



Guía de Revisión de Planos Para Las Unidades Móviles de Alimentos y Unidades De Apoyo Móviles

Para operar una unidad móvil de alimentos (MFF por sus siglas en ingles) o una unidad de apoyo Mobil (MSU por sus siglas en ingles) en el Condado de Ventura se requiere un Permiso de Salud valido. Se podría requerir que se presenten y se aprueben planos antes de que el Permiso de Salud se otorgue (vea IV). Después de que los planos son aprobados, se debe hacer una cita para la inspección final y la otorgación del permiso con el inspector especializado en la revisión de planos. Traiga el vehiculo al estacionamiento G de 3-horas, ubicado en el Complejo del Centro de Gobierno del Condado, 800 S. Victoria Avenue, Ventura. El mostrador de servicio al publico de la División de Salud Ambiental (EHD por sus siglas en ingles) esta ubicado en el tercer piso del Edificio de Administración. El costo del permiso se debe pagar y las formas acompañantes se deben de completar en el mostrador antes de la inspección. Para más información póngase en contacto con EHD al 805/654-2437.

I. Definiciones

- A. **Ensamblaje** significa el reunir una colección de partes.
- B. **Transporte Auxiliar** significa un medio de transporte usado en conjunción con un MFF.
- C. **Proveeduría** significa un establecimiento en donde se le da servicio al MFF o MSU en donde cualquiera de las siguientes actividades ocurren:
 - 1. Alimentos, recipientes, contenedores, o provisiones son almacenados.
 - 2. Alimentos son preparados o empaquetados para venta o servicio en otro lugar.
 - 3. Utensilios son lavados.
 - 4. Desperdicios líquidos o sólidos son desechos, o donde se obtiene agua potable.
- D. **Transporte** significa un medio de transporte: vehiculo, carrito.
- E. **Compartimiento de Alimentos** significa un espacio completamente encerrado con todas las siguientes características:

1. El espacio es definido por una barrera física para proporcionar protección contra el ambiente y debe completamente encerrar todo alimento, superficies de contacto con alimentos, y el área en donde se manejan los alimentos.
2. Todos los accesos a las aberturas deben estar equipados con cerradores que sellen completamente, o una o mas barreras alternativas que protejan efectivamente los alimentos contra la contaminación y que faciliten el manejo seguro de los alimentos y al mismo tiempo reduzcan a un mínimo la exposición de los alimentos al ambiente.
3. El compartimiento debe ser construido de materiales que no sean tóxicos y que sean lisos, fáciles de limpiar y durables. El compartimiento debe ser construido de tal manera que facilite el limpiar el interior y exterior del compartimiento.

F. **Preparación Limitada de Alimentos** significa preparación de alimentos que esta limitada a una o mas de las siguientes actividades:

1. Calentar, freír, hornear, rostizar, hacer palomitas, mezclar/licuar, o ensamblar alimentos no empaquetados.
2. Dispensar bebidas no potencialmente peligrosas.
3. Rebanar y partir alimentos sobre una superficie de cocinar caliente y solo durante el proceso de cocción.
4. Cocinar y sazonar por orden.

Preparación Limitada No Incluye lo Siguiete:

1. Rebanar y partir alimentos al menos que sea sobre una superficie de cocinar caliente.
2. Descongelar alimentos.
3. Enfriar alimentos cocinados.
4. Moler ingredientes crudos o alimentos potencialmente peligrosos.
5. Recalentar alimentos para manutención caliente.
6. Lavar alimentos.
7. Cocinar alimentos potencialmente peligrosos para uso después.

G. **Unidad móvil de Alimentos (MFF)** significa cualquier vehiculo que se use en conjunción con una proveeduría u otro establecimiento de comida aprobado y de donde se venden o se distribuyen alimentos al por menor. MFF no incluye un "transportador" que se usa únicamente para transportar alimentos empaquetados de un establecimiento de comida aprobado al consumidor o a otro establecimiento de comida.

H. **Unidad de Apoyo (MSU)** significa un vehiculo, usado en conjunción con una proveeduría que circula al MFF y le da servicio como sea necesario para volver a llenar las provisiones, incluyendo alimentos y agua potable y el limpiar el interior de la unidad, y el desechar los desperdicios líquidos y sólidos.

- I. **Unidad móvil de Alimentos Ocupable (OMFF)** significa un MFF completamente encerrado que es ocupado durante horas habituales de negocio. Toda la preparación de alimentos, excepto preparación limitada de alimentos, se debe de llevar acabo dentro de un OMMF.
- J. **Portátil** significa equipo que se puede levantar y mover fácilmente o que tiene conexiones de utilidad que son diseñadas para ser desconectadas o que son lo suficientemente largas para permitir que el equipo se mueva para limpiar, y que no exceda 80 libras (36kg) de peso.
- K. **Porcionar** significa el dividir en porciones: abstraer de algo entero.
- L. **Alimentos Pre-empaquetados** significa cualquier alimento procesado, propiamente etiquetado y pre-empaquetado para prevenir cualquier contacto directo de un humano con el alimento desde el momento que es distribuido por el fabricante, y que es preparado en un establecimiento aprobado.
- M. **Unidad de Refrigeración** significa una unidad mecánica que extrae calor de un área por medio de liquidación y evaporación de un fluido por uso de un compresor, flama, o dispositivo termoeléctrico, y que incluye un dispositivo mecánico de control termostático que regulariza el aire que se introduce dentro de un área encernadada para asegura que el aire este por debajo de la temperatura requerida para almacenamiento de alimentos potencialmente peligrosos.
- N. **Sellar Completamente** significa la fabricación de las juntas en una forma que selle completamente y que el espacio no exceda 1/64 de una pulgada (.04 cm).
- O. **Transportador** significa un vehiculo que se usa únicamente para trasportar alimentos de un fabricante, distribuidor, establecimiento de comida aprobado al consumidor o a otro establecimiento de alimentos que conduce ventas al por menor.
- P. **Vehiculo** significa un método de cargar o transportar algo: transporte.

II. **Operación de un Proveeduría- Limpieza y Servicio**

- A. MFFs deben operar en conjunción con una proveeduría, MSU, u otro establecimiento aprobado por esta División.
- B. MFFs deben ser almacenados en o dentro de una proveeduría u otro sitio aprobado por esta División para así proporcionar protección contra condiciones no higiénicas.

- C. MSUs deben ser operados y almacenados en una proveeduría designada y son sujetos a obtener Permiso de Salud y la revisión de planos. MSUs deben reportarse diariamente a la proveeduría u otro establecimiento aprobado para servicio, limpieza, y almacenamiento.
- D. MFFs deben reportarse diariamente a la proveeduría u otro establecimiento aprobado, al menos que se les de servicio con un MSU, o si están operando en un evento comunitario. Se le debe dar servicio de mantenimiento y limpieza a cada MFF por lo menos una vez por día.

III. Certificación De Seguridad de Alimentos

MFFs que preparen, manejen, o sirvan alimentos potencialmente peligrosos, no empaquetados, deben proporcionar verificación que al menos una persona (dueño o empleado) ha tomado y pasado exitosamente un examen certificado en seguridad de alimentos. Una misma persona certificada no puede representar más de un establecimiento o MFF.

IV. Presentación de Planos

- A. Dos copias de los planos son requeridos para cualquier MFF, MSU o transporte auxiliar de fregaderos nuevo o remodelado, antes de ser construido o si el dueño lo ha adquirido ya construidos. Igualmente, se podría requerir planos cuando hay un cambio en el menú de un MFF ya con permiso. MFFs, MSUs o transportes auxiliares que hayan obtenido un permiso de salud anteriormente en este condado podrían ser aceptados sin presentar planos si es que se determina aceptable por esta División.
- B. Se debe de presentar planos completos, fáciles de leer y dibujados a escala. Los dibujos deben mostrar los 4 lados y la parte de arriba y de abajo del MFF o MSU y deben de incluir un diagrama de la plomería. La ubicación y descripción de todo lo siguiente debe estar incluido en los planos:
 - 1. Tanque del agua potable (indique el volumen y dimensiones, longitud x anchura x profundidad).
 - 2. Entradas del agua potable (tipo indicado).
 - 3. Líneas para el desagüe del agua.
 - 4. Tanques para el agua sucia (indique el volumen y dimensiones, longitud x anchor x profundidad).
 - 5. Válvulas de drenaje del tanque del agua sucia.

6. Dispositivos para prevenir que se reverse el flujo del agua.
7. Calentones del agua (indique el tipo y tamaño en galones).
8. Lavamanos y fregadero para lavado de utensilios (longitud X anchura X profundidad).
9. Toda la plomería asociada.
10. Cada pieza del equipo para servicio de alimentos y su ubicación.
11. Especificaciones del equipo, indicando el nombre del fabricante, el tipo y número del modelo debe ser indicado ya sea separado o en los planos. Incluya el peso de pieza del equipo.
12. Los recipientes para el hielo (indique el volumen y dimensiones, longitud x anchor x profundidad).
13. Plan de acabado indicando el material específico usado para todas las superficies en contacto con los alimentos, mostradores, compartimientos de alimentos, paredes, pisos y techo.
14. Compartimientos de los alimentos y las puertas en la posición abierta.
15. Líneas eléctricas y de gas.
16. Todos los otros detalles de los componentes (como los utensilios, inserciones de charolas, insolaciones, mostradores, anaqueles, áreas de almacenamiento, áreas de preparación de alimentos, etc.).
17. Identifique el MFF o MSU con el nombre del negocio (por lo menos 3 pulgadas de alto), la ciudad, estado, y zona postal del dueño del permiso (por lo menos 1 pulgada de alto); y si el nombre del dueño del permiso es diferente al nombre del negocio, incluya también el nombre del dueño del permiso (por lo menos 1 pulgada de alto). Las letras deben ser indicadas permanentemente en le exterior de un lado de la unidad (si no es motorizado) y en ambos lados (si es motorizado).
18. Tipo y ubicación del equipo para protección contra incendios.
19. Fuente para el poder eléctrico (indique el tamaño).
20. Ventilación mecánica para las unidades con equipo para cocinar (debe cumplir con los requisitos del Código Uniforme Mecánico).
21. Tamaño y ubicación de las ventanas de servicio.

- C. Los siguientes artículos deben acompañar los planos:
1. Una carta de acuerdo de la proveeduría, si es disponible, debe acompañar los planos (de otra manera, esta carta debe ser presentada el día de la inspección final).
 2. Menú – lista de los alimentos que se prepararán y venderán de la unida.
 3. Procedimientos de manejo de alimentos y de limpieza de las superficies en contacto con comida y del equipo y utensilios de comida para aquellos MFFs que no estén completamente encerrados.

V. Requisitos de Construcción

- A. Las superficies del MFF deben de ser de material liso, durable, lavable, y resistente al agua. Debe de estar libre de cortaduras, grietas o aberturas en donde se puedan criar insectos o roedores. No se permite el uso de madera no sellada.
- B. Las juntas de construcción deben de ser bien selladas sin aberturas o espacios vacíos. Todo sellantes, soldadura, juntas soldadas ubicadas en áreas en contacto con los alimentos deben de ser aprobadas para uso en superficies en contacto con los alimentos. Los espacios alrededor de las pipas, conductos o mangueras que se extiendan por los gabinetes, pisos o paredes exteriores, deben de ser sellados para ser lisos y fáciles de limpiar.
- C. Todo el equipo relacionado con los alimentos, incluyendo bombas del agua, acumuladores y filtros, deben de ser certificados o clasificados para sanidad por un programa de certificación acreditado por un Instituto Americano de Estándares Nacionales (ANSI por sus siglas en inglés) (por ejemplo, NSF, ULS, ETL, ITS, CSA). En caso de la ausencia de uno de estas certificaciones, el diseño, construcción e instalación del equipo será sujeto a aprobación por esta División.
- D. Todas las instalaciones, tanques, equipo, plomería, bombas del agua y filtros deben de cumplir con los estándares referidos en el código de plomería. Las instalaciones de plomería, bombas, y filtros deben de ser instalados de acuerdo a las especificaciones del fabricante.
- E. El equipo que este ubicado separado del equipo adyacente y el espacio entre la parte de arriba del mostrador y la parte de abajo de una pieza del equipo debe proveer un espacio mínimo de 4 pulgadas de espacio no obstruido para facilitar la limpieza. El equipo que se pueda mover

fácilmente por una persona y que tiene una conexión flexible no tiene que cumplir con este requisito pero si debe cumplir con la definición de “portátil”. Todo el equipo que no cumpla con la definición de “portátil” debe estar fijamente instalado en el MFF, excepto los lavavajillas y fregaderos para lavar utensilios ubicados en un transporte auxiliar.

F. Iluminación y Suministro de Electricidad

1. Los focos y tubos de luz deben de ser cubiertos y completamente encerrados dentro de protectores de plástico de seguridad o algo equivalente.
2. Las instalaciones de luz deben de ser instaladas de tal manera que no constituyan un peligro al personal o a materiales de alimentos.
3. Poder eléctrico adecuado debe de ser proveído para suministrar electricidad a los accesorios o aparatos eléctricos.

G. Aparatos eléctricos deben de cumplir con los estándares aplicables de “Underwriter’s Laboratory”.

H. Tanques de Agua Potable y Plomería

1. Deben de ser construidos de material aprobado para uso con alimentos y que es aprobado para la distribución de agua potable por una organización acreditada por ANSI para el uso de agua para beber.
2. Las partes interiores deben de ser lisas y libres de recesiones y grietas y debe de tener la capacidad de desaguar (vaciar) completamente.
3. Los tanques deben de ser ventilados adecuadamente para proveer un flujo apropiado. Los tubos de ventilación deben terminar en dirección abajo y deben estar cubiertos con malla de medida 16 por pulgada cuadrada (o equivalente) cuando estos tubos estén en un área protegida o por medio de un filtro protector cuando estén en áreas no protegidas contra polvo y tierra.
4. Los tanques para el agua potable deben ser lo suficientemente grandes para proporcionar el requisito mínimo de 5 galones para el lavado de manos. Los MFFs que conducirán preparación limitada de comida deben proporcionar un mínimo de 15 galones adicional para el lavado de utensilios. Para los MFFs que conducirán más que preparación limitada de comida, deben proporcionar un mínimo de 25 galones para lavar utensilios.
5. Se puede cumplir con el requisito de la capacidad de los tanques de agua con uno o con múltiples tanques de agua.

6. Las entradas del agua potable deben de ser protegidas contra la contaminación y diseñadas para prevenir la conexión a un servicio no potable (por ejemplo, un dispositivo de desconexión rápida).
7. Las entradas del agua deben de estar ubicadas por lo menos 1 pulgada por encima del desagüe.
8. Las aberturas de las pipas del desagüe deben de estar protegidas contra la entrada de polvo, insectos y otro tipo de contaminantes.
9. Los tanques para el agua potable pueden ser removibles, pero no pueden ser más grandes de 10 galones (80 libras) para ser considerados portátiles.
10. Las conexiones para los tanques del agua potable y los tanques de agua sucia deben ser de diferente color y tamaño para así eliminar la contaminación del agua potable. Las conexiones del tanque para el agua potable y las del tanque de agua sucia no pueden ser intercambiables.
11. Las mangueras para los desechos líquidos no deben ser del mismo color que las mangueras para el agua potable.
12. Si los tanques son removibles se deben marcar “potable” o “desperdicios” para eliminar alguna confusión.

I. Lavamanos:

1. El compartimiento para el lavamanos debe ser por lo menos de 9 pulgadas de largo x 9 pulgadas de ancho x 5 pulgadas de profundidad. MFFs que estén limitados al manejo de alimentos pre-empaquetados, pescados o mariscos enteros, y la distribución de bebidas no potencialmente peligrosos no requieren un lavamanos.
2. Debe estar ubicado en el lado del operador del MFF o del transporte auxiliar y no obstruido y fácil de usar. El lavamanos puede estar ubicado sobre el mostrador o debajo del mostrador que tenga acceso por lo menos de la mitad del lavamanos hasta las llaves del agua.
3. Debe estar equipado con agua caliente y fría por una llave que mezcle ambas aguas y que tenga la capacidad de proporcionar por lo menos un galón por minuto.
4. El lavamanos debe proveer agua tibia de por lo menos 100 grados Fahrenheit y no debe estar demasiado caliente que no permita el poder lavarse las manos.

5. Un dispensador de toallas de un solo uso debe estar montado adjunto al lavamanos.
6. Un dispensador de jabón para las manos debe estar montado adjunto al lavamanos.

J. Fregaderos Para Lavado de Utensilios:

1. MFFs en donde alimentos no empaquetados se cocinan, mezclan, o de otra manera se preparan, deben proporcionar un fregadero para el lavado de utensilios. Este fregadero debe estar equipado con tres compartimientos y dos escurridores integrales al fregadero. Los MFF's que no requieran el uso del fregadero para el lavado de utensilios, incluyendo aquellos que manejan alimentos no-potencialmente peligrosos y que no requieran mas preparación que el calentar, hornear, hacer palomitas de maíz, racionar, despachar de un recipiente de bulto, o el ensamblar alimentos, deben lavar y desinfectar todos los utensilios y equipo diariamente en la proveeduría aprobada u otro establecimiento de comida aprobado y debe proveer utensilios de preparación y servicio extras dentro del MFF como sea necesario para remplazar aquellos que se ensucien o se contaminen.
2. El fregadero para el lavado de utensilios debe estar ubicado en el MFF o un transporte auxiliar aprobado, en donde deben estar ubicadas todas las conexiones de utilidad.
3. Cada compartimiento del fregadero para lavar utensilios deben estar lo suficientemente grande para acomodar el utensilio mas grande pero un mínimo de 12 pulgadas de ancho por 12 pulgadas de largo por 10 pulgadas de profundidad.
4. Cada escurridor debe estar por lo menos del tamaño de uno de los compartimientos del fregadero y deben estar instalados con inclinación de por lo menos 1/8 de una pulgada por pie hacia el compartimiento del fregadero, y fabricado con un borde de por lo menos de media pulgada para prevenir que se derrame liquido sobre el piso.
5. El fregadero debe estar equipado con una llave que mezcle el agua fría y caliente y debe alcanzar a todos los compartimientos.
6. El fregadero para lavar utensilios debe proporcionar agua de por lo menos 120 grados Fahrenheit.
7. Se debe proporcionar un calentón de agua instantáneo que tenga la capacidad de proveer agua caliente de por lo menos 120 grados Fahrenheit y que este conectado al suministro de agua potable. El

calentón de agua debe operar independientemente del motor del vehículo. Se debe proporcionar agua fría de no más de 99 grados Fahrenheit. Se debe proporcionar un calentón de agua de por lo menos 3 galones de capacidad para MFFs que preparen alimentos. Un calentón de agua de por lo menos ½ galones es requerido para los MFFs aprobados para preparación limitada. (Nota: Cuando se requiera el uso de un fregadero para lavar utensilios, un calentón de solo ½ galón no proporcionara un suministro de agua caliente adecuado. Se recomienda que se utilice un calentón de agua de por lo menos 3 galones cuando se requiera un fregadero para lavar utensilios).

8. El fregadero para lavar utensilios deben estar ubicado dentro del MFF o dentro de un compartimiento completamente encerrado con puertas que sellen bien.
9. El lavamanos de estar separado al fregadero para lavar utensilios por una barrera de metal de por lo menos 6 pulgadas de alto que se extienda de la parte de atrás del escurridor hasta el frente del escurridor. Las esquinas de esta placa deben ser redondas para evitar que se corten los operadores. No se requiere esta barrera si la distancia entre el fregadero para lavar utensilios y el lavamanos es de 24 pulgadas o mas.

K. Aparatos que se Prenden con Gas:

1. Los termóstatos deben de tener un dispositivo de seguridad que apague el aparato.
2. Los tanques de propano:
 - a. Que estén ubicados dentro del MFF deben de tener por lo menos dos aberturas de ventilación en lados opuestos al nivel de la válvula del cilindro, y por lo menos una abertura al nivel del piso. Cada abertura debe de ser de por lo menos 10 pulgadas cuadradas; cubierta con malla metálica-16; y debe de ser ventilada al exterior del MFF.
 - b. El recinto debe de estar libre de cualquier fuente de ignición.
 - c. Deben de estar colocados en una manera segura y no montados sobre el parachoques. La única ubicación exterior apropiada es sobre el frente del MFF.
 - d. Deben de tener una válvula de seguridad para apagar los tanques.

3. Todo los aparatos que funcione con el uso de gas deben estar propiamente insoladas para prevenir daños / lastimaduras. Deben de cumplir con los estándares que son certificados por ANSI.
 4. La certificación debe estar ubicada por una calcomanía en el aparato.
 5. Todos los aparatos que funcionen con el uso de gas deben cumplir con los estándares de ANSI aplicables.
 6. Todo el equipo que funcione con el uso de petróleo líquido debe ser instalado de tal manera que cumpla con los estándares aplicables del departamento de bomberos, y esta instalación debe ser aprobada por las autoridades del departamento de bomberos.
- L. Compartimientos de alimentos deben de estar presentes y deben de ser de un tamaño adecuado para la operación proyectada del MFF. Un compartimiento debe estar completamente encerrado para proteger a los alimentos, superficies en contacto con los alimentos, equipo y todo el manejo de alimentos listos para consumir. Todo el proceso de alimentos debe de mantenerse dentro del compartimiento de los alimentos.
1. Puertas para los compartimientos de alimentos:
 - a. Se requieren que encierren completamente el compartimiento de los alimentos durante el transporte y mientras no se opere el MFF, y durante horas de operación y en todo momento que no esté ocurriendo preparación o servicio de alimentos.
 - b. Tienen que ser selladas completamente y a prueba de bichos (insectos y roedores).
 - c. Deben de abrir solo para afuera y no deben de doblarse, voltearse o resbalarse por encima de la parte posterior del recinto. El doblarse de lado a lado con puertas unidas con bisagras es aceptable.
 2. Deben de estar libres de líneas eléctricas o de plomería con la excepción de aquellas líneas que proveen el suministro de agua para uso en el producto.
 3. Deben de tener superficies lisas y fáciles de limpiar.
 4. Deben de encerrar completamente los recipientes del hielo donde se almacena el hielo para consumo, y deben de estar diseñados para fácil acceso.

5. Los mostradores para la preparación de alimentos deben estar ubicados dentro del compartimiento, deben proporcionar espacio adecuado para la preparación de alimentos y deben estar contruidos de material aprobado para uso con comida.
6. Deben de estar ventilados para remover el exceso de calor o vapor como sea necesario. La ventilación debe ser a prueba de bichos (insectos y roedores).

M. Almacenamiento de Alimentos:

1. Los compartimientos para el almacenamiento de alimentos debe ser lo suficientemente grandes para acomodar el volumen de alientos necesario para la operación del MFF.
2. Los compartimientos para el almacenamiento de alimentos debe estar encerrados para proteger los alimentos contra la contaminación.
3. Los compartimientos para el almacenamiento de alimentos no debe contener ningún tipo de líneas de plomería de ningún tipo.
4. Los alimentos potencialmente peligrosos (excepto alimentos congelados, listos para consumir; pescados enteros, y invertebrados acuáticos) deben estar almacenados dentro de refrigeradores.

N. Tanques para el Agua Sucia

1. Las líneas del agua sucia deben de ser conectadas al tanque para el agua sucia con sellos herméticos.
2. Todos los tanques para el agua sucia que estén montados dentro del MFF o el MSU deben estar equipados con un dispositivo de ventilación de aire para el sobre flujo de tal manera que prevenga que el agua se derrame dentro de la unidad.
3. El tubo de ventilación del tanque para el agua sucia debe terminar con una inclinación hacia abajo y debe estar cubierto con una malla metálica de por lo menos talla 16 por pulgada cuadrada o equivalente cuando el tubo de ventilación esta en un área protegida, o por un filtro protector cuando el tubo de ventilación no esta en un área protegida contra la suciedad.
4. Deben de tener la capacidad suficiente para retener 150% del agua potable para el lavado de manos y de utensilios; 15% del agua que se usará para el producto cuando un tanque de agua potable adicional es proveído, (de otra manera, 150% es requerido); y 33% del volumen total del recipiente del hielo.

5. Los tanques para el agua sucia pueden ser removibles para vaciar fácilmente, pero no pueden exceder 10 galones (80 libras) para ser considerados portátiles.
6. Deben de tener una válvula para apagar el tanque ubicado en tal manera que facilite el desagüe completo del tanque.
7. Las mesas de vapor instaladas permanentemente deben de estar equipadas con una válvula de descarga y no deben de vaciar al tanque para el agua sucia.
8. Si los tanques son removibles, se deben de identificar “potable” o “agua sucia” para prevenir cualquier confusión.

O. Ventilación:

1. Ventilación mecánica deben ser proporcionada sobre todo equipo de cocinar para remover los olores, humo, vapor, grasa, calor, y vapores.
2. Todo el equipo de ventilación mecánica debe estar instalado y mantenido de acuerdo al Código Mecánico Uniforme (UMC por sus siglas en ingles) o para los MFF's que se ocupen durante las ventas o preparación, certificado y aprobado por HCD.
3. Para cumplir con UMC debe mantener lo siguiente en buen funcionamiento:
 - a. Equipo para cocinar
 - b. Sistemas de ventilación
 - c. Ductos (si es aplicable)
 - d. Abanicos
 - e. Sistemas para la supresión de incendios
 - f. Equipo para el control de energía o efluente especial

P. Pisos:

1. El piso o suelo en donde se van a cocinar los alimentos sobre una plancha o parrilla, u otra unidad para cocinar de un MFF no completamente encerrado debe ser liso, fácil de limpiar e impermeable, y debe proporcionar seguridad para el empleado contra resbalones. Estos pisos deben extenderse por lo menos cinco pies por todos lados abiertos de la unidad.

Q. Seguridad:

1. Todos los cilindros bajo presión deben estar atados en una forma segura a una estructura rígida.

2. Un botiquín de primeros auxilios debe ser proporcionado y ubicado en un área conveniente dentro de un recipiente cerrado.
3. Los MFFs que operen en más de un lugar en un DIA deben de cumplir con los siguientes requisitos:
 - a. Todos los utensilios dentro del MFF deben estar almacenados de tal manera para prevenir el ser arrojados en el evento de un paro repentino, una colisión, o volteo. Un receptor para almacenar los cuchillos debe ser proveído para evitar el almacenamiento de cuchillos sueltos en cajones o gabinetes. Este receptor para los cuchillos debe ser diseñado para ser fácil de limpiar y debe ser fabricado de material aprobado por esta División.
 - b. Las cafeteras, freidoras, mesas de vapor y equipo similar deben estar equipados con tapaderas que sellen en una forma segura para prevenir el derrame excesivo de líquidos calientes dentro del interior del MFF en el evento de un paro repentino, colisión o volteo. Como alternativa a este requisito, una cafetera puede ser instalada dentro de un compartimiento que prevenga el derrame excesivo de café dentro del interior de la unida.
 - c. Dispositivos protectores de metal deben ser instalados sobre los medidores de vidrio del nivel de líquido de las cafeteras.
4. Los focos deben estar cubiertos con un plástico de seguridad e instalados de tal manera que no constituyan un peligro a los empleados o a los alimentos.
5. Todo el equipo que funciona con el uso de petróleo líquido debe estar instalado de tal manera que cumpla con los estándares del departamento de bomberos, y estas instalaciones deben ser aprobadas por las autoridades del departamento de bomberos. Sin embargo, unidades que son sujetas a la certificación por HCD deben cumplir con los requisitos de HCD.
6. Debe montar un extinguidor de incendios, de por lo menos 10 BC, que este propiamente cargado y mantenido, para combatir incendios de grasas. Este extinguidor debe estar ubicado de tal manera que sea accesible en cada MFF que contenga equipo con elementos para calentar o equipo para cocinar.

7. Todos los aparatos que funcionan con el uso de gas deben estar propiamente insolados para prevenir el exceso de calor y lastimaduras al operador o empleado.

VI. MFF que Estén Completamente Encerrados/MFF Ocupables (MFF que se ocupan durante horas de operación)-OMFF

Aparte de los requisitos generales para MFFs, lo siguientes aplica a los OMFFs.

Nota: Si el vehículo de alimentos ocupable tiene electricidad de 110v, plomería, gas, generador o compresor mecánico, tiene que tener una insignia que haya sido emitida por el Departamento de California para el Desarrollo de Viviendas y Comunidad (HCD por sus siglas en inglés). Póngase en contacto con HCD al 951/782-4420 para los requisitos de como obtener la certificación.

A. REQUISITOS DE LA PARTE EXTERIOR DEL VEHÍCULO

1. Las puertas de entrada y las aberturas de servicio deben de cerrarse solas.
2. Las aberturas de servicio:
 - a. deben de estar limitadas a 216 pulgadas cuadradas cada una y no pueden estar a menos de 18 pulgadas de distancia una de la otra.
 - b. deben de estar limitadas a 216 pulgadas cuadradas cada una y no pueden estar a menos de 18 pulgadas de distancia una de la otra.
 - c. Esta sección no aplica para los MFFs que están limitados a manejar solo alimentos pre-empaquetados y/o productos agrícolas sin partir.
3. Las unidades del compresor que no son parte integrales del MFF deben de ser instaladas en un área separada al área de preparación de los alimentos y de almacenaje.
4. Los tanques de propano deben de estar ubicados fuera del MFF. No se permite otro tipo de conexión (acoplamiento) en la parte exterior del MFF (por ejemplo, abrelatas).

B. REQUISITOS DE LA PARTE INTERIOR DEL VEHÍCULO

1. Debe de tener una altura clara, no obstruida sobre la porción del pasillo de la unidad de por lo menos 74 pulgadas del piso al techo, y un espacio horizontal, no obstruido, del pasillo de por lo menos 30 pulgadas.

2. Las paredes, pisos, y techo deben de ser contruidos de tal manera que sean impenetrables, lisos y fáciles de limpiar.
3. Los pisos deben de ser contruidos de material aprobado y debe de extenderse a la pared por lo menos por cuatro pulgadas. La junta del piso a la pared debe de ser ondulada / angulada formando un radio de por lo menos 3/8 de una pulgada, (el borde de vinilo no es aceptable). Esta sección no aplica a los MFF que están limitados al manejo de alimentos preempaquetados y productos agrícolas, al menos que los pisos sean lavados con agua. Si los pisos son lavados con agua, la manguera debe de ser aprobada para uso con los alimentos y se debe de mantener en condiciones limpias e higiénicas.
 - a. Esta sección no aplica a los MFFs que están limitados al manejo de alimentos pre-empaquetados o productos agrícolas sin partir, al menos que se requiera que se limpien los pisos del MFF con agua bajo presión.
 - b. Si se requiere que se laven los pisos con agua bajo presión, se debe de instalar una manguera aprobada para uso con comida y se debe de mantener dentro de un compartimiento encerrado. Esta manguera debe estar lo suficientemente larga par limpiar el interior del MFF.

VII. Unidad de Apoyo –MSU

Los requisitos para un MSU son basados en el tipo de servicios que se proponen, el número, tipo y locaciones de los MFFs que servirá el MSU. Toda la construcción y equipo debe de cumplir con los requisitos descritos en las secciones generales del MFF dentro de este guía como sean aplicables.

- A. Procedimientos Operacionales: una descripción detallada del las operaciones que se proponed para el MSU debe ser presentada con los planos de construcción y debe indicar lo siguiente:
 1. Todos los MFFs a los que se les dará servicio con el MSU.
 2. Cuales servicios aplican para cada MFF.
 3. La distancia de la proveeduría a cada uno de los MFFs que servirá el MSU.

Los MSUs que proporcionen uno o más de los siguientes servicios a uno o más MFFs deben cumplir con los requisitos bajo cada sección que aplique:

B. Transporte de agua potable y agua sucia:

1. Se debe de proveer un tanque (o tanques) para suministrar agua potable a cada MFF que se le de servicio para mesas de vapor, tanques de agua potable del MFF, fregaderos para lavado de utensilios, lavamanos, y limpieza del equipo de alimentos.
2. Los tanques para el agua sucia deben ser lo suficientemente grander para vaciar los tanques de los MFFs que se les de servicio. Los tanques para el agua sucia deben estar ubicados de tal manera para prevenir contaminación al agua potable, toallas limpias y áreas de almacenamiento de comida y utensilios.
3. El método para sujetar los tanques removibles en una forma segura durante el transporte debe ser indicado.
4. Una bomba de agua designada debe ser proporcionada cuando se debe bombear el agua sucia para vaciar el tanque del MFF. La bomba y todas mangueras asociadas deben ser identificadas claramente para uso de aguas sucias solamente.
5. Una bomba para el agua potable debe ser proporcionada cuando se debe bombear el agua potable para llenar el tanque del MFF. La bomba de agua y todas las mangueras deben ser identificadas claramente para uso de agua potable solamente.
6. Los tanques del agua sucia deben estar equipados con válvulas aprobadas y deben ser construidos de tal manera que prevenga el derrame al suelo durante el transporte y durante horas que este estacionado.
7. Los tanques para el agua sucia y todas las bombas de agua y mangueras asociadas deben almacenarse separados a los artículos relacionados con el agua potable, toallas limpias, productos de papel, equipo de alimentos, almacenamiento de utensilios, y deben ser identificados claramente para “desperdicios”.
8. Si los tanques son removibles se deben identificar “potable” o “desperdicios” o “agua sucia” para eliminar confusión.
9. Las conexiones de los tanques para el agua potable y para el agua sucia deben ser de diferente tipo y tamaño para eliminar la contaminación al suministro de agua potable. Las mangueras de conexión del tanque para el agua –potable y aquellas para el tanque del agua sucia no deben ser intercambiables.

C. Transporte y abastecimiento de alimentos y/o utensilios:

1. Se deben proporcionar compartimientos y anaqueles adecuados para el transporte de alimentos.
2. Si se va almacenar alimentos no empaquetados durante el transporte, los compartimientos deben ser lisos, fácil de limpiar, no-absorbente, y equipados con puertas o tapaderas que sellen completamente.
3. Si el MSU se usa para transportar alimentos potencialmente peligrosos, se debe de proporcionar equipo aprobado para mantener los alimentos a la temperatura requerida.
4. Un lavamanos, jabón y toallas de papel dentro de dispensadores, deben ser proporcionados cuando se transportan alimentos no empaquetados.

D. El transporte y removimiento de desperdicios de grasa:

1. Se deben de proporcionar recipientes aprobados con tapaderas que sellen completamente para todos los MFFs, a los que se les de servicio con el MSU y que generan desperdicios de grasa.
2. Estos recipientes deben estar ubicados separados del agua potable, toallas limpias, productos de papel, equipo de alimentos y áreas de almacenamiento de utensilios.
3. Las bombas y mangueras asociadas para vaciar la grasa deben ser identificadas claramente para uso de “desperdicios de grasa” solamente y deben ser almacenadas completamente separadas de otras mangueras y bombas de agua.
4. Cuando se transporte la grasa del MFF al MSU con un recipiente, este debe estar tapado con una tapadera que selle completamente. El recipiente y cualquier embudo que se use para los desperdicios de grasa deben estar claramente identificados para “desperdicios de grasa”.

E. El transporte y removimiento de desperdicios aparte de grasa:

1. Los tanques para el agua sucia deben ser de mayor volumen si se le da servicio a MFFs que generen desperdicios
2. Los métodos para transferir estos desperdicios deben ser indicados y equipo apropiado para este proceso debe estar claramente identificado para desperdicios.

3. Se debe proporcionar suficiente espacio para los desperdicios sólidos y se deben de colocar en recipientes que sellen completamente. Esto se puede satisfacer con el uso de gabinetes o recipientes en donde se puedan acomodar las bolsas de basura.
- F. El transporte y removimiento de equipo de alimentos para limpieza dentro de la proveeduría:
1. Se deben de proporcionar gabinetes y anaqueles para el almacenamiento y transporte de equipo de alimentos.
- G. Limpieza de los MFFs:
1. Se debe proporcionar un área separada para almacenar todos los químicos y limpiadores tóxicos que se usaran para limpiar los MFFs.
 2. Se debe de proporcionar un área separada y adecuada para el almacenamiento de toallas para limpiar.
 3. Se debe de proporcionar un área (que no gotee) para el almacenamiento de toallas sucias.
 4. Un receptáculo debe ser proporcionado para remover desperdicios sólidos de comida.