

MOBILE FOOD PERMIT REQUIREMENTS-Spanish

Departamento de Agricultura y Servicios al consumidor del Estado de la Florida
División de seguridad de los Alimentos

Guía para los Establecimientos móviles de Alimentos

El capítulo 5K-4.002 del Código Administrativo de la Florida adoptó como referencia el US FOOD Código de Alimento del 2009. Los establecimientos móviles tienen que cumplir con los requisitos contenidos en el Código de Alimentos. Este es solo un resumen de algunas de las regulaciones

Definición

Gerente Certificado en la Protección de Alimentos

Esta persona es responsable para todos los aspectos de la operación de alimentos en el establecimiento regulado por el Departamento bajo el capítulo 500, de los estatutos de la Florida

Comisaría- – Se refiere a cualquier establecimiento de alimentos con permiso o licenciado por una agencia reguladora, tal como una operación de cantina, restaurante, mercado, establecimiento similar, o cualquier otro establecimiento aprobado por FDACS (Departamento de Agricultura y Servicios al Consumidor de la Florida) en el cual los alimentos, los envases o contenidos son mantenidos, manipulados, preparados, empacados o almacenados; cuando el fregadero de tres compartimentos no es instalado en el establecimiento móvil de alimento. La comisaría puede proveer el fregadero de tres compartimentos para lavar y desinfectar los equipos y utensilios además los servicios requeridos por la comisaría estarían basados en los alimentos vendidos al establecimiento móvil de alimento. Una residencia privada no puede ser usada como comisaría.

Vendedor móvil- Se refiere a una persona que vende los alimentos desde un establecimiento móvil ya sea un camión, trailer o vehículo similar con independiente autopropulsión para transportarse de un lugar a otro (capítulo 5K-020(1)(p)). (Exceptuando la venta de frutas frescas o vegetales enteros)

Establecimiento móvil de alimento son estructuras móviles o no permanentes desde las cuales se venden alimentos

Alimento Potencialmente Peligrosos – Es un alimento que requiere control de tiempo y temperatura para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. En ellos se incluye alimento crudo o cocinado de origen animal, alimento cocinado de origen vegetal, semillas crudas germinadas, melón cortado, ajo envasado con aceite, verduras cortadas. Esto no incluye los alimentos que contienen una actividad de agua de 0.88 o menor o con un pH de 4.6 o menor como se especifica en el Código de Alimento

Agua Potable es el agua para tomar que cumple con los criterios descritos por el Departamento de Medio Ambiente de la Florida (DEP) (Capítulo 62-550 F.A.C, Capítulo 62-555, F.A.C) o por el Departamento de Salud (DOH) (Capítulo 64E-8,F.A.C)



Vendedor no permanente- son personas que venden alimentos ya sea desde una carretilla de mano, un estante en un pulguero, un estante al borde de la carretera, kiosco, o estructura similar ofreciendo al publico este servicio como lo establece el Capitulo 5K-020 (1) (aa). F.A.C.

Requisitos generales para todos los Establecimientos Móviles de Alimentos

- Tiene que haber un acuerdo con una comisaría de manera que dichos establecimientos móviles puedan visitar la misma todos los días de operación.
- Solamente venderán alimentos sanos y seguros para el consumo humano.
- A los vendedores de vegetales no se le exige permiso o licencia de parte del FDACS si dicho vegetal es vendido crudo y sin cortar.
- Tienen que de forma permanente fijar el sello de autorización del FDACS en un lugar prominente y visible dentro del establecimiento.
- No pueden proveer asiento para sus clientes.
- No se permite contacto directo de las manos con el alimento listo para comer.
- No se permitirá alimento de ningún tipo preparado en casa. Los productos tienen que venir de Fuentes aprobadas tales como establecimientos de alimentos con permiso e inspeccionados.
- La leche cruda no debe ser vendida o destinada para el consumo humano. Florida es un estado de leche pasteurizada Grado A (Capítulo 502, F.S.).
- Los huevos duros pueden ser vendidos para el consumo humano si se cumplen los requisitos del documento “Guía para la venta de Huevos” escrita por FDACS División de Seguridad de Alimentos (2/1/2006) Los establecimientos móviles de alimentos que quieran vender huevos para animales de compañía deben contactar FDACS La División Animal de Servicio Ambiental al teléfono 850 488 FDACS.
- Cualquier Establecimiento móvil de alimentos que se encuentre en un ambiente abierto, tiene que proteger sus alimentos de la contaminación con el medio ambiente tales como polvo, insectos, aves y roedores.
- Solo se permitirá para el servicio de alimentos al consumidor el uso de artículos desechables.
- Los productos alimenticios tienen que ser almacenados en las comisarías y no en el establecimiento móvil o en residencias privadas.
- Los Establecimientos móviles de alimentos son licenciados para proveer artículos alimentarios preempacados y que estén debidamente etiquetados como es requerido por el Código de Alimento 6-601.12
- (1) Se les permitirá vender artículos alimenticios preempacados. (2) Alimentos hechos con mas de un ingrediente, los mismos tienen que ser declarados en orden descendente (3) Tiene que declararse el peso neto o volumen (4) El nombre del negocio del procesador, empacador o distribuidor. El material de empaque tiene que ser elaborado con material aprobado para usarlo con alimentos. Los utensilios desechables no pueden ser re-usados.
- No es permitido procesar/preparar alimentos potencialmente peligroso (PHFs) en los establecimientos móviles licenciados por el Departamento de Agricultura. Aquellos vehículos que ofrezcan servicio complete como perros caliente, hamburguesas deben contactar al Department of Business and Professional Regulation (DBPR) al 850-487-1395. Así como aquellas unidades móviles de alimento que operen dentro de una propiedad institucional licenciada y regulada, por el Departamento de salud (DOH) como son escuelas, Universidades, casa para cuidados de enfermos deben contactar el DOH al 850-245-4250.

- A los Establecimientos móviles le es permitidos tener o procesar alimento expuesto tales como hielo o (dulces helados, granizados, batidos o productos similares) bebidas que no sean potencialmente peligrosas con o sin hielo, bebidas no potencialmente peligrosas con aderezo o sin aderezo, bebidas no potencialmente peligrosas en grandes envases, pasteles, rositas de maíz, caramelos, nueces con cubiertas con caramelo, algodón de azúcar, bebidas de café con producto sintético similar a la leche para hacer café con leche, capuchino, etc., siempre y cuando tengan los equipos, utensilios y área adecuada para proteger dichos alimentos.
- Toda el agua tiene que ser potable.
- Si no hay agua disponible de una plomería aprobada por el estado, un tanque portátil puede ser usado para el lavamanos. Ver el capítulo 5-3 del Código de Alimento.
- El tanque de agua potable tiene que ser construido con material aprobado para ser usado con alimentos. En la entrada una vez lleno el tanque se tiene que garantizar un cierre completo, la apertura de desagüe tiene que tener adecuada inclinación al drenaje de salida, las mangueras usadas para llenar el tanque tienen que ser interiormente lisas y de material aprobado para ser usado con los alimentos, si dicha manguera no esta permanentemente conectada, la misma tiene que estar claramente identificada de manera que solo será usada para ese propósito. Apropiada tapa para el orificio de entrada y orificio de salida que sea aprobada por el Departamento de Agricultura. El tanque de agua, bomba y las mangueras tienen que ser lavadas y desinfectadas antes de ser puestas en servicio, después de reparadas, después de modificaciones o después de periodos prolongados sin usar. La misma persona debe estar a cargo de operar el tanque de agua, la bomba y manguera de manera que se prevenga el reflujo negativo de agua que contamine la fuente de suministro. Ver referencia en el capítulo 5-3 del Código de Alimentos.
- El tanque de las aguas residuales tiene que tener una capacidad de un 15% mayor que la del tanque de suministro de agua potable, la línea de drenaje tiene que tener la inclinación adecuada con un diámetro de al menos 25.4 mm (1 pulgada) en diámetro, y equipada con una válvula de cierre. El tanque de desecho tiene que ser vaciado en un establecimiento aprobado para verter estos residuales, o directamente a un vehículo de transporte destinado para este propósito, de manera que no se cree riesgo para la salud publica o mal olor. Ver los requisitos en el Capítulo 5-4 del código de Alimento.

Requisitos específicos para los diferentes establecimientos móviles de alimentos específicos

- Los vendedores movibles no tienen que tener servicios sanitarios o lavamanos para el público.
- A los vendedores móviles no-permanentes se les requiere que los empleados tengan acceso a servicio sanitario con lavamanos, agua fría y caliente ya sea dentro del móvil o en la comisaría previo acuerdo con la misma y el acceso a estas instalaciones tiene que estar disponible durante todas las horas que dure la operación, dichas instalaciones no pueden estar separadas por mas de 300 pies del establecimiento de alimentos no permanente.
- Los requisitos están basados en el tipo de alimento procesado y vendido. En la tabla a continuación se discute en detalles los requisitos de acuerdo con el producto vendido.

Establecimientos Móviles de alimentos sus requisitos basados en el tipo de alimento y proceso			
Tipo de producto alimenticio vendido		Ejemplos	código de requisitos por unidad
1	Alimento preempacado no potencialmente peligroso	dulces, galletas, papitas, pretzels, panes de miel etc.	Protección de alimentos, adecuado envase para los desperdicios mantener limpias y en buenas condiciones las superficies de contacto con alimentos y las de no contacto con alimentos
2	Alimento preempacado potencialmente peligroso	sándwich tales como jamón, tuna, pollo, perros caliente, leche etc.	Gerente certificado en la protección del alimentos, refrigerados, o ,calientes,, mantenimiento, de los termómetros y adecuada disposición de los desechos, así como también mantener, limpias y en buenas condiciones las superficies de contacto y no contacto con el alimento
3	chucherías frías individualmente preempacadas	sándwiches de helado, barras de yogur frías etc.	Protección de alimentos, adecuado congelador, termómetros, envase para el desecho de desperdicios, así como mantener limpias y en condiciones las superficies de contacto, así como las de no contacto con alimentos
4	Procesadores de jugo exprimido fresco	fruta exprimida fresca/jugo de vegetales	El jugo exprimido fresco es una especialidad de alimento de alto riesgo ver la explicación mas adelante
5	Preparación de envases para distribuir	Rositas de maíz, barquillo, granizado, limonada . Bebidas preparadas, algodón caramelizado, manzanas, maíz, maní caramelizados	Gerente certificado en la protección de alimentos, suministro de agua potable, lavamanos, fregadero de tres compartimentos o una comisaría que le provea ese servicio así como la adecuada eliminación de desechos
6	Producto de pescado crudo	pescado entero o sin víscera camarón con o sin cabeza	Gerente certificado en la protección del alimentos, termómetro, lavamanos, envase apropiado para el desecho, mantener limpias y en condiciones las superficies de contacto y no contacto directo con el alimento

1. Los Establecimientos móviles con limitada venta de alimentos preempacados no potencialmente peligrosos tienen que tener espacio adecuado de almacenaje para que dichos productos estén protegido, los envases para los desechos tienen que mantenerse limpios así como las superficies de servicios de no contacto con el alimento.

2. Los Establecimientos móviles de Alimento que tienen venta de alimento preempacado potencialmente peligroso tienen que tener un gerente certificado para la protección del alimento, adecuada área de almacenaje para proteger los productos alimenticios, envases apropiados para la disposición de desechos, mantener limpias las superficies de no contacto directo con dichos

alimentos, las áreas de refrigeración, los equipos destinados a calentar o mantener la temperatura adecuada de los productos, termómetros, así como la capacidad de desinfectar los mismos.

3. Los establecimientos móviles de alimentos que venden postres frizados preempacados tienen que tener suficiente espacio en el congelador para almacenar dichos alimentos congelados, mantener la adecuada protección del alimento así como mantener limpias las superficies de servicio de no contacto, los termómetros y los envases de basura .

4. Los establecimientos móviles que extraen y venden jugo en vasos les es permitido exprimir la fruta fresca o vegetal para obtener el jugo sin tener que implementar un HACCP Plan, análisis del producto de E. coli, o tener que desplegar información de alerta bajo las siguientes condiciones:

- Tener un gerente certificado en la protección de alimento.
- El jugo tiene que ser extraído y servido en vasos desechables sin tapa.
- El jugo tiene que ser extraído en una maquina cerrada, ya que exprimir la naranja manualmente esta prohibido.
- Un lavamanos con agua caliente y fría tiene que ser instalado dentro del establecimiento móvil.
- El establecimiento móvil de alimento debe tener un inventario de equipos y utensilios extras en el lugar, listos propiamente lavados, enjuagados, desinfectados y protegidos de la contaminación ambiental para ser usados como lo describe el FDA en el Código de Alimento 4-602.11 Si no hay equipos extras disponibles en el lugar o los que hay, no pueden ser reemplazados/usados sanitariamente, el establecimiento móvil tiene que tener instalado o tener un acuerdo con una comisaría que le permita el uso de su instalación de fregadero de tres compartimentos que este disponible durante las horas de operación del establecimiento móvil. .
- Antes y después de cualquier interrupción en el procesamiento las maquinas de jugo tienen que ser lavadas, enjuagadas y desinfectadas en un fregadero de tres compartimentos que este equipado con agua potable caliente y fría. La maquina de jugo no puede ser usada por mas de 4 horas al menos que se desarme, lave, enjuague, y desinfecte en el fregadero de tres compartimentos antes y después de cualquier interrupción en la operación .
- Toda fruta/vegetal tienen que ser lavados, enjuagados, desinfectados y protegidos de contaminación durante toda la operación y almacenaje en envases apropiadamente cerrados.
- Tienen que usarse guantes desechables cuando se manipulen frutas/vegetales previamente desinfectados y cuando se este sirviendo jugo en los envases desechables.
- Cuando no se puedan cumplir con las orientaciones anteriormente descritas, el procesador de jugo no puede continuar su operación.

Los Establecimientos móviles de alimento pueden vender jugos cítricos preempacados sin HACCP Plan o análisis del producto E coli, si se cumplen con los siguientes criterios los establecimientos móviles pueden vender jugo exprimido fresco preempacado si la firma que extrajo ese jugo y lo empacó es un establecimiento permanente y cumple con el código del FDA para el detalle o con CFR 120 para la venta al por-mayor y es regulado por una entidad gubernamental.

- Si el jugo preempacado es vendido por un establecimiento móvil de alimento y el procesador del jugo no cumplió con el proceso de reducción de 5 Log, dicho producto tiene que ser mantenido por debajo de 41 F y estar apropiadamente etiquetado con el aviso de alerta.

- El aviso de alerta puede solamente ser usado si el establecimiento móvil forma parte del mismo negocio del establecimiento permanente que esta extrayendo y empacando el jugo, en este caso la firma original se considera un negocio al detalle y el móvil una extensión del mismo.
- El aviso de alerta establece que el producto no ha sido pasteurizado por lo tanto puede contener bacterias patógenas que pudieran causar enfermedades en niños, personas mayores, o personas con deficiente sistema inmunológico, como lo especifica el Código de Alimento en su capítulo 3-404.11 (B) 2 .
- Si el jugo preempacado pertenece a un negocio diferente tiene que haber sido procesado y empacado con una reducción de 5 Log como lo especifica la regulación federal 21 CFR 120.

Los Establecimientos móviles de alimentos que extraen y empacan jugos cítricos tienen que cumplir con toda las regulaciones en FAC del capítulo 20-49, el cual incluye (aunque no esta limitado) a un adecuado Plan de HACCP, fijar un aviso de alerta al jugo empacado (si no se produjo con una reducción de 5 Log) análisis de E coli y un procedimiento sanitario adecuado

5. Los Establecimientos móviles que venden alimentos e incluyen la preparación de productos no potencialmente peligrosos o despachan en envases no individuales productos como semillas, te, caramelos, especies, productos acidificados (en vinagre) tienen que tener un gerente certificado en la protección de los alimentos, tener suficiente espacio de almacenamiento para los productos alimenticios y mantenerlos protegidos. Los envases de basura, el tanque de agua potable, así como las superficies de contacto directo y las de no contacto directo con el alimento tienen que mantenerse limpios. El tanque de agua residual tiene que tener una capacidad de un 15% mayor que la del tanque de suministro de agua potable. No se permite el contacto directo de las manos con el producto listo para comer. Tiene que haber un fregadero de tres compartimentos disponible ya sea en la unidad móvil o en la comisaría. Si el fregadero de tres compartimentos que usan es el de la comisaría, tienen que tener en el establecimiento móvil equipos y utensilios extras debidamente limpios, desinfectados y protegidos de contaminación para uso como se describe en el FDA Código de Alimento 4-602.11.

6. Los Establecimientos móviles que venden pescado crudo no pueden conducir ningún tipo de procesamiento en el Establecimiento móvil (A los Establecimientos móviles les es permitido vender camarón sin o con cabeza, pescado entero o sin víscera de manera que cualquier tipo de procesamiento tiene que llevarse a cabo en la comisaría antes de que sea almacenado en la unidad móvil). Tienen que tener un gerente certificado en la protección del alimento. Almacenar el alimento de manera que este protegido de contaminación además de tener lo siguiente; una pesa calibrada, con record de calibración, refrigeración (con hielo o unidad refrigerada), termómetro, envases para basura, suministro de agua potable, tanque de aguas residuales lo suficientemente grande para almacenar toda el agua de desecho, dichas aguas residuales deberán de drenar por gravedad. Los lavamanos, las neveras portátiles con hielo/refrigeradores que usan para mantener los pescados a la temperatura adecuada tienen que tener drenaje propio.

NOTA: Si en la operación de un Establecimiento móvil de alimentos se vende una combinación de diferentes tipos de alimentos dicho Establecimiento deberá implementar los requisitos mas estrictos para la protección del alimento.

Acuerdos con la comisaría

- Todos los Establecimientos móviles de Alimento tienen que tener un acuerdo por escrito con la comisaría. El establecimiento debe mantener una copia de dicho acuerdo disponible para el inspector del Departamento de Agricultura y Servicios al Consumidor durante las inspecciones.
- La carta de acuerdo con la comisaría tiene que ser enviada con la solicitud del permiso de inspección. El permiso de alimentos será emitido dependiendo de la verificación de una comisaría adecuada.
- Las comisarías tienen que ser visitadas por los Establecimientos Móviles al menos cada día de operación. El establecimiento móvil debe tener al menos mas de una comisaría aprobada si debido a localización, no puede visitar su comisaría primaria una vez al día durante la operación.
- Los Establecimientos Móviles pueden operar bajo un permiso en una sola localización a la vez. Dicho permiso no pueden ser utilizado por diferentes establecimientos móviles ni operar en diferentes localizaciones al mismo tiempo.
- Establecimientos de Alimentos permitidos por FDACS que tienen un acuerdo firmado con los Establecimientos Móviles de Alimento (como son las comisarías), tienen que mantener un registro diario de los servicios suministrados a los Establecimientos Móviles de Alimento.
- Las comisarías pueden proveer un área de servicio para los vehículos móviles para la limpieza y servicio de los mismos. El área de servicio tiene que estar equipada con agua potable así como apropiado drenaje para las aguas de desecho que cumpla con el capítulo 64E-6 o 62-601, FAC. El exterior de las unidades móviles de alimento les es permitido lavarlas en cualquier localización. Siempre que las aguas de desecho no causen inaceptables condiciones sanitarias.
- Las Comisarías son responsables de verificar que el Establecimiento Móvil de Alimentos tengan la licencia del Departamento de Agricultura y Servicios al Consumidor.
- Los requisitos Sanitarios se encuentran en el Capítulo 500 F.S. y en el capítulo 5K-4, F.A.C. y en los documentos de referencia que incluye el Código de Alimento del 2001. Una copia gratis de cualquier documento de referencia puede ser obtenido en el Departamento de Agricultura y Servicios al Consumidor (FDACS), [División de Seguridad de los alimentos](#) o llamando al 850-245-5520.

1-800 FL AYUDA
www.FDACS.gov