

Establecimientos minoristas de alimentos: Establecimientos móviles de alimentos



www.scdhec.gov/food

Cinco factores clave de riesgos

identificados a menudo en brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos:

1. Temperaturas de mantenimiento inapropiadas
2. Preparación inadecuada
3. Equipos contaminados
4. Alimentos de fuentes inseguras
5. Malos hábitos de higiene personal

Es posible minimizar estos 5 factores de riesgos siguiendo esta orientación.

Capítulo 9-1

Un establecimiento móvil de alimentos incluye un almacén y una o más unidades móviles de alimentos. Tanto el almacén como todas las unidades móviles deben tener permisos individuales.

El capítulo 9-1 aborda todos los requisitos para los establecimientos móviles de alimentos.



Todas las unidades, carritos y almacenes deben llenar el **Formulario DHEC 1769: documento de solicitud y permiso Y presentar las tarifas de establecimiento minorista de alimentos correspondientes.**

Unidades móviles y carritos de alimentos

» **Identificación:** el nombre y domicilio comerciales deben estar impresos con claridad en las unidades móviles y carritos de alimentos, en un color que contraste con el de la unidad. Consulte 9-1 (L)(12) para obtener más información.

» **Lavabos:** las unidades móviles y carritos de alimentos deben contar con un lavabo.

» **Artículos:** solo podrán proporcionarse cubiertos, tazones, platos y otros contenedores desechables a los clientes.

» **Servicio:** se prohíbe que los clientes realicen un autoservicio de alimentos no empaquetados sujetos a control de tiempo/temperatura por cuestiones de seguridad.

» **Suministro de agua:** todas las unidades móviles y carritos de alimentos deben usar un suministro de agua potable aprobado.

» **Capacidad de almacenamiento de agua:** el sistema de todos los carritos debe tener una capacidad de 5 galones o más.

» **Almacenamiento de agua residual:** el agua residual debe almacenarse en un tanque con una capacidad 15 % mayor que la del tanque de almacenamiento de agua potable de la unidad/carrito. Los tanques extraíbles no pueden tener una capacidad superior a 10 galones. Si se usa un tanque fijo, no hay límite de capacidad.

» **Eliminación del agua residual:** el agua residual debe vaciarse y drenarse solamente en el almacén.

» **Almacenamiento:** las unidades móviles de alimentos deben guardarse en el almacén o en una ubicación aprobada por el DHEC cuando no estén en funcionamiento.

» **Inspecciones:** las unidades móviles y carritos de alimentos deben estar disponibles para su inspección en cualquier horario y ubicación razonables cuando lo solicite el DHEC.

Unidades móviles de alimentos

» **Definición:** cocinas móviles completamente cerradas en las que se puede preparar, cocinar o servir alimentos sujetos a control de tiempo/temperatura por cuestiones de seguridad, y que son extensión del almacén.

» **Alimentos:** la preparación de alimentos en grandes cantidades, incluido su lavado, rebanado, pelado y corte, debe hacerse en el almacén.

» **Puertas:** deben permanecer cerradas en todo momento.

» **Ventanilla de servicio:** las aberturas de servicio no deben tener más de 576 pulgadas cuadradas, deben estar cubiertas con un material sólido y deben tener una pantalla o un cierre automático o estar cubiertas con una cortina de aire.

» **Ventilación:** se debe contar con equipo mecánico de escape en todos los equipos de cocina para eliminar de forma eficiente grasa, calor, vapores, etc.

Carritos de alimentos

» **Definición:** unidades limitadas de servicio de alimentos que funcionan como extensión directa de un almacén.

» **Alimentos:** la preparación de todos los alimentos, incluido su lavado, rebanado, pelado, corte y cocción, debe hacerse en el almacén.

» **Construcción:** las áreas de preparación y exhibición deben estar completamente cerradas, a menos que se encuentren en interiores o estén aprobadas por el DHEC para servir hot dogs hervidos/ al vapor totalmente cocidos con chili totalmente cocido, o helado.

Almacén

» **Definición:** un establecimiento minorista de alimentos que cuenta con un permiso y está autorizado por el DHEC para respaldar el funcionamiento, almacenamiento y área de servicio de unidades móviles o carritos de alimentos. CR-011105 9/20