

SALUD AMBIENTAL PROGRAMA DE ALIMENTOS

ENTREGAS MÓVILES DE ALIMENTO



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A division of Adams County Health Department

ÍNDICE

- ▶ REQUISITOS OPERATIVOS
- ▶ EQUIPO REQUERIDO
- ▶ USO DE COCINA COMPARTIDA
- ▶ LIMPIEZA DE LAS UNIDADES MÓVILES
- ▶ PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE UNIDADES MÓVILES



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A division of Adams County Health Department

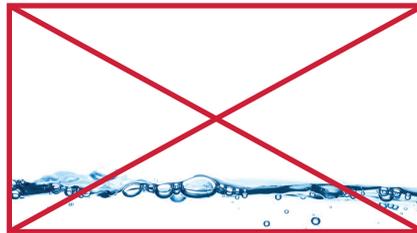
REQUISITOS OPERATIVOS

PARA UNIDADES MÓVILES DE ALIMENTOS



Usted no puede almacenar, preparar ni cocinar ningún alimento, ni lavar platos en su casa. Usted debe usar una cocina comercial aprobada como su base principal para su unidad de alimentos móviles.

Asegúrese de que su lavabo para manos siempre funcione. La temperatura del agua caliente debe poder alcanzar los **85 °F**.



Mantenga su tanque de agua lleno. Nunca debería estar vacío o congelado.



No opere su unidad móvil si el tanque de agua está vacío o congelado.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A division of Adams County Health Department

EQUIPO REQUERIDO

PARA UNIDADES MÓVILES DE ALIMENTOS



- ▶ AGUA CORRIENTE CALIENTE Y FRÍA



- ▶ SANITIZANTE Y TIRAS REACTIVAS



- ▶ JABÓN Y TOALLAS DE PAPEL



- ▶ TERMÓMETROS DENTRO DE CADA UNIDAD DE REFRIGERACIÓN



- ▶ TERMÓMETRO PARA ALIMENTOS



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A Division of Adams County Health Department

USO DE COCINA COMPARTIDA

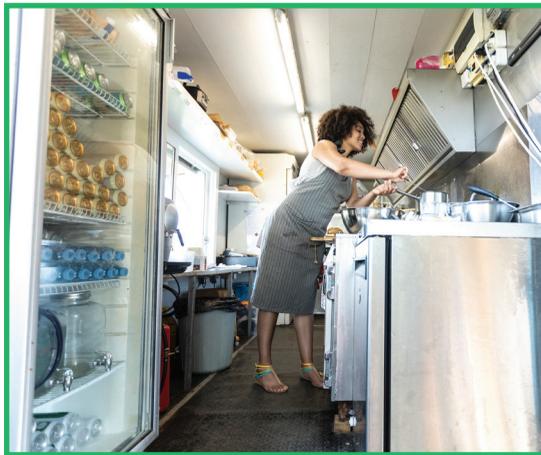
PARA UNIDADES MÓVILES DE ALIMENTOS

Una cocina de uso compartido es una cocina comercial aprobada donde se puede preparar comida para su negocio móvil de alimentos. Al momento de elegir una cocina de uso compartido, tenga en cuenta los siguientes tres puntos:



PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

El establecimiento de uso compartido que usted elija debe contar con todo el equipo necesario para su menú, como una estufa, horno, mesa de preparación y los fregaderos requeridos.



ALMACENAMIENTO

Los alimentos, equipos y artículos de un solo uso deben almacenarse de manera segura para evitar la contaminación, y los alimentos sensibles a la temperatura deben almacenarse de forma correcta.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



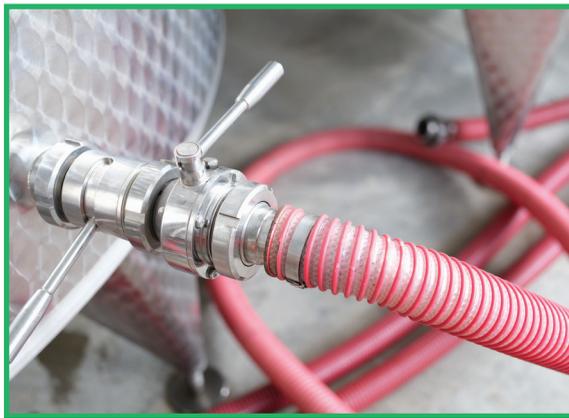
Environmental Health
A division of Adams County Health Department

USO DE COCINA COMPARTIDA

PARA UNIDADES MÓVILES DE ALIMENTOS

EQUIPO DE LIMPIEZA Y UTENSILIOS

La cocina de uso compartido debería tener un fregadero de tres compartimientos o un lavavajillas para lavar, enjuagar y desinfectar todo el equipo y la vajilla.



DESECHO DEL AGUA Y DE LAS AGUAS RESIDUALES

La cocina de uso compartido debe proporcionar agua potable con una manguera que se pueda usar con alimentos y tener un desagüe en el piso o un fregadero de servicio para eliminar las aguas residuales.

IMPORTANTE: NO TIRE LAS AGUAS RESIDUALES AFUERA NI EN UN DESAGÜE PLUVIAL



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

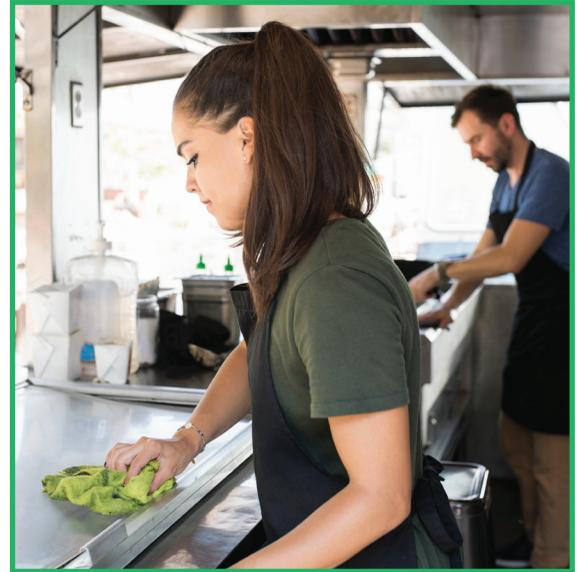


Environmental Health
A division of Adams County Health Department

LIMPIEZA

PARA UNIDADES MÓVILES DE ALIMENTOS

- ▶ MANTENGA LAS SUPERFICIES QUE ENTRAN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS LIMPIAS Y LISTAS PARA USAR.
- ▶ GUARDE LOS PAÑOS DE LIMPIEZA CON SOLUCIÓN DESINFECTANTE. NUNCA LOS DEJE ENCIMA DE NINGUNA SUPERFICIE.
- ▶ LAVE, ENJUAGUE Y DESINFECTE LAS SUPERFICIES QUE ESTÁN EN CONTACTO CON ALIMENTOS CADA 4 HORAS, INCLUIDAS LAS TABLAS DE CORTAR Y LOS UTENSILIOS.
- ▶ MANTENGA LA CAMPANA DE VENTILACIÓN LIBRE DE GRASA.
- ▶ MANTENGA LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN LIBRES DE RESIDUOS.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A division of Adams County Health Department

FOLLETO DE PREGUNTAS FRECUENTES (FAQS) PARA UNIDADES MÓVILES DE ALIMENTOS

¿QUÉ ES UNA COCINA DE USO COMPARTIDO Y POR QUÉ DEBO USAR UNA?

Una cocina compartida es una cocina comercial aprobada donde se puede preparar comida. Es esencial para las operaciones de los camiones de comida, ya que no se permite cocinar ni almacenar alimentos en el hogar.

Estas cocinas garantizan que los alimentos se preparen de manera segura y cumplan con las regulaciones del departamento de salud, ayudando a mantener un entorno limpio. Consulte siempre con el departamento de salud local si una instalación de uso compartido está aprobada antes de contratar una nueva o antes de cambiar de instalación de uso compartido.

¿BAJO QUÉ CIRCUNSTANCIAS DEBERÍA INTERRUMPIR SUS OPERACIONES PARA PROTEGER DE LA MEJOR MANERA A SUS CLIENTES?

Debe suspender las operaciones como camión de comida si existen riesgos graves para la salud. Esto incluye situaciones como no tener agua en sus tanques de almacenamiento o agua caliente para lavarse las manos (**A AL MENOS 85 °F**), energía para la refrigeración, fugas de aguas residuales o si su licencia de alimentos no está actualizada.



OTRO CONDADO DE COLORADO ME OTORGÓ MI LICENCIA DE ALIMENTOS MÓVILES. ¿PUEDO OPERAR EN OTROS CONDADOS?

Si usted tiene una licencia de alimentos móviles de cualquier condado en Colorado (**INCLUYENDO LA CIUDAD Y EL CONDADO DE DENVER A PARTIR DEL 01/01/2026**), puede operar en otros condados. Sin embargo, algunos lugares pueden tener reglas adicionales o requerir una licencia de impuesto sobre las ventas de la ciudad, por lo que siempre debe verificar las regulaciones locales antes de comenzar a vender.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A division of Adams County Health Department

ME MUDÉ Y QUIERO QUE ME INSPECCIONEN EN OTRO CONDADO. ¿QUÉ DEBO HACER?

Si se ha mudado y desea que su unidad móvil de alimentos sea inspeccionada por un nuevo condado, dé el primer paso llamando al departamento de salud local. Prepárese para una revisión del plan para asegurarse de que su unidad cumpla con el código e inicie este proceso al menos 2 meses antes de la fecha en que desee comenzar a operar.

¿QUÉ PASA SI QUIERO VENDER MI UNIDAD MÓVIL A OTRA PERSONA? ¿PUEDE USAR MI LICENCIA?

Si va a vender su unidad móvil, recuerde que su licencia de alimentos no se puede transferir. El nuevo propietario deberá comunicarse con el departamento de salud para programar su propia inspección.

¿QUÉ NECESITO PREPARAR PARA MIS INSPECCIONES?

PARA UNA INSPECCIÓN EXITOSA, ASEGÚRESE DE QUE SU UNIDAD MÓVIL ESTÉ LISTA CON LO SIGUIENTE:

- ▶ Refrigeradores a **41 °F** o menos
- ▶ Mesas de vapor a **135 °F** o más, con agua para medir la temperatura
- ▶ Agua caliente y fría en el lavabo para lavarse las manos (**EL AGUA CALIENTE DEBE ALCANZAR LOS 85 °F**), y jabón para manos y toallas de papel
- ▶ Tiras reactivas para el desinfectante
- ▶ Un termómetro de sonda para alimentos
- ▶ Buen estado de pisos, paredes y techos (**SIN AGUJEROS NI GRIETAS**)
- ▶ Ventanas de servicio con cierre automático
- ▶ Campanas de ventilación en funcionamiento
- ▶ Iluminación adecuada en toda la unidad
- ▶ Entrada de agua potable con conexión para manguera de **3/4"** o menor
- ▶ Salida de aguas residuales con una tubería de **1"** o mayor y válvula de cierre
- ▶ Nombre e información de contacto en al menos un lado de la unidad
- ▶ Formulario de cocina compartida firmado
- ▶ Declaración jurada para el baño firmada (**SI ESTÁ EN UNA UBICACIÓN FIJA**)
- ▶ Certificado de gerente de protección de alimentos



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT



Environmental Health
A division of Adams County Health Department