

## Unidades móviles de venta de alimentos (MFU): Cómo convertir su negocio de venta de alimentos en una unidad móvil según las normas del DSHS

### Definición:

De acuerdo con la Normativa sobre Establecimientos Alimentarios de Texas (TFER), una MFU es un negocio dedicado al servicio de alimentos, el cual ha sido instalado en un vehículo autopropulsado o propulsado de otro modo y autónomo, y diseñado para ser fácilmente desplazable (se incluyen, entre otros, los camiones de catering, remolques, carritos manualmente impulsados y puestos ambulantes), y que se utiliza para almacenar, preparar, exhibir, servir o vender alimentos. Las unidades móviles deben conservar su completa movilidad en todo momento. La unidad móvil no es un puesto fijo ni un quiosco. Un puesto de comida ambulante o un carrito de comida manualmente impulsado pueden contar con licencia para operar como una UMA. [228.2(85)]

Unidad móvil de venta de alimentos



Carrito manualmente impulsado



Puesto de alimentos ambulante



Antes de comenzar sus actividades operativas, las MFU deben cumplir las siguientes disposiciones especiales, junto con las indicaciones referidas según la TFER:

### El establecimiento:

Superficies lisas que se puedan limpiar

- La MFU debe ser móvil en todo momento [#30, 228.221 (a)(1) y (3)];
- Al igual que un establecimiento fijo, la MFU debe ser un espacio cerrado;
- La unidad debe estar protegida contra la invasión de cualquier tipo de plaga, con puertas y ventanas bien ajustadas [#34, 228.174(e)(1)(B) - (C)];
- Las paredes y los techos deben ser lisos, fáciles de limpiar y de colores claros [#45, 228.173(a), (f)(3)];
- Las paredes y los techos deben proteger contra la entrada de roedores e insectos [#34, 228.174(e)(1)(A)];
- La espesura de las rejillas (es decir, en los puntos de ventilación o las ventanas) deberá ser de al menos 16 hilos por pulgada (16 mesh to 1-inch) [#34, 228.174(e)(4)(A)];



- Las superficies exteriores deberán ser de materiales resistentes a la intemperie [#45, 228.172(b)];
- No es necesario que los carritos manualmente impulsados estén cerrados; sin embargo, estos carritos sí requieren de protección en la parte superior;
- Los puestos ambulantes no necesitan ser entornos cerrados.

### El agua:

- El suministro de agua (caliente y fría) debe ser a presión en todos los fregaderos instalados de forma permanente (este requisito no se aplica a los puestos de comida ambulantes) [228.221(a)(7)];
- El suministro de agua deberá satisfacer las demandas del establecimiento [#23, 228.143(a) – (c)];
- El tanque de agua potable y la manguera de llenado deberán tener una instalación permanente y estar rotulados como “agua potable”, y deberán estar provistos de una conexión de entrada de ¾ de pulgada o menos [#32 OR #37, 228.221(a)(8)(A)-(C)];
- El tanque de retención de residuos líquidos debe ser un 15% más grande que el tanque de agua potable; debe ser hermético y con instalación permanente [#44, 228.221(a)(9)(A)-(B)(i)];
- El tanque de retención de desechos (rotulado como “agua residual”) debe estar inclinado hacia un drenaje de 1 pulgada de diámetro interno y equipado con una válvula de cierre [#44, 228.221(a)(9)(B)(ii), (G)];
- Las conexiones de residuos líquidos serán de tamaño y tipo diferentes a las del agua potable [#44, 228.221(a)(9)(C)];
- Estos requisitos también se aplican a los carritos manualmente impulsados. No se aplican a los puestos de comida ambulantes [228.221(a)(10)(A)].

Tanque de agua potable



Conexión de desechos líquidos



Entrada de agua potable



## El equipo:

- El equipo debe ser adecuado para mantener los alimentos, tanto fríos como calientes, bajo el control de seguridad de tiempo y temperatura (TCS) a las temperaturas requeridas (41°F o menos para los alimentos fríos; 135°F o más para los alimentos calientes) [#27, 228.221(a)(6)(A)];
- Las superficies de los equipos en contacto con alimentos, incluidas las mesas y mostradores, deberán ser duraderas, resistentes a la corrosión y no absorbentes [#32, 228.101(a)(2)];
- La MFU solo proporcionará a los consumidores artículos para el servicio de un solo uso (como platos, cubiertos) de la comida [#40, 228.221(a)(5)].

## Fregaderos para el lavado de utensilios y manos:

- Debe haber, al menos, un lavamanos con jabón y un dispositivo para secar las manos [#31, 228.221(a)(6)(C)];
- Un fregadero con tres compartimentos para lavar, enjuagar y desinfectar el equipo y los utensilios, y paneles con drenaje para los artículos sucios y limpios [#33, 228.221(a)(6)(B)(i)];
- Los tres compartimentos deben ser lo suficientemente grandes como para sumergir el utensilio o la pieza más grande del equipo [#33, 228.221(a)(6)(B)(ii)];
- Debe suministrarse agua caliente y fría a presión a todos los fregaderos [#23, 228.143(a)];
- Los puestos de comida ambulantes no requieren fregaderos.

Fregadero de tres compartimentos



Fregadero para lavarse las manos



## Los sanitarios:

- La MFU no necesita estar equipada con un servicio de baño;
- Los cuartos de baño deben tener indicaciones y estar convenientemente ubicados y accesibles para los empleados durante todas las horas de trabajo [#46, 228.221(a)(11)];

### **El centro de preparación y área de servicio de alimentos:**

- La MFU debe funcionar desde un centro de preparación u otro establecimiento fijo, y deberá depender de dicho lugar para los suministros y para las operaciones de limpieza y servicio de alimentos [#45, 228.221(b)(1)];
- El centro de preparación es un establecimiento de venta de alimentos al por menor aprobado en el que se preparan, almacenan y empaacan los alimentos; la MFU debe contar con un suministro de agua potable y hielo; las aguas residuales y otros líquidos se eliminarán adecuadamente; las superficies de contacto con los alimentos o los utensilios que no puedan sumergirse en el fregadero de lavado de utensilios de la MFU deben limpiarse y desinfectarse adecuadamente [228.2(15)];
- El responsable del negocio debe mantener en todo momento en la unidad el comprobante de la inspección más reciente del centro de preparación [#47, 228.221(a)(4)(C)];
- Si el centro de preparación o el área de servicio de alimentos no son propiedad del responsable de la UMA, este deberá contar con una carta de autorización debidamente firmada [#47, 228.221(a)(4)(B),(D)];
- El uso de una residencia privada como centro de preparación está prohibido [#7, 228.174(k)].

### **Área de servicio:**

- El área de servicio es un lugar donde la MFU debe de regresar regularmente para limpieza del vehículo, eliminación de aguas residuales y otros líquidos, y cargamento de alimentos, agua, y hielo. No ocurre preparación de alimentos ni lavado de utensilios en el área de servicio. [228.2(129)]
- El área incluirá protección por arriba para la suministración, limpieza o otra operación de servicio. No es necesario tener protección de arriba en las áreas utilizadas para cargar agua y/o eliminación de aguas residuales por un sistema cerrado de mangueras. [#45, 228.221(c)(1)(A)]
- El lugar de eliminación de aguas residuales será separado del lugar para cargar agua potable y del lugar de cargar suministros de alimentos. [#20, 228.221(c)(1)(B)]
- La superficie del área de servicio será construida de materiales no absorbentes, como concreto o asfalto puesto por máquina, y se deberá mantener en buenas condiciones y graduado para drenar. [#45, 228.221(c)(1)(D)]
- El equipo para servicio de agua potable deberá ser instalado a los requisitos del Código de Plomería. [#32, 228.221(c)(1)(E)]
- El área de servicio podrá ser aparte del centro de preparación de alimentos.
- Un área de servicio no será necesario donde se venden solamente alimentos empaquetados y en la falta de tanque de líquidos residuales. [228.221(c)(1)(C)]

**La siguiente documentación debe estar disponible para la inspección inicial:**

- Certificación de administrador de alimentos autorizado (si en el negocio se manipulan alimentos sujetos a control de tiempo y temperatura para su seguridad) [#21, 228.221(a)(4)(A)];
- La autorización (de ser necesaria) e inspección más reciente de las instalaciones del centro de preparación [#47, 228.221(a)(4)(B),(C)];
- La autorización (de ser necesaria) del área de servicio de alimentos [#47, 228.221(a)(4)(D)];
- El menú de todos los productos alimenticios a la venta [#47, 228.221(a)(4)(E)];
- La MFU debe estar equipada para pasar de manera satisfactoria la inspección.

**El proceso de solicitud de licencia y su aprobación**

Una solicitud nueva de licencia para una MFU se puede presentar en línea o a través del correo postal. Una vez tramitada la solicitud, se le enviará una carta al responsable del negocio para programar una inspección por el inspector de toda el área designada. La MFU debe ser fácilmente móvil y estar lista para desplazarse hasta un lugar designado por la autoridad. La unidad debe estar operativa en el momento de la inspección sin necesidad de conexiones eléctricas o de agua, lo cual incluye, entre otras, las instalaciones de lavado de manos y lavado de utensilios, refrigeración y eliminación de aguas residuales.

**\*Para pasar una inspección previa a la concesión de la licencia, una unidad móvil de alimentos debe reunir los requisitos mínimos que se indican a continuación. Utilice la lista de verificación como una breve referencia de los requisitos para la UMA:**

<b>Lista de verificación de la unidad móvil de alimentos</b>	
<b>Movilidad de la unidad móvil de alimentos</b>	La unidad es un vehículo instalado para el negocio de servicio de alimentos, el cual es autopropulsado o propulsado de otro modo y autónomo; el vehículo está diseñado para ser fácilmente desplazable y construido con materiales resistentes a la corrosión; la estructura colocada en un remolque debe estar fija de manera permanente.
<b>Protección del área de preparación</b>	Las paredes, los pisos y el techo deben ser sólidos, de color claro y de superficies lisas y fáciles de limpiar, y deben proteger su interior de los accidentes del clima, así como de roedores, insectos y otros animales.
<b>El centro de preparación puede incluir un área de servicio de alimentos</b>	Debe estar aprobado por el departamento de salud; debe contar con la documentación (carta de autorización) necesaria para la aprobación; debe contar con comprobante de la inspección más reciente realizada en la UMA.

<b>El área de servicio de alimentos</b>	Cuenta con un lugar para llenar el tanque de agua potable y con autorización para eliminar las aguas residuales de la MFU (es decir, lavado de autos aprobado; aparcamiento para caravanas); carta de autorización.
<b>Tanque de agua potable</b>	El suministro de agua debe provenir de una fuente autorizada; la instalación debe ser permanente; el tanque estará rotulado con la leyenda de "Agua potable", y debe tener una toma de ¾ de pulgada.
<b>Tanque de retención de residuos líquidos</b>	Este tiene por lo menos una capacidad de 15% más que el tanque de almacenamiento de agua potable; debe estar permanentemente instalado, inclinado para drenar a un desagüe de 1 pulgada de diámetro interno, y rotulado con la leyenda de "aguas residuales".
<b>Agua caliente y fría</b>	El agua debe abastecerse a presión y a todos los fregaderos.
<b>Lavamanos</b>	Debe tener su propia instalación exclusiva; debe estar convenientemente ubicado y en un lugar accesible.
<b>Fregadero de tres compartimentos</b>	Cada compartimento será lo suficientemente grande para poder limpiar el equipo o utensilio más grande.
<b>Equipo de conservación del calor y el frío</b>	Debe estar adecuado para mantener los alimentos con control de seguridad de tiempo y temperatura (TCS) a las temperaturas requeridas.
<b>Sanitarios</b>	Estos deben proporcionarse y estar convenientemente ubicados.
<b>Certificación de administrador de alimentos autorizado</b>	La certificación es necesaria si se manipulan alimentos no empaquetados sujetos a TCS.

*Las normas y criterios sobre el equipo para los establecimientos móviles de venta de alimentos pueden variar dependiendo del tipo de operación. Para obtener la información completa sobre los requisitos, consulte la Normativa sobre Establecimientos Alimentarios de Texas (TFER); para más información, comuníquese con la Unidad de Sanidad Pública y Seguridad de Alimentos de Venta al por Menor (PSRFSU) al (512) 834-6753, o visite nuestro sitio web: [www.dshs.texas.gov/foodestablishments](http://www.dshs.texas.gov/foodestablishments).*