuerdo de aguas residuales que demuestre que las aguas residuales se eliminan correctamente.





Aplicaciones Típicas:

Carritos de bebidas o carritos de comida de servicio limitado.



Acceso a baños:

Se requiere acceso al baño. Durante la revisión de la solicitud, el solicitante debe demostrar que tiene acceso a un baño.



Requisito de comisariato:

Es posible que se requiera acceso a una cocina de la comisaría si el solicitante planea preparar, cocinar y ensamblar sus propios alimentos, ya que se requeriría una cocina aprobada, autorizada e inspeccionada.



Requisito de agua potable:

Se requiere un mínimo de 5 galones de agua potable tibia para lavarse las manos. Es posible que se requieran más si el solicitante planea lavar los platos a bordo.



Alimentos permitidos:

Todos los alimentos permitidos según la Clase 1. Además, los alimentos sin envasar están permitidos pero no se pueden ensamblar, preparar, cocinar ni calentar a bordo.



Configuración de lavado de manos:

Se requiere una configuración de lavado de manos a bordo con 5 galones de agua potable tibia.



Fregaderos para lavar platos:

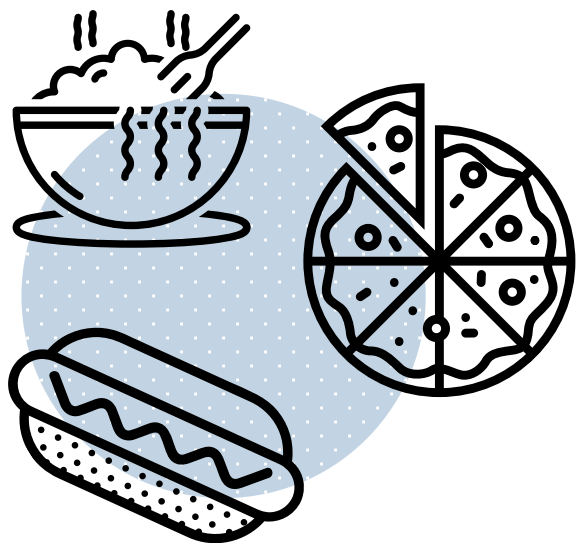
No se requiere lavar platos siempre que se pueda acceder a un comisario autorizado y tenga capacidad aprobada para lavar platos. Si no se utiliza un economato, se necesitará equipo adecuado a bordo para lavar los platos.

UNIDADES MÓVILES DE CLASE 3

Las unidades móviles de clase 3 tienen licencia para servir un menú completo, con algunas restricciones.

Las unidades móviles de clase 3 pueden preparar, ensamblar y servir un menú completo; sin embargo, los productos animales crudos (carne, pescado y huevos no pasteurizados) no se pueden procesar ni cocinar en la unidad.

- Se pueden usar recipientes aislados para transportar proteínas cocidas a la unidad, ya que no se permite la cocción cruda de proteínas crudas en las unidades móviles Clase 3.
- Los alimentos, incluidas las proteínas cocidas, se pueden recalentar en la unidad.
- Pueden aplicarse restricciones adicionales según el equipo a bordo, el espacio y otras consideraciones operativas.
- Esta clase requiere un acuerdo de aguas residuales que demuestre que las aguas residuales se eliminan correctamente.





Aplicaciones Típicas:

Carritos de bebidas o carritos de comida de servicio completo.



Acceso a baños:

Se requiere acceso al baño. Durante la revisión de la solicitud, el solicitante debe demostrar que tiene acceso a un baño.



Requisito de comisariato:

A menudo se requiere acceso a una cocina de la comisaría. Dado que no se permite cocinar de crudo a acabado en las unidades de Clase 3, se requeriría una cocina aprobada, autorizada e inspeccionada para cocinar los alimentos.



Requisito de agua potable:

Se requiere un mínimo de 5 galones de agua potable tibia para lavarse las manos. Es posible que se requieran más si el solicitante planea lavar los platos a bordo.



Alimentos permitidos:

Todos los alimentos permitidos según la Clase 1 y la Clase 2. Además, se puede servir un menú completo, con la restricción de que los productos de animales crudos no se pueden procesar, cocinar ni almacenar a bordo.



Configuración de lavado de manos:

Se requiere una configuración de lavado de manos a bordo con 5 galones de agua potable tibia.



Fregaderos para lavar platos:

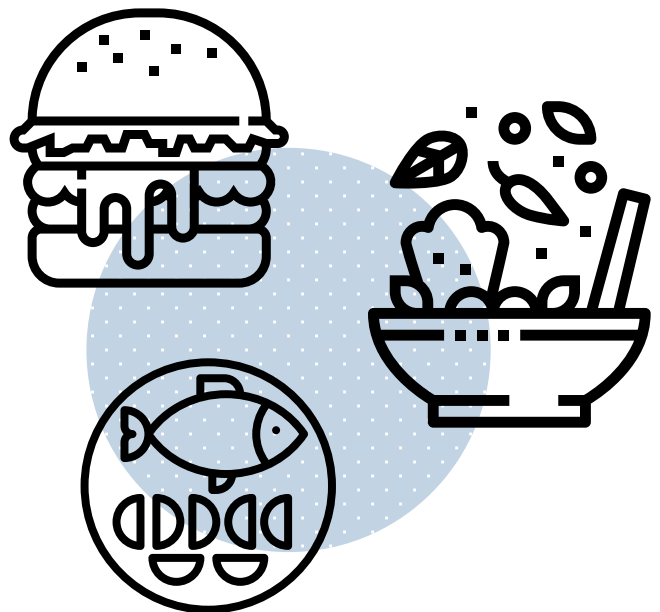
No se requiere lavar platos siempre que se pueda acceder a un economato autorizado y tenga capacidad aprobada para lavar platos. Si no se utiliza un economato, se necesitará equipo adecuado a bordo para lavar los platos.

UNIDADES MÓVILES DE CLASE 4

Las unidades móviles de clase 4 tienen licencia para servir un menú completo con pocas restricciones.

El tamaño de muchas unidades móviles de Clase 4 y el equipo que contienen, a menudo permite preparar y servir un menú completo.

- Se permite preparar, ensamblar y servir un menú completo de diversos alimentos, incluido el almacenamiento, la preparación y la cocción de productos animales crudos (carnes, pescado y huevos no pasteurizados) en la unidad.
- Pueden aplicarse restricciones adicionales según el equipo a bordo, el espacio y otras consideraciones operativas.
- Esta clase requiere un acuerdo de aguas residuales que demuestre que las aguas residuales se eliminan correctamente.





Aplicaciones Típicas:

Carritos de bebidas o carritos de comida de servicio completo.



Acceso a baños:

Se requiere acceso al baño. Durante la revisión de la solicitud, el solicitante debe demostrar que tiene acceso a un baño.



Requisito de comisariato:

Es posible que se requiera acceso a una cocina de la comisaría según el diseño de la unidad, el espacio y el equipo a bordo. Por lo general, las unidades móviles de Clase 4 son lo suficientemente grandes como para no necesitar una cocina de comisaría.



Requisito de agua potable:

Se requiere un mínimo de 5 galones de agua potable tibia para lavarse las manos, además de agua adicional para llenar un fregadero de 3 compartimentos al menos 2 veces para lavar los platos.



Alimentos permitidos:

Todos los alimentos permitidos bajo la Clase 1, Clase 2 y Clase 3. Además, se puede preparar y servir un menú completo con restricciones mínimas.



Configuración de lavado de manos:

Se requiere una configuración de lavado de manos a bordo con 5 galones de agua potable tibia.



Fregaderos para lavar platos:

Se requiere un lavaplatos de tres compartimentos o un lavavajillas comercial aprobado. El fregadero o el lavaplatos deben ser lo suficientemente grandes para acomodar sus utensilios de cocina más grandes.

PROCESO DE SOLICITUD Y TARIFAS DE LICENCIA

Las unidades móviles que deseen operar en el condado de Yamhill están sujetas a una revisión del plan de unidades móviles, una solicitud de licencia y una inspección previa a la apertura, y deben pagar una tarifa anual. Las tarifas anuales están sujetas a cambios y pueden aumentar anualmente.

1. Se requiere que una unidad móvil que no haya sido licenciada previamente en el condado de Yamhill en el último año, o una unidad móvil previamente licenciada que planee una remodelación extensa, complete y envíe una revisión del plan y una solicitud de licencia y pague sus tarifas respectivas. Estos documentos se pueden encontrar en nuestro sitio web (<https://hhs.co.yamhill.or.us/publichealth/page/restaurant-licensing>) o se pueden recoger en nuestra oficina de Salud Pública.
2. Las tarifas deben pagarse anualmente y están sujetas a cambios cada año. Cada licencia vence el 31 de diciembre de cada año y debe renovarse. También se pueden aplicar tarifas de almacén y/o comisaría. Visite nuestro sitio web para conocer las tarifas de licencia más actualizadas: <https://hhs.co.yamhill.or.us/publichealth/page/restaurant-licensing>
3. Una vez que se hayan aprobado los planos, será necesario programar una inspección, al menos una semana antes de la apertura, llamando a nuestra oficina al 503-434-7525.
4. Una vez que la unidad móvil ha pasado la inspección previa a la apertura, puede comenzar a funcionar. La primera inspección legal se lleva a cabo dentro de los 45 días posteriores a la apertura.



PREGUNTAS FRECUENTES

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Cuándo debo notificar al condado sobre las operaciones de mi unidad móvil?

Notifique a Salud Pública del Condado de Yamhill si es una nueva unidad móvil, realiza cambios significativos en su menú, realiza renovaciones extensas a una unidad móvil con licencia previa, planea trasladar su unidad móvil de su ubicación operativa indicada o si planea cerrar su unidad móvil.

¿Puedo almacenar mis ingredientes secos en casa?

No, no puede almacenar ingredientes en casa a menos que estén exentos según el código de alimentos (consulte el documento que se encuentra aquí: <https://hhs.co.yamhill.or.us/publichealth/page/exempt-foods>).

Tengo una licencia de unidad móvil de otro condado de Oregón. ¿Puedo usarlo para operar mi unidad móvil en el condado de Yamhill?

Las unidades móviles actualmente autorizadas en otro condado de Oregón, que llegan y salen del condado de Yamhill el mismo día, no necesitan obtener una licencia local. Sin embargo, es necesario notificar a YCPH que está operando en el condado de Yamhill. Llame a nuestra oficina al 503-434-7525. Si desea estacionar la unidad en el condado de Yamhill durante la noche o más tiempo, como para un evento, debe notificar a YCPH, pagar una tarifa de \$ 25 y recibir una inspección. En todas las circunstancias, debe cumplir con todas las reglas y regulaciones locales.

PREGUNTAS FRECUENTES

Si sirvo frutas enteras e intactas (como una manzana) en mi unidad, ¿deben estar en un recipiente tapado?

Si las manzanas a la venta están en un área donde los clientes pueden servirse ellos mismos o en un lugar donde es posible la contaminación, deben envolverse o protegerse con un recipiente, o colocarse detrás de un protector contra estornudos. Esto solo se aplica a las frutas que se supone que están listas para comer en su forma actual. Por ejemplo, no se le pedirá que envuelva un plátano o una naranja, ya que normalmente no se consume la cáscara.

¿Necesita estar cableada mi unidad móvil, o puedo usar un cable de extensión?

Según las reglas actuales, no es necesario que su unidad esté cableada; sin embargo, una conexión cableada suele ser beneficiosa. Algunas situaciones requieren que su unidad tenga electricidad en todo momento. Por ejemplo, si va a guardar alimentos durante la noche en su unidad que requieren refrigeración, necesitará tener electricidad encendida toda la noche. Los cables de extensión que se dejan afuera durante la noche corren el riesgo de ser manipulados en muchas ubicaciones no aseguradas.

¿Cuánta agua potable necesito?

Se basan los requisitos de agua potable en la clasificación, el tamaño y el uso de su unidad móvil. Las unidades de Clase 1 no requieren agua potable, mientras que las de Clase 2, 3 y 4 deben tener un mínimo de 5 galones para lavarse las manos. A menudo se requiere más si planea lavar los platos a bordo o necesita agua para preparar y/o cocinar los alimentos. Durante la revisión del plan de su unidad móvil, Salud Pública le ayudará a determinar cuánta agua potable necesitará en su unidad móvil.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué debo hacer con mis aguas residuales / aguas grises?

Las aguas grises, o aguas residuales, se utilizan como agua de los lavabos, lavabos de preparación, el lavado de platos y el procesamiento de alimentos. Las aguas grises deben recolectarse, almacenarse y eliminarse en un material aprobado. Las aguas grises nunca se deben verter por un desagüe pluvial ni se debe permitir que goteen o corran sobre la superficie de su lote. Las aguas grises suelen contener restos de comida, que pueden atraer a los roedores si no se eliminan correctamente. Durante la revisión de su plan, se le pedirá que firme un acuerdo de aguas residuales que demuestre que las aguas residuales se recolectan y eliminan correctamente.

¿Puedo hacer catering con mi unidad móvil?

No, las reglas actuales no permiten el uso de unidades móviles en operaciones de catering.

¿Tengo que lavarme las manos cada vez que manipulo dinero, incluso si no hago contacto con la comida que sirvo con las manos desnudas?

Siempre que no tenga contacto directo con los alimentos con las manos desnudas, no es necesario que se lave las manos después de manipular dinero. Esto significa que debe usar utensilios, papel para fiambres u otra barrera para servir los alimentos. Aunque no se requiere lavarse las manos en este caso, siempre se recomienda lavarse las manos con frecuencia.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Es mi responsabilidad mantener un área de reciclaje o basura compartida?

Si bien puede haber un área común de basura o reciclaje compartida por más de una unidad, no es la responsabilidad exclusiva de una sola unidad. Todos los operadores tienen la responsabilidad de usar y mantener el área adecuadamente para evitar infestaciones de roedores e insectos. Mantenga las tapas de los contenedores de basura cerradas y evite que se acumulen restos de comida alrededor de los contenedores. Las áreas de basura con un mantenimiento inadecuado pueden proporcionar alimento y refugio para las plagas, que pueden afectarlo a usted y a todos los demás operadores de la cápsula. Si se informa y confirma una infestación de roedores, se considera una violación del código y se puede hacer cumplir la reducción.

Tengo un certificado de manipulador de alimentos de otro estado u otro condado de Oregón. ¿Los acepta el condado de Yamhill ?

No se aceptan tarjetas de manipulador de alimentos de otros estados. Se aceptan certificados actuales de manipulador de alimentos de otros condados dentro de Oregón. También se aceptan las certificaciones actuales de capacitación para administradores y manipuladores de alimentos de ServSafe de la Asociación Nacional de Restaurantes. Cualquier operador o empleado que interactúe con alimentos debe mostrar prueba de un certificado de manipulador de alimentos durante el proceso de inspección. Estos son válidos por tres años y están disponibles en línea en <https://www.orfoodhandlers.com/eMain.aspx>

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Puedo usar agua de pozo?

Sí, puede usar agua de pozo. Sin embargo, el pozo debe cumplir con las pautas de análisis de agua establecidas por el estado de Oregon. Si usa agua de un pozo, debe poder proporcionar documentación de prueba. Visite el sitio web del Programa de seguridad de pozos domésticos de Oregon para obtener más información:

<https://www.oregon.gov/oha/PH/HealthyEnvironments/DrinkingWater/SourceWater/DomesticWellSafety/Pages/index.aspx>

¿Puedo usar un frigorífico doméstico?

No se recomienda el equipo residencial, ya que los refrigeradores comerciales tienen más capacidad de enfriamiento, pero es aceptable siempre que pueda demostrar que tiene la capacidad de mantener los alimentos refrigerados a 41°F o menos. Nunca se permite enfriar alimentos calientes en un refrigerador residencial.

El propietario del 'Pod' proporciona un baño portátil en nuestro lote con desinfectante de manos. ¿Es esto adecuado para los requisitos del baño??

Las reglas requieren que los baños para los empleados tengan agua corriente tibia, jabón y toallas de papel. Si un baño portátil cumple con estos requisitos, se puede usar, aunque la mayoría no lo hace. El desinfectante de manos no es un sustituto aceptable del lavado de manos. La única excepción a esta regla es si su unidad es verdaderamente móvil y no reside en un lugar durante más de 2 horas seguidas. Comuníquese con Salud Pública para obtener más detalles sobre esta excepción.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Cómo encuentro un comisariato? ¿Es lo mismo que una cocina comercial?

Una cocina de comisaría (o un comisariato) y una cocina comercial son esencialmente lo mismo. Ambos deben tener licencia y estar inspeccionados por YCPH. Comuníquese con YCPH para obtener más información y ayuda para ubicar una cocina aprobada.

¿Puedo enfriar alimentos cocinados en mi unidad móvil?

Sí, las unidades móviles pueden enfriar alimentos cocinados a bordo. Sin embargo, debe demostrar que su unidad móvil tiene la capacidad de enfriar adecuadamente los alimentos cocidos. Durante la revisión del plan de su unidad móvil, Salud Pública le ayudará a determinar si la refrigeración es una posibilidad en su unidad móvil.

¿Qué es un certificado de manipulador de alimentos? ¿Necesito uno?

Una persona adquiere un certificado de manipulador de alimentos después de completar un curso de seguridad alimentaria y realizar un examen. Este curso cubre conceptos básicos de seguridad alimentaria que incluyen, entre otros, lavado de manos, contaminación cruzada y control de temperatura. Todas las personas que manipulen y sirvan alimentos en la unidad móvil deben tener un certificado de manipulador de alimentos válido. Estos certificados tienen una validez de 3 años. Visite el sitio web de Oregon Food Handlers Card para obtener más información y obtener un certificado:

<https://www.orfoodhandlers.com/eMain.aspx>

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué es un almacén? ¿Estoy obligado a tenerlo?

Un almacén es cualquier edificio, separado de una unidad móvil, que se utiliza para almacenar alimentos y productos relacionados con los alimentos. No siempre son necesarios, pero pueden ser necesarios cuando una unidad móvil no tiene almacenamiento suficiente. Los almacenes suelen estar ubicados muy cerca de su unidad y deben estar protegidos contra roedores, insectos y manipulación. Los almacenes son autorizados e inspeccionados periódicamente junto con la unidad móvil correspondiente.

¿Dónde puedo obtener más información?

Un gran recurso es el Programa de Seguridad Alimentaria de la Autoridad de Salud de Oregon. Visite su sitio web aquí para obtener más información sobre seguridad alimentaria y licencias de unidades móviles de alimentos:

<https://www.oregon.gov/oha/PH/HEALTHYENVIRONMENTS/FOODSAFETY/Pages/regs.aspx>