

REQUISITOS RELATIVOS A LOS PLANOS DEL CARRITO DE CAFÉ: (Adjunte una copia de los planos o un dibujo detallado al reverso de esta página)

1. Muestre un plano superior del carrito en el que se indiquen las dimensiones (a una escala aproximada). Incluya el diseño de todo el equipo y las existencias, tales como jabón y toallas de papel, condimentos, hieleras, refrigeradores, calentadores de agua, etc.
2. Incluya un plano del lado donde se ubicará el encargado del carrito en el que se muestren las dimensiones y el diseño de todos los equipos. Incluya las dimensiones del plano lateral y frontal.
3. Enumere los acabados de todas las superficies y toldos o cubiertas de protección.
4. Especifique la marca, modelo y capacidad del refrigerador (el cable eléctrico no debe exceder los 10 pies de longitud).
5. Facilite una lista de todos los equipos a ser utilizados en el carrito.

DIAGRAMA DE LA PLOMERÍA Y TUBERÍA

1. En el carrito deben haber, por lo menos, 4 galones de agua potable para lavarse las manos y 5 galones para lavar los utensilios (temperatura regulada por medio de una válvula mezcladora). Se debe proteger la fuente de agua potable de la contaminación y su diseño debe impedir la conexión de servicios no potables. El sistema de retención de aguas residuales debe tener una capacidad mínima 15% mayor que la capacidad de reserva de agua corriente. Si se necesita más agua, muestre las instalaciones de los sistemas y el almacenaje adicional.
2. Indique cómo se presurizará el sistema de agua corriente.
3. Indique que toda la tubería de agua corriente ha sido aprobada para transportar agua potable.
4. Especifique los detalles del sistema del calentador de agua y cómo se calentará el agua. NOTA: La temperatura ideal del agua para lavarse las manos debe ser de un mínimo de 110° F (grados Fahrenheit).

INFORMACIÓN SOBRE EL PUESTO DE VENTA

1. Usted debe utilizar únicamente un puesto de venta autorizado y permitido. El puesto de venta debe ser autorizado por el Departamento de Salud antes de que se expida el Permiso para la Unidad de Alimentos Móvil.
2. Si usted es el propietario de su propio puesto de venta, suministre una copia del permiso sanitario (del Departamento de Salud) y una copia del informe de inspección más reciente.
3. Si usted no es el propietario de su propio puesto de venta, obtenga un formulario de Autorización de Puesto de Venta y pídale al propietario que lo llene y firme y después llévelo a un notario. Suministre un diseño del puesto de venta donde se detalle el área de vertido de aguas residuales, áreas de almacén, fregaderos y refrigeradores.

BAÑOS

Los baños deben situarse en un lugar cómodo en el punto de servicio.

NO SE ACEPTAN MODIFICACIONES SIN LA APROBACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE SALUD