



Ciudad de Dallas

UNIDAD MÓVIL DE SERVICIOS GENERALES DE ALIMENTOS

REQUISITOS EN LO RELATIVO AL CARRITO DE CAFÉ EXPRÉS Y CAPUCHINO

En respuesta a un abrumador interés en los carritos de mano para vender café exprés y capuchino, se han formulado las siguientes directrices relativas al funcionamiento y diseño de los referidos carritos. En el Capítulo 17, sección 8.1, se autoriza al director a imponer restricciones adicionales con la finalidad de proteger la actividad comercial de riesgos de salud pública y de la adulteración de productos alimenticios cuando se permita servir, vender y distribuir alimentos posiblemente peligrosos (PHF, por sus siglas en inglés).

1. Se debe llenar por completo la solicitud de revisión del plan de la Unidad de Alimentos Móvil y entregarla junto con una copia de los planos del carrito de mano.
2. Los carritos deben ser fabricados de forma tal que se excluya la posibilidad de insectos y roedores, polvo, suciedad, salpicaduras y derrames propios del uso normal previsto, y se deben poder limpiar, mantener y darles servicio con facilidad. Deben ser construidos con acero inoxidable, paneles de plástico reforzados con fibra de vidrio (FRP, por sus siglas en inglés), fórmica o una combinación de estos u otros metales resistentes al agua. El carrito debe estar diseñado sin repisas, superficies salientes ni hendiduras innecesarias.
3. Por lo general, se restringe el tamaño de los carritos a 6' x 4' x 3' (pies). Sin embargo, el tamaño puede variar ligeramente y se deberá determinar en función de cuán fácil sea para una persona moverlo, controlarlo y maniobrarlo cuando la unidad esté completamente cargada. La restricción del tamaño se decide en función de cada caso y se podrían aplicar requisitos adicionales.
4. Para fines de seguridad, el diseño del carrito debe incluir un cable eléctrico que no exceda los diez pies (10') de longitud.
5. La cobertura de protección debe ser fabricada y diseñada de la forma adecuada.
6. La distancia mínima desde el piso hasta la parte inferior del vehículo es de seis pulgadas (6").
7. El carrito debe contar con un fregadero para lavar trastes de tres (3) compartimientos (se recomienda un fregadero retráctil) y un lavamanos con agua corriente fría y caliente, a presión y con una válvula de mezclado, así como también jabón y toallas desechables.
8. El carrito debe estar diseñado de forma tal que tenga espacio para almacenar suficiente agua a fin de mantener la actividad comercial del carrito en servicio, es



Ciudad de Dallas

decir, para lavarse las manos, limpiar e higienizar el equipo, además de la cantidad necesaria para hacer café.

9. El tanque de retención debe tener una capacidad un 15% mayor que la capacidad de reserva de agua corriente.
10. Se debe calentar el agua para lavarse las manos y lavar los utensilios de cocina cuando se requiera, por medio de un sistema eléctrico que caliente el agua a una temperatura mínima de 110° F (110 grados Fahrenheit).
11. Se deben limpiar e higienizar los cántaros de vapor, varitas para calentar, boquillas de vapor, etc. cada dos horas.
12. Se debe contar con un refrigerador suficientemente grande para almacenar cómodamente todos los productos necesarios para la actividad comercial. Se debe colocar un termómetro dentro de la unidad de refrigeración.
13. Cuando se autoriza el uso de un carrito al aire libre:
 - a) Los productos lácteos (productos posiblemente peligros) deben ser envasados y almacenados de forma tal que se permita que la leche permanezca en el refrigerador mientras se utilice por medio de una manguera, boquilla o algún otro dispositivo adecuado que esté aislado. De esta manera se podrá utilizar la leche cuando se necesite sin sacarla del refrigerador. Se debe realizar la limpieza de la boquilla y tubo de vapor cada cuatro horas con extremo cuidado. No se permite el uso de cántaros de vapor, varitas para calentar, etc.
 - b) Es obligatorio utilizar una cubierta protectora.
14. Se debe envasar la leche en recipientes de no más de un galón.
15. Únicamente se podrán servir, vender y distribuir los alimentos aprobados por el Director y que aparezcan en el permiso.
16. Si se utiliza hielo, éste deberá ser drenado a un tanque de retención a fin de desecharlo de la forma adecuada en el puesto de venta. No se permitirá ninguna fuga de aguas residuales.
17. Sólo se podrán utilizar artículos de un solo uso (desechables).
18. Todo lo que se necesite para poner el carrito en servicio debe estar en el carrito. No se permiten hieleras de ningún tamaño, mesas, etc. adicionales. El carrito debe ser una unidad individual e independiente.



Ciudad de Dallas

19. Deberá haber un puesto de venta debidamente autorizado e inspeccionado en el lugar (en el mismo edificio que el carrito). El puesto de venta es el lugar donde se desmontará el equipo a fin de limpiarlo e higienizarlo adecuadamente, donde se almacenarán alimentos, recipientes de alimentos y equipos adicionales, se llenarán los recipientes de agua y donde se verterán las aguas residuales como corresponde.
 - a) Se recomienda ampliamente que el puesto de venta autorizado sea propiedad y esté bajo el control del propietario del carrito, de modo que se pueda acceder con facilidad a todos los dispositivos de limpieza e instalaciones de almacenaje en cualquier momento.
 - b) Cuando el propietario del carrito no es el dueño del puesto de venta ni lo controla, el propietario del puesto de venta deberá firmar y certificar por notario un formulario de Autorización de Puesto de Venta en el que se documente la disponibilidad y el acceso a las instalaciones de almacén y limpieza. Se deberá pagar una tarifa de preinspección de \$50 a fin de que se inspeccione el puesto de venta en lo relativo a estos requisitos.
20. Se deberá autorizar el puesto de venta antes de que se otorgue el permiso para el carrito de café.
21. El carrito de café debe estar en el lugar antes de que se expida la autorización y debe estar listo para prestar todos los servicios de la actividad comercial. Se deberá pagar una tarifa de preinspección de \$50 para inspeccionar el carrito en el lugar donde se prestará el servicio.
22. En el carrito se debe colocar el nombre de la empresa y el número del permiso con letras de, por lo menos, tres pulgadas (3”).
23. El encargado debe mantener en todo momento el permiso en el cual se autorizan los artículos alimenticios específicos que se ofrecen para la venta en el carrito.
24. El encargado deberá mantener el carrito en buen estado de limpieza todo el tiempo.
25. Se exige la presencia de un Gerente de Servicios Alimentarios autorizado por cada carrito.
26. El encargado deberá acatar todas las secciones del Capítulo 17 que correspondan.