



Oregon Health Authority
Food, Pool and Lodging, Health and Safety Section

UNIDADES MÓVILES DE ALIMENTOS:
GUÍA OPERACIONAL

Pautas para el servicio de alimentos

(MOBILE FOOD UNIT OPERATION GUIDE)

(Guidelines for Food Service)

DEPARTAMENTO DE SERVICIOS HUMANOS DE OREGON

Unidades móviles de alimentos

Guía operacional

Oregon Health Authority

Mobile Food Unit Operational Unit

¿PREGUNTAS? Póngase en contacto con el departamento de salud de su condado para más información respecto a las unidades móviles. Los números telefónicos correspondientes a su condado se encuentran en la página 4.

Oregon Health Authority
Foodborne Illness Prevention Program
800 NE Oregon Street, Suite 640
Portland, OR 97232

www.healthoregon.org/foodsafety

Rev 10/17

Índice

BASE DE OPERACIONES	1
¿QUÉ ES UNA UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS?.....	2
¿CÓMO SE CLASIFICAN LAS UNIDADES MÓVILES DE ALIMENTOS?.....	2
DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS CONDADOS	4
COMO OBTENER LA LICENCIA PARA SU UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS	4
CERTIFICADOS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.....	4
ACTIVIDADES PERMITIDAS FUERA DE LA UNIDAD.....	5
PERSONA A CARGO (PAC).....	6
LOS EMPLEADOS ENFERMOS NO DEBEN PRESENTARSE A TRABAJAR.....	6
INSTALACIONES PARA LAVARSE LAS MANOS	7
FUENTES DE ALIMENTOS	7
FUENTES DE AGUA.....	8
ALIMENTOS CON POTENCIAL DE RIESGO (EN INGLÉS, 'PHF')	8
TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS	9
TERMÓMETROS.....	10
LAVADO DE TRASTES	11
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	11
PROTECCIÓN GENERAL DE ALIMENTOS	11
DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS CONDADOS	11

Guía operativa para unidades móviles de alimentos

Resumen de las Reglas de Sanidad de Alimentos relacionadas a las unidades móviles de alimentos.

El objetivo de la Guía Operacional para las Unidades Móviles de Alimentos es ayudarle a preparar y operar su unidad móvil de alimentos en una forma higiénica. Al centrarse en las prácticas críticas de seguridad de alimentos, usted reducirá la posibilidad de generar enfermedades transmitidas por la comida. Si bien el presente documento contiene cierta información detallada respecto a las reglas para la construcción y el funcionamiento de las unidades móviles de alimentos, éste no incluye todos los requisitos para su unidad. A menos que se indique lo contrario, se proporcionan las secciones de las Reglas de Sanidad de Alimentos y de las Reglas Administrativas de Oregon (OAR) 333-150-0000 para que pueda obtener los requisitos específicos de las reglas. Puede usted consultar las Reglas de Sanidad de Alimentos de Oregon en el respectivo sitio de Internet: www.healthoregon.org/foodsafety.

Póngase en contacto con el Departamento de Salud de su Condado lo más pronto que pueda durante su proceso de planeación. Determine cuál es el condado en el que operará su unidad móvil de alimentos y póngase en contacto con la oficina que maneja el Programa de Salud Ambiental de ese condado (vea la pág. 4, al reverso de esta guía, o en la página de Internet correspondiente).

Base de operaciones

Base de operaciones Las unidades móviles de alimentos se deben operar desde un restaurante, comisariato o almacén con licencia. Se puede aceptar un almacén como base de operación solamente si se venden productos preempacados (OAR 333-162-0040; OAR 333-162-0930; OAR 333-162-0940; OAR 333-162-0280; 333-162-0680).

Las autoridades reguladoras determinarán si las unidades móviles de alimentos auto-contenidas son capaces de operar sin base de operaciones. Para ello, las unidades deben contener todo el equipo y los utensilios que proporcionaría un comisariato.

¿Qué es una unidad móvil de alimentos?

Una unidad móvil de alimentos es cualquier vehículo autopropulsado, o de remolque o que se pueda empujar o arrastrar por una acera, calle, autopista o canal. Se pueden preparar o procesar alimentos en este vehículo y el mismo se usa para vender y despachar alimentos al consumidor final. No existen límites para el tamaño de las unidades móviles de alimentos, pero estos deberán cumplir con los siguientes requisitos básicos:

- Las unidades móviles deben poderse mover en todo momento durante su operación. Asimismo, la unidad debe contar con ruedas en todo momento (excepto las embarcaciones) (Sección 1-201.10).
- La unidad y todas sus operaciones y equipos deben estar integrados. Existen tres excepciones que se pueden permitir siempre y cuando se cumplan ciertas condiciones específicas. Dichas excepciones se discutirán más adelante en la página 5 del presente documento.

¿Cómo se clasifican las unidades móviles de alimentos?

Existen cuatro tipos de unidades móviles de alimentos. La clasificación de las unidades móviles de alimentos se basa en los menús. Una unidad móvil de alimentos puede servir elementos del menú correspondientes a su número de clasificación o a un número inferior (véase la Tabla 1). Por ejemplo, una unidad de la Clase III puede también vender artículos permitidos bajo las Clases II y I (OAR 333-162-0020(2)).

- Clase I** Estas unidades solamente pueden vender alimentos intactos, empacados y bebidas sin riesgos potenciales. No se permite realizar ningún tipo de preparación o ensamblaje de alimentos o bebidas en estas unidades. Las bebidas sin riesgos potenciales se pueden despachar desde urnas cubiertas o máquinas expendedoras. No se permite despachar hielo.
- Clase II** Estas unidades pueden servir los alimentos permitidos bajo la Clase I, así como contar con áreas de exhibición y retención calientes y frías en las cuales se pueden exhibir alimentos no empacados. No se permite el autoservicio de alimentos no empacados por parte de los clientes. No se permite la preparación, ensamblaje o cocción de alimentos en esta unidad.
- Clase III** Estas unidades pueden servir cualquier artículo alimenticio permitido bajo la Clase II y pueden cocinar, preparar y ensamblar artículos de alimentos en la unidad. Sin embargo, en estas unidades no se permite cocinar alimentos crudos provenientes de animales.
- Clase IV** Estas unidades pueden ofrecer un menú completo.

Tabla 1: Requisitos y limitaciones generales de las unidades móviles de alimentos

Requisitos	Clase I	Clase II	Clase III	Clase IV
Se requiere suministro de agua	No	Sí	Sí	Sí
Se requiere sistema para lavarse las manos	No	Sí – Mínimo cinco (5) galones ¹	Sí - Mínimo cinco (5) galones ¹	Sí - Mínimo cinco (5) galones ¹
Se requieren tinajas para lavado de trastes	No	No ²	Sí ²	Sí - Mínimo treinta (30) galones ²
Se permite ensamblaje o preparación	No	No	Sí	Sí
Se permite cocinar	No	No	Sí ³	Sí
Se permite la operación de asadores	No	No	Sí - Recalentado de alimentos completamente cocidos ⁴	Sí
Se requiere sanitario	Sí	Sí	Sí	Sí
Ejemplos:	Sándwiches preempacados/Soda servida	Servicio de artículos de alimentos no empacados	Café Express 'Hot Dogs'	Sin limitaciones al menú

1 El sistema para lavarse las manos debe contar con plomería que proporcione circulación de agua caliente y fría.

2 Debe proporcionar un mínimo de 30 galones de agua para el lavado de los platos o el doble de capacidad de los fregaderos de tres compartimientos, de ser necesario.

3 Sólo se pueden cocinar alimentos que no constituyan riesgos potenciales en estado crudo (arroz, pasta, etc.).

4 En las unidades de la Clase III, los asadores deben estar integrados a la unidad y sólo se pueden usar para impartir sabor.

Departamentos de Salud de los condados

Anticípese a ponerse en contacto con la oficina a cargo de los programas de salud ambiental del Departamento de Salud durante su proceso de planificación. Determine en qué condado operará su unidad móvil. También puede consultar la información del programa de salud ambiental del condado en la página de Internet:

<http://public.health.oregon.gov/ProviderPartnerResources/LocalHealthDepartmentResources/Pages/lhd.aspx>.

Baker	541-473-5186	Lake	541-947-6045
Benton	541-766-6841	Lane	541-682-4480
Clackamas	503-655-8384	Lincoln	541-265-4127
Clatsop	503-325-8500	Linn	541-967-3821
Columbia	503-397-4651	Malheur	541-473-5186
Coos	541-751-2400	Marion	503-588-5346
Crook	541-447-8155	Morrow	541-278-6394
Curry	541-425-7545	Multnomah	503-988-3400
Deschutes	541-322-7400	Polk	503-623-9237
Douglas	541-440-3574	Sherman	541-506-2600
Gilliam	541-506-2600	Tillamook	503-842-3943
Grant	541-575-0429	Umatilla	541-278-6394
Harney	541-573-2271	Union	541-962-8818
Hood River	541-387-6885	Wallowa	541-426-4848
Jackson	541-774-8206	Wasco	541-506-2600
Jefferson	541-475-4456	Washington	503-846-8722
Josephine	541-474-5325	Wheeler	541-763-2725
Klamath	541-883-1122	Yamhill	503-434-7525

Como obtener la licencia para su unidad móvil de alimentos

Se requiere contar con una licencia. Antes de que se otorgue una licencia a una Unidad móvil de alimentos, ésta debe pasar por un plan de revisión ante el Departamento de Salud Ambiental local. Asimismo, antes de concederse la licencia, pudiera requerirse la aprobación de otras dependencias. Estas incluyen, pero no están limitadas a: Planeación (zonificación), Códigos de construcción (estructural, eléctrica, de plomería), Bomberos y demás autoridades de la ciudad o del condado (OAR 333-162-0880).

Certificados en preparación de alimentos

Todos los trabajadores de alimentos deben obtener un certificado en la preparación de éstos. Para más información sobre cómo obtener dicho certificado, comuníquese con el Departamento de Salud de su condado o consulte el sitio de Internet, en www.healthoregon.org/foodsafety/cert.shtml (OAR 333-175-0000).

Actividades permitidas fuera de la unidad

Todas las operaciones y equipo deben ser parte integral de la unidad móvil de alimentos, a menos que sus actividades propuestas cumplan con una de las tres excepciones y que se cumplan ciertas condiciones específicas. Tales excepciones son tres: el uso de un asador, proporcionar asientos a los clientes y contar con almacenamiento auxiliar.

Asador Una unidad de Clase III puede usar un asador para impartir más sabor a los alimentos de origen animal –completamente cocidos – antes de conservar los alimentos calientes o justo antes de servirlos. El asador no se podrá usar para conservar los alimentos ni para ningún otro uso distinto al previamente descrito. En una unidad de Clase III, el asador debe estar integrado a la misma (OAR 333-162-0020(3)).

Una unidad móvil de alimentos de la Clase IV solamente puede usar un asador cuando:

- Esté colocado muy próximo a la unidad móvil de alimentos
- El asador se use solamente para cocinar. El procesamiento, división, preparación o ensamblaje de los alimentos se deberá realizar en el interior de la unidad móvil de alimentos.
- Se debe proporcionar un sistema para lavarse las manos junto al asador

Asientos para los clientes Los operadores pueden proporcionar asientos a los clientes si existen instalaciones sanitarias dentro de un límite de un cuarto de milla, o a una distancia de menos de cinco minutos a pie de la unidad móvil de alimentos. Los sanitarios deben contar con servicio para lavarse las manos con agua corriente caliente y fría, jabón, y toallas de papel o secador de aire (OAR 333-162-0020(4)).

Almacenamiento auxiliar Se puede proporcionar almacenamiento auxiliar en caso que éste de limitare al almacenamiento de recipientes impermeables, no absorbentes y cubiertos almacenados de que se prevenga la contaminación o la infestación. El almacenamiento auxiliar habrá de limitarse a las cantidades que se puedan usar durante la operación de un día. No se podrán desempeñar tareas de autoservicio, ensamblaje o preparación dentro del lugar de almacenamiento auxiliar (OAR 333-162-0020(5)).

Requisitos de sanidad de los alimentos

Persona a cargo (PAC)

Una persona deberá estar a cargo de su unidad móvil a lo largo de todo el horario de operación. Dicha persona tiene la responsabilidad de conocer todas las reglas de sanidad de alimentos y los procedimientos dentro de su unidad. Debe ser capaz de proporcionarles a los empleados toda la información necesaria para desempeñar su trabajo. La persona a cargo (PAC) debe informar a los empleados que deben notificarle a él o a ella cuando un empleado padezca de fiebre, dolor de garganta o síntomas gastrointestinales como vómito, diarrea o náuseas. La PAC tendrá la autoridad para enviar a un empleado a casa (Secciones 2-101.11; 2-201.12). La PAC también debe ser capaz de describir los alérgenos de los alimentos principales y los síntomas que podrían causar si un cliente tuviera una reacción alérgica.

Empleados enfermos

Cualquier persona que esté infectada con una enfermedad contagiosa, que haya vomitado, que tenga calambres abdominales o diarrea, **no** debe trabajar en el servicio alimenticio hasta que la persona esté completamente libre de dichos síntomas (Sección 2-201.11). Empleados con vómitos y diarrea sin diagnóstico no pueden volver al trabajo por lo menos 24 horas después de que los síntomas se hayan ido.

Las heridas o cortes infectados en las manos de los empleados se deben proteger con una venda a prueba de agua y con un guante desechable que no sea de látex. Las heridas o cortes infectados en otras partes del cuerpo, como los brazos, se deben proteger con vendajes secos e impermeables. El uso de guantes de látex queda completamente prohibido (Sección 3-304.15).

La persona a cargo (PAC) debe poder demostrar el conocimiento de las reglas pertinentes a la operación de servicios alimenticios. Podrá comprobar sus conocimientos mediante la obtención de su certificado de capacitación en la preparación de alimentos; no teniendo infracciones críticas (graves) o simplemente, contestando las preguntas del inspector de seguridad de alimentos. Las violaciones críticas son infracciones que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos. Para mayores detalles de cómo obtener el certificado para la preparación de alimentos, consulte la página de Internet: www.healthoregon.org/foodsafety.

Los empleados enfermos no deben presentarse a trabajar

Instalaciones para lavarse las manos

Cuándo y cómo lavarse las manos Las instalaciones para lavarse las manos deben contar con agua corriente caliente, dispensador de jabón, toallas desechables de papel y un cesto para basura. (Secciones 6-301.11; 6-301.12; 6-301.20; 6-302.11).

Una unidad móvil de la Clase II, III y IV debe contar con plomería que proporcione circulación de agua caliente y fría.

La limpieza de las manos es de suma importancia cuando se trabaja con alimentos y bebidas. La limpieza de las manos elimina los microorganismos que se sabe provocan enfermedades transmitidas por los alimentos. Los trabajadores de servicios alimenticios deben lavarse las manos entre cada actividad, así como después de preparar carnes crudas y en cualquier momento en que las manos se puedan contaminar. La mejor manera de lavarse las manos es restregarlas durante unos 20 segundos con agua corriente tibia y jabón. Enjuáguese y séquese las manos con toallas de papel (Secciones 2-301.12; 2-301.14; 2-301.15).

Se requiere de un lavado de manos doble siempre que se entre a la unidad después de ir al sanitario, después de fumar y cada vez que se contaminen las manos con fluidos corporales. Para el lavado de manos doble es necesario formar espuma al frotar el jabón con las manos y agua tibia durante aproximadamente 20 segundos, luego enjuagar y repetir una segunda vez. Séquese las manos con una toalla de papel. El lavado de manos doble evita la propagación de enfermedades que pudieran tener los trabajadores aunque aún no sean evidentes los síntomas (Sección 2-301.13).

Fuentes de alimentos

Todo producto alimenticio debe estar completamente libre de descomposición, microorganismos, químicos tóxicos u otras sustancias nocivas que pudieran enfermar a la gente. Todo producto de alimento debe prepararse, almacenarse, manejarse o exhibirse de manera que sea sano y seguro al ingerirse (Secciones 3-201.11 a 3-201.17).

No se permiten los alimentos enlatados o procesados en casa. Todos los alimentos se deben preparar en la unidad o los debe suministrar una fuente aprobada. Los alimentos preparados en casa no se deben almacenar en la unidad ni se deben servir al público. La única alternativa para preparar los alimentos fuera de la unidad es prepararlos en un lugar aprobado y con licencia, como en un comisariato.

Fuentes de agua

Toda el agua que se use en la unidad móvil de alimentos debe provenir de un sistema público de agua aprobado. La unidad móvil de alimentos puede también utilizar agua embotellada comercialmente (Secciones 5-1; 5-2; 5-3).

Alimentos con potencial de riesgo (en inglés, 'PHF')

Los alimentos con potencial de riesgo son:

- Los alimentos de origen animal (crudos o cocidos)
- Productos de plantas cocidas
- Brotes de semillas crudas, cortar los melones, mezclas de ajo y aceite, cortar los vegetales de hojas verdes y los tomates

Ejemplos: hamburguesas, tacos, 'hot dogs', espagueti, 'chili', arroz cocido, papas cocidas y frijoles cocidos (Sección 1-201.10).

Temperatura de los alimentos

Retención en frío y en caliente Los alimentos con potencial de riesgo deben almacenarse en frío a 41°F /5°C o a menor temperatura, o mantenerlos calientes a 135°F/60°C o a mayor temperatura. Las temperaturas entre 41°F /5°C y 135°F /57°C fomentan un rápido crecimiento de las bacterias que puede enfermar a la gente. Use equipos con capacidad para mantener los alimentos calientes (135°F/57°C o mayor temperatura). Las llamas abiertas suelen fallar y apagarse. Cerciérese que el equipo funcione debidamente y que pueda mantener los alimentos calientes en todo momento (Secciones 3-501.11 a 3-501.19).

Use refrigeradores o hielo para almacenar los alimentos fríos (a 41°F/ 5°C). El hielo debe provenir de una fuente aprobada . Todos los recipientes deben poder drenar el agua del hielo derretido (como una hielera con aislamiento térmico y con tapón de drenaje). Tenga suficiente hielo disponible para mantener los alimentos rodeados de hielo durante el horario de atención.

Marcado de fechas Marque los alimentos listos para comerse que sean potencialmente peligrosos y que se vayan a conservar durante más de 24 horas a 41° F (5° C) con una fecha de caducidad de 7 días contados a partir de la fecha de preparación.

Cómo descongelar los alimentos Los alimentos se pueden descongelar bajo refrigeración, bajo agua fría corriente o en un horno de microondas si se van a cocinar de inmediato.

Enfriamiento La mejor manera de conservar los alimentos con seguridad es prepararlos frescos cada día, justo antes de servirlos. Si tiene alimentos sobrantes o preparados con anticipación, debe enfriarlos de 135°F/57°C a 70°F/21°C en un lapso de dos horas. Luego debe enfriar el alimento de 70°F/21°C a 41°F/5°C en un lapso de cuatro horas. Si el alimento no alcanza los 70°F/21°C en

un lapso de dos horas, debe recalentar el alimento a 165°F/74°C e iniciar el proceso de enfriamiento de nuevo o puede servirlo inmediatamente o mantenerlo caliente hasta que el alimento se sirva. Si se demora más de cuatro horas para que la temperatura del alimento baje de 70°F/21°C a 41°F/5°C, entonces habrá que desecharlo. Consulte el manual de manipulación de alimentos para más información o visite la página de Internet: www.healthoregon.org/foodsafety.

Cocción Los productos crudos de origen animal se deben cocinar a las siguientes temperaturas (Secciones 3-401.11 a 3-401.13):

- Aves, carnes rellenas, pescados rellenos y pastas rellenas a 165°F/74°C
- Carne de res molida y otras carnes molidas a 155°F/68°C
- Cerdo, huevos, pescados y demás alimentos potencialmente peligrosos a 145°F/63°C

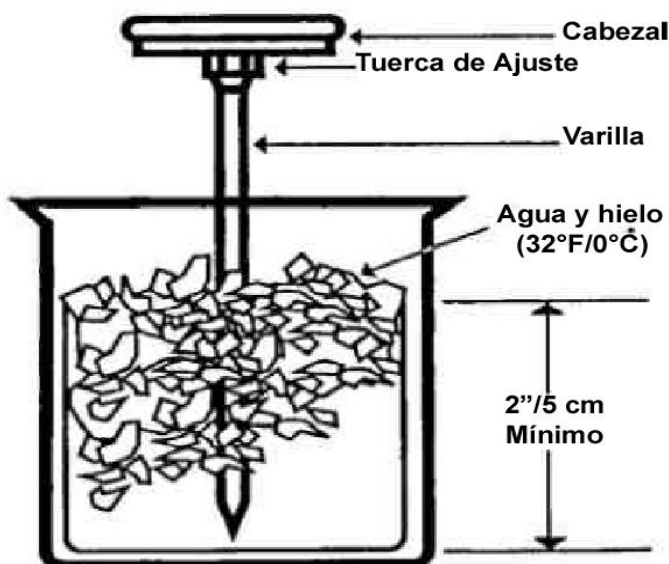
Un asesor del consumidor será necesario para las instalaciones que sirven productos de origen animal crudos o semi cocidos, tales como "hamburguesas cocidas a la orden".

Recalentamiento Todos los alimentos potencialmente peligrosos que se hayan cocido y luego enfriado, deberán recalentarse a al menos 165°F/74°C dentro de las dos horas anteriores a ser colocados en retención caliente (Sección 3-403.11).

Termómetros

Se requiere usar termómetro de sonda o con varilla metálica con un rango de temperaturas de 0°F/-18°C a 220°F/104°C para tomar la temperatura de los alimentos cuando sean conservados calientes, fríos o cuando se cocinen productos crudos de origen animal. Limpie y desinfecte el termómetro antes de cada uso (Secciones 4-203.11; 4-502.11). Una sonda de pequeño diámetro es necesaria para medir la temperatura de los alimentos delgados, tales como hamburguesas y filetes de pescado.

Es importante asegurarse de que el termómetro esté funcionando correctamente. Una manera sencilla de verificarlo es llenando un recipiente con hielo molido y agregar suficiente agua hasta que quede medio derretido. Coloque la varilla del termómetro en la suspensión de agua con hielo y espere 30 segundos, hasta que el marcador deje de variar. La medición debe indicar 32°F/0°C. Si se lee algo distinto, ajuste la tuerca hexagonal manteniendo la varilla en la suspensión hasta que indique 32°F/0°C. Con los termómetros digitales, consulte las instrucciones del fabricante para ver cómo ajustar el instrumento.



Los refrigeradores deben contar con termómetros para confirmar que la temperatura se esté manteniendo a 41°F/5°C (Sección 4-204.112).

Lavado de trastes

Se debe usar una lavadora de platos comercial o un fregadero de tres compartimientos para lavar, enjuagar y desinfectar todo el equipo y los utensilios. Si se usa un fregadero de tres compartimientos, lave el equipo y utensilios con una solución de jabón en agua caliente, luego enjuague con agua caliente y sumerja en desinfectante y deje secar al aire. El desinfectante se puede preparar diluyendo de 50 a 100 ppm de blanqueador de cloro o 200 ppm de amonio cuaternario. Use tiras de prueba hechas para el desinfectante que esté utilizando. Las tiras de prueba aseguran que el desinfectante ha sido mezclado de acuerdo a las indicaciones del fabricante (Capítulo 4).

Para aquellas unidades que no cuentan con equipo para lavado de platos, se pueden usar diferentes utensilios de limpieza para reemplazar todos aquellos que se hayan utilizado durante cuatro horas o que se hayan caído o contaminado.

Limpieza y desinfección

Limpie y desinfecte las superficies que entran en contacto con los alimentos cuando pase de preparar alimentos crudos a la preparación de alimentos listos para consumirse. Las superficies que entran en contacto con los alimentos se deben lavar, enjuagar y desinfectar como se hace en el lavado de platos. Las toallas de limpieza deben almacenarse en una solución desinfectante después de cada uso. Las toallas de limpieza que se usan para limpiar aquellas áreas que han tenido contacto con productos crudos de origen animal deben almacenarse en un recipiente con desinfectante separado de todos los demás desinfectantes (Sección 3-304.14).

Protección general de alimentos

- Almacene los alimentos y los utensilios por encima del nivel del piso. Almacene los alimentos solamente en recipientes aptos para alimentos. Proteja los alimentos y utensilios del polvo y otros contaminantes (Secciones 3-305.11; 4-1).
- Almacene los químicos como los blanqueadores líquidos y detergentes por debajo de los alimentos y utensilios y por separado de éstos. Rotule clara y debidamente todos los recipientes de productos químicos (Sección 7-2).
- Mantenga toda la basura en recipientes herméticos con tapa (Sección 5-5)
- Deseche debidamente el agua residual por el drenaje (Sección 5-4)
- Proteja los alimentos contra insectos y roedores (Secciones 6-202.15; 6-501.111; 6-501.11)