



PAQUETE DE INFORMACIÓN DEL PUESTO MÓVIL DE COMIDA **DIRECTRICES OPERATIVAS** **Y SOLICITUD DE PERMISO SANITARIO**

Estas directrices se establecieron para asistir el proceso de solicitud del permiso para un puesto móvil de comida. Los siguientes requisitos se extraen del Código de Salud y Seguridad de California, Código de Tiendas de Comida de California (Código de California).

Un **puesto móvil de comida** es un auto que se utiliza junto con un economato u otra instalación permanente de comida en la que se vende o distribuye comida en la tienda. El puesto móvil de comida no incluye a un transportista usado para transportar la comida empaquetada desde una instalación de comida u otra fuente aprobada hasta el consumidor.

Una **unidad de apoyo móvil** es un auto que se utiliza junto con un economato que traslada y presta servicios a los puestos móviles de comida según sea necesario para reponer suministros, incluyendo la comida y el agua potable, limpiar el interior de la unidad o eliminar los residuos sólidos o líquidos.

A. ADMINISTRATIVO

1. PERMISOS

Todos los autos deben tener un Permiso Sanitario Anual válido de los Servicios de Salud Ambiental (EHS) del condado de Marin para operar legalmente en el condado de Marin. El permiso tiene el número de matrícula del auto específico y el nombre del propietario registrado actual de los puestos móviles de comida. Es necesario el registro válido del Departamento de Vehículos Motorizados (DMV), si corresponde, y una identificación válida para obtener el permiso sanitario público.

El permiso sanitario se debe publicar o de otra manera mantenerse dentro del auto en todo momento. Todos los autos deben exhibir un Permiso Sanitario Público y una calcomanía de certificación vigente que la entrega los EHS en el momento de la inspección de la unidad antes de que pueda comenzar la operación.

2. ECONOMATO

Todos los puestos móviles de comida deben operar desde un economato, una unidad de apoyo móvil u otra instalación aprobada.

Un economato es una instalación de comida que le presta servicios a los puestos móviles de comida y unidades de apoyo móviles, donde se almacena la comida, los contenedores o suministros, se prepara o preempaqueta la comida para la venta o el servicio en otros lugares, se limpian los utensilios, se eliminan los residuos líquidos y sólidos y se obtiene el agua potable. Un restaurante o mercado también puede funcionar como economato si esta agencia lo aprueba.

NO SE APRUEBA EL ALMACENAMIENTO DEL PUESTO MÓVIL DE COMIDA O CUALQUIER TIPO DE PRODUCTO ALIMENTICIO EN CASA.

Los propietarios de puestos móviles de comida deben dar una declaración por escrito firmada por el propietario del economato en el que conste que la unidad se sitúa y atiende en ese lugar. Se incluye una copia del Acuerdo de Puesto de Comida Compartido/Economato en este documento. Este Departamento hace inspecciones aleatorias para la verificación del uso del

economato. No se debe emitir un permiso hasta que se verifique el lugar del economato y este Departamento lo apruebe.

3. ESTÁNDARES MÍNIMOS DE CONOCIMIENTO DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Todos los empleados que trabajan con comida deben tener el conocimiento adecuado y contar con la correcta capacitación en seguridad de los alimentos en la medida que se relacione con las tareas asignadas. Los puestos de comida que preparan, manipulan o sirven comida potencialmente peligrosa no empaquetada deben tener un propietario o empleado que haya obtenido con éxito la aprobación y acreditación del examen de certificación de seguridad de los alimentos. La certificación es válida durante cinco años desde la fecha de emisión. Deberá haber al menos un propietario o empleado certificado en seguridad de los alimentos en cada puesto de comida.

Ninguna persona certificada en un puesto de comida puede servir en otro centro de comida como la persona que tiene la obligación de contar con la certificación de seguridad de los alimentos.

Un puesto de comida que comience la operación, cambia la titularidad o ya no es un propietario o empleado certificado según esta sección tendrá 60 días para cumplirlo.

4. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS POR ESCRITO

El titular del permiso de puestos móviles de comida que manipule comida no preempaquetada debe desarrollar y seguir procedimientos operativos por escrito para la manipulación de comida y la limpieza y desinfección de superficies y utensilios en contacto con la comida. Los EHS deben revisar y aprobar los procedimientos antes de la implementación y se debe conservar una copia aprobada en los puestos móviles de comida durante los periodos de operación.

5. LICENCIAS COMERCIALES

Los propietarios deben obtener los permisos comerciales necesarios del Ayuntamiento de la ciudad local o la Oficina de Licencias comerciales del condado antes de la operación. Las ciudades locales pueden tener restricciones respecto de las ventas de autos.

6. IDENTIFICACIÓN

- El nombre comercial o el nombre del operador, la ciudad, el estado, el código postal y el nombre del titular del permiso, si difiere del nombre del puesto de comida, deben ser legibles, estar claramente visibles para los clientes y estar pegados de forma permanente del lado del cliente de los puestos móviles de comida y la unidad de apoyo móvil.
- El nombre debe estar en letras de al menos tres pulgadas de alto y ser de un color que contraste con el exterior del auto.
- Las letras y los números para la ciudad, el estado y el código postal no deben ser menores a una pulgada de alto.
- Los puestos móviles de comida motorizados y las unidades de apoyo móviles deben tener la identificación obligatoria en ambos lados.

7. BAÑOS

Los puestos móviles de comida se deberán operar a una distancia de viaje de 200 pies desde un baño fácilmente disponible y aprobado y un centro de lavado de manos o, de otra forma, conforme a la aprobación del organismo de aplicación para garantizar que los baños estén disponibles para los empleados del puesto siempre que se detenga a los puestos móviles de comida para hacer negocios durante un período de más de una hora.

La documentación por escrito se le debe entregar a los EHS con indicación del permiso para que los manipuladores de comida utilicen estos baños. Se debe conservar una copia de la carta dentro del auto en todo momento durante la operación.

8. INSPECCIÓN DE CERTIFICACIÓN

Se le exige a cada puesto móvil de comida que esté certificado por los Servicios de Salud Ambiental (EHS) del condado de Marin una vez al año. Después de aprobar una inspección en el economato, se emitirá una calcomanía/sticker de certificación para los puestos móviles de comida.

B. REQUISITOS OPERATIVOS GENERALES PARA LOS PUESTOS MÓVILES DE COMIDA

1. Los manipuladores de comida deben lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar a manipular o preparar la comida y también después de visitar el baño.
2. Todos los operadores/manipuladores de comida deben usar prendas exteriores limpias y mantenerse limpios en todo momento cuando participan de la manipulación de comida, utensilios o equipos que estén en contacto con la comida. Los empleados deben usar guantes si tienen cortes, heridas, sarpullidos, uñas artificiales, esmalte de uñas y anillos. Todos los manipuladores de comida deben usar las restricciones de pelo aprobadas (es decir, redecilla, gorra). Se prohíbe el uso del tabaco en cualquier forma dentro del área de preparación de comida.
3. Se debe suministrar agua corriente fría y caliente en el lavabo para el lavado de manos y el fregadero. La temperatura mínima del agua para los puestos móviles de comida donde se haga el fregado es de 120 °F. Para los puestos móviles de comida que utilicen solo un lavabo para el lavado de manos, es necesaria una temperatura mínima de 100 °F.
4. Toda comida potencialmente peligrosa se debe mantener al menos arriba de 135 °F o por debajo de 41 °F. Se debe tener un termómetro preciso para facilitar la comprobación de las temperaturas de la comida. Las comidas potencialmente peligrosas que se mantienen a 135 °F se deben destruir al final del día operativo.
5. Toda la comida se debe fabricar, producir, preparar, mezclar, empaquetar, almacenar, transportar, conservar para la venta y servirse para que sea pura y esté libre de adulteración y descomposición. Debe haber sido obtenida de una fuente aprobada y estar protegida contra el polvo, los bichos, la manipulación innecesaria, la contaminación de microgotas y los escapes superiores. Los condimentos se deben preempaquetar o colocar en dispositivos dispensadores aprobados.
6. Toda la comida preempaquetada perecedera que se prepara en el auto y se pone a disposición para el autoservicio debe tener una marca con la fecha en que la comida se presenta para la venta "Día para el que se preparó". Toda la comida preempaquetada perecedera debe tener la marca "Perecedero, mantener en refrigeración".
7. La comida que no es necesario envolver y marcar con la fecha se debe envolver nuevamente, utilizar, vender u obsequiar después del "Día para el que se preparó", que se inscribe en el contenedor o paquete. La marca del "día para el que se preparó" no se debe quitar ni destruir. Toda la comida preempaquetada se debe etiquetar de forma correcta en inglés. Las facturas deben presentarse cuando se soliciten, es decir, los tamales, las ostras del golfo.
8. El hielo usado para la refrigeración no está destinado al consumo humano.
9. Los utensilios de servicio único como los tenedores, cucharas, servilletas, pajillas, etc., se deben almacenar de forma tal que se los proteja de la contaminación, por ejemplo, los tenedores y cucharas solo tendrán el mango expuesto.

10. Todas las áreas de almacenamiento y superficies en contacto con la comida se deben limpiar a diario. Todos los puestos de comida en los que se prepare comida o en los que se usen equipos o utensilios de varios servicios deben tener métodos manuales para limpiar e higienizar de manera eficaz los utensilios como se indica en la sección 114099.
11. Todos los tanques de agua potable y los tanques de agua residual se deben enjuagar e higienizar minuciosamente durante el servicio.
12. Los suministros de limpieza y los trapos de limpieza se deben almacenar en un área separada de todos los equipos de comida y la comida.
13. Se debe tener una cantidad adecuada de contenedores que se puedan limpiar fácilmente para la eliminación de desechos. Se deben quitar y tirar todos los desechos de forma higiénica y con la periodicidad necesaria para prevenir la creación de molestias.
14. Se prohíbe estrictamente verter agua residual en la superficie del piso. Las salidas del depósito de residuos se deben mantener cerradas o bien tapadas y en buen estado. Toda agua residual generada por el auto se debe desechar en un economato aprobado o una instalación aprobada.

C. PREPARACIÓN DE COMIDA COMPLETA

1. La preparación de comida completa se debe hacer en un puesto móvil de comida totalmente cerrado.
2. Toda la comida en el horno calentador y la mesa de vapor se debe mantener al menos a 135 °F en todo momento. Se debe colocar un termómetro para horno preciso en el horno calentador y un termómetro sensor en la mesa de vapor para facilitar la comprobación de la temperatura de la comida.
3. El descongelamiento de la comida se debe hacer únicamente con un método aprobado.
4. Todas las áreas del auto donde exhibe la comida no empaquetada o las bebidas para la venta deben tener puertas con cierre hermético que, cuando se cierran, encierran por completo los compartimentos de comida y se deben mantener limpias.
5. Todas las ventanas, puertas y otras aberturas deben estar en buen estado y tener rejillas o solapas para prevenir la entrada de moscas. Las ventanas de paso deben estar tapadas cuando no estén en uso. Es necesario que las rejillas que se cierran solas estén montadas en el exterior de todas las aberturas de paso.
6. La puerta al área de preparación de comida se debe cerrar sola y mantenerse cerrada.
7. El espacio del pasillo debe estar despejado en todo momento. La comida y los suministros de comida deben mantenerse fuera del piso.
8. No se debe almacenar la comida, los suministros de comida o los elementos personales en los lavabos. Los elementos personales no se deben almacenar en un compartimento de comida del auto.
9. Los puestos móviles de comida que sirvan ostras crudas deben respetar los requisitos detallados en el Boletín del Asesor Sanitario.

D. PREPARACIÓN DE COMIDA LIMITADA

1. La preparación de comida limitada se debe hacer en puestos móviles de comida no cerrados o un puesto móvil de comida totalmente cerrado.
2. Toda la comida potencialmente peligrosa se debe cocinar a pedido. No está aprobado mantener comida potencialmente peligrosa caliente para su uso posterior.
3. Se deben pelar, rebanar y preparar todos los ingredientes crudos con anticipación en el economato.
4. La manipulación de comida se debe hacer dentro del compartimento de comida aprobado.
5. Se deben lavar, enjuagar e higienizar los utensilios de la manera aprobada según la operación de la comida.
6. El fregado se debe hacer dentro del recinto adjunto al lavabo de tres compartimentos.

E. COMIDA PREEMPAQUETADA

1. Todos los elementos de comida, es decir, los dulces, deben venir de una fuente aprobada. No venda dulces manchados con plomo.
2. Solo se debe pelar o rebanar fruta en el economato o una instalación aprobada.
3. Solo se debe extraer, es decir, helado, hielo, en un puesto móvil de comida aprobado.
4. La comida preempaquetada no debe estar almacenada en contacto directo con el hielo o el agua si la comida está sujeta a la entrada de agua debido a la naturaleza de su empaque, envoltorio, contenedor o está posicionada en el hielo o el agua.
5. Los puestos móviles de comida aprobados para la venta de hortalizas y comida preempaquetada no deben almacenar o vender comida potencialmente peligrosa salvo que haya un sistema de refrigeración aprobado instalado. (Se exige la presentación del plan)

F. UNIDAD DE APOYO MÓVIL (MSU)

1. Cuando se utiliza en conjunto con un economato fuera del lugar, la unidad de apoyo móvil debe estar equipada con equipos aprobados para mantener la comida a las temperaturas necesarias.
2. Las mangueras para la transferencia de agua potable no deben estar en contacto con el piso o el suelo.
3. Todos los compartimentos de almacenamiento en una MSU utilizados en conjunto con un economato fuera del lugar deben estar adjuntos de forma permanente a la MSU. Los compartimentos de comida deben estar adecuadamente etiquetados y no se deben usar para el almacenamiento de suministros de limpieza, trapos sucios, etc.
4. La MSU se debe usar de acuerdo con el plan aprobado. Por ejemplo, una MSU sin un lavabo no puede prestar servicios a los puestos móviles de comida sin lavabos.

REQUISITOS DE ETIQUETADO PARA LA COMIDA PREPARADA EN PUESTOS MÓVILES DE COMIDA

El Código de Salud y Seguridad de California exige que la comida no empaquetada no se exhiba para el autoservicio en los puestos móviles de comida. La comida preparada en un puesto móvil de comida

y ofrecida para el autoservicio del público se debe envolver o empaquetar para proteger la comida contra la contaminación y se debe etiquetar de la forma exigida por el Código de Salud y Seguridad (que comienza en la sección 109875) y la Ley Sherman sobre alimentos, medicamentos y cosméticos.

Los requisitos actuales para la comida empaquetada disponible para el autoservicio son:

- El nombre y el establecimiento del fabricante, la empaquetadora o el distribuidor
- Una declaración precisa de la cantidad de los contenidos en términos de peso, medición o conteo numérico
- El nombre frecuente o habitual de la comida en inglés
- Una declaración de los ingredientes que enumere el nombre usual o habitual de cada ingrediente en orden descendente de predominio si la comida está elaborada con dos o más ingredientes.

Toda la comida preempaquetada que se pone a la venta en un lugar que no sea donde se fabricó debe cumplir con todos los requisitos de etiquetado existentes del Código de Salud y Seguridad de California. Las infracciones que impliquen la venta de comida empaquetada sin etiquetar o con el etiquetado incorrecto que se presenta para el autoservicio en un puesto móvil de comida estarán sujetas a los cargos de multa de reinspección.

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con los Servicios de Salud Ambiental del condado de Marin al (415) 473-6907.

LISTA DE VERIFICACIÓN DEL PUESTO MÓVIL DE COMIDA

¡EL INCUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS OPERATIVOS Y ESTRUCTURALES PUEDE GENERAR UN CARGO DE REINSPECCIÓN O LA CLAUSURA DEL AUTO!

PROTECCIÓN ALIMENTARIA

- Mantener la comida caliente potencialmente peligrosa a 135 °F o más
- Mantener la comida fría potencialmente peligrosa a 41 °F o menos
- Tener tapas de plástico protectoras para todas las accesorios de luz
- La comida para el autoservicio de los clientes debe estar preempaquetada
- Etiquetar correctamente la comida preempaquetada que se vende para el autoservicio de los clientes. En la etiqueta, incluir el nombre habitual, el peso, el nombre/dirección del fabricante o distribuidor, los ingredientes en orden descendiente por peso y, para la comida potencialmente peligrosa, solo incluir las palabras "percedero, mantener en refrigeración".

ALMACENAMIENTO DE COMIDA

- Mantener las unidades de refrigeración en buen estado
- Tener la refrigeración mecánica aprobada (calidad alimenticia)
- Tener puertas de refrigerador que se sellen bien
- Eliminar el óxido de las estanterías dentro de las unidades de refrigeración
- Tener un termómetro preciso en la unidad de refrigeración
- Tener un termómetro preciso en el horno calentador
- Tener/mantener un termómetro sensor aprobado que sea preciso de ± 2 °F
- Tener un termómetro preciso en enfriador de servicio al cliente
- Almacenar todos los elementos peligrosos (es decir, insecticidas, productos de limpieza, etc.) por separado de todos los elementos de comida

HIGIENIZACIÓN DE LOS EMPLEADOS

- Tener jabón y toallas de papel en el dispensador montado a la pared en el lavabo para el lavado de manos
- Está prohibido fumar, consumir comida o bebidas en las áreas de preparación de comida
- Garantizar que los manipuladores de comida usen protección para el pelo y ropa limpia
- Tener y mantener un higienizante aprobado en el auto

BICHOS

- Eliminar las infestaciones de bichos, es decir, cucarachas, moscas, roedores
- Tener un comprobante de tratamiento con pesticida de una compañía de control de plagas autorizada
- Quitar todos los insectos muertos/roedores/excrementos de todas las partes del auto
- Tener un dispositivo que cierre solo para la puerta de entrada y mantener la puerta cerrada
- Tener/mantener mosquiteros herméticos en las aberturas del servicio que se cierren solas y que estén en buen estado
- Tener/mantener en buen estado los mosquiteros en todas las ventilaciones de techo
- Sellar todas las vetas, los agujeros y huecos para impedir la entrada de bichos/refugios

AGUA

- Tener agua corriente fría y caliente (mínimo 120 °F) en los lavabos en todo momento
- Tener una desconexión rápida para la línea de surtido de agua
- Tener un mango de pistola bien cerrado para el latiguillo de lavado

DESECHO

- Eliminar los escapes en las líneas de desechos de los lavabos o los jarrones de café
- Conectar todas las líneas de desechos a los depósitos de residuos
- Eliminar los escapes del compartimento de hielo
- Tener tanques de residuos con tapa adecuada y ensamblajes de válvula
- Mantener la tapa y los ensamblajes de válvula para los depósitos de residuos cerrados cuando están fuera del economato
- Tener recipientes de basura herméticos lo suficientemente grandes para ajustarse a las actividades comerciales del día
- Tener/mantener un botiquín de primeros auxilios aprobado

- Reparar/reemplazar las tablas de cortar dañadas o usadas
- Dispensar los utensilios para los clientes del autoservicio con las aberturas hacia abajo y los mangos hacia arriba en los dispensadores correctos
- Tener un extintor de fuego aprobado mínimo de clase B-C 10, montado a la pared con una etiqueta vigente del Jefe de Bomberos del estado, en el auto
- Tener tapas de cierre positivo y pestillos para los jarrones de café, las freidoras profundas y las mesas de vapor
- Mantener todos los utensilios en el auto limpios y en buen estado
- Todos los equipos deben estar certificados por la NSF/el Instituto Nacional Americano de Normas/Normalización (ANSI), se deben eliminar todos los utensilios de cocina no aprobados del auto (es decir, basados en esmalte o porcelana).

INSTALACIONES

- Tener/mantener los ventiladores de extracción y los filtros deflectores aprobados en buenas condiciones de funcionamiento
- Limpiar la campana de extracción y los filtros de grasa
- Limpiar las rejillas de la ventilación de techo
- Limpiar el piso
- Limpiar las paredes/el techo
- Limpiar debajo del horno calentador, el estante debajo de la parrilla y debajo de la mesa de vapor
- Tener medios despejados, alternativos y aprobados de extinción (mínimo 2 pies por 3 pies) en el lado opuesto de la puerta de salida principal o la parte trasera de la unidad. La salida debe tener la etiqueta "Salida de seguridad" en un color que contraste con el auto y las letras deben ser de al menos 1 pulgada de alto
- Reparar/reemplazar los accesorios de luz defectuosos o las bombillas en todo el auto y tener cubiertas inastillables

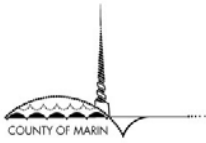
DISPOSICIONES VARIAS

- Mantener un permiso sanitario válido del condado de Marin en el auto
- Mantener una licencia comercial de la ciudad en el auto y un permiso para el uso condicional
- Presentar el nombre comercial del auto (al menos 3 pulgadas de altura y letras con trazo de 3/8 pulgadas), la dirección y el teléfono (al menos 1 pulgada de altura) del operador o economato en ambos lados del auto
- Entregar documentación del economato aprobado
- Obtener la aprobación del Departamento de Incendios
- Entregar prueba de la certificación del auto del Departamento Estatal de Vivienda y Desarrollo de la Comunidad de California
- Mantener su registro del auto
- Tener el certificado de capacitación en seguridad de los alimentos
- Mantener el acuerdo de baño en el auto

Remítase al dorso para ver condiciones importantes relacionadas con la clausura INMEDIATA del auto.

LA CLAUSURA INMEDIATA DEL AUTO SE PRODUCIRÁ SI SE OBSERVA ALGUNA DE LAS INFRACCIONES DE ABAJO:

- 1. Falta de agua fría/caliente en los lavabos**
- 2. Infracciones de temperatura importantes observadas en la comida y los equipos**
- 3. Unidad de refrigeración mecánica sin funcionar**
- 4. Desecho líquido producido desde el auto y que drena en el suelo**
- 5. Falta de sanitizante en el auto**
- 6. Falta de jabón y toallas en el auto para el lavado de manos adecuado**
- 7. El auto no se mantiene de forma limpia y organizada**
- 8. Presencia de bichos**
- 9. Falta de permiso**



SOLICITUD DE PUESTO MÓVIL DE COMIDA

**SE DEBEN PAGAR TODOS LOS CARGOS ANTES DE LA INSPECCIÓN. EL PAGO POR SÍ SOLO NO GARANTIZA EL DERECHO A OPERAR.
PARA EL CARGO DE PERMISO ~ REMÍTASE AL PROGRAMA DE CARGOS ACTUAL.**

MARQUE UNO:

- Puesto móvil de comida Unidad de apoyo móvil Camión de helados Carreta Carro de comida estacionario
 Cambio de economato únicamente

DOCUMENTACIÓN NECESARIA:

- Certificado de Administrador de Comida adjunto.
 Copia del menú adjunto.
 Acuerdo de puesto de comida/economato compartido completo firmado y adjunto.

NOMBRE DEL NEGOCIO:		
LUGAR DEL NEGOCIO de MFF: (Mencione los lugares donde operará: ciudad, mercado, etc.)		
NOMBRE DEL PROPIETARIO:	DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO	
DIRECCIÓN DEL PROPIETARIO (Calle o PO Box, ciudad, código postal)	TELÉFONO DEL PROPIETARIO () -	
DIRECCIÓN POSTAL COMERCIAL (para la facturación/los permisos)	TELÉFONO COMERCIAL () -	
DIRECCIÓN DEL CORREO ELECTRÓNICO COMERCIAL		
NÚMERO Y FECHA DE VENCIMIENTO DE LA LICENCIA DE CONDUCIR DEL TITULAR DEL PERMISO SANITARIO:		
AÑO/MARCA/COLOR DEL AUTO	NÚMERO DE LA MATRÍCULA DEL AUTO	
NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL AUTO INSCRIPTO	SEGURO SOCIAL DEL TITULAR DEL PERMISO o ID FISCAL FEDERAL NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL AUTO (N.º DE VIN)	

Reconozco que debo obtener los permisos comerciales necesarios del Ayuntamiento de la ciudad local o la Oficina de Licencias comerciales del condado antes de la operación. Las ciudades locales pueden tener restricciones respecto de las ventas de autos.

El que suscribe por el presente envía una solicitud de Permiso para operar en el condado de Marin y acepta operar de acuerdo con todas las reglamentaciones locales y estatales aplicables, las leyes y dichos procedimientos de inspección necesarios para garantizar el cumplimiento. Es necesario el pago del cargo necesario y las multas por demora, si las hubiera, para garantizar un permiso válido antes de comenzar o continuar con las operaciones. No hacerlo podrá generar una citación por delito menor, un proceso por suspensión/revocación del permiso o la clausura. Notifique a los Servicios de Salud Ambiental del condado de Marin todo cambio en el tipo de actividad comercial, nombre, dirección de facturación o propiedad. **LOS PERMISOS Y CARGOS SON INTRANSFERIBLES.**

Firma _____ Puesto/cargo _____ Fecha _____

SOLO PARA USO DE LA OFICINA					
Cargo:	N.º de cheque	Efectivo	Tarjeta de crédito	N.º de comprobante:	Fecha de recepción:

~ Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente. ~

FORMULARIO DE PROCEDIMIENTO OPERATIVO PARA LA MANIPULACIÓN DE COMIDA PARA PUESTOS MÓVILES
DE COMIDA CON SERVICIO COMPLETO Y OCUPADO CON PREPARACIÓN DE COMIDA LIMITADA

1. Entregar un menú completo. Mencionar todas las comidas que se presentan al público, incluyendo bebidas, comida no empaquetada y preempaquetada. Incluir el empaquetado de muestra con etiquetas. _____

2. Mencionar las comidas que se prepararán en el economato.

3. Explicar cómo la preparación de comida se hará sin el uso de un lavabo para la preparación de comida. Por ejemplo, ¿cómo se limpiarán las hortalizas frescas? _____

4. Describir en profundidad cómo se prepararán las comidas en el economato para su uso en el puesto móvil de comida. Incluir el empaquetado de muestra con etiquetas.

5. Describir en profundidad el procedimiento para la higienización de utensilios en el lavabo de fregado. Mencionar un sanitizante aprobado, que contenga uno de los siguientes productos químicos en la concentración especificada:

(a) Cloro en 100 partes por millón (ppm) durante al menos 30 segundos de contacto;

(b) Amonio cuaternario en 200 ppm durante al menos un minuto de contacto. Se necesitan tiras reactivas.

6. Mencionar todos los equipos y utensilios que se usarán en el Camión Móvil de Comida. Todos los equipos y utensilios están sujetos a la aprobación de los Servicios de Salud Ambiental del condado de Marin.

7. Describir cómo se limpiarán e higienizarán las superficies en contacto con la comida durante el horario de operación.

8. Describir cómo y dónde se surtirá el tanque de agua potable. _____

9. Describir cómo y dónde se desechará el agua residual. _____

10. Describir cómo se mantendrá caliente la comida (en 135 °F o más). Las comidas potencialmente peligrosas se mantienen a 135 °F o más se destruirán al final del día operativo. Se necesitan termómetros. _____

11. Describir cómo se calentarán las comidas precocinadas antes de mantenerlas caliente en el puesto móvil de comida. _____

12. Describir cómo se almacenarán los productos químicos de limpieza, las horas libres y las herramientas de especialidad por separado de la comida y los utensilios. _____

13. Describir cómo las mangueras de agua potable se mantendrán libres de contaminación en el camión. _____

14. Describir cómo y dónde se almacenará el camión durante la noche. _____

15. Describir los otros procedimientos operativos específicos para este negocio. _____

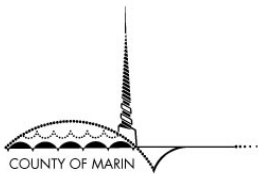
Adjuntar más información según sea necesario para describir todos los procedimientos operativos.

SOLO PARA USO DE LA OFICINA DE EHS

Procedimientos operativos revisados y aprobados por:

Especialista en Salud Ambiental

Fecha de aprobación:



ACUERDO DE PUESTO DE COMIDA COMPARTIDO/ECONOMATO

I. A completar por el SOLICITANTE: *Escriba en letra de molde o a máquina.*

Nombre comercial _____ Teléfono comercial _____ Fax. comercial _____

Dirección comercial _____ Ciudad/estado _____ Código postal _____

Nombre del propietario _____ Teléfono de casa _____ Dirección de correo electrónico _____

Por el presente declaro que la información de arriba está actualizada, es verdadera y correcta, a mi mejor saber y entender, y acepto usar mi economato aprobado de acuerdo con el Código de Salud y Seguridad de California. **(Nota:** Si se modifica o cancela este Acuerdo de Economato y no se presenta un nuevo Acuerdo de Economato en esta oficina, su permiso para operar un servicio de comida estará sujeto a suspensión o revocación).

Firma del propietario del negocio _____ Fecha _____

II. A completar por el PROPIETARIO/OPERADOR DEL ECONOMATO: *Escriba a mano o en letra de molde.*

Nombre del economato _____ Teléfono comercial _____ Fax. comercial _____

Dirección del economato _____ Ciudad/Estado _____ Código postal _____

Nombre del propietario del economato _____ Teléfono de casa _____ Dirección de correo electrónico _____

Comprendo y acepto aportar los siguientes requisitos: (Marque todo lo que corresponda)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> desecho sanitario de aguas residuales | <input type="checkbox"/> almacenamiento adecuado de comida/equipos |
| <input type="checkbox"/> agua potable | <input type="checkbox"/> lavado de utensilios |
| <input type="checkbox"/> desecho adecuado de desperdicios y basura | <input type="checkbox"/> conexiones eléctricas |
| <input type="checkbox"/> agua fría y caliente para la limpieza del auto | <input type="checkbox"/> baños y centros de lavado de manos |
| <input type="checkbox"/> área de preparación de comida | <input type="checkbox"/> almacenamiento del auto durante la noche |
| <input type="checkbox"/> almacenamiento del auto/carro (marque uno con un círculo) _____ marca/año del auto _____ | |

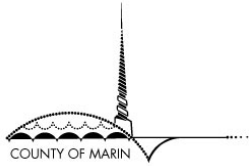
Por el presente declaro que tengo un Permiso de Salud Ambiental válido para operar un economato según la definición de la sección 114326 del Código de Salud y Seguridad de California. (INCLUIR UNA COPIA DEL PERMISO ESTATAL O DE SALUD AMBIENTAL VÁLIDO.) Por el presente declaro y certifico que el negocio nombrado en la Sección I está funcionando fuera del economato de arriba. Notificaré a la Salud Ambiental del condado de Marin, mediante documento por escrito, todo cambio en el estado de mi operación, mi permiso de salud ambiental o cuando se haya terminado este acuerdo de economato.

Firma del Propietario/Administrador del economato _____ Nombre en letra de molde _____ Fecha _____

II. A completar por el DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL local para verificar el Permiso Sanitario del economato actual cuando el establecimiento del economato de arriba está situado fuera del condado de Marin— *Escriba en letra de molde o a máquina.*

El establecimiento de comida está situado en _____ el condado y cumple los requisitos de economato establecidos en la sección 114326 del Código de Salud y Seguridad de California. Los requisitos marcados arriba están disponibles en el economato propuesto.

Firma del REHS _____ Nombre en letra de molde _____ Teléfono comercial _____ Fecha _____



Hoja de ruta del puesto móvil de comida

Nombre del puesto móvil de comida: _____ N.º de matrícula: _____

Nombre del operador: _____ Teléfono celular: _____

Dirección postal: _____ Ciudad: _____ Estado: _____ Código postal: _____

Mencione su información de ruta/lugar actual de operación en los espacios de abajo:

Lugar/dirección en la ciudad:	Días de operación:							Hora de inicio:	Hora de fin:
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo		
1. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
2. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
3. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
4. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
5. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
6. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
7. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
8. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
9. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
10. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____

Además, mi información de ruta/lugar actual de operación se publica en nuestro sitio web.

NOTA: La otra aprobación de la agencia puede ser necesaria para los lugares operativos del MFF (es decir, la aplicación del código, la zonificación/planificación). Si estacionará su MFF en un lugar durante más de una hora, debe tener un permiso por escrito del propietario para el uso del baño.

La información de ruta revisada se puede entregar por fax: (415) 473- 4120, correo electrónico: ehinfo@marincounty.org o correo de EE. UU.

Comprendo y acepto que si introduzco cambios a mi ruta o el lugar de mi negocio, debo notificar a los Servicios de Salud Ambiental dentro de los 30 días.

Firmado: _____ Cargo/puesto: _____ Fecha: _____

Correo electrónico: _____ Sitio web: _____

SOLO PARA USO DE LA OFICINA

Recibido/revisado por: _____ Fecha: _____

