

Base de Operaciones (Comisario)

Esto NO es igual al estacionamiento

Todas las unidades móviles no completas

(incluso a los carros de mano) deben:

- Ser operadas desde un comisario aprobado u otro negocio establecido que venda comida
- Reportarse al comisario diario para todas las provisiones, para limpiarse y otros servicios.
- Tener un acuerdo firmado con el comisario.

Los Permisos

1. Solo aplicaciones con una base de operaciones, o comisario, dentro del area no incorporado del Condado de Bernalillo serán aceptadas.
2. Los siguientes documentos son necesarios:
 - A.** Un menu detallado
 - B.** Número de la placa del vehículo
 - C.** Especificaciones del equipo con dibujos detallados de la unidad que indentifican el equipo, el piso, las paredes y el techo interior.
 - D.** Número de licencia del negocio
 - E.** Aprobación del Departamento de Bomberos
 - F.** Ubicación donde se almacena la unidad.

Unidades Móviles de Alimentos



El Condado de Bernalillo

111 Union Square SE
Albuquerque, NM 87102
(505) 314-0310



¿Qué es una unidad móvil?

Un vehículo para servir comida y

- » tiene licencia por el Departamento de Vehículos Motorizados
- » se puede mover fácilmente y servir muchos lugares diariamente
- » solo se usa en lugares aprobados.
- » nunca por más de dos horas en uno solo lugar



¿Qué es un carro de mano?

Los carros de mano tienen limitaciones de:

- » Servir hot dogs
- » Comidas en paquete, ya preparadas tales como burritos y tamales, en sus paquetes originales, guardadas a temperaturas seguras.
- » Comida que no tiene el potencial de ser peligrosa.



Fuente de Alimentos

Demuestre una prueba de la fuente de alimentos para la venta incluso de los ingredientes.

¡Guarde sus recibos!

SAMPLE RECEIPT
355 S. Magistram
Houston, TX 77042
555-555-5555

STORE: 0002 REGISTER: 001
CASHIER: MATE
ASSOCIATE: 000000

CUSTOMER RECEIPT COPY

ORIGINAL TRANSACTION INFORMATION
STORE : 0002
REGISTER : 001
DATE : 12/31/2005
NUMBER : 5194

259.89

SUBTOTAL 259.89
SALES TAX 21.45
TOTAL 281.44

AMOUNT TENDERED 281.44

VISA
ACCT: *****1234
EXP: *****
APPROVAL: 888888
CARDHOLDER: JANE SMITH
TOTAL PAYMENT 281.44

THANK YOU FOR SHOPPING WITH US
WE APPRECIATE YOUR BUSINESS

CARDHOLDER SIGNATURE:
Jane Smith

Desechos Sólidos (basura normal)

Deben ser desechados en una manera aprobada.

- ▶ un basurero con una bolsa plástica
- ▶ Desechado (tirado) en un lugar apropiado. (ej: su comisario aprobado)



Estacionamiento

Unidades móviles deben ser estacionadas solo en propiedades con la zona correcta: C-2, M-1, or M-2.

Fuente de Agua

Demuestre una prueba de agua municipal u otra fuente aprobada.

Cuenta de agua o número de cuenta



Debe tener una manguera blanca, exclusiva para agua potable, para llenar el tanque.

Aguasnegras

Todos los desechos líquidos (aguasnegras) deben ser desechados correctamente usando el sistema de sumidero o otra manera aprobada. Una prueba de la manera en que se desechan es necesaria.

La manguera para los desechos no puede ser blanca.

Negro es mejor.

Desechos no pueden ser desechados en el suelo ni en los drenajes tampoco.



Construcción y Diseño para TODAS las unidades móviles

3" *Alta*



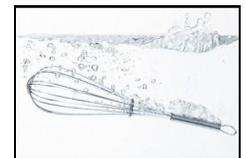
1. **Nombre de Negocio y número de teléfono** (por lo menos 3 pulgadas de alto y 3/4 pulg. el broche de ancho) por los dos lados de la unidad móvil.
2. **Un lavamano con tubería** (con agua corriente) con agua potable a 100°F o más, a través de una válvula o llave de combinación.

Excepción: carros de mano con solo paquetes ya preparados

3. **Un tanque para aguas negras** lo cual debe ser 15% más grande que el tanque para el agua potable.

Construcción y Diseño para unidades completas

1. **Un lavamano con 3 compartimientos** con agua fría y caliente debajo presión.
2. **Compartimientos deben ser suficientemente grande** para poder meter los trastes más grandes debajo del agua.
3. **El piso, paredes y techo** interior están hecho de materiales lisos que se limpian facilmente.
4. **Todas la aberturas por afuera** son protegidas y tapadas.



Juntos podemos proteger la salud del público

Al proteger la comida de venta,

se protega al público

Todas las luces deben estar cubiertas.



No se guarda nada en el piso.

Guardar todos los artículos peligrosos (insecticidas, químicos para limpiar, etc.) separados de los alimentos.

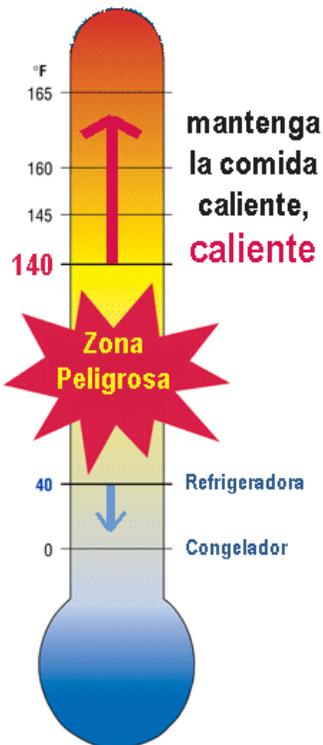
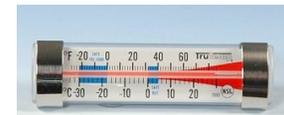
Todo equipo deben tener suficiente electricidad todo el tiempo (ej: un generador).



Mantenga todas unidades de refrigeración en buena condición.

Todo equipo deben ser de calidad profesional.

Termómetros correctos que funcionan para cada refrigeradora y comida caliente en la estufa.



Mantenga la comida que debe ser caliente, caliente.

Comidas calientes con la potencial de ser peligrosas deben ser guardadas a **140°F o más alto.**

Mantega la comida que debe ser fría, fría.

Comidas frías con la potencial de ser peligrosas deben ser guardadas a **41°F o más frías.**