

# Carrito de Venta de Comida

## REVISIÓN DEL PLAN, OTORGAMIENTO DE LICENCIA Y OPERACIÓN SEGURA

### Definición

El carrito de venta de comida es un establecimiento servicios de alimentos y bebidas. Es un vehículo no motorizado que es movilizado por el operador. El carrito de venta de comida debe ser un equipo único y autónomo.

### Pasos a seguir

Los establecimientos de alimentos y bebidas que operan en Minnesota tienen licencias otorgadas por diferentes agencias. El menú y la ubicación de operación del establecimiento determinan cuál es la agencia responsable de la revisión del plan y del otorgamiento de la licencia. Para averiguar cuál es la agencia responsable, vea el [Otorgamiento de Licencias \(Licensing\)](#) del sitio en la web. Póngase en contacto con la agencia pertinente para analizar su plan comercial y de negocios, planificar la revisión, abordar los requisitos necesarios para el otorgamiento de la licencia y obtener las solicitudes.

### Instalaciones de apoyo

Un área de servicio es una ubicación o base que se usa para las actividades operativas que no se pueden realizar en el carrito de venta de comida. Estas actividades incluyen las siguientes:

- Limpieza del vehículo y del equipo
- Vaciado de desechos líquidos o sólidos
- Reabastecimiento de los tanques agua o de los contenedores de hielo
- Reabastecimiento de la comida

Todo carrito de comida que no tenga instalado un fregadero de tres compartimentos, deberá contar con una ubicación aparte que tenga su respectiva licencia o un acuerdo con un establecimiento con licencia que le lave los utensilios. Si no se usan utensilios de uso múltiple o equipo, no se aplican los requerimientos de lavado de utensilios.

El primer paso para garantizar que le ofrecerá comida segura a su clientes es comprar los alimentos, las bebidas y el hielo a fuentes aprobadas. Las actividades siguientes se pueden llevar a cabo en instalaciones aparte que tienen licencia:

- La preparación de la comida, que incluye lavar y cortar los ingredientes, cocinar y enfriar.
- El almacenamiento de alimentos, utensilios y artículos de servicio único. La comida no se puede preparar ni almacenar en una casa particular.
- Suministrarle agua al carrito de venta de comida. El agua debe provenir de una fuente aprobada. Algunas de las fuentes aprobadas son el sistema de suministro público de agua o agua comercial embotellada.

### Operación segura

#### Salud e higiene de los empleados

Los empleados que han estado enfermos y que han tenido vómitos y diarrea no pueden trabajar en un

establecimiento de venta de comida hasta que no haya transcurrido un periodo de al menos 24 horas después de haber desaparecido sus síntomas.

## Lavado de las manos

La manera más efectiva de evitar la diseminación de las bacterias y virus que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos es lavarse las manos.

- Asegúrese que el lavamanos esté operativo antes de empezar la preparación de la comida. Debe estar accesible a todos los empleados y solo debe usarse para lavarse las manos.
- Los lavamanos tienen que contar con agua corriente, jabón, toallas desechables y un cesto de basura.

### Cuándo se las debe lavar:

- Antes de empezar a manipular alimentos, utensilios o equipo.
- Antes de ponerse los guantes.
- Con la frecuencia necesaria durante el proceso de preparación de la comida y al cambiar de una tarea a otra.
- Después de tocar superficies y partes del cuerpo sucias y tan pronto se le contaminen las manos.
- Después de haber usado el baño.

## Cómo evitar el contacto con las manos descubiertas

Evite el contacto de las manos descubiertas con la comida lista para consumo y use guantes desechables o use utensilios, papel de envolver, espátulas, tenazas o cualquier otro equipo dispensador.

## Limpiar y separar

El equipo contaminado es una causa común de enfermedades transmitidas por los alimentos. En el caso de las superficies de contacto con la comida, siga tres pasos para [Limpieza y Sanitización \(PDF\)\(Cleaning and Sanitizing\)](#).

### Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | [www.hennepin.us/envhealth](http://www.hennepin.us/envhealth)

Food cart\_Spanish\_HC\_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](#)

1. **Lave** con agua caliente, jabonosa.
2. **Enjuague** con agua limpia.
3. **Sanitice** usando productos químicos.

Use sanitizadores químicos aprobados, tales como lejía (blanqueador de cloro), amonio cuaternario o yodo. Siga siempre las instrucciones que aparecen en la etiqueta. Use la solución sanitizadora de la potencia requerida y cumpla con el tiempo de contacto necesario. Utilice un kit de pruebas para verificar la concentración del sanitizador.

Evite la contaminación cruzada de la comida lista para consumo con la comida cruda de origen animal o equipos sucios.

- Almacene la carne cruda y aves de corral y los pescados debajo de la comida lista para consumo.
- Almacene y manipule el hielo con las medidas de seguridad pertinentes. Se debe drenar el hielo que se utiliza para enfriar los envases de bebidas. No vuelva a utilizar este hielo para las bebidas y la preparación de comida.
- Guarde los paños de limpieza húmedos o sucios sumergidos en un sanitizador aprobado y de la potencia establecida.

## Mantenimiento del frío y el calor

Una de las causas comunes de las enfermedades transmitidas por los alimentos es el proceso inadecuado de las temperaturas y los tiempos que se deben mantener.

- Mantenga el control del tiempo y la temperatura fría para garantizar la seguridad alimentaria (TCS) a 41°F o menos. La comida congelada debe permanecer congelada.
- Mantenga la comida TCS caliente a 135°F, o más.

