

Continuación...

- *Tenga en cuenta:* Tome las medidas necesarias para preparar la unidad móvil para el invierno aislando las tuberías (no se permiten aditivos químicos). Las temperaturas en el condado de Summit con frecuencia caen por debajo de los 32 °F durante todo el año y pueden causar que los tanques de agua y las mangueras se congelen, lo que resulta en la falta de agua corriente y/o daños en el sistema. Asegúrese de que las tuberías, el calentador de agua y los tanques de almacenamiento de la unidad estén completamente drenados todas las noches durante los meses de clima frío, a menos que se use un espacio con calefacción. **Una unidad móvil de servicio completo NO puede funcionar sin agua.**
- *Es posible que se necesiten* otras aprobaciones: Se requiere aprobación multi jurisdiccional. Consulte con la licencia de la ciudad, el [departamento de ingresos](#), los departamentos de planificación, los departamentos de bomberos, etc., para conocer las aprobaciones requeridas. La unidad móvil debe tener permiso del propietario del terreno para estacionar, operar y vender alimentos.
- Alimentos caseros: algunos alimentos simples que no requieren refrigeración (como los productos horneados) pueden cumplir con los requisitos de las leyes de alimentos caseros. En estos casos, una persona puede preparar alimentos en su casa particular y venderlos directamente al consumidor sin una licencia de venta de alimentos de venta al público, siempre y cuando se cumpla con el etiquetado, la certificación de seguridad alimentaria, las etiquetas de advertencia, etc. Visite la [página web de Cottage Foods](#) de CDPHE para obtener más información.

Salud Ambiental del Condado de Summit

37 Peak One Dr
PO Box 5660
Frisco, CO 80443

Telefono: 970-668-4070

correo electrónico:
EnvironmentalHealth@
summitcountyco.gov

Página web:

www.summitcountyco.gov/186/Environmental-Health



Empezando un Negocio de Comida en el Condado de Summit



TIPOS DE VENEDORES AMBULANTES DE COMIDA

3 2 1 Comidas Empaquetadas Solamente

Toda la comida es empaquetada y etiquetada en la cocina de preparación.

Ejemplo: Vender sandwiches de pavo empaquetados individualmente. Los sandwiches pueden ser comprados de una fuente aprobada o hechos en una cocina de preparación aprobada. Los alimentos tienen que mantenerse calientes o fríos en la unidad. Alimentos empaquetados tienen que tener una etiqueta alimentaria apropiada.

Servicio Completo: Abierto o Preparación de Comida en el lugar

Los alimentos son preparados en la unidad móvil o almacenados/servidos sin el empaque.

Ejemplo: Preparar un burrito de huevo con salchicha que se ordena en la unidad.

ALIMENTOS PARA UN ESTABLECIMIENTO CON LICENCIA NO DEBE PREPARAR O ALMACENAR EN UNA COCINA DEL HOGAR

DOCUMENTOS REQUERIDOS

- [Paquete de Revisión del Plan Móvil](#) deberá estar completo y remitido para revisión y aprobación (Servicio completo solamente)
- Entrenamiento Certificado del Gerente de Protección de Alimentos (si corresponde)
- [Acuerdo de Cocina de Preparación](#)
- Declaración de tener baño (para empleados y para clientes si se proveen mesas)
- Licencia de impuestos de Colorado del [Departamento de Ingresos](#)
- Obtener una licencia de Comida comercial de Salud Ambiental del Condado de Summit

QUE ES UNA COCINA DE PREPARACIÓN Y POR QUE SE REQUIERE?

Porque hay una capacidad limitada en el vehículo, el menú en una unidad móvil debe ser relativamente simple, restringido a cocinar/calentar servir y simple preparación. Por esto, se espera que unidades móviles operen de una cocina base o cocina de preparación para la preparación de alimentos anticipadamente, dar servicio, abastecer, adquirir/desechar agua y dar mantenimiento cada día que operen. Cocinas de preparación son cocinas comerciales que cumplen con las regulaciones de Alimentos Comerciales y están disponibles para la renta para la preparación de alimentos (típicamente una cocina con licencia). Son consideradas una parte integral de las operaciones de la comida ambulante.

ETIQUETA DE COMIDA EMPACADA

1. Nombre del Producto
2. Peso Neto
3. Lista de Ingredientes
4. Alergénicos principales en el alimento
5. Contacto y Nombre del Fabricante

OTRAS CONSIDERACIONES

- Refrigeradores & unidades que sostienen calor
- Termómetros (0-220F)
- Sistema de Ventilación cuando se cocina
- Agua corriente fría y caliente puede ser una dificultad con temperatura bajo cero
- *Tanque de agua limpia:* Debe ser un mínimo de 10 galones o 3 galones por hora de operación, lo que sea mas. Por ejemplo, si esta operando por 5 horas, 15 galones de agua limpia deben de ser proveídas solo para el lavamanos
- *Tanque de desechos:* Un establecimiento de comida comercial ambulante o carrito debe proveer un tanque de deshecho. El tanque de deshecho debe ser por lo menos 15 por ciento mas grande que el tanque de agua limpia. El deshecho liquido debe ser desechado del tanque de retención hacia un sistema de drenaje aprobado y tirado frecuentemente según sea necesario para mantener las condiciones sanitarias. Desecharlo sobre la superficie del piso está estrictamente prohibido.
- *Sistema de agua y calentador:* El sistema de calentador debe de ser adecuado para llenar el lavabo de , si hay, con agua a 110°F sin interrupciones. los lavabos tienen que tener un flujo de agua caliente (100°F) y fría con un flujo de al menos tres galones por hora, todo el tiempo.
- *Fuente de agua:* ¿Cómo se proveerá el agua caliente para los accesorios de plomería en la unidad? ¿Que accesorios de plomería estarán presentes en la unidad móvil (lavabos con 3 compartimentos, lavabo para las manos, lavabo para loza)?