



División de Salud Ambiental del Condado de Ventura

805/654-2813

Guía Para Revisión de Planos

Unidades Móviles de Alimentos (MFFs) &

Unidades de Apoyo Móviles (MSUs)

2014

TABLA DE CONTENIDO

I.	DEFINICIONES.....	3
II.	OPERACION DE UNA PROVEEDURIA – LIMPIEZA Y SERVICIO.....	6
III.	CERTIFICACION EN SEGURIDAD DE ALIMENTOS.....	7
IV.	PRESENTACION DE PLANOS.....	7
V.	REQUISITOS DE CONSTRUCCION.....	9
VI.	MFF QUE ESTEN COMPLETAMENTE ENCERRADOS / MFF OCUPABLES (MFF QUE SE OCUPA DURANTE HORAS DE OPERACION) – OMFF.....	18
VII.	UNIDAD DE APOYO – MSU.....	19
VIII.	UNIDAD MOVIL DE ALIMENTOS QUE OPERA EN UN SITIO- SOS-MFF.....	22

INTRODUCCION

Una unidad móvil de alimentos (MFF por sus siglas en inglés) se refiere a cualquier unidad de servicio de alimentos, motorizado o no-motorizado, de la cual se venden alimentos. Un permiso de salud del Condado de Ventura es requerido para operar un MFF en el condado de Ventura. Se podría requerir que se presenten planos y que se obtenga aprobación antes de que se otorgue un permiso de salud (lea la sección IV). Después de que los planos son aprobados, se debe hacer una cita para la inspección final y la otorgación del permiso con el inspector especializado en la revisión de planos.

Diferentes tipos de MFFs varían bastante en su complejidad y los requisitos dependen del tipo de servicio de alimentos que se proponen para esa unidad. La intención de este manual es el de usarse como referencia para los requisitos de todo tipo de MFFs, por lo tanto, no todas las secciones podrían aplicar para su unidad. Se recomienda que los planos, de su unidad existente o de la que propone, sean dibujados profesionalmente y sean presentados para la revisión por nuestro personal especializado en la revisión de planos. Nuestro personal de revisión de planos está disponible, por cita, para responder a sus preguntas acerca de la operación de los MFFs.

I. DEFINICIONES

- A. *Ensamblaje* significa el reunir una colección de partes.
- B. *Transporte Auxiliar* significa un medio de transporte usado en conjunción con un MFF. (CFRC Sección 11434)
- C. *Proveeduría* significa un establecimiento en donde se le da servicio al MFF o MSU en donde cualquiera de las siguientes actividades ocurren:
 - 1) Alimentos, recipientes, contenedores, o provisiones son almacenados.
 - 2) Alimentos son preparados o empaquetados para venta o servicio en otro lugar.
 - 3) Utensilios son lavados.
 - 4) Desperdicios líquidos o sólidos son desechos, o donde se obtiene agua potable.
(CRFC Sección 113751)
- D. *Transporte* significa un medio de transporte: vehículo, carrito.

- E. *Compartimiento de Alimentos* significa un espacio completamente encerrado, incluyendo, pero no limitado a, una cafetera percoladora, licuadora, sistema para servicio de bebidas, charolas tapadas para mantener la comida caliente, y recipientes tapados para el hielo, con todas las siguientes características:
- 1) El espacio es definido por una barrera física para proporcionar protección contra el ambiente y debe completamente encerrar todo alimento, superficies de contacto con alimentos, y el área en donde se manejan los alimentos.
 - 2) Todos los accesos a las aberturas deben estar equipados con cerradores que sellen completamente, o una o más barreras alternativas que protejan efectivamente los alimentos contra la contaminación y que faciliten el manejo seguro de los alimentos y al mismo tiempo reduzcan a un mínimo la exposición de los alimentos al ambiente.
 - 3) El compartimiento debe ser construido de materiales que no sean tóxicos y que sean lisos, fáciles de limpiar y durables. El compartimiento debe ser construido de tal manera que facilite el limpiar el interior y exterior del compartimiento. (CRFC Sección 113784)
- F. *Preparación Limitada de Alimentos* significa preparación de alimentos que está limitada a una o más de las siguientes actividades:
- 1) Calentar, freír, hornear, rostizar, hacer palomitas, mezclar/licuar, o ensamblar alimentos no empaquetados.
 - 2) Dispensar bebidas no potencialmente peligrosas.
 - 3) Mantener, racionar y servir cualquier alimento que sea preparado para servicio satélite de alimentos por un establecimiento de alimentos permanente o empaquetado por otra fuente aprobada.
 - 4) Rebanar y partir alimentos sobre una superficie de cocinar caliente y solo durante el proceso de cocción.
 - 5) Cocinar y sazonar por orden.
 - 6) Preparar bebidas que son para servicio inmediato, en respuesta a la orden individual del cliente, y que no contengan productos congelados de leche.

Preparación Limitada No Incluye lo Siguiete:

- 1) Rebanar y partir alimentos al menos que sea sobre una superficie de cocinar caliente.
- 3) Descongelar alimentos.
- 4) Enfriar alimentos cocinados.
- 5) Moler ingredientes crudos o alimentos potencialmente peligrosos.

- 6) Recalentar alimentos para manutención caliente, con excepción de elotes rostizados, “hot dogs” (perros calientes) hervidos, y tamales en su envoltura original (no comible).
 - 7) Manutención caliente de alimentos no empaquetados y potencialmente peligrosos, con excepción de elotes rostizados, “hot dogs” (perros calientes) hervidos, y tamales en su envoltura original (no comible).
 - 8) Lavar alimentos.
 - 9) Cocinar alimentos potencialmente peligrosos para uso después.
(CRFC Sección 113824)
- G. *Cambio de menú* es una modificación al menú del MFF que requiere un cambio en los métodos de preparación de los alimentos, equipo para almacenar, o la capacidad de almacenamiento previamente aprobados por la agencia local competente. Estos cambios podrían incluir, pero no están limitados a, la adición al menú de alimentos potencialmente peligrosos, instalación de nuevo equipo de preparación o almacenamiento, o el incremento de la capacidad del área de almacenamiento. (CRFC Sección 113824)
- H. *Unidad móvil de Alimentos (MFF)* significa cualquier vehículo que se use en conjunción con una proveeduría u otro establecimiento de comida aprobado y de donde se venden o se distribuyen alimentos al por menor. MFF no incluye un “transportador” que se usa únicamente para transportar alimentos empaquetados de un establecimiento de comida aprobado al consumidor o a otro establecimiento de comida.
(CRFC Sección 113831)
- I. *Unidad de Apoyo (MSU)* significa un vehículo, usado en conjunción con una proveeduría que circula al MFF y le da servicio como sea necesario para volver a llenar las provisiones, incluyendo alimentos y agua potable y el limpiar el interior de la unidad, y el desechar los desperdicios líquidos y sólidos. (CRFC Secciones 113833 y 114295)
- J. *Unidad móvil de Alimentos Ocupable (OMFF)* significa un MFF completamente encerrado que es ocupado durante horas habituales de negocio. Toda la preparación de alimentos, excepto preparación limitada de alimentos, se debe de llevar a cabo dentro de un OMMF. (CRFC Secciones 113984 y 114321)
- K. *Portátil* significa equipo que se puede levantar y mover fácilmente o que tiene conexiones de utilidad que son diseñadas para ser desconectadas o que son lo suficientemente largas para permitir que el equipo se mueva para limpiar, y que no exceda 80 libras (36kg) de peso. (CRFC Sección 113868)
- L. *Racionar* significa el dividir en porciones: abstraer de algo entero.

- M. *Alimentos Pre-empaquetados* significa cualquier alimento procesado, propiamente etiquetado y pre-empaquetado para prevenir cualquier contacto directo de un humano con el alimento desde el momento que es distribuido por el fabricante, y que es preparado en un establecimiento aprobado. (CRFC Sección 113876)
- N. *Unidad de Refrigeración* significa una unidad mecánica que extrae calor de un área por medio de liquidación y evaporación de un fluido por uso de un compresor, flama, o dispositivo termoeléctrico, y que incluye un dispositivo mecánico de control termostático que regulariza el aire que se introduce dentro de un área encernada para asegurar que el aire este por debajo de la temperatura requerida para almacenamiento de alimentos potencialmente peligrosos. (CRFC Sección 113885)
- O. *Vehículos de alimentos que operan solo en un sitio (SOS MFF)* significa por lo menos uno, pero no más de cuatro, vehículos de alimentos, no encerrados, y sus transportes auxiliares, que operan contiguos el uno al otro y en un solo sitio. (CRFC Sección 113831)
- P. *Sellar Completamente* significa la fabricación de las juntas en una forma que selle completamente y que el espacio no exceda 1/64 de una pulgada (.04 cm). (CRFC Sección 113931)
- Q. *Transportador* significa un vehículo que se usa únicamente para trasportar alimentos de un fabricante, distribuidor, establecimiento de comida aprobado al consumidor o a otro establecimiento de alimentos que conduce ventas al por menor. (CRFC Sección 113932)
- R. *Vehículo* significa un método de cargar o transportar algo: transporte.

II. OPERACION DE UNA PROVEEDURIA – LIMPIEZA Y SERVICIO

- A. MFFs deben operar en conjunción con una proveeduría, MSU, u otro establecimiento aprobado por esta División. Las proveedurías deben cumplir con los requisitos aplicables de los Capítulos 1 al 10, y 13. (CRFC Secciones 113849 y 114295)
- B. MFFs deben ser almacenados en o dentro de una proveeduría u otro sitio aprobado por esta División para así proporcionar protección contra condiciones no higiénicas. (CRFC Sección 114295)
- C. MSUs deben ser operados y almacenados en una proveeduría designada y son sujetos a obtener Permiso de Salud y la revisión de planos. MSUs deben reportarse diariamente a la proveeduría u otro establecimiento

aprobado para servicio, limpieza, y almacenamiento. (CRFC Secciones 114295 y 114297)

- D. MFFs deben reportarse diariamente a la proveeduría u otro establecimiento aprobado, al menos que se les de servicio con un MSU. Se le debe dar servicio de mantenimiento y limpieza a cada MFF por lo menos una vez por día. (CRFC Secciones 114295 y 114297)

III. CERTIFICACION EN SEGURIDAD DE ALIMENTOS

MFFs que preparen, manejen, o sirvan alimentos potencialmente peligrosos, no empaquetados, deben proporcionar verificación que al menos una persona (dueño o empleado) ha tomado y pasado exitosamente un examen certificado en seguridad de alimentos. Una misma persona certificada no puede representar más de un establecimiento o MFF. (CRFC Sección 113947.1)

Todos los empleados que manejen alimentos, como está definido en CRFC Sección 113790, y que no tengan el certificado de seguridad de alimentos de gerente, deben proporcionar la tarjeta para empleados de alimentos del estado de California. (CRFC Sección 113948)

IV. PRESENTACION DE PLANOS

- A. Dos copias de los planos son requeridos para cualquier MFF, MSU, SOS MFF, o transporte auxiliar de fregaderos nuevo o remodelado, antes de ser construido o si el dueño lo ha adquirido ya construidos. Igualmente, se podría requerir planos cuando hay un cambio en el menú de un MFF ya con permiso. MFFs, MSUs o transportes auxiliares que hayan obtenido un permiso de salud anteriormente en este condado podrían ser aceptados sin presentar planos si es que se determina aceptable por esta División. (CRFC Secciones 114294, 114327, y 114380)
- B. Se debe de presentar planos completos, fáciles de leer y dibujados a escala. Los dibujos deben mostrar los 4 lados y la parte de arriba y de abajo del MFF o MSU y deben de incluir un diagrama de la plomería. La ubicación y descripción de todo lo siguiente debe estar incluido en los planos:
 - 1) Tanque del agua potable (indique el volumen y dimensiones, longitud x anchura x profundidad).
 - 2) Entradas del agua potable (tipo indicado).
 - 3) Líneas para el desagüe del agua.
 - 4) Tanques para el agua sucia (indique el volumen y dimensiones, longitud x anchor x profundidad).

- 5) Válvulas de drenaje del tanque del agua sucia. Dispositivos para prevenir que se reverse el flujo del agua.
- 6) Calentones del agua (indique el tipo y tamaño en galones).
- 7) Lavamanos y fregadero para lavado de utensilios (longitud X anchura X profundidad).
- 8) Toda la plomería asociada.
- 9) Cada pieza del equipo para servicio de alimentos y su ubicación.
- 10) Especificaciones del equipo, indicando el nombre del fabricante, el tipo y número del modelo debe ser indicado ya sea separado o en los planos. Incluya el peso de pieza del equipo.
- 11) Los recipientes para el hielo (indique el volumen y dimensiones, longitud x ancho x profundidad).
- 12) Plan de acabado indicando el material específico usado para todas las superficies en contacto con los alimentos, mostradores, compartimientos de alimentos, paredes, pisos y techo.
- 13) Compartimientos de los alimentos y las puertas en la posición abierta.
- 14) Líneas eléctricas y de gas.
- 15) Todos los otros detalles de los componentes (como los utensilios, inserciones de charolas, insolaciones, mostradores, anaqueles, áreas de almacenamiento, áreas de preparación de alimentos, etc.).
- 16) Identifique el MFF o MSU con el nombre del negocio (por lo menos 3 pulgadas de alto), la ciudad, estado, y zona postal del dueño del permiso (por lo menos 1 pulgada de alto); y si el nombre del dueño del permiso es diferente al nombre del negocio, incluya también el nombre del dueño del permiso (por lo menos 1 pulgada de alto). Las letras deben ser indicadas permanentemente en le exterior de un lado de la unidad (si no es motorizado) y en ambos lados (si es motorizado).
- 17) Tipo y ubicación del equipo para protección contra incendios.
- 18) Fuente para el poder eléctrico (indique el tamaño).
- 19) Ventilación mecánica para las unidades con equipo para cocinar (debe cumplir con los requisitos del Código Uniforme Mecánico).
- 20) Tamaño y ubicación de las ventanas de servicio. (CRFC Secciones 114294, 114327, y 114380)

C. Los siguientes artículos deben acompañar los planos:

- 1) Una carta de acuerdo de la proveeduría, si es disponible, debe acompañar los planos (de otra manera, esta carta debe ser presentada el día de la inspección final). (CRFC Secciones 114295 y 114297)
- 2) Menú – lista de los alimentos que se prepararán y venderán de la unida. (CRFC Secciones 114380 y 114381)
- 3) Procedimientos de manejo de alimentos y de limpieza de las superficies en contacto con comida y del equipo y utensilios de comida para aquellos MFFs que no estén completamente encerrados. (CRFC Sección 114303)

V. REQUISITOS DE CONSTRUCCION

- A. El equipo, incluyendo, pero no limitado al equipo para cocinar, el interior de los gabinetes y compartimientos, deben ser diseñados y construidos de materiales lisos, accesibles, y fáciles de limpiar. No se permite la madera no sellada. Las juntas de construcción deben estar bien selladas y apretadas. Sellante de silicón u otro componente equivalente que sea resistente al agua será aceptable, siempre y cuando las aberturas sean más pequeñas que un cuarto de pulgada y que se apliquen de tal manera que prevenga la entrada de líquidos, insectos y otros bichos. Aparte de unidades auxiliares con el lavamanos y/o fregadero para los trastes, todo el equipo (no portátil) debe ser parte integral del MFF. (CRFC Sección 114301)
- B. Las juntas de construcción deben de ser bien selladas sin aberturas o espacios vacíos. Todo sellantes, soldadura, juntas soldadas ubicadas en áreas en contacto con los alimentos deben de ser aprobadas para uso en superficies en contacto con los alimentos. Los espacios alrededor de las pipas, conductos o mangueras que se extiendan por los gabinetes, pisos o paredes exteriores, deben de ser sellados para ser lisos y fáciles de limpiar. (CRFC Sección 114301)
- C. Todo el equipo relacionado con los alimentos, incluyendo bombas del agua, acumuladores y filtros, deben de ser certificados o clasificados para sanidad por un programa de certificación acreditado por un Instituto Americano de Estándares Nacionales (ANSI por sus siglas en inglés) (por ejemplo, NSF, UL, ETL, IAPMO, CSA). En caso de la ausencia de uno de estas certificaciones, el diseño, construcción e instalación del equipo será sujeto a aprobación por esta División. (CRFC Sección 114130)
- D. Todas las instalaciones, tanques, equipo, plomería, bombas del agua y filtros deben de cumplir con los estándares referidos en el código de plomería. Las instalaciones de plomería, bombas, y filtros deben de ser instalados de acuerdo a las especificaciones del fabricante. (CRFC Sección 113715)
- E. El equipo debe estar ubicado de tal manera que sea fácil de limpiar, prevenga la entrada y escondite de insectos, roedores, u otros bichos, y que proporcione accesibilidad adecuada para servicio y limpieza.
 - 1) El equipo debe estar separado o sellado junto para ser limpiado fácilmente. Debe haber un espacio mínimo de cuatro pulgadas, no obstruido, para facilitar la limpieza debajo de equipo instalado en el mostrador o en los lados de equipo instalado contiguo el uno al otro.

- 2) El equipo portátil (que se pueda mover fácilmente por una persona) no tiene que cumplir con este requisito.
- 3) Las roscas, tuercas, tornillos o remaches no deben ser expuestos donde interfieran con la limpieza. Roscas, tuercas, tornillos o remaches que interfieran con la limpieza deben ser sellados o tapados.
- 4) Todo el equipo montado sobre el piso debe estar sellado al piso para prevenir que la humedad entre debajo del equipo, o se debe elevar por lo menos seis pulgadas arriba del piso por medio de patas de metal. (CRFC Sección 114301)

F. Iluminación y Suministro de Electricidad

- 1) Los focos y tubos de luz deben de ser cubiertos y completamente encerrados dentro de protectores de plástico de seguridad o algo equivalente. (CRFC Sección 114323)
- 2) Las instalaciones de luz deben de ser instaladas de tal manera que no constituyan un peligro al personal o a materiales de alimentos. (CRFC Sección 114323)
- 3) Poder eléctrico adecuado debe de ser proveído para suministrar electricidad a los accesorios o aparatos eléctricos. (CRFC Sección 114301)

G. Aparatos eléctricos deben de cumplir con los estándares aplicables de “Underwriter’s Laboratory”. (CRFC Secciones 114130 y 114301)

H. Tanques de Agua Potable y Plomería

- 1) Deben de ser construidos de material aprobado para uso con alimentos y que es aprobado para la distribución de agua potable por una organización acreditada por ANSI para el uso de agua para beber. El material usado para la construcción de tanques para el agua potable debe ser seguro, durable, resistente a la corrosión, no-absorbente y con un acabado que sea liso y fácil de limpiar. (CRFC Secciones 114207 y 114130)
- 2) Las partes interiores deben de ser lisas y libres de recesiones y grietas y debe de tener la capacidad de desaguar (vaciar) completamente. (Secciones 114130, 114130.1, y 114209)
- 3) Los tanques deben de ser ventilados adecuadamente para proveer un flujo apropiado. Los tubos de ventilación deben terminar en dirección abajo y deben estar cubiertos con malla de medida 16 por pulgada cuadrada (o equivalente) cuando estos tubos estén en un área protegida o por medio de un filtro protector cuando estén en áreas no protegidas contra polvo y tierra. (CRFC Sección 114213)
- 4) Los tanques para el agua potable deben ser lo suficientemente grandes para proporcionar el requisito mínimo de 5 galones para el

- lavado de manos. Los MFFs que conducirán preparación limitada de comida deben proporcionar un mínimo de 15 galones adicional para el lavado de utensilios. Para los MFFs que conducirán más que preparación limitada de comida, deben proporcionar un mínimo de 25 galones para lavar utensilios. (CRFC Sección 114217)
- 5) Se puede cumplir con el requisito de la capacidad de los tanques de agua con uno o con múltiples tanques de agua. (CRFC Sección 114205)
 - 6) Las entradas del agua potable deben de ser protegidas contra la contaminación y diseñadas para prevenir la conexión a un servicio no potable (por ejemplo, un dispositivo de desconexión rápida). (CRFC Secciones 114215 y 114225)
 - 7) Las aberturas de las pipas del desagüe deben de estar protegidas contra la entrada de polvo, insectos y otro tipo de contaminantes. (CRFC Sección 114213)
 - 8) Los tanques para el agua potable pueden ser removibles, pero no pueden ser más grandes de 10 galones (80 libras) para ser considerados portátiles. (CRFC Secciones 114239 y 114301)
 - 9) Las conexiones para los tanques del agua potable y los tanques de agua sucia deben ser de diferente color y tamaño para así eliminar la contaminación del agua potable. Las conexiones del tanque para el agua potable y las del tanque de agua sucia no pueden ser intercambiables. (CRFC Sección 114215)
 - 10) Las mangueras para los desechos líquidos no deben ser del mismo color que las mangueras para el agua potable. (CRFC Sección 114215)
 - 11) Si los tanques son removibles se deben marcar “potable” o “desperdicios” para eliminar alguna confusión. (CRFC Secciones 114215 y 114235)
 - 12) Los tanques para el agua deben ser diseñados con acceso para inspección y limpieza. Este acceso debe estar en la parte de arriba del tanque con reborde hacia arriba por lo menos media pulgada y equipado con un cobertor para el área de acceso. Sin embargo, se podría aceptar otro método para limpiar el tanque del agua se presenta un proceso por escrito que sea aprobado por esta división y solo si no hay acceso al tanque. (CRFC Sección 114221)

I. Lavamanos:

- 1) El compartimiento para el lavamanos debe ser por lo menos de 9 pulgadas de largo x 9 pulgadas de ancho x 5 pulgadas de profundidad. MFFs que estén limitados al manejo de alimentos pre-empaquetados; productos agrícolas enteros, sin partir; o la distribución de bebidas no potencialmente peligrosos no requieren un lavamanos. Los MFFs que manejen pescados u otros mariscos no-empaquetados requieren un lavamanos. (CRFC Sección 114311)

- 2) El lavamanos debe estar ubicado en el lado del operador del MFF o del transporte auxiliar y no obstruido y fácil de usar. (CRFC Sección 114314)
- 3) Debe proporcionar agua tibia por lo menos por 15 segundos por una llave que mezcle el agua caliente y fría y con la capacidad de proporcionar por lo menos un galón por minuto. (CRFC Secciones 113953, 114192, 114217 y 114325)
- 4) El lavamanos debe proveer agua tibia de por lo menos 100 grados Fahrenheit. Si la temperatura del agua proporcionada por el lavamanos no se puede ajustar en la llave, la temperatura del agua no puede estar debajo de 100 grados F, pero tampoco puede exceder 108 grados F. (CRFC Secciones 113953 y 114325) y no debe estar demasiado caliente que no permita el poder lavarse las manos.
- 5) Un calentón de agua con la capacidad mínima de medio galón, o un calentón de agua instantáneo, debe ser proporcionado para los MFFs con solo lavamanos y sin fregadero para lavar trastes. (CRFC Sección 114325)
- 6) Un dispensador de jabón y un dispensador para toallas de un solo uso deben ser proporcionados adjunto al lavamanos. (CRFC Sección 113953.2)

J. Fregaderos Para Lavado de Utensilios:

- 1) Fregadero para lavar utensilios:
 - a) Excepto como esta mencionado en b), y c), MFFs en donde alimentos no empaquetados se cocinan, mezclan, o de otra manera se preparan, deben proporcionar un fregadero para el lavado de utensilios. Este fregadero debe estar equipado con tres compartimientos y dos escurridores integrales al fregadero. (CRFC Sección 114313)
 - b) MFFs que no requieran el uso del fregadero incluyen aquellos que solo manejan “hot dogs” (perros calientes) hervidos, tamales en su envoltura original incomible, o aquellos que solo manejan alimentos no potencialmente peligrosos que no requieran más preparación que el calentar, hornear, hacer palomitas de maíz, racionar, despachar de un recipiente de bulto, o raspados. Estos MFFs deben lavar y desinfectar todos los utensilios y equipo diariamente en la proveeduría aprobada u otro establecimiento de comida aprobado y debe proveer utensilios de preparación y servicio extras dentro del MFF como sea necesario para remplazar aquellos que se ensucien o se contaminen. (CRFC Sección 114313)
 - c) Los MFFs que no estén completamente encerrados y que estén limitados a solo el servicio de bebidas (incluyendo bebidas potencialmente peligrosas), para servicio inmediato en

respuesta a la orden del cliente, como los son los carritos de cappuccino, deben proporcionar lo siguiente:

- i. Un fregadero de tres compartimientos.
 - ii. Un fregadero de dos compartimientos si se usa en cumplimiento con la Sección 114099.3(c)
 - iii. Un fregadero de un compartimiento y por lo menos un escurridor integral, y un fregadero de tres compartimientos que este en una proximidad razonable a la unidad móvil de alimentos y que esta fácilmente accesible durante todas horas, y que hay suficientes utensilios de reserva en la unidad móvil de alimentos para remplazar aquellos que se ensucien. Este fregadero para lavar trastes no reemplaza la necesidad de un lavamanos. (CRFC Sección 113953.1, 114125, y 114313)
- 2) El fregadero para el lavado de utensilios debe estar ubicado en el MFF o un transporte auxiliar aprobado, en donde deben estar ubicadas todas las conexiones de utilidad. (CRFC Sección 114314)
 - 3) Cada compartimiento del fregadero para lavar utensilios deben estar lo suficientemente grande para acomodar el utensilio más grande pero un mínimo de 12 pulgadas de ancho por 12 pulgadas de largo por 10 pulgadas de profundidad. (CRFC Sección 114313)
 - 4) Cada escurridor debe estar por lo menos del tamaño de uno de los compartimientos del fregadero y deben estar instalados con inclinación de por lo menos 1/8 de una pulgada por pie hacia el compartimiento del fregadero, y fabricado con un borde de por lo menos de media pulgada para prevenir que se derrame liquido sobre el piso. (CRFC Sección 114313)
 - 5) El fregadero debe estar equipado con una llave que mezcle el agua fría y caliente y debe alcanzar a todos los compartimientos. (CRFC Sección 114313)
 - 6) Un calentador de agua de tanque o un calentador de agua instantáneo capaz de calentar el agua a por lo menos 120 grados Fahrenheit interconectado a un suministro de agua potable debe ser proporcionado y debe operar independientemente del motor del vehículo. También se debe proporcionar agua fría bajo presión. (CRFC Sección 114192 y 114325)
 - 7) Un calentador de agua con una capacidad mínima de tres galones debe ser proporcionado para los MFFs que conduzcan preparación de alimentos. (CRFC Sección 114325)
 - 8) El fregadero para lavar utensilios para un MFF no encerrado, debe estar protegido contra desechos de pájaros e insectos, polvo, precipitación, y otro tipo de contaminantes, y se debe de mantener limpio. Estos MFFs deben estar equipados con protección, al mínimo, por encima del fregadero. Esta protección por encima puede ser de material de madera, lona, u otro material que proteja el fregadero de desechos de pájaro o insectos, polvo, precipitación, y otro tipo de

contaminante. Se podrían agregar otros requisitos estructurales para cerciorarse estar en cumplimiento. Algunos factores podrían incluir la locación, y condiciones climáticas. (CRFC Secciones 113954, 114178, 114303, y 114314)

- 9) El lavamanos de estar separado al fregadero para lavar utensilios por una barrera de metal de por lo menos 6 pulgadas de alto que se extienda de la parte de atrás del escurridor hasta el frente del escurridor. Las esquinas de esta placa deben ser redondas para evitar que se corten los operadores. No se requiere esta barrera si la distancia entre el fregadero para lavar utensilios y el lavamanos es de 24 pulgadas o más. (CRFC Sección 114311)

K. Aparatos que se Prenden con Gas:

- 1) Los termóstatos deben de tener un dispositivo de seguridad que apague el aparato (Estándar de ANSI)
- 2) Los tanques de propano:
 - a) Que estén ubicados dentro del MFF deben de tener por lo menos dos aberturas de ventilación en lados opuestos al nivel de la válvula del cilindro, y por lo menos una abertura al nivel del piso. Cada abertura debe de ser de por lo menos 10 pulgadas cuadradas; cubierta con malla metálica-16; y debe de ser ventilada al exterior del MFF. (Estándar de ANSI)
 - b) El recinto debe de estar libre de cualquier fuente de ignición. (Estándar de ANSI)
 - c) Deben de estar colocados en una manera segura y no montados sobre el parachoques del MFF o MSU de remolque. (Estándar de ANSI)
 - d) Deben de tener una válvula de seguridad para apagar los tanques. (Estándar de ANSI)
 - e) Un extintor de incendios propiamente cargado y buenas condiciones de una categoría mínima de 10 BC para combatir los incendios de grasa debe estar propiamente montado y fácilmente accesible en cada MFF con elementos de calentar o con equipo para cocinar. (CRFC Sección 114323)
 - f) Todo los aparatos que funcione con el uso de gas deben estar propiamente insoladas para prevenir daños / lastimaduras. (CRFC Sección 114323)
- 3) La certificación debe estar ubicada por una calcomanía en el aparato. (Estándar de ANSI).
- 4) Todos los aparatos que funcionen con el uso de gas deben cumplir con los estándares de ANSI aplicables. (CRFC Sección 114301)
- 5) Todo el equipo que funcione con el uso de petróleo líquido debe ser instalado de tal manera que cumpla con los estándares aplicables del departamento de bomberos, y esta instalación debe ser aprobada por las autoridades del departamento de bomberos.

- 6) Todas las líneas de gas deben ser instaladas y protegidas apropiadamente. Use ojales como sea necesario para prevenir que se raspen.

L. Compartimientos de alimentos deben de estar presentes y deben de ser de un tamaño adecuado para la operación proyectada del MFF. Los compartimientos de los alimentos deben tener todas las siguientes características:

- 1) El espacio es definido por una barrera física contra el medio ambiente que completamente encierre los alimentos, y las superficies que están en contacto con los alimentos.
- 2) Todas las aberturas de acceso deben estar equipadas con cerraduras que sellen bien, o uno o más barreras alternativas que proporcionen protección eficaz a los alimentos contra la contaminación y que minimicen el tiempo que el alimento este expuesto al medio ambiente. (CRFC Sección 113784)
- 3) Deben estar contruidos de materiales no tóxicos, lisos, fácil de limpiar y durables y contruidos de tal manera que facilite la limpieza del interior y exterior del compartimiento. (CRFC Sección 113784)
- 4) La preparación limitada se debe llevar acabo dentro de un compartimiento o como sea aprobado por el departamento de salubridad. No se requieren un compartimiento adicional para agregar ingredientes a una bebida o para servir la bebida a un contenedor si es que la bebida se preparó para servicio inmediato en respuesta a una orden del cliente. Más en cambio, se pueden agregar requisitos adicionales basados a las condiciones del medio ambiente, ubicación, y otros factores similares para asegurarse que los alimentos y superficies en contacto con los alimentos, y los utensilios se mantengan en una forma higiénica. (CRFC Sección 113984)
- 5) Los mostradores para la preparación de alimentos deben estar ubicados dentro del compartimiento, deben proporcionar espacio adecuado para la preparación de alimentos. (CRFC Secciones 113984 y 114305)

M. Almacenamiento de Alimentos:

- 1) Los compartimientos para el almacenamiento de alimentos debe ser lo suficientemente grandes para acomodar el volumen de alientos necesario para la operación del MFF. (CRFC Sección 114047)
- 2) Los compartimientos para el almacenamiento de alimentos debe estar encerrados para proteger los alimentos contra la contaminación. (CRFC Sección 113980)
- 3) Los compartimientos para el almacenamiento de alimentos no debe contener ningún tipo de líneas de plomería de ningún tipo. (CRFC Secciones 113980 y 114049)

- 4) Los alimentos potencialmente peligrosos (excepto alimentos congelados, listos para consumir; pescados enteros, e invertebrados acuáticos) deben estar almacenados dentro de refrigeradores. (CRFC Sección 114301)

N. Tanques para el Agua Sucia

- 1) Las líneas del agua sucia deben de ser conectadas al tanque para el agua sucia con sellos herméticos. (CRFC Sección 114211)
- 2) Todos los tanques para el agua sucia que estén montados dentro del MFF o el MSU deben estar equipados con un dispositivo de ventilación de aire para el sobre flujo de tal manera que prevenga que el agua se derrame dentro de la unidad. (CRFC Sección 114213)
- 3) El tubo de ventilación del tanque para el agua sucia debe terminar con una inclinación hacia abajo y debe estar cubierto con una malla metálica de por lo menos talla 16 por pulgada cuadrada o equivalente cuando el tubo de ventilación está en un área protegida, o por un filtro protector cuando el tubo de ventilación no está en un área protegida contra la suciedad. (CRFC Sección 114213)
- 4) Deben de tener la capacidad suficiente para retener 150% del agua potable para el lavado de manos y de utensilios; 15% del agua que se usará para el producto cuando un tanque de agua potable adicional es proveído, (de otra manera, 150% es requerido); y 33% del volumen total del recipiente del hielo. (CRFC Sección 114240)
- 5) Los tanques para el agua sucia pueden ser removibles para vaciar fácilmente, pero no pueden exceder 10 galones (80 libras) para ser considerados portátiles. (CRFC Secciones 114241 y 114301)
- 6) Deben de tener una válvula para apagar el tanque ubicado en tal manera que facilite el desagüe completo del tanque. (CRFC Sección 114240)
- 7) Las mesas de vapor instaladas permanentemente deben de estar equipadas con una válvula de descarga y no deben de vaciar al tanque para el agua sucia.
- 8) Si los tanques son removibles, se deben de identificar “potable” o “agua sucia” para prevenir cualquier confusión. (CRFC Sección 114238)

O. Ventilación:

- 1) Ventilación mecánica deben ser proporcionada sobre todo equipo de cocinar para remover los olores, humo, vapor, grasa, calor, y vapores. (CRFC Sección 114149.1)
- 2) Todo el equipo de ventilación mecánica debe estar instalado y mantenido de acuerdo al Código Mecánico Uniforme (UMC por sus siglas en inglés) o para los MFFs que se ocupen durante las ventas o preparación, certificado y aprobado por el Departamento Estatal de

California de Vivienda y Desarrollo de Comunidad (HCD por sus siglas en ingles). (CRFC Sección 114149.1)

- 3) Para cumplir con UMC debe mantener lo siguiente en buen funcionamiento:
 - a) Equipo para cocinar
 - b) Sistemas de ventilación (la campana)
 - c) Ductos (si es aplicable)
 - d) Abanicos
 - e) Sistemas para la supresión de incendios
 - f) Equipo para el control de energía o efluente especial (CRFC Sección 114149.1)

P. Pisos:

- 1) El piso o suelo en donde se van a cocinar los alimentos sobre una plancha o parrilla, u otra unidad para cocinar de un MFF no completamente encerrado debe ser liso, fácil de limpiar e impermeable, y debe proporcionar seguridad para el empleado contra resbalones. Estos pisos deben extenderse por lo menos cinco pies por todos lados abiertos de la unidad. (CRFC Sección 114301)

Q. Seguridad:

- 1) Todos los cilindros bajo presión deben estar atados en una forma segura a una estructura rígida. (CRFC Sección 114172)
- 2) Un botiquín de primeros auxilios debe ser proporcionado y ubicado en un área conveniente dentro de un recipiente cerrado. (CRFC Sección 114323)
- 3) Los MFFs que operen en más de un lugar en un DIA deben de cumplir con los siguientes requisitos:
 - a) Todos los utensilios dentro del MFF deben estar almacenados de tal manera para prevenir el ser arrojados en el evento de un paro repentino, una colisión, o volteo. Un receptor para almacenar los cuchillos debe ser proveído para evitar el almacenamiento de cuchillos sueltos en cajones o gabinetes. Este receptor para los cuchillos debe ser diseñado para ser fácil de limpiar y debe ser fabricado de material aprobado por esta División.
 - b) Las cafeteras, freidoras, mesas de vapor y equipo similar deben estar equipados con tapaderas que sellen en una forma segura para prevenir el derrame excesivo de líquidos calientes dentro del interior del MFF en el evento de un paro repentino, colisión o volteo. Como alternativa a este requisito, una cafetera puede ser instalada dentro de un compartimiento que prevenga el derrame excesivo de café dentro del interior de la unida.

- c) Dispositivos protectores de metal deben ser instalados sobre los medidores de vidrio del nivel de líquido de las cafeteras. (CRFC Sección 114323)
- 4) Los focos deben estar cubiertos con un plástico de seguridad e instalados de tal manera que no constituyan un peligro a los empleados o a los alimentos. (CRFC Sección 114323)
- 5) Todo el equipo que funciona con el uso de petróleo líquido debe estar instalado de tal manera que cumpla con los estándares del departamento de bomberos, y estas instalaciones deben ser aprobadas por las autoridades del departamento de bomberos. Sin embargo, unidades que son sujetas a la certificación por HCD deben cumplir con los requisitos de HCD. (CRFC Sección 114323)
- 6) Debe montar un extinguidor de incendios, de por lo menos 10 BC, que este propiamente cargado y mantenido, para combatir incendios de grasas. Este extinguidor debe estar ubicado de tal manera que sea accesible en cada MFF que contenga equipo con elementos para calentar o equipo para cocinar. (CRFC Sección 114323)
- 7) Todos los aparatos que funcionan con el uso de gas deben estar propiamente instalados para prevenir el exceso de calor y lastimaduras al operador o empleado. (CRFC Sección 114323)

VI. MFF QUE ESTEN COMPLETAMENTE ENCERRADOS / MFF OCUPABLES (MFF QUE SE OCUPA DURANTE HORAS DE OPERACION) - OMFF

Aparte de los requisitos generales para MFFs, lo siguientes aplica a los OMFFs.

Nota: Si el vehículo de alimentos ocupable tiene electricidad de 110v, plomería, gas, generador o compresor mecánico, tiene que tener una insignia que haya sido emitida por el Departamento de California para el Desarrollo de Viviendas y Comunidad (HCD por sus siglas en inglés). Póngase en contacto con HCD al 951/782-4420 para los requisitos de como obtener la certificación. (CRFC Sección 114294)

A. REQUISITOS DE LA PARTE EXTERIOR DEL VEHÍCULO

- 1) Las puertas de entrada y las aberturas de servicio deben de cerrarse solas. (CRFC Secciones 114259.2 y 114303)
- 2) Las ventanas de servicio:
 - a) Deben de estar limitadas a 216 pulgadas cuadradas cada una y no pueden estar a menos de 18 pulgadas de distancia una de la otra. (CRFC Sección 114259.2)
 - b) Deben de estar limitadas a 216 pulgadas cuadradas cada una y no pueden estar a menos de 18 pulgadas de distancia una de la otra. (CRFC Sección 114259.2)

- c) Esta sección no aplica para los MFFs que están limitados a manejar solo alimentos pre-empaquetados y/o productos agrícolas sin partir. (CRFC Sección 114322)
- 3) Las unidades del compresor que no son parte integrales del MFF deben de ser instaladas en un área separada al área de preparación de los alimentos y de almacenaje. (CRFC Sección 114322)

B. REQUISITOS DE LA PARTE INTERIOR DEL VEHÍCULO

- 1) Los OMFFs deben tener una altura clara, no obstruida sobre la porción del pasillo de la unidad de por lo menos 74 pulgadas del piso al techo, y un espacio horizontal, no obstruido, del pasillo de por lo menos 30 pulgadas. (CRFC Sección 114321)
- 2) Las paredes, pisos, y techo deben de ser construidos de tal manera que sean impenetrables, lisos y fáciles de limpiar. (CRFC Sección 114301)
- 3) Los pisos deben de ser construidos de material aprobado y debe de extenderse a la pared por lo menos por cuatro pulgadas. La junta del piso a la pared debe de ser ondulada / angulada formando un radio de por lo menos 3/8 de una pulgada, (el borde de vinilo no es aceptable). El equipo debe ser sellado al piso o elevado por lo menos 6 pulgadas sobre el piso por medio de patas de metal lavables. (CRFC Sección 114301)
- 4) Excepto los OMFFs sujetos a HCD, otra salida debe ser proporcionada en el lado opuesto a la puerta principal, o en el techo, o en la parte trasera de la unidad, con un pase claro (sin obstrucción) de por lo menos 24 pulgadas por 36 pulgadas. El mecanismo para cerrar la puerta, en el interior, debe operarse fácilmente a mano sin necesidad de herramientas o llave. Esta segunda salida debe estar marcada "Safety Exit" en colores contrastes y con letras de por lo menos una pulgada de altura. Para los OMFFs sujetos a HCD, el tamaño, y otros requisitos deben cumplir con los estándares prescritos por HCD. (CRFC Sección 114323)

VII. UNIDAD DE APOYO – MSU

Los requisitos para un MSU son basados en el tipo de servicios que se proponen, el número, tipo y locaciones de los MFFs que servirá el MSU. Toda la construcción y equipo debe de cumplir con los requisitos descritos en las secciones generales del MFF dentro de este guía como sean aplicables.

- A. Procedimientos Operacionales: una descripción detallada de las operaciones que se proponed para el MSU debe ser presentada con los planos de construcción y debe indicar lo siguiente:

- 1) Todos los MFFs a los que se les dará servicio con el MSU.
- 2) Cuales servicios aplican para cada MFF.
- 3) La distancia de la proveeduría a cada uno de los MFFs que servirá el MSU. (CRFC Sección 114327)

Los MSUs que proporcionen uno o más de los siguientes servicios a uno o más MFFs deben cumplir con los requisitos bajo cada sección que aplique:

B. Transporte de agua potable y agua sucia:

- 1) Se debe de proveer un tanque (o tanques) para suministrar agua potable a cada MFF que se le de servicio para mesas de vapor, tanques de agua potable del MFF, fregaderos para lavado de utensilios, lavamanos, y limpieza del equipo de alimentos. (CRFC Secciones 114205, 114217, y 114327)
- 2) Los tanques para el agua sucia deben ser lo suficientemente grande para vaciar los tanques de los MFFs que se les de servicio. Los tanques para el agua sucia deben estar ubicados de tal manera para prevenir contaminación al agua potable, toallas limpias y áreas de almacenamiento de comida y utensilios. (CRFC Secciones 114211, 114303, y 114327)
- 3) El método para sujetar los tanques removibles en una forma segura durante el transporte debe ser indicado. (CRFC Secciones 114241 y 114327)
- 4) Una bomba de agua designada debe ser proporcionada cuando se debe bombear el agua sucia para vaciar el tanque del MFF. La bomba y todas mangueras asociadas deben ser identificadas claramente para uso de aguas sucias solamente. (CRFC Secciones 114211 y 114327)
- 5) Una bomba para el agua potable debe ser proporcionada cuando se debe bombear el agua potable para llenar el tanque del MFF. La bomba de agua y todas las mangueras deben ser identificadas claramente para uso de agua potable solamente. (CRFC Secciones 114192, 114211, 114215, 114238, 114327 y 114215)
- 6) Los tanques del agua sucia deben estar equipados con válvulas aprobadas y deben ser contruidos de tal manera que prevenga el derrame al suelo durante el transporte y durante horas que este estacionado. (CRFC Secciones 114240, 114327 y 114215)
- 7) Los tanques para el agua sucia y todas las bombas de agua y mangueras asociadas deben almacenarse separados a los artículos relacionados con el agua potable, toallas limpias, productos de papel, equipo de alimentos, almacenamiento de utensilios, y deben ser identificados claramente para “desperdicios”. (CRFC Secciones 114211, 114241 y 114327)

- 8) Si los tanques son removibles se deben identificar “potable” o “desperdicios” o “agua sucia” para eliminar confusión. (CRFC Secciones 114211 y 114241)
- 9) Las conexiones de los tanques para el agua potable y para el agua sucia deben ser de diferente tipo y tamaño para eliminar la contaminación al suministro de agua potable. Las mangueras de conexión del tanque para el agua –potable y aquellas para el tanque del agua sucia no deben ser intercambiables. (CRFC Secciones 114192, 114211, 114215 y 114327)

C. Transporte y abastecimiento de alimentos y/o utensilios:

- 1) Se deben proporcionar compartimientos y anaqueles adecuados para el transporte de alimentos. (CRFC Sección 114327)
- 2) Si se va almacenar alimentos no empaquetados durante el transporte, los compartimientos deben ser lisos, fácil de limpiar, no-absorbente, y equipados con puertas o tapaderas que sellen completamente. (CRFC Sección 114327)
- 3) Si el MSU se usa para transportar alimentos potencialmente peligrosos, se debe de proporcionar equipo aprobado para mantener los alimentos a la temperatura requerida. (Sección 114327)

D. El transporte y removimiento de desperdicios de grasa:

- 1) Se deben de proporcionar recipientes aprobados con tapaderas que sellen completamente para todos los MFFs, a los que se les de servicio con el MSU y que generan desperdicios de grasa. (CRFC Sección 114327)
- 2) Los tanques y contenedores deben mantenerse separados al tanque del agua potable, toallas limpias, productos de papel, equipo de alimentos, alimentos y utensilios. (CRFC Secciones 113980 y 114244)
- 3) Cuando se transporte la grasa del MFF al MSU con un recipiente, este debe estar tapado con una tapadera que selle completamente y debe estar ubicado completamente separado a los alimentos, equipo, utensilios, toallas limpias, y artículos de un solo uso para así proteger de la contaminación. (CRFC Secciones 114244, 114245 y 114327)

E. El transporte y removimiento de desperdicios:

Debe proporcionar suficiente capacidad para transportar los desperdicios en una forma que contenga los desperdicios. Esto se puede lograr con el uso de recipientes, gabinetes que tengan la capacidad para sostener bolsas de basura. (CRFC Secciones 114244 y 114327)

- F. Almacenamiento de limpiadores, toallas y otros productos:
 - 1) Se deben de proporcionar gabinetes y anaqueles para el almacenamiento y transporte de equipo de alimentos.
- G. Limpieza de los MFFs:
 - 1) Se debe proporcionar un área separada para almacenar todos los químicos y limpiadores tóxicos que se usaran para limpiar los MFFs. (CRFC Sección 114327)
 - 2) Se debe de proporcionar un área separada y adecuada para el almacenamiento de toallas para limpiar. (CRFC Secciones 114178 y 114185.4)
 - 3) Las toallas sucias se deben de mantener en un recipiente separado a las toallas limpias y alejadas de cualquier alimento o equipo de alimento. ((CRFC Sección 114185.4)

VIII. UNIDAD MOVIL DE ALIMENTOS QUE SOLO OPERA EN UN SITIO- SOS-MFF

- A. Limitado a un máximo de cuatro MFFs no encerrados y sus unidades auxiliares que operen contiguamente en un solo sitio (CRFC Sección 113831)
- B. Restringido a productos agrícolas sin partir, alimentos empaquetados, y preparación de alimentos limitada. (CRFC Sección 114306)
- C. Cuando dentro de una estructura encerrada, el compartimiento de alimentos no es requerido. Sin embargo, basado en condiciones ambientales, requisitos adicionales podrían aplicarse para proteger el equipo y alimentos contra contaminación por parte del cliente. (CRFC Secciones 113980, 113984 y 114306)
- D. Cuando MFFs múltiples estén operando como SOS-MFF, pueden compartir los lavamanos y fregaderos para lavar utensilios siempre y cuando estén ubicados convenientemente para ser accesibles durante todas las horas de operación. Estos fregaderos y lavamanos se deben mantener en el sitio. La persona bajo permiso debe ser la misma persona para todos los SOS MFF para poder compartir los fregaderos y lavamanos. (CRFC Sección 114306)