

## REQUISITOS BÁSICOS PARA UN CAMIÓN DE COMIDA

### UNIDAD

Los camiones de comida deben estar diseñados para ser fácilmente movibles. Deben estar contruidos con materiales resistentes a la corrosión y duraderos, que no sean absorbentes en áreas expuestas a la humedad y que se puedan limpiar fácilmente. Se recomienda que el área de asientos del conductor/pasajero esté separada del área donde se prepara la comida para que siga siendo un área fácil de limpiar y así evitar la contaminación. Es recomendable que el exterior del camión tenga el nombre de su negocio en un lugar visible. La unidad debe estar completamente cerrada con puertas y ventanas sólidas y herméticas para evitar la entrada de plagas.

### SUELOS, PAREDES Y TECHOS

Los suelos, paredes y techos deben ser lisos, duraderos, fáciles de limpiar y no absorbentes; y no deben tener agujeros, grietas ni otros daños.

### ILUMINACIÓN

Las bombillas deben estar protegidas, revestidas o ser resistentes a las roturas.

### FREGADEROS

El personal de los camiones de comida necesita un suministro constante de agua para la limpieza y desinfección y para lavarse las manos al preparar y servir la comida. Un calentador de agua debe tener un tamaño suficiente según las necesidades de uso del agua, y debe suministrar agua caliente de al menos 110 grados.

Un lavamanos designado debe estar equipado con agua caliente (100 grados F como mínimo) mediante una válvula mezcladora o un grifo combinado y tener jabón para lavarse las manos y toallas de papel. En el lavamanos debe haber un cartel que recuerde a los empleados que deben lavarse las manos. Se requiere un fregadero de tres compartimentos con escurridores para lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios. Los fregaderos deben ser lo suficientemente grandes para acomodar el utensilio o parte del equipo más grande que se use.

### DEPÓSITO DE AGUA

Se requiere que los sistemas de agua estén completamente cerrados e inclinados hacia una salida que permita un drenaje completo. El agua debe obtenerse de una fuente pública de agua potable o de un pozo privado, si el pozo se analiza al menos una vez al año, para detectar nitratos y coliformes y que tenga unos niveles aceptables. La entrada deberá tener un diámetro de  $\frac{3}{4}$  de pulgada o menos y debe tener una conexión para manguera de un tamaño o tipo que impida su uso para cualquier otro propósito. Si hay, el conducto de ventilación del tanque de agua deberá apuntar hacia abajo y estar cubierto con una rejilla de malla aprobada. El tanque debe desinfectarse entre períodos largos de uso. La manguera que se use para llenar el tanque de agua debe ser apta para usar con alimentos. El tamaño del tanque de agua potable debe tener la capacidad suficiente para una jornada completa de preparación y servicio de comida, y limpieza.

## **TANQUE DE RETENCIÓN DE DESECHOS**

El tanque de retención de desechos debe tener una capacidad 15% mayor que el tanque de almacenamiento de agua, estar inclinado hacia un desagüe de 1 pulgada de diámetro o más, y estar equipado con una válvula de cierre. El tanque de retención de desechos líquidos debe ser un 15% más grande que el tanque de agua potable, a prueba de fugas y estar instalado de forma permanente. Se deben tener instalaciones cubiertas para los desechos sólidos. Los desechos de aguas residuales/líquidos deben eliminarse mediante un sistema de alcantarillado sanitario aprobado. Los desechos de aguas residuales/líquidos no pueden eliminarse en los desagües de la calle, en el suelo, etc.

## **MOSTRADORES, TABLEROS DE MESA**

Los mostradores y tableros de las mesas deben ser lisos, no absorbentes, fáciles de limpiar y estar en buen estado.

## **ALMACENAMIENTO**

Los alimentos deben almacenarse en un lugar que los proteja de la suciedad, las fugas desde áreas superiores, el abuso de la temperatura o cualquier otro tipo de contaminación.

Si el camión no va a volver a un economato, en la construcción y el funcionamiento del camión se debe considerar un almacenamiento adecuado para los alimentos y el equipo.

## **EQUIPO DE REFRIGERACIÓN**

Recomendamos el uso de equipos de refrigeración comerciales aprobados por la NSF debido a su capacidad de recuperación rápida; sin embargo, se aprueban los refrigeradores capaces de mantener los alimentos a 41 grados F o menos, y enfriar los alimentos rápidamente cuando corresponda. Los congeladores deben mantener los alimentos congelados. Es necesario tener termómetros en todos los calentadores y unidades de frío.

## **EQUIPO DE COCCIÓN/CONSERVACIÓN DE CALOR**

Recomendamos equipos comerciales de cocción y conservación de calor aprobados por la NSF; sin embargo, también pueden aprobarse estufas, hornos, mesas de vapor, etc., capaces de cocinar o conservar los alimentos a temperaturas seguras (conservación en caliente a 135 grados F como mínimo para el control de tiempo/temperatura para alimentos seguros).

Si se preparan comidas en el exterior, los alimentos deben estar protegidos de la contaminación (incluyendo un techo que cubra las áreas de preparación) y el suelo debe estar cubierto o protegido de otro modo de derrames de alimentos y suciedad – se sugieren tapetes de hormigón o de goma.

Se debe usar y calibrar regularmente un termómetro digital o de sonda con dial para garantizar la obtención y la conservación de las temperaturas adecuadas de los alimentos. Si el termómetro es de sonda con dial, debe tener un rango de 0-220 grados F y estar en incrementos de 2 grados F.

Todos los alimentos deben ser de una fuente aprobada y estar preparados en un establecimiento con licencia. Las comidas preparadas en una casa particular no pueden venderse ni servirse desde los camiones de comida.