

OPERACION DE SERVICIOS PARA ALIMENTOS MOVILES

Una operación de servicios para alimentos móviles es básicamente un restaurante sobre ruedas y debe cumplir con todos los requisitos del Código de Alimentos del Estado de Ohio. Esta es una lista solamente de los requisitos básicos que se necesitan para poder empezar el proceso de poder recibir una licencia para administrar una operación de servicios para alimentos móviles.

- Un equipo apropiadamente de tamaño para detener agua potable con un aparato para prevenir que el agua regrese hacia arriba
- Un equipo apropiadamente de tamaño para detener aguas residuales
- Un tanque apropiadamente de tamaño para agua caliente
- Paredes, piso, y techo deben ser lisos, fáciles de limpiar, y resistentes al agua (azulejo, lámina, linóleo.....)
- Un lava manos con agua caliente/ fría o tibia que funcione bajo presión
- Un lava manos con tres compartimientos para lavar, enjuagar, y sanear los utensilios y equipo
- Instalación fija de luces inastillables o con escudo para proveer un mínimo de 40 pies de luz en toda comida preparada, toda comida guardada, servida, y áreas en donde se lavan los platos
- Todo equipo debe ser de grado comercial (no se permite equipo de la casa) que ha sido probado por una agencia reconocida de examinar. (el tipo de equipo que se requiere se determinará de acuerdo a los artículos ofrecidos en el menú)

Recuerde, esta nada más es una lista de los **requisitos básicos** y requisitos adicionales **serán** necesitados cuando un menú se le ha dado a esta oficina.



1. Si el equipaje móvil va a ser conectado a una fuente de agua que no es municipal o de la ciudad entonces una muestra de agua es requerida por el Departamento de Salud del Condado de Huron antes de que se le de la licencia.
2. Las siguientes cosas deben ser presentadas al Departamento de Salud del Condado de Huron:
 - Un dibujo con los detalles del plan en cuanto como se va a acomodar y localizar el equipo dentro del móvil.
 - Una lista de equipaje con los nombres y números de modelos del fabricante.
 - Una lista de los materiales superficies de los pisos, paredes, y techos que van a ser utilizados para la operación.
 - El menú.
 - La fuente que va a proveer el agua y el sistema de eliminación de agua.

Note: En acuerdo con la Regla 3701-03 del Código Administrativo de Ohio, el Distrito General de Salud del Condado de Huron tiene 30 días para completar la revisión inicial de los planes. Una copia completa del Ohio Uniform Food Safety Code está disponible en la página web al <http://www.odh.state.oh.us/rules/final/finalrules.aspx>.