



## INSTALACIÓN MÓVIL DE ALIMENTOS GUÍA DE REQUISITOS DE CONSTRUCCIÓN

El propósito de este documento es proporcionar orientación sobre los requisitos de diseño de una instalación móvil de alimentos basada en el menú de alimentos propuesto. **Esta guía debe utilizarse únicamente como referencia. Para conocer los requisitos de construcción completos, consulte el California Retail Food Code.** Se puede descargar una copia del Código de Alimentos Minoristas de California desde el sitio web del Departamento: <http://www.stancounty.com/er/> el pdf se encuentra debajo de la barra de menú titulada "Enlaces importantes".

Las instalaciones móviles de alimentos que están ocupadas (el operador sirve desde el interior de la misma) también deben tener una inspección de insignias del Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario de California (HCD). Para obtener más información sobre cómo obtener una insignia HCD, comuníquese con HCD al: (916) 255-2501.

	Definitions	Example
<b>Categoría MFP A – Solo alimentos NO potencialmente peligrosos</b>	Un vehículo que vende solo alimentos no potencialmente peligrosos.	Raspados, cono de nieve, patatas fritas, caramelos, productos enteros sin cortar, churros (congelados), bebidas embotelladas, Aqua Fresca en polvo sin fruta cortada, Kool-Aid
<b>Categoría MFP B – Solo alimentos especializados potencialmente peligrosos</b>	Un vehículo que vende animales acuáticos enteros o alimentos potencialmente peligrosos preempaquetados. No requiere cocción.	Helado preempaquetado, pescado entero, cangrejo entero, camarones enteros, sándwiches preempaquetados (sin preparación de alimentos en esta categoría)
<b>Categoría MFP C – Perritos calientes y tamales</b>	Un vehículo que vende perritos calientes al vapor o hervidos; tamal en su envoltorio no comestible original.	Solo perro caliente al vapor o hervido (es decir, sin chile / tocino / perros al estilo de Chicago o a la parrilla), o tamal en su envoltorio no comestible original sin condimentos
<b>Categoría MFP D – Preparación limitada de alimentos</b>	Un vehículo que vende perritos calientes al vapor o hervidos; tamal en su envoltorio no comestible original.	Solo perro caliente al vapor o hervido (es decir, sin chile / tocino / perros al estilo de Chicago o a la parrilla), o tamal en su envoltorio no comestible original sin condimentos

**Categoría MFP E – Estándar**

<p>Un vehículo que vende alimentos-potencialmente peligrosos no preempaquetados preparados en el vehículo más allá de la preparación limitada de alimentos</p>	<p>Taco, burrito, sopa, pizza, chile, fruta fresca cortada, batido de frutas, sushi, helado suave, helado en cucharadas, batidos, maíz en la mazorca, Aqua Fresca con fruta fresca, perro de tocino, perro de chile, sándwiches, ensaladas, tamales con condimentos</p>
--	---

**REQUISITOS DE CONSTRUCCIÓN**

	<b>Categoría MFP A</b>	<b>Categoría MFP B</b>	<b>Categoría MFP C</b>	<b>Categoría MFP D</b>	<b>Categoría MFP E</b>
<b>Tarifas actuales del permiso</b>	US\$ 236	US\$ 236	US\$ 236	US\$ 529	US\$ 529
<b>Certificación de seguridad alimentaria (gerente)</b>	No	No	Sí	Sí	Sí
<b>Certificado de manipulador de alimentos</b>	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
<b>Comisario</b>	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
<b>Lavabo</b>	Sí, si está estacionado por más de 1 hora	Sí, si está estacionado por más de 1 hora	Sí, si está estacionado por más de 1 hora	Sí, si está estacionado por más de 1 hora	Sí, si está estacionado por más de 1 hora
<b>Recinto completo</b>	No	No	No	No	Sí
<b>Compartimento de alimentos</b>	Sí	Sí	Sí	Sí	No aplicable
<b>Fregadero para lavarse las manos (9"L x 9"W x 5"D mínimo)</b>	Sí para alimentos no preempaquetad o (por ejemplo, hielo afeitado)	Sí para alimentos no preempaquetad o (por ejemplo, pescado entero)	Sí	Sí	Sí
<b>Fregadero de 3 compartimentos con tablas de drenaje y protección superior</b>	No	No	No	Sí	Sí
<b>Tamaño del tanque de agua potable (limpia)</b>	5 galones si ofrece alimentos no preenvasados	5 galones si ofrece alimentos no preenvasados	5 galones	20 galones	30 galones
<b>Tamaño del tanque de aguas sucia (mínimo)</b>	No menos del 150% del tamaño del tanque de agua dulce. Es posible que se requiera capacidad adicional en función del equipo (es decir, contenedores de hielo, mesas de vapor, etc.)				
<b>Calentador de agua (mínimo)</b>	0.5 galones	0.5 galones	0.5 galones	4.0 galones	4.0 galones
<b>Espacio de trabajo para la preparación de alimentos</b>	Sí para alimentos no preenvasados (por ejemplo, hielo afeitado)	Sí para alimentos no preenvasados (por ejemplo, hielo afeitado)	Sí	Sí	Sí
<b>Ventilación mecánica</b>	No	No	No	Sí si se genera grasa y calor	Sí si se genera grasa y calor

<b>Refrigeración mecánica*</b>	No	Dependiendo de los elementos del menú	Sí	Sí	Sí
<b>Equipo de retención en caliente</b>	Sí	Sí	Sí	No	Sí

- Para cualquier instalación móvil de alimentos que se origine fuera del condado de Stanislaus o si está en una ruta: se requiere un inversor aprobado por HCD de tamaño adecuado para operar la(s) unidad(es) de refrigeración mecánica.
- Las instalaciones móviles de alimentos que estén ocupadas durante las operaciones comerciales normales deberán tener una altura clara y sin obstáculos sobre la parte del pasillo de la unidad de al menos 74 pulgadas desde el piso hasta el techo, y un mínimo de 30 pulgadas de espacio de pasillo horizontal sin obstáculos.