

Departamento de Servicios Ambientales del Condado Maricopa



Horas de Inspección
Lunes a Viernes
12:00pm to 5:00pm
No es necesario hacer cita



Programa de Negocios Ambulantes de Comida
1645 E Roosevelt St
Phoenix, AZ 85006
(602) 506-6872
(602) 372-0622 (TDD)

Introducción

Según el Código del Salubridad Ambiental del Condado de Maricopa, una “**Unidad Ambulante de Alimentos**” significa y se refiere a un establecimiento encerrado que este montado sobre un vehículo diseñado para moverse con facilidad, en el cual se constituyen, combinan, procesan o preparan alimentos que son expendidos, vendidos, o regalados al público.

Cada unidad deber de cumplir con todos los requisitos para estar conforme con el Código del Salubridad Ambiental del Condado de Maricopa y cualquier otro reglamento.

Horas de Oficina

Ubicación: 1645 E. Roosevelt, Phoenix, bajo el toldo en el fin occidental del edificio del Departamento de Salud Pública.

Horas de Oficina: Lunes a Viernes de 9am a 5pm. Cerrado los días festivos..

Horas de Inspección: LUNES-VIERNES 12PM a 5PM O POR CITA.

Permisos

Cada unidad ambulante de alimentos tiene que cumplir con los requisitos antes de que el permiso será emitido. Para unidades nuevas, vehículos que no han tenido un permiso dentro de los últimos tres años, y unidades que no tiene planos actualizados, se requiere que sometan planos para su aprobación y que paguen cualquier honorario relacionado.

Para renovar o obtener un permiso, cada unidad tiene que tener en nuestro archivo una inspección aprobada y que sea realizada dentro de los últimos seis meses. Para recibir una inspección, la unidad ambulante de alimentos tiene que estar funcionando correctamente, tener llenos los tanques de agua, y tener equipo que este función completa. No serán disponibles los servicios de agua o de luz en la oficina de inspección. Además se requiere la siguiente información:

- ◆ Solicitud de permiso
⇒ Una solicitud de revisión de planos, eso es si es requerido.
- ◆ Ruta de vender
- ◆ Carta de Autorización de Comisaria
- ◆ Carta de Autorización de los Servicios Sanitarios
- ◆ Pagar el permiso
- ◆ Se requiere documentación individual que indique la presencia legal en los Estados Unidos (esto no incluye para renovar un permiso, o para corporaciones con un LLC o organizaciones similares).

Requisitos Generales Para operar la Unidad Ambulante de Alimentos

Food Products

- ◆ Todos los alimentos y bebidas deben ser de fuentes aprobadas, estar sanos y salvos, no-adulterados, y honestamente presentados. *Todas las comidas hechas en casa son prohibidas (incluyendo la preparación de los condimentos).*
- ◆ Todos los alimentos empaquetados serán etiquetados de acuerdo con las pautas de FDA (con el nombre del producto, el nombre del procesador, la dirección/teléfono del procesador, el peso e ingredientes deben ser escritos en inglés). Los registros de compras de alimento, las facturas, y los recibos deben ser mantenidos con la operación por lo menos 90 días. Dichos documentos deberán estar disponibles en la operación para que puedan ser revisados durante inspecciones rutinarias.
- ◆ Hielo que es consumido o que entra en contacto directo con el alimento tendrá que ser obtenido de una fuente aprobada en forma astillada, aplastada o cubicada. Hielo de una maquina que está al aire libre en el estacionamiento de la comisaría, no puede ser usado para el consumo humano ni en contacto directo con comida.
- ◆ Todos los condimentos deben ser despachados de botellas con cuello angosto, abastecedores de bomba, contenedores o paquetes individuales, de recipientes con tapas de cierre automático.
- ◆ *Todos los alimentos potencialmente peligrosos preparados o vendidos de una unidad móvil deben ser preparados en el mismo día de la venta o de servicio.* Hold over of potentially hazardous food from a previous day's operation is prohibited.

Arreglo de la unidad móvil

- ◆ Todas las unidades ambulantes de alimentos deberán estar en **todo momento listas para moverse fácilmente**. Por lo general, las conexiones de servicio de agua o luz no son permitidas y solo serán permitidas bajo circunstancias especiales.
- ◆ Para unidad ambulante de alimentos que tienen una conexión de electricidad temporal, se requiere que se coloque un generador en la unidad ambulante de comida para que haya una fuente secundaria de electricidad. Todas la unidades deberán tener un generador como una fuente de luz adicional.
- ◆ Toda la preparación de la comida deberá llevarse acabo dentro de la unidad ambulante de alimentos. Parrillas para asar afuera de unidad, bufete o otro equipo en exterior de la unidad ambulante de alimentos son prohibidas.

Rotular en nombre del negocio/Permisos:

- ◆ El nombre del negocio y el número de la unidad ambulante de alimentos deberá ser indicado claramente en ambos lados y la parte trasera de la unidad. Las letras deberán ser de colores contrastantes y por lo menos 3 pulgadas de alto con el grueso de 3/8 pulgada.
- ◆ La calcomanía del permiso deberá ser fácilmente visible desde la parte de posterior del vehículo. Además, el permiso de operación deberá permanecer en el vehículo todo el tiempo. Las fotocopias son prohibidas.

Food Safety knowledge

- ◆ Se requiere que cada trabajador al servicio de alimentos obtenga una tarjeta de trabajador de Servicios de Alimentos. Por favor llame al (602) 506-2960 para información sobre los exámenes y lugares en donde se administran los exámenes.
- ◆ Un tarjeta de Supervisor Certificado es requerida en cada una de las unidades ambulantes de alimentos para la persona que supervise todos los aspectos del servicio de comida. Esa persona tendrá 90 días para obtener ese Certificación. Esta certificación no es administrado por el Condado de Maricopa.

Someter Planos

Deberá someter un juego de planos para cada unidad ambulante de alimentos. Los planos deben ser dibujados a escala ($\frac{1}{4}'' = 1$ pie) en papel blanco de un tamaño mínimo de $8 \frac{1}{2} \times 11$ pulgadas y deben ser dibujados con tinta oscura. La colocación de los equipos (como un lavamanos, almacén de comida, tanque de agua potable) deberán ser dibujadas desde la **TOMA de ARRIBA**, y las instalaciones de electricidad y plomería (como el tanque de aguas negras, calentador de agua, y la plomería) deberán ser dibujados desde la vista de la **TOMA de PERFIL**.

Escriba en cada página el nombre del negocio y la fecha en cual los planos fueron sometidos. También, incluya el número de páginas sometidas (es decir página 4 de 6).

Por lo general, la revisión de un plano será terminada dentro de 10 días hábiles. Usted tiene la opción de acelerar este trámite por un costo adicional para que la revisión se haga dentro de 5 días hábiles.

Por favor hable al Programa de Negocios Ambulantes de Comida que informarse sobre los precios de los permisos.

Se le enviará por correo una Notificación de la Aprobación del Plano después haber sido revisado. Al recibir la notificación, puede proceder con la construcción, remodelación, o adaptación de la unidad. Por favor revise la notificación para que se informe si necesita hacer algún cambio o modificación, el permiso no será aprobado hasta que los cambios sean arreglados.

Después de terminar con la construcción y/o modificaciones, traiga la unidad ambulante de alimentos a la oficina para ser inspeccionada. La unidad ambulante de alimentos tiene que funcionar completamente, con los tanques de agua llenos y el equipo en función completa. Si la unidad está construida de acuerdo al Código de Salubridad Ambiental del Condado Maricopa, el permiso para operar será aprobado.

Requerimientos Para Los Planos

Los planos y especificaciones para cada Unidad Ambulante de Alimentos incluirán la información siguiente:

- ◆ La ubicación del equipo, dibujos del equipo y sistema de plomería y la clase de materiales usados en la construcción. Los planos deben ser sometidos a escala de 1/4 pulgada= 1 pie y deberá incluir lo siguiente:
- ◆ Los detalles de la capacidad, colocación, y ubicación del tanque de agua potable, tanque de retención de aguas negras, y calentador de agua. Además la colocación de las entradas y salidas del tanque de agua potable y de el tanque de retención de aguas negras.
- ◆ Cantidad, tipo, y ubicación de todos los lavabos y escurridores. Además, provee la dimensión de **todos** los lavabo y escurridores.
- ◆ Refrigerador y otro equipo para mantener la comida fría a la temperatura apropiada.
- ◆ Áreas de preparación y servicio de alimentos. Provee la dimensión de las ventanillas de servicio.
- ◆ Áreas para almacenar comida y artículos de comida.
- ◆ Indique el diseño, ubicación y colocación del sistema de campanas para ventilación. La colocación de los respiradores de los tanques de agua y los dispositivos de prevención de retro-sifonaje (o contra flujo) del sistema de plomería.
- ◆ Los materiales usados en las superficies del piso, las paredes y el techo.
- ◆ Indique el diseño, ubicación y colocación del sistema de campanas para ventilación.

Requerimientos de Construcción

La siguiente lista son requisitos en forma de resumen de los requerimientos del Código de Salubridad Ambiental del Condado Maricopa (Capítulo VIII). No es toda inclusiva y otros requisitos pueden ser aplicados según el menú y necesidades especiales de la unidad.

Especificaciones Generales:

- ◆ El equipo deberá ser construido de materiales aprobados, estar en buenas condiciones, y ser de una tamaño adecuado, fácil de limpiar, e instalado de acuerdo a los estándares de la NSF o ANSI. Es prohibido usar equipo domestico como refrigeradores, estufas, lavabos, campanas, y otro equipo de casa.
- ◆ Las superficies que entran en contacto con los alimentos en la área de preparación de comida y la área de lavado de equipo y utensilios serán libres de roturas, costuras abiertas, grietas, astillas, hoyos, ángulos internos filosos, esquinas, y hendeduras. “Formica”, “Melamine”, estantes laminados, o superficies parecidas no son permitidos en las áreas de preparación y almacenamiento de comida y áreas de lavado de equipo y utensilios.
- ◆ La cabina o porción del conductor del vehículo deberá estar separada de área de preparación y servicio por medio de una partición solida.
- ◆ Las superficies de las paredes pueden ser de FRP (plástico reforzado con fibra de vidrio), acero inoxidable (stainless steel), o aluminio.
- ◆ Las superficies del piso pueden ser de aluminio, acero inoxidable, azulejos o lamina de vinilo de grado comercial.
- ◆ El techo del interior puede ser de acero inoxidable, lamina de plástico, o FRP.

Requisitos Para la Construcción de la Unidad Móvil

Especificaciones sobre las ventanas de servicio:

- ◆ Las ventas de servicio serán limitadas a no ser mas grande de 216 pulgadas cuadradas (por ejemplo 12" x 18"). Las ventanas de servicio tendrán que ser equipada con una rejilla o una ventana.
- ◆ Si tiene múltiple ventas de servicios, tendrán que ser por lo menos 18 pulgadas entre cada ventana de servicio.
- ◆ Tiene que proteger las ventanas de servicio de insectos con rejillas, o cortinas de aire sobre las ventanas, o ventanas que se puedan cerrar solas.

Especificación de un Lavamanos & Lava-trastes :

- ◆ Provee un lavamanos que este de una manera instalado permanentemente en el área de preparación de comida. El lavamanos deberá ser por lo menos, 9" (largo) x 9" (ancho) x 5" (hondo).
- ◆ Provee un lava-trastes de 3 compartimientos de acero-inoxidable y que sea aprobado por el NSF y que tenga 2 escurridores que sean de una dimensión de por lo menos 144 pulgadas cuadradas. Se puede instalar un escurridor directamente sobre el compartimiento de los lava-trastes en vez de un escurrido. Cada compartimiento del lava-trastes deberán tener las siguientes dimensiones por los menos, 12" (largo), 12" (ancho), y 10" (hondo). En todo tiempo, cada compartimiento deberá ser lo suficiente grande para sumergir el traste más grande con el propósito de que el traste pueda lavar eficazmente .
- ◆ Las llaves de los lava-trastes y del lavamanos tendrán que ser de un tipo de combinación y que tenga un flujo de agua de un galón por minuto y tendrá que alcanzar todos los compartimientos de los lava-trastes y del lavamanos.

Especificación sobre los tanques de agua potable y aguas negras:

- ◆ Provee un tanque de agua potable que este instalado permanente y que tenga una capacidad mínima de 30 galones. El sistema de agua potable deberá ser recargada directamente cuando sea llenado de la parte donde se depositara el agua. La capacidad del calentador de agua tendrá que ser incluido en esquema del sistema de agua potable, eso es si el tanque se puede desaguar completamente cuando el tanque de agua potable este vacío.
- ◆ Provee un tanque de retención de manera permanente que sea por lo meno 15% mas grande de la combinación de todos los tanque de el agua potable. Esto quiere decir que esto incluye el tanque de agua potable y la capacidad total del calentador de agua.
- ◆ El calentador de agua tendrá que ser de una capacidad adecuada y tendrá que tener un recuperación continua para suministrar agua caliente en cualquier momento el que la unidad móvil este trabajando. La capacidad mínima tendrá que ser de 5 galones.

Especificaciones de Campanas:

- ◆ Todas las campanas tienen que cumplir con los requisitos del Código de Uniforme Mecánico.
- ◆ Todo equipo comercial o equipo de muestra que produce humo, vapor, grasa, evaporación, condensación, gases, olores o algo que crear una condiciones antihigiénico o un problema de la calidad de aire de adentro, se requiere una campana.
- ◆ Las campanas tendrán que ser diseñadas e instaladas para prevenir la acumulación de grasas y condensación que se pueda acumularse en la paredes, techos, o que sea pueda escurrir en la comida o en superficies donde hay contacto directo con comida.
- ◆ Campanas con un dosel tendrán que sobresalir por lo menos 6 pulgadas, eso es sobre superficies donde se este cocinando, y en todos los lados abiertos. Las campanas deberán ser pegadas sólidamente junto al techo y las paredes.
- ◆ Los abanicos de los extractores, o abanicos de aire y los abanicos de motor que están adentro de las unidades que suministren el aire tendrán que entrelazarse para que se puedo operar simultáneamente y para sea operado por un solo control.
- ◆ Las campanas de deberán ser construidas de acero inoxidable, cumplir con las normas de NSF y compuestas con un sistema de filtro vertical a un ángulo de 45 grados.

Requisitos Para la Construcción de la Unidad Móvil

Especificaciones de Plomería :

- ◆ Todos los materiales usados en la construcción del sistema de plomería tiene que ser aprobados con los requisitos de los requerimiento de beber agua, este incluye los tanque para retener agua, tubería, bombas de agua, mangueras, conexiones, etc .
- ◆ Provee una manguera para el uso de agua que sea aprobado con un grado para el uso de comida y que solamente sea para el uso de para beber agua. Mantenga la manguera en el vehículo con las dos puntas de las mangueras conectadas a sí mismo.
- ◆ Todas las conexiones en el vehículo con el propósito del desagüe de aguas negras tendrán que ser de diferente tamaño o diferente tipo de mangueras en lo cual se usara para el agua potable. La conexión de aguas negras deberá ser ubicado el parte mas baja al contrario de la entrada de la agua potable, esto es para evitar la contaminación del sistema de la agua potable. Además, la salida de las aguas negras tendrá que ser más grande de 1” o por lo meno si el Departamento si aprueba algo diferente .
- ◆ Todos los tanques, bombas de agua y las mangueras deberán ser purgados y desinfectados antes de estar colocados para el uso de servicio después de ser construidos, reparados, modificados, o en periodos en lo cual la unidad no se trabajo por más de 7 días. Los tanques del agua potable deberán ser purgados y desinfectados cada mes .

Especificaciones de Luz:

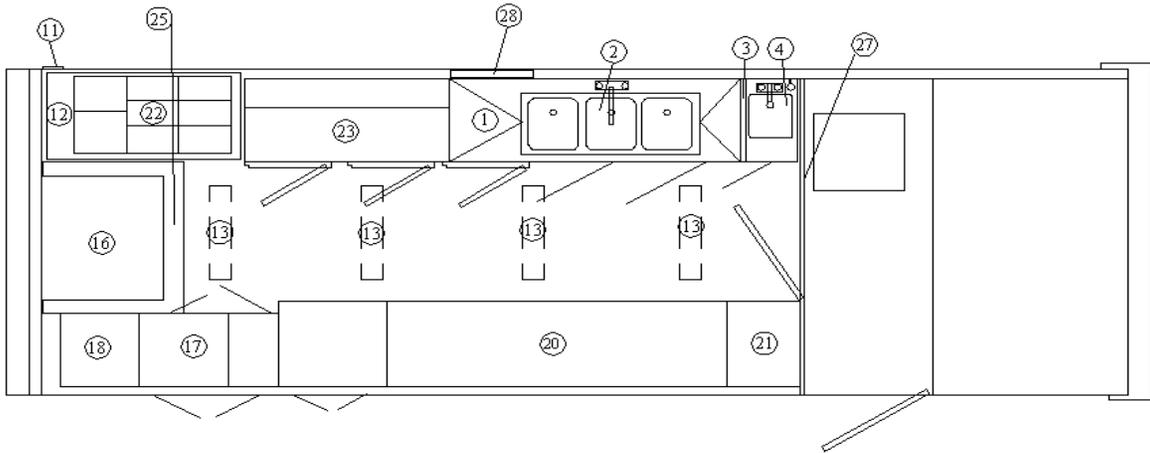
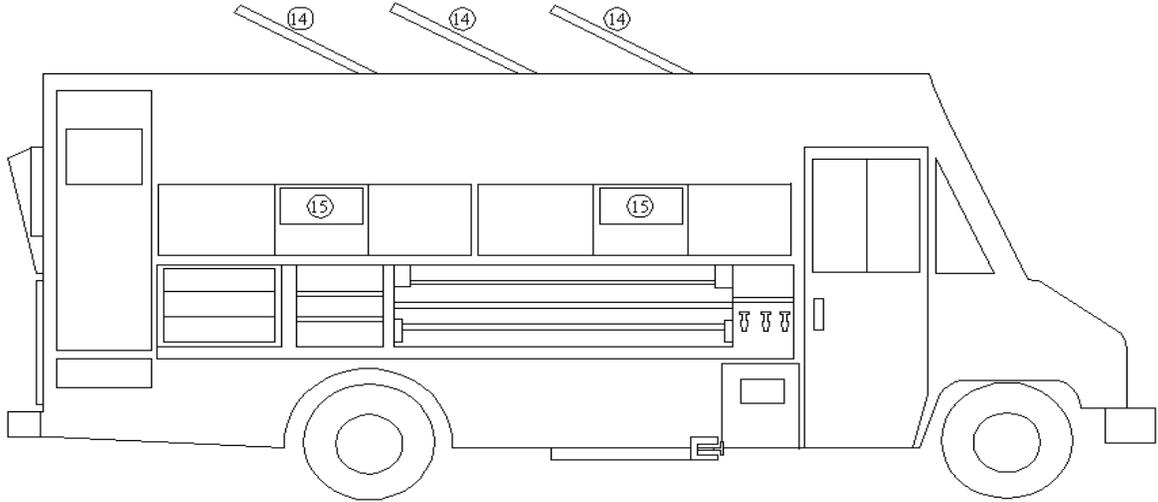
- ◆ Los requisitos mínimos para iluminación son de 50 pies bujías en el lugar donde el empleado este trabajando con comida. Todos los bulbos de luz tendrán que ser protegidos y ser hecho de material que no pueda quebrar.

Commissary

La comisaria es un área de servicio en donde se realizan las operaciones de servicio de las unidades móviles de alimentos, carretas ambulantes, y vendedores ambulantes en lo cual estén vendiendo alimentos con un alto riesgo potencial. Cada vehículo deberá operar en base a una comisaría y deberá reportarse diariamente a dicho local para recibir los suministros y para efectuar las operaciones de limpieza y de servicio. Las actividades incluyen la eliminación de aguas negras en un drenaje aprobado (aguas negras no pueden depositadas en la tierra o un drenaje que se use solamente para aguas de lluvias), lavado de la unidad, y suministrar el agua potable. Además, el uso de una comisaria, se puede usar para almacenar alimentos, almacenar el equipo que se usada para preparar comida, para poder preparar comida (por ejemplo, cortas carnes crudas, preparar comidas que se requieren que se cocinen o que se enfríen). **Esto tipos de servicios no se pueden hacer en una residencia privada.** Se requiere que cada unidad móvil obtenga un contrato de comisaria firmado por una persona a cargo de la comisaria para poder obtener o renovar un perimo de operación de este Departamento. Hay una lista actualizada de todas las comisarias y una carta de autorización de comisaria son disponible en la oficina del Programa de Alimentos Ambulantes. Además, el operador de la unidad móvil, es requerido tener una lista de registros de visitas de comisaria y que serán revisada en cada inspección.

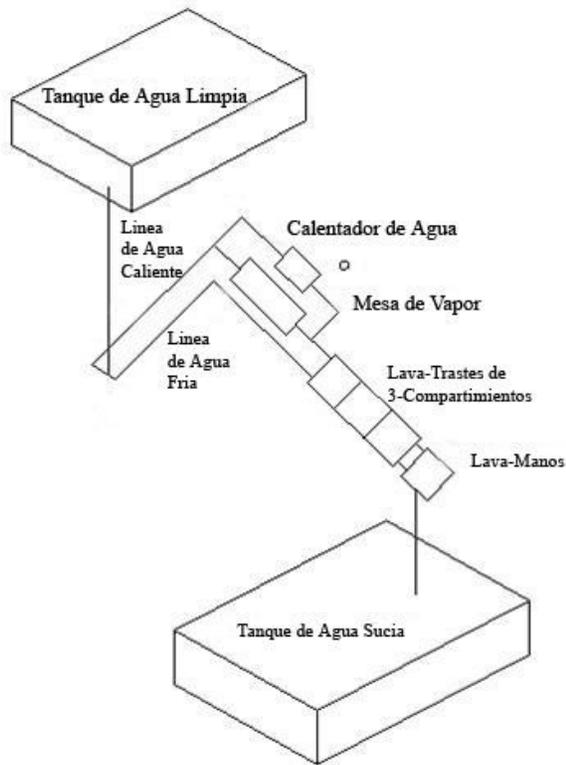
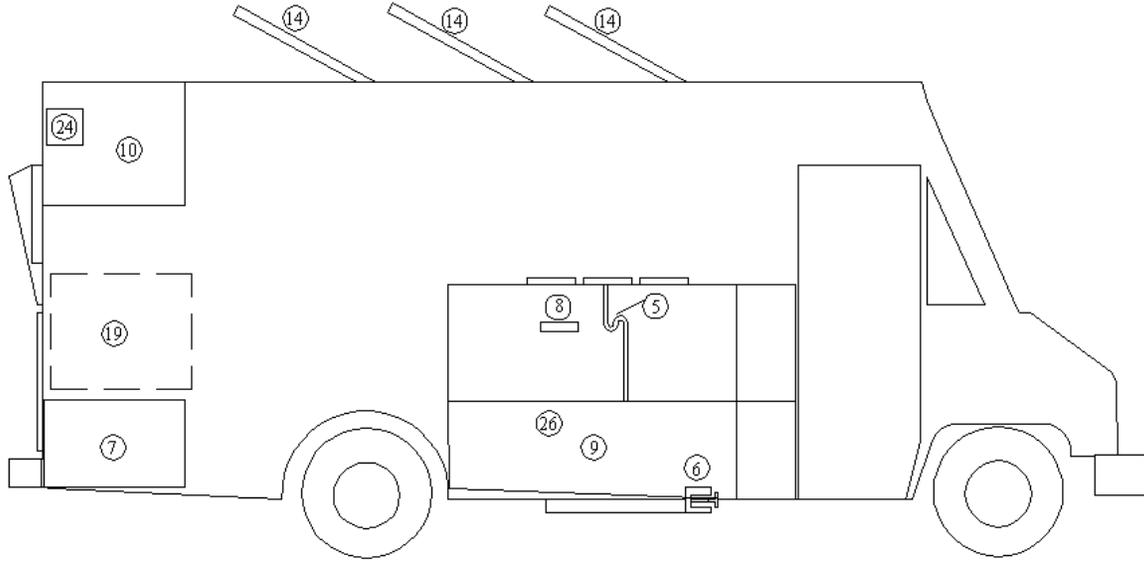
Ejemplo de Revision de Planos

ES Foods (Pagina 1de 3)



Ejemplo de Revision de Planos

ES Foods (Pagina 2 de 3)



Ejemplo de Revisión de Planos

ES Foods (Pagina 3 of 3)

1. Compartimiento de metal para almacenar químicos.
2. Lavabo de 3 compartimiento aprobado por la NSF de tamaño 12" (largo) x 12" (ancho) x 10" (hondo), con una llave de 12" de alto, y escurridos inclinados para desagüe de 144=8".
3. Barrera 12" de alto entre el lavamanos y el lavabo de 3 compartimientos.
4. Lavamanos de tamaño 9" x 9" x 5" con llave de 4" de alto.
5. Trampa del drenaje el forma de "P".
6. Salida del tanque de aguas negras con válvula de cierre de 4" de diámetro.
7. Calentador de agua de 6 galones (ubicado en el piso)
8. Bomba de agua – 1.34 galones por minuto con válvula de prevención de contra flujo.
9. Tanque de retención de agua negra con un capacidad de 45 galones y declive a un desagüe que sea ½ pulgada de inclinación por cada pie lineal.
10. Tanque de agua potable con una capacidad de 30 galones, hechos de materiales aprobados para alimentos, resistentes a la corrosión.
11. Entrada de agua – ¾" en el diámetro, con tapón con hilos, válvula de prevención de contra flujo, y entrada que esta 2" arriba del respiradero del tanque.
12. Respiradero. La salidas del respiradero y entrada de agua estén en un gabinete cerrado de acero inoxidable con puerta. El respiradero termina en dirección descendente.
13. Focos con guarda protectora con una intensidad de 50 pies brujas.
14. Claraboyas con tela de alambra – malla de 16 hilos por pulgada lineal. Se puede abrir las claraboyas para recuperar el aire de la campana. Ventilador para recuperar el aire.
15. Ventanillas de servicio (12"(alto) x 18" (ancho), equipados con una tela de alambre de malla de 16 hilos por pulgada lineal, con dispositivo de cierre efectivo)
16. Plancha de propano (36" x 36" x 18" con basurero abajo)
17. Refrigerador aprobado por NSF (24" x 24" x 36" H)
18. Mesa de acero (24" x 24" x 36").
19. Compartimiento encerrado de acero para el generador, completamente separado del interior del vehículo.
20. Anaqueles de acero para almacenar comida.
21. Congelador aprobado por NSF (24" x 24" X 36")
22. Gabinete caliente para mantener la comida caliente (30" x 36" x 18")
23. Refrigerador aprobado por el NSF (30" x 48" x 18")
24. Salida para derrames de agua ubicada 2" por de debajo de la entrada.
25. Una campana con ventilación de alta velocidad. La campana sobresale 6" de la plancha y es hecho de acero. La distancia entra la plancha y la campana son 3 pies. La campana está equipada con filtros extractores de grasas ubicados verticalmente y que estén inclinados hasta un ángulo de por lo menos 45 grados del horizontal. Un recipiente y vaso para coleccionar la grasa. Campana está construida de acuerdo a la edición más actual del Código de Mecánicas.
26. Salida del respirador del tanque de aguas negras.
27. Un pared en los cual divide la área de la cabina y la cocina
28. Rejillas para las ventas de servicio.