



## **REQUISITOS DE VERIFICACIÓN DEL PLAN PARA LAS INSTALACIONES MÓVILES DE ALIMENTOS (MFF)**

Favor de enviar diagramas esquemáticos/planos que muestren los 4 lados. Incluya planos separados para el interior y el exterior y una vista desde arriba de la instalación móvil de alimentos.

Los planos deben incluir el nombre del proyecto, la fecha y los números de página en cada página del plan. La fuente y el texto deben ser fáciles de leer y el dibujo debe ser lo suficientemente grande como para leer los detalles con facilidad y claridad. Se recomienda dibujos a escala 1/4" por pie.

### **Provee la siguiente información:**

- **Menú de la operación de alimentos.**
- **Acuerdo de comisario.** (Se requiere antes de programar la inspección final, pero no es un requisito para la entrega del plan).
  - A. La MFF operará en conjunto con un comisario, una Unidad de Soporte Móvil (MSU) u otra instalación aprobada por la agencia de cumplimiento.
  - B. La MFF debe almacenarse en o dentro de un comisario u otro lugar aprobado por el departamento a fin de tener protección contra condiciones insalubres.
  - C. La MSU debe operarse y almacenarse en un comisario designado y debe estar sujeta a permisos y revisión del plan.

*Unidad de soporte móvil (MSU, por sus siglas en inglés)* es un vehículo que se usa junto con un comisario u otra instalación permanente de alimentos que viaja a las MFF según sea necesarios para reponer suministros, incluidos alimentos y agua potable, limpiar el interior de la unidad o tirar los residuos líquidos o sólidos.

*Comisario* significa una instalación aprobada que ofrece servicios a MFF, MSU o máquinas expendedoras en donde ocurre cualquiera de lo siguiente:

1. Se almacenan alimentos, contenedores o suministros.
2. Los alimentos se preparan o envasan para su venta o servicio en otros lugares.
3. Se limpian los utensilios.
4. Se eliminan los desechos líquidos y sólidos, o se obtiene agua potable.
5. La MFF se limpia, almacena y/o estaciona.

- **Lista de los tipos de pisos, paredes y techos y las muestras de materiales** para superficies de contacto con alimentos, mostradores, compartimientos de alimentos, paredes, techos y pisos.

Los pisos, paredes y techos de todas las áreas cerradas de preparación de alimentos deben construirse de manera que superficies sean impermeables, lisas y fáciles de limpiar. Las superficies del piso deben proporcionar seguridad al empleado contra resbalones. La unión del piso y la pared debe estar cubierta con un radio de 3/8 de pulgada, con la superficie del piso extendida hasta la pared por lo menos 4 pulgadas. Las superficies del suelo o del piso donde se realizan los procesos de cocina fuera de una instalación móvil de alimentos deben ser impermeables, lisos, fáciles de limpiar y deben brindar seguridad a los empleados contra resbalones. Las superficies del suelo o del piso que cumplan con esta sección deben extenderse un mínimo de cinco pies en todos los lados abiertos donde se realizan los procesos de cocina.

- **Diagrama de tubería.**

Proporcione información sobre como se protege la entrada de agua (es decir, desconexión rápida, tapa y cadena de retención, gabinete cerrado u otra cubierta protectora o dispositivo aprobado). Las desconexiones rápidas son altamente recomendables.

- **Sistema de ventilación de campana de escape.**
  - Proporcionar información sobre la campana extractora, el filtro de grasa y el (los) ventilador (es).
  - El borde interior de la campana de extracción tipo dosel debe sobresalir o extenderse una distancia horizontal de no menos de seis (6) pulgadas más allá del borde de la superficie de cocinar en todos los lados abiertos, y la superficie de cocinar en todos los lados abiertos, y la distancia vertical entre el borde de la campana y la superficie de cocinar no debe exceder cuatro (4) pies.
- **Suministro de electricidad.**
  - Demonstrar que el suministro de electricidad será suficiente para operar todo el equipo.
  - Indique como se determina la cantidad de energía requerida para todos los suministros (generador, batería, propano). *Indique la potencia nominal y el amperaje del generador. Si el equipo es suministrado por el generador, indique el amperaje. Si se suministra con batería, indique voltios y si funciona con propano, indique los BTU/hora requeridos. Todos los equipos deben funcionar correctamente cuando el vehículo está apagado y suplido por suministros integrados de energía.*
  - Los generadores deben montarse en el vehículo (no delante del motor o dentro del vehículo). El compartimiento debe proporcionar un ventilación adecuada y tener un separación hermética al vapor entre el compartimiento que almacena el generador y interior del vehículo. Además, el tubo de escape debe terminar más allá del marco del vehículo, lejos de los consumidores y los operadores de alimentos (es decir, a través del techo). Tenga en cuenta que: las unidades compresoras que no forman parte integral del equipo de alimentos, motores auxiliares, generadores y equipos similares se deben instalar en un área que está completamente separada de la preparación y almacenamiento de alimentos y que sea accesible desde el exterior de la unidad para una limpieza adecuada y mantenimiento.
- **Lista de equipamiento.**
  - Incluir descripción y cantidad del equipo, marca y modelo del equipo.
- **Hojas de especificaciones del fabricante.** También conocidas como "hojas cortadas", incluyendo para el generador, la batería, el (los) tanque (s) de propano, la bomba de agua, mangueras de aguas, el calentador de agua, los tanques de agua y todo el equipo de alimentos. Todos los equipos deben estar listados por una Organización de Pruebas de Saneamiento Acreditadas por ANSI, es decir, NSF, Listado de Saneamiento ETL, EPH Listado UL, EPH UL Clasificado, Saneamiento CSA, Saneamiento IAMPO, etc.
- **Plan de Equipo/Diseño. Indique la ubicación de cada uno de los siguientes:**
  - Todo el equipo de servicio de alimentos.
  - Tanques de agua potable y de aguas residuales (indicar el volumen en galones y las dimensiones en pulgadas (L x W x D)).
    - Se debe proporcionar un tanque de agua potable con capacidad suficiente para suministrar una cantidad adecuada de agua potable para la preparación de alimentos, el lavado de los utensilios y el lavado de manos para instalaciones de alimentos no permanentes (MFF).
    - Al menos cinco galones de agua deben proporcionarse exclusivamente para el lavado de manos para cada instalación de alimentos no permanente. Cualquier necesidad de agua para otros fines será adicional a los cinco galones para el lavado de manos.
    - Se deben proporcionar al menos 25 galones de agua para la preparación de alimentos y el lavado de los utensilios (la vajilla).
    - Se deben proporcionar al menos 15 galones de agua para las instalaciones de alimentos no permanentes que realizan una preparación limitada de alimentos.
    - El Sistema de suministro de agua debe entregar al menos un galón por minuto a cada compartimiento de lavabo.
  - Puerto de acceso para inspección y limpieza del tanque de agua potable.
    - Los tanques de agua deben diseñarse con un puerto de acceso para inspección y limpieza. El puerto de acceso debe estar en la parte superior del tanque y con brida hacia arriba de al menos media pulgada. Debe estar equipado con un conjunto de tapa de puerto equipado con una junta y un dispositivo para asegurar la tapa en su lugar y con bridas para que se solape con la aberturas y se incline a drenar.
    - *Los tanques de agua que no son accesibles para inspección pueden cumplir con esta sección al presentar procedimientos operativos por escrito para la limpieza y desinfección del tanque de agua potable.* La agencia de aplicación (DEH) debe revisar y aprobar los procedimientos antes de la implementación y se debe mantener una copia aprobada en la instalación móvil

de alimentos durante las horas de operación.

- La entrada de agua potable debe estar protegida adecuadamente con una cubierta o dispositivo de protección aprobado.
- Gabinetes de hielo y tanques de aguas residuales designados. Indique el volumen en galones y las dimensiones en pulgadas-L x W x D. Los depósitos de hielo deben tener tanques de aguas residuales separados (1/3 del volumen de los gabinetes de hielo para acomodar el drenaje de la derretimiento).
- **Calentador de agua.** *Indique tipo y tamaño en galones.*
  - Se debe proporcionar un calentador de agua con una capacidad mínima de 4 galones para las instalaciones móviles de alimentos que tienen un lavabo para lavar la vajilla. Se debe proporcionar un calentador de agua a un mínimo de 120° F, interconectado con un suministro de agua potable, y debe funcionar independientemente del motor del vehículo.
  - En una instalación móvil de alimentos que solo utilice agua para lavarse las manos, se debe proporcionar un calentador de agua de ½ galón como mínimo o un calentador de agua instantáneo capaz de calentar agua a un mínimo de 100°F, interconectado con un suministro de agua potable y debe funcionar independientemente del motor de vehículo. *Nota: los calentadores de agua instantáneos no están aprobados para Instalaciones móviles de alimentos que tienen un lavabo para lavar la vajilla.*
- **Lavabo de vajilla. Lavabo de tres compartimentos** con escurridor integral. Indique las dimensiones en pulgadas-L x W x D.  
Las dimensiones de cada compartimiento deben ser lo suficiente grandes para acomodar la limpieza de la pieza más grande de equipo y ser cualquiera de los siguientes:
  1. Por lo menos 12 pulgadas de ancho, 12 pulgadas de largo y 10 pulgadas de profundidad.
  2. Por lo menos 10 pulgadas de ancho, 14 pulgadas de largo y 10 pulgadas de profundidad.

Cada escurridor será del tamaño de uno de los compartimientos del lavabo. Las tablas de drenaje deben instalarse con una pendiente de al menos 1/8 de pulgada por pie hacia el compartimiento del lavabo y deben fabricarse con un borde o borde de ½ pulgada como mínimo para evitar que el líquido se derrame al piso. El lavabo debe estar equipado con un grifo mezclador y debe estar provisto de una espita giratoria capaz de dar servicio a todos los compartimientos del lavabo.
- **Lavamanos.** El lavamanos debe tener una dimensión mínima de 9 pulgadas de largo x 9 pulgadas de ancho y 5 pulgadas de profundidad y ser fácilmente accesible para los empleados de alimentos. Indique las dimensiones en pulgadas-L x W x D.
- **Pase por la (s) abertura (s) de la ventana.** Indique las dimensiones y el tamaño de malla del material de tela. Indique la distancia entre el paso por las ventanas. Tenga en cuenta: el paso por las aberturas de servicio de la ventana se limitará a 216 pulgadas cuadradas cada una. Las aberturas de servicio no deben estar más juntas que 18 pulgadas. Cada apertura debe contar con una ventana sólida o apantallada, equipada con un dispositivo de cierre automático. La proyección debe ser de al menos 16 mallas por pulgada cuadrada. El paso a través de ventanas de hasta 432 pulgadas cuadradas está aprobado si está equipado con un dispositivo de cortina de aire.
- **Salida de emergencia.** Indique las dimensiones: al menos 24 pulgadas x 36 pulgadas de paso sin obstrucciones. El mecanismo de enganche interior será operable a mano sin herramientas especiales o llave.
- Incluya la altura del piso al techo del vehículo (al menos 74 pulgadas) y el ancho del espacio del pasillo (un mínimo de 30 pulgadas)
- **Estanterías y lugares de almacenamiento en seco.**
- **Iluminación.** Las bombillas y los tubos deberán estar cubiertos y completamente encerrados en escudos de seguridad de plástico o su equivalente.
- **Sistema de extinción de incendios y extintor de incendios.** Indique la ubicación del sistema de extinción de incendios y el extintor de incendios con clasificación mínima de 10BC montado en la pared.

### **Requisitos adicionales:**

- Todos los aparatos a gas deben estar adecuadamente aislados de manera que se evite la acumulación excesiva de calor y lesiones físicas.

- Indique la dirección hacia abajo del tubo de desbordamiento en el tanque de agua potable y la salida de aire para el tanque de aguas residuales dirigido a través del techo. Indique cómo se protege el tubo de desbordamiento. *Las tuberías de desbordamiento no se recomiendan en tanques de aguas residuales ya que esto puede resultar en descargas no permitidas.*
- Los grifos en el lavabo de 3 compartimientos y el receptor deben tener espitas giratorias capaces de atender adecuadamente todos los compartimientos del lavabo.
- Depósito de aguas residuales de drenaje/válvula(s) de residuos. (Indique el tipo de válvula).
- Incluya información sobre el tipo de pestillos provistos para asegurar las tapas y las puertas de los gabinetes. (Indicar material).
- Indique cómo se asegura el equipo para evitar el desplazamiento.
- Todos los equipos deben instalarse de manera que puedan limpiarse fácilmente, evitar la invasión de animales dañinos y proporcionar un acceso adecuado para el servicio y el mantenimiento. El equipo debe estar separado o sellado para facilitar la limpieza. Debe haber un mínimo de cuatro pulgadas de espacio libre para el mantenimiento sanitario debajo del equipo montado en el mostrador o entre los lados del equipo adyacente.
- Todas las juntas y costuras de construcción deben ser selladas, lisas y lavables.
- El espacio alrededor de tuberías, conductos o mangueras que se extienden a través de gabinetes, pisos, or paredes exteriores debe ser sellado. El cierre debe ser liso y lavable.
- El equipo en el que es probable que ocurra un derrame debe tener una bandeja de goteo instalada para que el derrame se drene en el tanque de desechos.
- Las puertas de entrada de los empleados a las áreas de preparación de alimentos deben cerrarse automáticamente.
- El espacio del mostrador de preparación de alimentos se proporcionará de acuerdo con la operación de alimentos.
- Se debe proporcionar un botiquín (caja) de primeros auxilios y ubicarlo en un área conveniente en un estuche cerrado.

### **Información importante:**

Los planos y el pago deben ser enviados por correo o en persona. El costo del cheque del plan incluye dos horas de revisión del plan, una segunda revisión y una inspección final. Sin embargo, si se requiere tiempo adicional durante la revisión del plan, se cobrará una tarifa por hora de \$219.00. Tenemos veinte (20) días hábiles para revisar los planes desde la fecha en que los recibimos y nuestra oficina los recibe su pago. Si se requieren revisiones adicionales, se cobrarán tarifas adicionales de \$329.00 por revisión. Todas las revisiones, que comienzan a partir de la fecha en que se presentan los planes revisados, pueden demorar veinte (20) días en revisarse. En este momento, no estamos aceptando envíos electrónicos.

NOTA: El paquete de solicitud de MFF debe enviarse antes de la inspección final programada. Se requiere el formulario de Acuerdo de Comisario antes de la inspección final del vehículo; No es un requisito del proceso de verificación del plan.

### **La siguiente información está disponible para su revisión y referencia:**

1. [El Código de Alimentos para la Venta al por menor de California \(CalCode\)](#) incluye secciones de códigos que pertenecen al programa de alimentos móviles que se pueden encontrar en el Capítulo 7, Capítulo 10 y otras secciones de códigos como se hace referencia.
2. Para obtener información sobre las regulaciones de unidades modulares comerciales, comerciales modulares para fines especiales, revise [El Código de Regulaciones de California, Título 25, División 1, Capítulo 3, Artículo 3.5](#) o comuníquese con HCD al 916-255-2501 para obtener más información.

NOTA: Se requiere una prueba de certificación del Departamento de Viviendo y Desarrollo Comunitario de California (HCD) antes de que se inspeccionen y permitan los camiones ocupados con energía (se decir, generador, inversor).

3. Visite <http://unidocs.org/fire/> y haga clic en UN-105 para obtener los estándares del código de incendios para Instalaciones móviles de alimentos.