



Directrices para Vehículos de Preparación de Alimentos (Camionetas Calientes)

Un vehículo de preparación de alimentos (MFPV, por sus siglas en inglés) se define como una unidad móvil para alimentos, fabricada comercialmente, en donde alimentos listos para su preparación se cocinan, envuelven, empaacan, elaboran o racionan para servir, vender o distribuir.

Requisitos de diseño:

1. Los pisos del vehículo deben ser de un material duradero que sea fácil de limpiar, incluyendo pero no limitado al aluminio anodizado, acero inoxidable o baldosa. Cada junta debe estar sellada adecuadamente. Los filtros y tubería para el servicio deben estar instalados a no tocar el piso para permitir una limpieza fácil.
2. Las paredes del vehículo deben ser duraderas, fáciles de limpiar, no absorbentes y de un color claro. Los materiales mínimos para la pared incluyen pero no están limitados al aluminio o plástico reforzado con fibra de vidrio (FRP, por sus siglas en inglés). Las paredes cercanas a las campanas de ventilación y áreas de parrilla deben estar cubiertas con paneles de acero inoxidable. La cobertura para las paredes se debe instalar a cubrir la longitud de cada pared. Los cables de utilidad y montantes no deben estar expuestos en la pared o prohibir la limpieza de ellas.
3. El vehículo debe tener un cielo raso de color claro, que sea no absorbente y que sea fácil de limpiar. Las juntas y vigas no deben estar expuestas.
4. La cabina del vehículo debe estar físicamente separada del área de preparación de alimentos, con asientos designados para el cocinero y cualquier pasajero ubicado fuera del área de preparación de alimentos.
5. El vehículo debe estar equipado con una manguera incorporada que se puede utilizar para la limpieza del interior del vehículo.
6. Los sistemas de ventilación sobre el equipo de cocción deben estar apropiadamente ventilados y en acuerdo con los requisitos del Departamento de Bomberos.
7. El lavamanos debe contar con agua potable fría y caliente a presión con válvula de mezclado o grifo de combinación. Debe haber jabón y toallas disponibles.
8. El tanque de agua potable debe estar bien instalado y contar con la capacidad suficiente para la preparación de alimentos, lavado de trastes y limpieza general.

9. El tanque de retención debe estar permanentemente instalado y con una capacidad por lo menos 15% mayor que la capacidad del tanque de agua potable.
10. Las unidades de almacenamiento para enfriar y calentar deben estar aprobadas por la Fundación Nacional de Saneamiento (NSF, por sus siglas en inglés) y disponibles en cantidad para mantener la temperatura de alimentos posiblemente peligrosos (PHF, por sus siglas en inglés.)
11. El hielo que se usa para los refrescos se debe servir por dispensadores apropiados y ser drenado en tanques de retención de aguas residuales para su desecho en el puesto de venta designado.
12. Los alimentos y artículos de un solo uso (desechables) deben estar adecuadamente protegidos y almacenados en lugares a por lo menos seis pulgadas del piso.
13. Se requiere usar un alumbrado adecuado y bien protegido.
14. Las aberturas exteriores, incluyendo las rejillas salientes y techos corredizos, deben estar a prueba de insectos y roedores. Las telas deben estar muy ajustadas y en buenas condiciones. (No se acepta el uso de cinta adhesiva de tela.)
15. Se deben proteger las ventanas de servicio con una tela del tamaño de 16 hoyos de malla por pulgada; debe estar muy ajustada y libre de rompeduras. Las ventanas de servicio deben permanecer cerradas cuando no se estén utilizando.
16. Los cubos para basura deben tener tapas muy ajustadas y deben mantenerse cerrados cuando no estén en uso.
17. Un extintor de incendio aprobado por el Departamento de Bomberos de Dallas debe estar disponible en el vehículo en todo momento.
18. Antes de pasar por la inspección, cada encargado debe presentar un permiso para el uso de gas de bajo propano.

Requisitos de funcionamiento:

1. Los encargados de una unidad móvil de alimentos deben tener una licencia de conducir vigente del Estado de Texas y un comprobante de seguro de responsabilidad civil de automóvil.
2. Propietarios de cada vehículo de preparación de alimentos (MFPV) deben tener un formulario de Aprobación del Puesto de Venta firmado y notariado y una declaración jurada de certificado del MFPV antes de recibir su permiso.

3. Los vehículos de preparación de alimentos deben tener un Gerente de Servicios Alimentarios actualmente autorizado.
4. Se debe presentar un itinerario para cada vehículo antes del primer día de negocio de cada mes. Cualquier cambio se debe comunicar inmediatamente al Departamento de Salud. Los horarios/paradas deben estar exactos dentro de un plazo de 30 minutos. El nombre, dirección y número de teléfono del propietario del puesto de venta se deben proveer. Una descripción de los alimentos que se esperan vender o servir en el puesto debe acompañar al itinerario.
5. Los vehículos de preparación de alimentos deben estacionarse solamente en superficies mejoradas para vender y servir alimentos.
6. No se debe cocinar mientras que el vehículo esté en marcha.
7. Sólo los alimentos que se cocinan rápidamente se pueden preparar en un vehículo de preparación de alimentos. El pollo y los mariscos crudos se pueden preparar en el vehículo solamente si vienen congelados y empanizados, listos para ir directamente del congelador a la sartén.
8. Las cubiertas para las sartenes deben estar instaladas sobre las unidades de cocción mientras que el vehículo esté en marcha.
9. El propietario debe mantener un acuerdo escrito con un negocio (o más de un negocio) para el uso de su baño por los empleados de la unidad móvil en los lugares en donde la unidad móvil se para.
10. El propietario debe tener un acuerdo escrito del propietario de cada puesto de venta.