



## REQUISITOS DEL CARRO DE COMIDA ESTACIONARIO

Carros de hot dogs

Carros de palomitas de maíz

Carros de comida preempaquetada

Carros de capuchino/café expreso

Carros de churros/pretzels

La lista de abajo cubre los requisitos generales para los carros de comida. Puede remitirse al Código de Tiendas de Comida de California (Código de California) para obtener información específica sobre estos requisitos. Los carros que hacen otras preparaciones de comida o actividades pueden tener más requisitos de cumplimiento. Vea más requisitos para los carros de café expreso/capuchino en la siguiente página.

1. Completar el **Formulario de procedimiento operativo para la manipulación de comida** y presentar la solicitud.
2. El carro operará en conjunto con el economato aprobado. Completar el formulario del **Acuerdo de Puesto de Comida Compartido/Economato**.
3. Completar la **Solicitud de Permiso Sanitario** y presentarla con el cargo por permiso sanitario anual vigente.
4. Entregar un **menú completo**.
5. Presentar la identificación del propietario en ambos lados del puesto móvil de comida de la siguiente manera:
  - a. Nombre comercial o nombre del operador en letras de al menos 3 pulgadas
  - b. Ciudad, estado y código postal en letras de al menos 1 pulgada
  - c. Nombre del titular del permiso (si es diferente del nombre comercial) en letras de al menos 1 pulgada.
  - d. Todas las letras deben tener un color que contraste con el puesto móvil de comida.
6. Los equipos del carro, incluyendo los interiores de las unidades de armario y compartimentos, deben estar diseñados y hechos de materiales que produzcan superficies lisas y fáciles de limpiar.
7. Las juntas y vetas de construcción se deben adaptar y sellar firmemente para que se puedan limpiar fácilmente.
8. Los equipos no portátiles deben ser una parte integral de la unidad primaria (excepción: los centros de lavado de manos y fregado pueden estar en un transporte auxiliar aprobado que se mantenga de manera inmediatamente adyacente a la unidad primaria).
9. Tener una unidad de refrigeración mecánica aprobada. La unidad de refrigeración significa una unidad mecánica que extraiga el calor a través de la licuación o evaporación de un líquido mediante un compresor, una llama o un dispositivo termoeléctrico e incluye un dispositivo de control termostático mecánico que regule el aire soplado refrigerado que entra al área cerrada a la temperatura de almacenamiento de comida obligatoria mínima o por debajo.

10. Tener procedimientos operativos por escrito para la manipulación de comida y la limpieza e higienización de superficies y utensilios en contacto con la comida. Completar el **Formulario de procedimientos operativos para la manipulación de comida**.
11. Tener un espacio de encimera para la manipulación de comida en el carro.
12. Toda la comida preempaquetada debe estar correctamente etiquetada.
13. Tener una instalación para el lavado de manos que incluya:
  - a. El lavabo de manos debe tener dimensiones mínimas de 9 pulgadas por 9 pulgadas de longitud y ancho y cinco pulgadas de profundidad.
  - b. El lavabo de manos debe ser de fácil acceso para los empleados de comida.
  - c. Dispensadores montados de forma permanente para las toallas de papel y el jabón líquido.
14. Tener un suministro adecuado de la preparación de recambio y utensilios de servicio para reemplazar aquellos que se hayan ensuciado o contaminado.
15. Tener un calentador de agua o un calentador instantáneo capaz de calentar el agua a un mínimo de 100 °F e interconectado a un suministro de agua potable. Se debe tener un calentador de agua con una capacidad mínima de medio galón.
16. Tener un tanque de agua potable con una capacidad mínima de 5 galones más el agua necesaria para la preparación de comida. Remitirse al Código de California para obtener información sobre los criterios de diseño y limpieza para los tanques de agua potable.
17. Tener un tanque de agua residual con una capacidad mínima que sea un 50 % mayor a la capacidad del tanque de agua potable. Remitirse al Código de California para obtener información sobre los criterios de diseño y limpieza para los tanques de agua residual.
18. La comida o los utensilios se deben almacenar en un armario o compartimento que esté separado de los productos químicos tóxicos como los productos de limpieza o higienizantes.

**Más requisitos para los carros de café expreso/capuchino y otros carros aprobados:**

1. El lavabo para lavado de manos debe estar separada de un lavabo para fregado con una distancia de 24 pulgadas o una protección antisalpicaduras con una altura de al menos 6 pulgadas que se extienda desde el borde frontal del escurridor del lavabo de fregado hasta el borde de la parte de atrás del escurridor con las esquinas de la barrera redondeadas.
2. Tener instalaciones para el fregado que cumplan uno de los siguientes:
  - a. Tener un lavabo de tres compartimentos con dos escurridores de metal integrados
  - b. Tener un lavabo de un compartimento con al menos un escurridor de metal integral, un suministro adecuado de preparación de recambio y utensilios de servicio para reemplazar aquellos que se hayan ensuciado o contaminado y un lavabo de tres compartimentos con dos escurridores de metal integrales situado en una proximidad razonable y de fácil acceso para que los empleados de comida lo utilicen en todo momento.

Las dimensiones de cada compartimento deben ser lo suficientemente extensas para adaptarse a utensilios más extensos que se deben lavar o cualquiera de los siguientes:

- a. Al menos 12 pulgadas de ancho, 12 pulgadas de largo y 10 pulgadas de profundidad
- b. Al menos 10 pulgadas de ancho, 14 pulgadas de largo y 10 pulgadas de profundidad

Cada escurridor debe tener al menos el tamaño de uno de los compartimentos del lavabo, tener una inclinación de 1 a 8 pulgadas por pie hacia el compartimento del lavabo y estar fabricado con un mínimo de borde u orilla de una pulgada para prevenir que el líquido que drena se derrame en el piso.

**FORMULARIO DE PROCEDIMIENTO OPERATIVO PARA LA MANIPULACIÓN DE COMIDA**

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 carro. 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 almacenarán los productos químicos de limpieza, las horas libres y las herramientas de especialidad por separado de la comida y los utensilios. \_\_\_\_\_

---



---



---

11. Describir cómo se protegerá la comida de la contaminación durante el transporte en el carro. \_\_\_\_\_

---



---



---

12. Describir cómo las mangueras de agua potable se mantendrán libres de contaminación en el carro. \_\_\_\_\_

---



---



---

13. Describir cómo se transportará el carro al economato a diario. Describir cómo y dónde se almacenará el carro durante la noche. \_\_\_\_\_

---



---



---

14. 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 en letra de molde o a máquina.*

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 \_\_\_\_\_

~ Esta página se ha dejado en blanco intencionalmente. ~



## 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 compartido/economato completo firmado y adjunto.

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

**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:



