

Directrices para Carrito de Servicio General de Preparación de Alimentos



1. El material mínimo aceptable para el carrito debe ser nada menos de 30mm (milímetros) de acero inoxidable duradero. Ninguna área del carrito debe tener roturas, juntas, grietas, desconchados, hoyos u otras imperfecciones similares o bordes y hendiduras difíciles de limpiar. Los carritos con soportes o apoyo de hierro a un ángulo expuesto no se aprobarán. No se permiten remaches o tornillos de cabeza cuadrada expuestos.
2. El carrito no debe ser motorizado pero una persona debe poder maniobrarlo fácilmente. La distancia mínima desde el piso hasta la parte inferior de la unidad de servicios o almacenamiento de alimentos es de seis pulgadas (6”).
3. **Las medidas del carrito no deben exceder de 6 pies de largo (a exclusión de tiradores no más largos de 6 pulgadas), 3 pies de ancho (a exclusión de las ruedas) y 4 pies de alto (a exclusión de las ruedas.) Tiradores midiendo seis pulgadas (6”) o más de largo se incluirán en las medidas de lo largo del carrito. Las ruedas se deben incluir en las medidas de lo largo de los carritos en bicicleta. El remolque se debe incluir en las medidas si está sujeto permanentemente al carrito.** La cobertura de protección (paraguas) debe estar colocada durante la inspección para determinar si está en buenas condiciones y debe estar colocada durante toda hora de funcionamiento del carrito. No se permiten parrillas en el carrito. El carrito debe estar listo para su funcionamiento a la hora de la inspección. **Los carritos son restringidos al área del Distrito Central Comercial o a propiedad privada solamente.**
4. Cada carrito deber tener un lavamanos (de una profundidad mínima de 3 pulgadas) con agua potable fría y caliente a presión o por gravedad y con válvula de mezclado. Los tanques que funcionan por gravedad deben llevar una rejilla de ventilación de volumen suficiente para el escape o entrada de aire necesario para permitir el flujo del agua. La abertura debe estar protegida contra posible contaminación.
5. Los tanques de agua deben contar con una mínima capacidad de 2.5 galones cada uno para llegar a un total de 5 galones combinados. Los tanques de agua deben tener un interior liso sin huecos ni grietas.
6. Una copia de los planos y las especificaciones de la construcción del carrito deben ser aprobados por escrito por el Departamento de Salud antes de que se pueda expedir un permiso.
7. Durante la inspección para el permiso, el propietario del carrito debe traer 5 galones de agua para medir la capacidad de retención de los tanques, las fugas de agua y el funcionamiento adecuado de los tanques. **No se expedirán permisos a carritos que requieren lavamanos si no muestran que están en buen funcionamiento.**
8. Los tanques de propano deben estar sujetos al exterior del carrito fijamente en posición vertical. Un extintor de incendio aprobado por el Departamento de Bomberos debe estar disponible en el carrito durante la inspección y durante toda hora de funcionamiento del carrito. Antes de la inspección, cada persona a cargo del carrito debe presentar un permiso para el uso de gas propano. Comuníquese con el Departamento de Bomberos en el 214-SERVICIOS AMBIENTALES Y DE SALUD 7901 Goforth Rd. Dallas, Texas 75238 Teléfono 214/670-8083

670-4319.

9. El tanque de retención debe tener una capacidad mínima de 7.5 galones (28.4 litros) o de un 15% más que el tanque de reserva de agua corriente, cualquiera de estas cantidades que sea la mayor. Los tanques deben tener superficies interiores lisos.
10. Únicamente se podrán servir, vender o distribuir los alimentos aprobados por el Director y que aparezcan en el permiso. **Únicamente se podrán servir o vender dos alimentos a la vez.**
11. No se permite cocinar en el carrito (es decir, en parrilla u horno.) Sólo se permite calentar los alimentos por ebullición y vapor.
12. Se prohíbe rebanar vegetales y otros alimentos.
13. El carrito debe contar con un horno mecánico o sistema de refrigeración para mantener la temperatura adecuada de los alimentos. Cada unidad para calentar o enfriar debe contar con termómetros visibles.
14. Sólo se podrán usar artículos de un solo uso (desechables.)
15. Si se utiliza hielo, éste deberá ser drenado a un tanque de retención a fin de desecharlo de la forma adecuada en la puesta de venta. No se permitirá ninguna fuga de aguas residuales. El hielo debe ser drenado desde el interior del carrito.
16. Se requieren termómetros con sonda, numerados a precisión de 2°F (1°C) positivo y negativo en los carritos para medir la temperatura interna de los alimentos.
17. Los carritos deben presentarse diariamente al puesto de venta para recibir suministros, limpieza y servicio. Si el solicitante para el permiso no es propietario del puesto de venta, necesita llenar un formulario de Aprobación del Puesto de Venta y presentarlo al Departamento de Servicios Ambientales y de Salud antes de que se le otorgue el permiso. Cada formulario de Aprobación del Puesto de Venta debe ser notariado. Cada puesto de venta debe tener permiso de establecimiento fijo de alimentos.
18. Cada puesto de venta debe ser autorizado antes de que se le otorgue un permiso para ubicar la unidad móvil. **Los trámites pueden tardar hasta diez (10) días laborales.** Cada permiso nuevo y renovación de permiso requiere un formulario de Aprobación del Puesto de Venta.
19. El carrito debe llevar su nombre y número de permiso en ambos lados en letras de por lo menos 3 pulgadas. Los números de permiso son asignados a la hora de la inspección y se deben colocar en el carrito dentro de las 24 horas después de la inspección.
20. Se debe mostrar el permiso en el carrito en todo momento de su funcionamiento.
21. La ubicación de la unidad móvil en el Distrito Central Comercial (CBD, por sus siglas en inglés) debe ser preaprobada antes de que se le otorgue un permiso. Los carritos ubicados en propiedades privadas necesitan una carta de autorización notariada para poder recibir un permiso.