

Manual
**DE CARROS DE
COMIDA AMBULANTE**



Contenido

Introducción	3
Historia de la venta de comida ambulante en el Condado de Multnomah.....	3
Definiciones.....	4
Especificaciones para los carros de comida ambulante de clase 1.....	6
Especificaciones para los carros de comida ambulante de clase 2.....	8
Especificaciones para los carros de comida ambulante de clase 3.....	10
Especificaciones para los carros de comida ambulante de clase 4.....	12
Presentación de la solicitud	14
Preguntas frecuentes.....	15
Especificaciones para los carros de comida por clase.....	20
Otras agencias reguladoras de interés y recursos.....	21
Ciudad de Portland / BES - Desgrásese	24
Acuerdo de servicios higiénicos para carros de comida	26
Formulario de desecho de agua usada de carros de comida	27

Introducción

Le damos la bienvenida al Manual de carros de comida ambulante (Mobile Unit Playbook), el cual fue creado por el Departamento de Salud Ambiental del Condado de Multnomah. El presente manual tiene por finalidad ayudar a los actuales y futuros dueños de carros de comida ambulante conocidos también como unidades móviles de alimentos (Mobile Food Units) en el proceso de abrir y administrar un negocio de comida ambulante.

Este documento ha sido posible, en parte, gracias al subsidio de la FDA: "Practical Application of HACCP for Regulators, Operators, and the Community" (Aplicación Práctica del HACCP para Reguladores, Operadores y la Comunidad).

La comida callejera en el Condado de Multnomah tiene diversos nombres, tamaños, menús y complejidades, como por ejemplo: carros de comida ambulante, estantes de café con ventanilla de auto-servicio (drive-thru) y carritos de perros calientes. En este manual nos referiremos a todos ellos como carros de comida.

Cuando se trata de la seguridad de los alimentos, todos los carros de comida tienen que acatar las mismas reglas según la Ley Estatal de Oregon. El Código de Alimentos de Oregon (Oregon Food Code) está basado en las directrices de la Administración de Alimentos y Fármacos de EE.UU. (FDA). La seguridad y la salud pública son la razón principal por la cual estas leyes han sido creadas y deben respetarse.

Si bien la información del presente manual es mayormente acerca de leyes y reglamentos, ofrecemos también consejos generales sobre cómo manejar un negocio [de comida ambulante] de forma eficaz y segura. Hemos desarrollado este manual para asistirle a lo largo del proceso: desde la idea de ser dueño de un carro de comida hasta la administración diaria de su negocio. Esperamos le sea útil.

Nos hemos esforzado por mantener el contenido de este manual lo más preciso posible. Sin embargo, las leyes y reglamentos pueden cambiar.

Historia DE **LA VENTA DE COMIDA AMBULANTE EN EL CONDADO DE MULTNOMAH**

Los carros de comida empezaron a verse en Portland a principios de la década de los 90 y estaban mayormente representados por camiones de catering (servicio de comidas y bebidas para entrega) y establecimientos de café de auto-servicio. A mediados de los 90, había aproximadamente 100 carros de comida debidamente licenciados en el Condado de Multnomah. Como los gastos de los carros de comida eran menores que los de los restaurantes regulares, los carros de comida empezaron a verse como una alternativa más económica para servir comida al público. Los habitantes de Portland acogieron gozosos la singularidad de los carros de comida y éstos continuaron aumentando en popularidad. Si bien la "explosión" de carros de comida dio la oportunidad a muchos negocios nuevos, representó ciertos retos para los departamentos de salud pública locales. Las reglas de salubridad e higiene estaban diseñadas

Definiciones

CARRO DE COMIDA (UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS)

Vehículo autopropulsado o que puede ser empujado o jalado a lo largo de una acera, calle o carretera y en el cual se pueden preparar, procesar o convertir alimentos, o bien, un vehículo en el que cual se puede vender y servir comida al consumidor final.

CLASIFICACIONES

Los carros de comida se dividen en cuatro categorías dependiendo del tamaño, del tipo de comida que sirven y del equipo en su interior. Las clasificaciones son una forma de agrupar los carros en categorías que ayudan a determinar los requisitos para las inspecciones.

COCINA COMERCIAL (CONOCIDA EN INGLÉS COMO “COMMISSARY”)

Una cocina con la debida licencia, que satisface todos los requisitos del departamento de salud con relación a la preparación, la cocción, el mantenimiento de la temperatura y el almacenamiento de los alimentos. Las cocinas comerciales son inspeccionadas con regularidad y generalmente cuentan con equipamiento de clase comercial.

PREENVASADOS

Alimentos envasados que vienen recubiertos con una envoltura durable e impermeable. Los productos preenvasados son alimentos que han sido procesados y sellados en fábricas comerciales e incluyen también a los alimentos procesados y envasados en cocinas comerciales debidamente licenciadas, en conformidad con los reglamentos del departamento de salud.

para los restaurantes y no eran completamente pertinentes a los carros de comida ambulante. Además, las reglas no incluían ciertos aspectos de los carros ambulantes tal como requisitos respecto al agua potable y aguas grises, servicios higiénicos y lavamanos e instalaciones como el espacio para preparar las comidas y lavar los platos. Al reconocer esto, los funcionarios de los departamentos de salud locales formaron un grupo junto con los legisladores estatales y otras personas de interés para determinar las necesidades específicas de los carros de comida y crear leyes y reglamentos pertinentes. Este proceso fue muy valioso ya que permitió al gobierno determinar asuntos pertinentes a la salud pública en el negocio de los carros de comida tras observar los aspectos difíciles en el funcionamiento de dicho negocio. Adicionalmente, el grupo de funcionarios solicitó el aporte de los operadores de carros de comida respecto al diseño de las leyes. En 1997, las sugerencias del público hicieron que el grupo de funcionarios cambiase los reglamentos respecto a los carros de comida. Una de las decisiones más importantes fue el no exigir que los carros regresen a una base de operaciones (un sitio donde limpian,

ALIMENTOS PERECEDEROS

Alimentos que pueden dañarse en poco tiempo si no son procesados o utilizados. Los alimentos perecederos incluyen la mayoría de carnes, quesos, alimentos cocidos y bebidas que no han sido procesados para que no requieran refrigeración.

AGUA POTABLE

Agua apta para ser bebida. El agua potable debe obtenerse, transportarse y mantenerse de manera segura. También se requiere de agua potable para lavarse las manos.

AGUAS GRISES O USADAS

Los términos aguas grises y aguas usadas son sinónimos que se emplean para describir el agua que se utilizó en los lavamanos, en los fregaderos donde se preparan los alimentos y se lava la vajilla y en el procesamiento de alimentos. El agua gris debe ser recolectada, almacenada y desechada de una manera que haya sido aprobada por el departamento de salud y las agencias de la ciudad.

POD

Estacionamientos u otras áreas en los que varios carros de comida rentan espacio. Por lo general, los *pod* ofrecen a los carros de comida un basurero, electricidad e instalaciones para desechar las aguas usadas.

ALMACÉN

Edificio o cobertizo, separados del carro de comida, que se utilizan para guardar alimentos y objetos relacionados con los alimentos.

recargan con provisiones y guardan el carro) todos los días. Las nuevas leyes permitían que los carros quedasen estacionados toda la noche, siempre y cuando tuviesen la capacidad de desplazarse. Otros cambios a las leyes incluyeron la creación de cuatro clases de carros de comida ambulante basadas en la complejidad del negocio. El interés en la venta de comida ambulante en la ciudad de Portland continuó creciendo y el número de carros de comida aumentó. Para el año 2000, ya había más de 300 carros de comida debidamente licenciados en el Condado de Multnomah. Para fines del año 2013, el Condado habría concedido licencias a casi 800 carros de comida. A medida que aumentaron el número y los tipos de carros, se volvió más difícil poder garantizar alimentos seguros para el público.

PARA LOS CARROS DE COMIDA DE CLASE 1

Especificaciones



INSTALACIONES PARA EL LAVADO DE MANOS NO ES OBLIGATORIO



ALIMENTOS PREENVASADOS SOLAMENTE



Nota: En el Condado de Multnomah hay muy pocos carros de comida de clase 1. Estos carros están limitados dado que solamente pueden vender alimentos preenvasados. Dichos alimentos incluyen alimentos preenvasados comercialmente, tales como los panquecitos o yogurts envasados individualmente, así como alimentos producidos en una cocina comercial debidamente licenciada, los cuales son procesados, envasados, etiquetados y conservados siguiendo las leyes y reglamentos de las entidades de servicio de alimentos del Condado y/o del Estado. Por ejemplo, los alimentos deben ser preenvasados en materiales durables, impermeables y diseñados para alimentos. Los tamales envueltos únicamente en hojas de maíz o plátano no son aceptables. Para obtener más información, consulte las reglas "Oregon Mobile Food Units, Commisaries and Warehouses" (Carros de comida, cocinas comerciales y almacenes en Oregon) en http://arcweb.sos.state.or.us/pages/rules/oars_300/oar_333/333_162.html



USOS TÍPICOS:

Carros de bebidas, carros de comidas de servicio limitado



ALIMENTOS PERMITIDOS:

Alimentos preenvasados que no han sido abiertos. No está permitido cocinar, calentar ni preparar ningún tipo de alimento en estos carros. Está permitido vender bebidas que no se dañan a temperatura ambiente (no perecederas) y que no han sido abiertas. No puede servirse hielo. Esto significa que uno puede utilizar hielo para mantener cosas frías, pero no servir hielo a los clientes.



REQUISITOS DE LAVADO DE MANOS:

Ninguno. No es obligatorio lavarse las manos en los carros de clase 1 ya que todos los alimentos están preenvasados y no hay que tocarlos directamente con las manos.



REQUISITOS DE AGUA POTABLE:

Ninguno.

LE PRESENTAMOS A *Juanita*



Juanita tiene un **carro de comida de clase 1** debidamente licenciado por el Departamento de Salud del Condado de Multnomah. Juanita vende tamales al mediodía a los trabajadores del astillero en Swan Island.

Juanita tiene un horario muy ajetreado que se ajusta a las necesidades de su negocio. Los domingos va a un mayorista que vende a restaurantes a comprar carnes, verduras y otros ingredientes. Pone los alimentos que necesitan refrigeración en una hielera durante los 15 minutos que le toma el viaje desde el mayorista hasta su cocina comercial. Al llegar a la cocina, coloca inmediatamente los alimentos en el cuarto de refrigeración (*walk-in refrigerator*) porque sabe que los alimentos deben mantenerse a 41° F o a menos temperatura en todo momento.

Durante la semana, Juanita va a su cocina comercial diariamente a preparar los tamales. Llega a las 6 a.m. para tener los tamales listos antes del mediodía. Los arma y los cuece al vapor. A las 10:30 a.m., terminada la cocción, los envuelve individualmente en un papel de aluminio porque sabe que solamente puede vender tamales preenvasados en su carro de clase 1. Seguidamente, Juanita coloca los tamales en una hielera y va a Swan Island. Procede a vender los tamales hasta las 2 p.m. Juanita sabe que los tamales que sobran tiene que llevárselos a su casa para dárselos a su familia o tirarlos ya que sabe que no puede vendérselos al público después que los tamales han estado a una temperatura por debajo de los 135° F por más de 4 horas. Esto es una de las partes del acuerdo "*Time as a Public Health Control*" (El tiempo como control de la salud pública) que firmó con el Condado de Multnomah.

Si Juanita necesita usar el baño, puede ir a pie a un negocio que le queda a unos cuantos minutos de donde vende sus tamales. Ella firmó un acuerdo con el departamento de salud donde indica que tiene acceso a servicios higiénicos y que éstos tienen un lavamanos con agua tibia, jabón y papel toalla para el lavado de manos. Juanita sabe que es sumamente importante lavarse las manos dos veces para asegurarse de que sus clientes no se enfermen.



REQUISITO DE COCINA COMERCIAL (COMMISSARY):

Si usted tiene planeado procesar y envasar alimentos, necesitará una cocina comercial. Necesitará una cocina comercial aprobada y con la licencia debida.



ACCESO A SERVICIOS HIGIÉNICOS - OBLIGATORIO:

Es necesario tener acceso a un baño. Como parte de su proceso de solicitud, usted deberá completar un acuerdo escrito relativo al uso de servicios higiénicos.



FREGADEROS PARA VAJILLA:

No son obligatorios. Como los alimentos que se venden están preenvasados, no se necesita un fregadero para vajilla. Sin embargo, si es necesario lavar platos o utensilios como parte del negocio, se necesitará una cocina comercial con un método aprobado para lavar la vajilla.

PARA LOS CARROS DE COMIDA DE CLASE 2

Especificaciones



INSTALACIONES PARA EL LAVADO DE MANOS ABORDO CON 5 GALONES DE AGUA POTABLE



ALIMENTOS NO ENVASADOS QUE NO REQUIEREN ARMADO NI PREPARACIÓN



Como se puede ver, la clase 2 es muy similar a la clase 1. La diferencia principal es el requisito de lavado de manos y de envasado.



USOS TÍPICOS:

Carros de bebidas, carros de comida de servicio limitado



REQUISITOS DE LAVADO DE MANOS:

Es obligatorio tener 5 galones de agua potable tibia como mínimo. Pueden emplearse receptáculos aislantes para conservar la temperatura del agua durante las horas de trabajo.



ALIMENTOS PERMITIDOS:

Todos los alimentos permitidos en los carros de comida de clase 1. Asimismo, se permiten alimentos que no están envasados, pero no está permitido armar, preparar, cocinar ni calentar ningún tipo de alimento en el carro.



FREGADEROS PARA VAJILLA:

No son obligatorios siempre y cuando se facilite una cocina comercial (*commissary*) debidamente licenciada —y se tenga acceso a ella— que cuente con un método aprobado para lavar la vajilla.

LE PRESENTAMOS A *Billy*



Billy es el dueño de un carro de comida de clase 2 debidamente licenciado por el Departamento de Salud del Condado de Multnomah. Billy vende sopas en el centro de la ciudad al medio día.

Billy prepara sus sopas en su cocina comercial debidamente licenciada por el Departamento de Salud del Condado de Multnomah. Cuando Billy va a comprar sus ingredientes, se asegura de llevar un receptáculo aislante para transportar los ingredientes que tienen que mantenerse fríos porque sabe que es importante mantener estos alimentos a 41° F o a una temperatura más baja en todo momento. Cuando llega a la cocina comercial, coloca los alimentos que requieren refrigeración inmediatamente en el cuarto de refrigeración. Saca los alimentos del refrigerador solamente cuando está listo para usarlos.

Billy va a su cocina comercial a preparar sopa dos veces por semana. Cocina sus sopas en grandes cantidades y cuando están listas, las enfría colocando los recipientes de sopa en un baño de hielo. Mezcla las sopas de vez en cuando con un utensilio conocido como vara de hielo (ice wand). Usa siempre un termómetro de varilla (sonda) para verificar las temperaturas durante el enfriamiento. Sabe que la sopa se debe enfriar de 135° F a 70° F en 2 horas y luego de 70° F a 41° F o menos en unas 4 horas. Sus sopas nunca se tardan más de 6 horas en enfriar. Una vez que la sopa llega a 41° F, Billy la coloca en envases pequeños y marca los envases con la fecha para indicar que deben consumirse en 7 días o antes. Seguidamente, coloca la sopa en el cuarto de refrigeración.

En los días que Billy vende sopa, va a su cocina comercial y retira un envase de cada tipo de sopa. Calienta las sopas rápidamente en la estufa; usa su termómetro de varilla para estar seguro de que la sopa llegue a 165° F. Esto es muy importante ya que no queremos que nadie se enferme. Una vez que las sopas llegan a 165° F, Billy las coloca en el receptáculo aislante para llevárselas al centro de la ciudad a venderlas en su carrito. Pero antes de irse, llena un receptáculo aislante para bebidas con 5 galones de agua caliente para el sistema de lavado de manos en su carrito. Al llegar, llena el receptáculo con agua caliente. El carrito de Billy tiene un sistema para lavarse las manos con una bomba de pie ya que los carros, a partir de la clase 2, tienen que tener un equipo mecánico para lavarse las manos.

Cuando Billy llega a su carrito, prende la mesa de vapor y deja que el agua llegue a por lo menos 150 grados F antes de verter las sopas en los recipientes de la mesa de vapor. Así se asegura de que las sopas se conserven calientes. Billy vende sopa caliente toda la tarde. Lleva la sopa que no vende a su familia o la tira porque sabe que no tiene forma de enfriar correctamente la sopa en su carrito.

A Billy le queda cerca un negocio donde puede usar el baño, al que puede llegar caminando. Firmó un acuerdo con el departamento de salud donde indica que tiene acceso a servicios higiénicos y que éstos tienen un lavamanos con agua tibia, jabón y papel toalla para el lavado de manos. Billy sabe que es sumamente importante lavarse las manos dos veces para asegurarse de que sus clientes no se enfermen.



REQUISITOS DE AGUA POTABLE:

Esto dependerá de los aspectos de su negocio. Por ejemplo, si tiene que lavar los utensilios con los que sirve los alimentos mientras atiende al público y si dispone de una cocina comercial donde lavar los platos. Si no emplea una cocina comercial, entonces su carro de comida deberá estar debidamente equipado para poder lavar, enjuagar y sanear los trastes de una manera aprobada.



REQUISITO DE COCINA COMERCIAL (COMMISSARY):

Es posible que requiera una cocina comercial. Si tiene preguntas sobre cocinas comerciales, comuníquese con el representante del Departamento de Salud del Condado de Multnomah encargado de revisar los diseños de los carros de comida.

PARA LOS CARROS DE COMIDA DE CLASE 3

Especificaciones

SE UTILIZAN RECEPTÁCULOS AISLANTES PARA TRANSPORTAR PROTEÍNAS (CARNES, PESCADO Y HUEVOS) COCIDAS AL CARRO DE COMIDA DADO QUE LA COCCIÓN DE PROTEÍNAS CRUDAS NO ESTÁ PERMITIDA EN LOS CARROS DE COMIDA DE CLASE 3.



USOS TÍPICOS:

Carros de bebidas, carros de comidas de servicio completo



ALIMENTOS PERMITIDOS:

Todos los alimentos permitidos en los carros de comida de clase 1 y 2. Además, los carros de clase 3 pueden preparar y servir un menú completo siempre que no procesen ni cocinen proteínas de origen animal crudas en el carro. Podría haber otras restricciones dependiendo del equipamiento, espacio y otros aspectos del negocio.



REQUISITOS DE LAVADO DE MANOS:

Se requiere tener 5 galones de agua potable tibia como mínimo.



REQUISITOS DE AGUA POTABLE:

Esto dependerá de los aspectos de su negocio, como por ejemplo, si tiene que lavar los utensilios con los que sirve los alimentos mientras atiende al público y si dispone de una cocina comercial donde lavar la vajilla. Si no emplea una cocina comercial, entonces su carro de comida deberá estar debidamente equipado para lavar, enjuagar y sanear los trastes de una manera aprobada.

LE PRESENTAMOS A

Chen



Chen es el dueño de **un carro de comida de clase 3** debidamente licenciado por el Departamento de Salud del Condado de Multnomah. Chen vende comida china tradicional en un espacio *pod* amplio para carros de comida en el sureste de Portland.

Chen ofrece un menú extenso y variado. El *pod* donde Chen tiene su carro de comida no tiene conexiones de agua potable permanentes ni instalaciones para desechar las aguas usadas. Por lo tanto, Chen llena su tanque portátil de agua potable con agua del grifo, con la ayuda de una manguera de clase alimentaria. Sabe que la manguera es de clase alimentaria porque la manguera es blanca con una línea azul. El tanque portátil de agua potable de Chen es lo suficientemente grande para llenar los tres compartimientos del fregadero tres veces y le sobran 5 galones de agua para lavarse las manos, lo cual es un requisito del departamento de salud. Las aguas usadas producidas por el carro de comida de Chen son almacenadas en un tanque debajo del carro y son vaciadas varias veces por semana por una compañía profesional que Chen contrata. Chen tiene un acuerdo firmado respecto al desecho de aguas usadas con el departamento de salud, el cual indica que desecha las aguas grises debidamente (*ver la página 25*). Sabe que las aguas usadas nunca se deben tirar en las alcantarillas públicas.

A pesar de que Chen cuenta con el equipamiento necesario para lavar los platos en su carro de comida, debe tener una cocina comercial debidamente licenciada porque algunos de los platillos que sirve requieren cocinar carnes crudas. La cocción de carnes crudas en los carros de comida de clase 3 está prohibida, de modo que Chen cocina, enfría y almacena sus carnes en el refrigerador de la cocina comercial debidamente licenciada. Cuando está listo para usar las carnes cocidas en su carro, Chen transporta sus carnes cocidas frías en un receptáculo aislante para asegurarse de que las carnes se mantengan frías durante el traslado.

El *pod* donde Chen tiene su carro de comida tiene servicios higiénicos con un lavamanos con agua tibia, jabón y papel toalla. A pesar de que el baño está en el mismo *pod* donde Chen tiene su carro de comida, Chen firmó un acuerdo respecto al uso de servicios higiénicos con el departamento de salud. Chen sabe que es importante lavarse las manos dos veces para asegurarse de que sus clientes no se enfermen.



REQUISITO DE COCINA COMERCIAL (COMMISSARY):

Por lo general, los carros de comida de clase 3 deben tener acceso a una cocina comercial. Si necesita o no una cocina comercial depende de muchos factores tal como el diseño de su carro de comida, el espacio, el equipamiento y el tipo de comidas que se preparan y que se sirven al público. Si tiene preguntas sobre cocinas comerciales, comuníquese con el representante del Departamento de Salud del Condado de Multnomah encargado de revisar los diseños de los carros de comida.



FREGADEROS PARA VAJILLA:

No son obligatorios siempre y cuando se facilite una cocina comercial (*commissary*) debidamente licenciada —y se tenga acceso a ella— que cuente con un método aprobado para lavar la vajilla. Si usted no usa una cocina comercial, deberá facilitar un método aprobado para lavar la vajilla. Entre los métodos aprobados para lavar la vajilla figuran un fregadero de tres compartimientos lo suficientemente grandes para poder sumergir el implemento más grande o un lavaplatos comercial donde quepa el implemento más grande que utilice. Si utiliza un fregadero de tres compartimientos, su carro debe contar con agua potable suficiente para llenar los tres compartimientos dos veces.

PARA LOS CARROS DE COMIDA DE CLASE 4

Especificaciones



EL TAMAÑO DE MUCHOS DE LOS CARROS DE COMIDA DE CLASE 4 Y EL EQUIPAMIENTO ABORDO PERMITEN A MENUDO QUE SE PREPARE Y SE SIRVA UN MENÚ COMPLETO



USOS TÍPICOS:

Carros de bebidas, carros de comidas de servicio completo



ALIMENTOS PERMITIDOS:

Todos los alimentos permitidos en los carros de comida de clase 1, 2 y 3. Además, los carros de clase 4 pueden preparar y servir un menú completo. Podría haber otras restricciones dependiendo del equipamiento, espacio y otros aspectos del negocio.



REQUISITOS DE LAVADO DE MANOS:

Se requiere tener 5 galones de agua potable tibia como mínimo.



REQUISITOS DE AGUA POTABLE:

Esto dependerá de los aspectos de su negocio, como por ejemplo, si tiene que lavar los utensilios con los que sirve los alimentos mientras atiende al público y si dispone de una cocina comercial donde lavar la vajilla. Si no emplea una cocina comercial, entonces su carro de comida deberá estar debidamente equipado para lavar, enjuagar y sanear los trastes de una manera aprobada.

LE PRESENTAMOS A

Gabi



Gabi es la dueña de **un carro de comida de clase 4** debidamente licenciado por el Departamento de Salud del Condado de Multnomah. Gabi vende comida medio oriental en un *pod* en el noreste de Portland.

Gabi ofrece un menú completo y variado. El *pod* donde Gabi vende comida es uno de los más nuevos y cuenta con diversos servicios como instalaciones permanentes de electricidad y agua potable, así como un lugar para desechar aguas usadas que tiene un interceptor de grasas. Estos factores fueron importantes para Gabi cuando buscó un *pod* para poner su negocio ya que no quería la complicación de tener que llenar sus tanques de agua potable portátiles y tener que vaciar su tanque de aguas usadas con regularidad. Gabi tiene un carro de comida de clase 4 integral que cuenta con el espacio y equipamiento adecuados para preparar los alimentos y cocinar, por lo que no necesita tener una cocina comercial.

Gabi prepara casi todas sus comidas diariamente. Tiene permiso para cocinar con anticipación el arroz en grandes cantidades y enfriarlo para servirlo posteriormente ya que demostró al departamento de salud que su equipamiento tiene la capacidad para enfriar tales cantidades de arroz debidamente. Cuando enfría comida caliente, se asegura de checar la temperatura con su termómetro de varilla ya que sabe que la comida que no se enfría debidamente puede enfermar a sus clientes. Gabi reduce al mínimo las sobras al final del día porque, aunque sabe que su refrigerador comercial cuenta con algo de espacio, no tiene espacio para sobras en grandes cantidades. Enfrir muchos alimentos al mismo tiempo puede alterar la temperatura del refrigerador haciendo que otros alimentos en su interior no sean seguros para comer.

El *pod* de Gabi tiene muchos servicios, pero no servicios higiénicos. Hay un baño portátil cerca del *pod*. Gabi sabe que no puede usar el baño portátil porque no tiene lavamanos con agua tibia, jabón y papel toalla. Si bien el baño tiene un gel desinfectante, Gabi sabe que el uso del desinfectante, sin lavarse las manos con agua y jabón, no está aprobado por el departamento de salud. Por lo tanto, cuando Gabi tiene que usar el baño, va a un negocio cercano con el cual tiene un acuerdo firmado para usar el baño. Gabi sabe que es sumamente importante lavarse las manos dos veces para asegurarse de que sus clientes no se enfermen.



REQUISITO DE COCINA COMERCIAL (COMMISSARY):

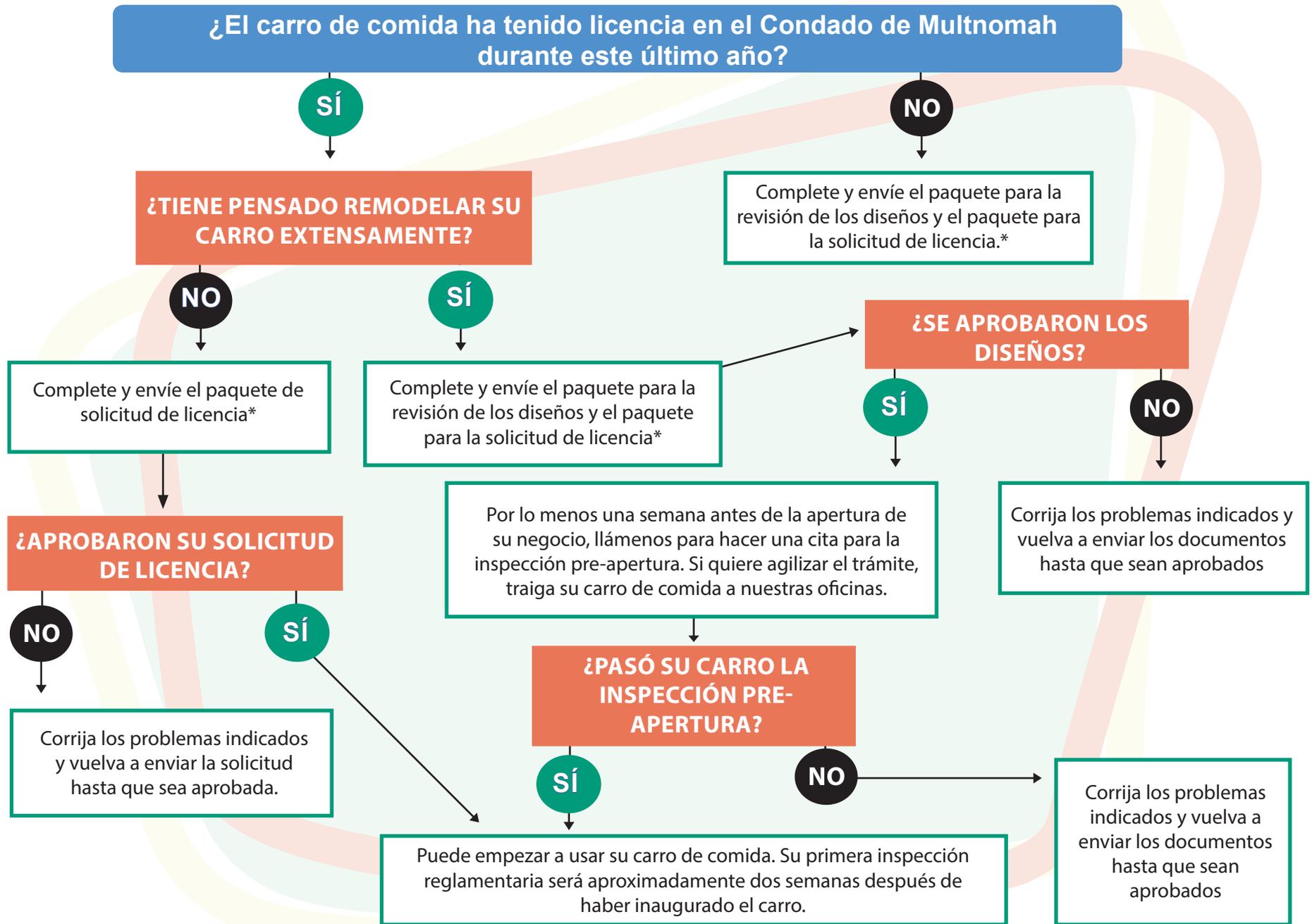
Algunos carros de comida de clase 4 tienen que tener una cocina comercial. Si necesita o no una cocina comercial depende de muchos factores, tales como el diseño de su carro de comida, el espacio, el equipamiento y el tipo de comidas que se preparan y se sirven al público. Si tiene preguntas sobre cocinas comerciales, comuníquese con el representante del Departamento de Salud del Condado de Multnomah encargado de revisar los diseños de los carros de comida.



FREGADEROS PARA VAJILLA:

Se requiere de un fregadero con tres compartimientos o una máquina lavaplatos comercial aprobada en todos los carros de comida de clase 4. El fregadero o lavaplatos deben ser lo suficientemente grandes para que quepa el implemento más grande que utilice.

TRÁMITE DE SOLICITUD DE LICENCIA PARA CARRO DE COMIDA



* Tenga en cuenta que los trámites de solicitud de licencia y de revisión de los diseños podrían exigir trámites o documentos adicionales tales como la licencia de estructuras pre-fabricadas, la inspección por parte del jefe de bomberos (fire marshal), el registro del negocio y cuotas. Lea el capítulo titulado "Other Regulatory Agencies of Interest" (Otras Agencias Regulatoras de Interés) y obtenga los detalles de uno de los representantes del departamento de salud.

Preguntas FRECUENTES

¿Cuál es la diferencia entre las clases de carros de comida?

Los carros de comida se dividen en clase 1, 2, 3 y 4 dependiendo de varios factores tales como el tamaño, la complejidad y el tipo de comidas que se preparan. En el capítulo "Clasificaciones" hallará más detalles.

¿Puedo hacer banquetes (servicio de comidas y bebidas para entrega) con mi carro de comida?

No. Actualmente las leyes no permiten hacer banquetes con carros de comida.

¿Cuándo tengo que notificar al condado sobre mi negocio?

Notifique al condado si le hace cambios considerables a su menú, si mueve su carro de comida de su lugar original o si piensa cerrar su negocio.

¿Qué es una cocina comercial (commissary)? ¿Necesito tener una?

Una cocina comercial es una cocina debidamente licenciada que satisface los requisitos del Departamento de Salud para preparar, cocinar, mantener las temperaturas adecuadas y almacenar alimentos. Por lo general, estas cocinas tienen equipamiento profesional y son inspeccionadas con regularidad. Si usted necesita una cocina comercial o no, dependerá de los aspectos de su negocio, como por ejemplo el equipamiento en su carro de comida y el tipo de alimentos que desee preparar y servir.

¿Qué es un almacén? ¿Necesito tener uno?

Un almacén es una instalación donde pueden guardarse alimentos y otros artículos relacionados con los carros de comida. Los almacenes son necesarios cuando el carro de comida no cuenta con espacio suficiente para guardar todas las cosas que son necesarias para el negocio. Por lo general, los almacenes quedan cerca del carro de comida y deben estar protegidos contra roedores, insectos y su uso indebido. Los almacenes deben contar con una licencia y ser inspeccionados con regularidad junto con el carro de comida.

¿Puedo almacenar los ingredientes secos en mi casa?

No, no puede almacenar los ingredientes en su casa a menos que estén exentos según el código de alimentos. En las Reglas de Salubridad Alimentaria de Oregon (*Oregon Food Sanitation*) 1-201.10 hallará una lista de alimentos exentos.

Según las reglas, mi carro de comida tiene que poder desplazarse en todo momento. ¿Se hace cumplir esta regla? He visto muchos carros de comida que no pueden desplazarse fácilmente.

Las reglas exigen que las ruedas permanezcan en el carro de comida en todo momento durante el funcionamiento del negocio. Puede sacarse la lengüeta, pero deberá hacerse con herramientas sencillas y dichas herramientas deberán estar disponibles en todo momento.

Preguntas FRECUENTES

¿Puedo enfriar alimentos cocidos en mi carro de comida?

Sí, puede enfriar alimentos cocidos en su carro de comida. Sin embargo, debe demostrar que tiene la capacidad para enfriar los alimentos cocidos debidamente. El inspector de los diseños de carros de comida puede ayudarle a determinar si es posible enfriar alimentos cocidos en su carro de comida.

Si sirvo frutas enteras y sin pelar (como manzanas) en mi carro de comida, ¿tengo que conservarlas en un recipiente con tapa?

Si las manzanas están a un área en la que los clientes pueden servirse directamente o en un lugar donde puedan contaminarse (tal como en un están fuera del carro de comida), deberán estar resguardadas en un recipiente o cubiertas con un protector contra estornudos. Esto sólo afecta a los artículos que se supone están listos para ser consumidos tal cual. Por ejemplo, no es obligatorio envolver una banana ya que por lo general la cáscara no se come.

¿Tiene que contar mi carro de comida con una instalación eléctrica o puedo usar un cable de extensión?

Según las reglas actuales, no es obligatorio que su carro de comida tenga una instalación eléctrica. Ciertas situaciones exigen que el carro de comida tenga una instalación eléctrica en todo momento. Por ejemplo, si usted conservará, de un día para otro, en su carro de comida alimentos que requieren control de tiempo y temperatura, necesitará que su refrigerador permanezca encendido, lo cual requiere de electricidad. Los cables de extensión que se dejan expuestos de noche pueden ser objeto de usos indebidos en muchos *spots* que no cuentan con seguridad. Así que, aunque no sea obligatorio tener una instalación eléctrica en el carro de comida, suele ser útil.

¿Qué debo hacer con las aguas usadas de mi carro de comida?

Al agua que se ha utilizado para lavar la vajilla y para lavarse las manos se le conoce como agua gris. Las aguas grises no son lo mismo que las aguas negras o residuales, las cuales contienen materia fecal. El agua gris debe ser recolectada, almacenada y desechada de una manera que haya sido aprobada. JAMÁS deben vaciarse las aguas grises en alcantarillas públicas ni permitir que goteen o fluyan a la superficie del lote donde se encuentra el carro de comida. Por lo general, el agua gris contiene desperdicios de comida, los cuales pueden atraer a roedores si no se la desecha debidamente. Las ratas propagan enfermedades y son el enfoque principal del departamento de salud. Usted tendrá que llenar el Acuerdo de desecho de agua usada de carros de comida como parte del proceso de revisión de los diseños. En este acuerdo se indica cómo coleccionar y desechar las aguas grises. El desecho de aguas grises está reglamentado por la Oficina de Servicios Ambientales (*Bureau of Environmental Services*) de la Ciudad de Portland. Hallará más información al respecto en la sección de información de contacto en la [página 21](#) del capítulo titulado "Other Agencies of Interest" (Otras Agencias de Interés).

¿Tengo que dejar encendida la electricidad en mi carro de comida de noche y cuando el negocio esté cerrado?

Si tiene pensado conservar de noche en su carro de comida alimentos que requieren estar refrigerados, los refri deberán permanecer a 41 grados o a menos temperatura en todo momento. Por lo tanto, quizá la electricidad en su carro deba permanecer encendida en todo momento.

¿Cuánta agua potable necesito?

El agua potable es agua que es apta para beber. En el negocio de los carros de comida, es obligatorio contar con agua potable para cocinar, lavar la vajilla y lavarse las manos. Los requisitos de agua potable se determinan en base a la clasificación, el tamaño y las características del carro de comida ambulante. En los carros de clase 1, no es obligatorio tener agua potable ya que el requisito de vender únicamente alimentos preenvasados elimina la necesidad de tocar los alimentos directamente con las manos. Los carros de clase 2, 3 y 4 deben contar con 5 galones como mínimo para lavarse las manos y suele exigirse más agua potable dependiendo de los aspectos del negocio, tal como el lavado de vajilla. El representante encargado de revisar los diseños de carros de comida puede ayudarle a determinar cuánta agua potable necesita.

¿Es mi responsabilidad dar mantenimiento a un área compartida para la basura y los reciclables?

Cuando hay un área común para la basura y los reciclables que es empleada por varios dueños de carros de comida, todas estas personas tienen la obligación de usarla debidamente y de darle el mantenimiento adecuado. Conserve cerradas las tapas de los basureros y no deje que los desperdicios de comida se acumulen alrededor de los contenedores. Las áreas para la basura que no se conservan en buen estado pueden ser fuente de alimento y abrigo para los roedores. Un área limpia será de provecho para usted y para los demás dueños en el *pod*. Si se reporta y se confirma una infestación de ratas, ello se considerará una violación del código y podría imponerse la evacuación del *pod*.

¿Tengo que tener la capacidad para lavar la vajilla en mi carro de comida?

Podría exigírsele que tenga dicha capacidad dependiendo del tipo de carro de comida que tenga, los aspectos de su negocio y si tiene o utilizar una cocina comercial que cuente con el equipamiento aprobado para lavar vajilla. Por ejemplo, si usted tiene un carro de clase 3 que cuenta con utensilios suficientes para un turno completo y tiene una cocina comercial con un equipamiento aprobado para lavar vajilla al que vuelve diariamente, es probable que no tenga la obligación de contar con la capacidad para lavar la vajilla en su carro de comida.

¿Qué significa la cocción de proteínas crudas?

En este contexto, la cocción de proteínas crudas se refiere al procesado o a la preparación de alimentos proveniente de animales, tales como carnes, pescado y huevos no pasteurizados, que estén crudos o semi crudos.

Tengo un certificado de manejador de alimentos (food handler certification) de otro estado. ¿Tiene validez en el Condado de Multnomah?

El Departamento de Salud del Condado de Multnomah acepta tarjetas de manejador de alimentos de todos los condados de Oregon que estén vigentes. Las tarjetas de manejador de alimentos tienen tres años de validez y pueden obtenerse por Internet en mhealthinspect.org. También se aceptan los certificados de capacitación para manejadores y administradores de alimentos ServSafe de la Asociación Nacional de Restaurantes (*National Restaurant Association*). No se aceptan tarjetas de manejador de alimentos de otros estados. Cualquier dueño o empleado que trabaje con alimentos debe presentar una de estas certificaciones durante el proceso de inspección.

Preguntas FRECUENTES

Tengo una licencia para carro de comida de otro condado. ¿Puedo usarla para vender comida en el Condado de Multnomah?

Los carros de comida que tienen la licencia de otro condado que entran al Condado de Multnomah y salen el mismo día no tienen que obtener una licencia local. Si usted desea estacionar su carro de comida en el Condado de Multnomah durante la noche o más tiempo, tal como para un evento, deberá notificar al departamento de salud, pagar la cuota de \$25 y someterse a una inspección. Esto es pertinente únicamente si usted tiene una licencia vigente de otro condado de Oregon. Si no tiene una licencia vigente, deberá adquirir una licencia del Departamento de Salud del Condado de Multnomah para su carro de comida. En todo caso, usted deberá acatar todas las leyes y reglamentos locales.

Preferiría conectar directamente mi carro a un suministro público de agua en vez de utilizar tanques. ¿Es posible y cuáles son los requisitos?

Sí, puede conectar su carro de comida directamente al suministro público de agua. Debe utilizar mangueras de clase alimentaria (por lo general blancas con una línea azul o marcadas con la norma NSF o algo equivalente) y debe usar una válvula de retención (*check valve*) anti-sifón (*antisiphon valve*) en la conexión con el grifo. Si desea instalar una conexión de plomería en su carro de comida, deberá cumplir con todos los códigos de plomería locales. Comuníquese con la Oficina de Servicios de Desarrollo (*Bureau of Development Services*) de la Ciudad de Portland al (503) 823-7300 para obtener más información.

¿Qué es una manguera de clase alimentaria y dónde puedo adquirirla?

Las mangueras de clase alimentaria están construidas de materiales que se consideran seguros para acarrear agua potable. Las mangueras de jardín podrían contener sustancias químicas dañinas que pueden pasar al agua. Por esta razón, se requieren mangueras de clase alimentaria para toda el agua potable. Pueden adquirirse en la mayoría de las tiendas donde se venden accesorios para casas rodantes.

Sólo una persona trabaja a la vez en mi carro de comida ya que el volumen del negocio fluctúa mucho. ¿Tengo que lavarme las manos cada vez después de que toque dinero incluso si no toco la comida que sirvo directamente con las manos?

Siempre y cuando no toque directamente los alimentos, no es obligatorio que se lave las manos después de tocar dinero. Esto significa que usted debe usar tenazas, utensilios, papel de deli y otros implementos para servir los alimentos sin tocarlos. Si bien no es obligatorio lavarse las manos en este caso, se recomienda lavarse las manos con frecuencia.

¿Puedo usar agua de pozo?

Sí, puede usar agua de pozo. Sin embargo, el agua del pozo deberá haber sido examinada siguiendo las pautas de calidad de agua establecidas por el Estado de Oregon. Algunos pozos pueden contener sustancias dañinas. Comuníquese con la sección de Servicios de Agua Potable de Oregon (*Oregon Drinking Water Services*) al (971) 673-0405 para obtener más información. Si utiliza agua de pozo, debe poder presentar documentos que demuestren que el agua ha sido examinada.

El dueño del pod ofrece un baño portátil con gel desinfectante para manos en el lote. ¿Puedo usar este tipo de baño en vez de un baño regular? Me aseguraré de lavarme las manos cuando regrese a mi carro de comida.

Las reglas exigen que los servicios higiénicos que usan los empleados tengan acceso a agua tibia corriente, jabón y papel toalla. Si el baño portátil satisface tales requisitos, puede usarse. Sin embargo, la mayoría de ellos no los satisfacen. El gel desinfectante para manos no se acepta como alternativa al lavado de manos. Deberá llenar y firmar el acuerdo de uso de servicios higiénicos como parte del proceso de la revisión de su diseño para asegurar de que tenga acceso a servicios higiénicos adecuados. La única excepción a esta regla es si su carro de comida se desplaza regularmente y no permanece en un solo lugar por más de 2 horas seguidas. Obtenga del representante encargado de revisar el diseño de su carro de comida más detalles respecto al requisito de servicios higiénicos.

¿Puedo usar un refrigerador como el que tengo en mi casa?

No se recomienda usar refrigeradores de uso doméstico, pero es aceptable siempre y cuando pueda demostrarse que los alimentos pueden conservarse en refrigeración a 41 grados F o menos. Está rotundamente prohibido enfriar alimentos calientes en refrigeradores de uso doméstico. Por lo general, los refrigeradores comerciales tienen una mayor capacidad de enfriamiento por lo que se recomienda su uso.

¿Qué significa equipamiento de clase comercial?

El equipamiento de clase comercial está diseñado para funcionar bajo normas más elevadas que la mayoría del equipamiento de uso doméstico. Por ejemplo, los refrigeradores comerciales suelen tener un compresor más grande, lo cual les permite enfriar más rápidamente. Esto es necesario para enfriar los alimentos cuando se utilice el refrigerador más al tener que abrir la puerta una y otra vez.

¿Cómo hago para encontrar una cocina comercial (commissary)?

La cocina comercial que utilice debe contar con una licencia vigente y haber sido inspeccionada por el Departamento de Salud del Condado de Multnomah. Se dispone de recursos que le ayudarán a ubicar una cocina comercial aprobada. Comuníquese con el Departamento de Salud del Condado de Multnomah para obtener más detalles.

ESPECIFICACIONES PARA CARROS DE COMIDA POR CLASE

	Requisitos de tanque de agua potable	Requisitos de tanque para agua usada	Requisito de cocina comercial:	¿Es obligatorio tener un fregadero de tres compartimientos?	Costos de licencia <i>Se anticipa que las cuotas cambiarán en 2015</i>	Se permiten alimentos	Requisito de lavado de manos:	¿Se requiere un acuerdo de uso de servicios higiénicos?
CLASE 1	Ninguno	Ninguno	Podría requerirse*	No es obligatorio	Licencia \$370, Revisión de los planos \$405, Cocina comercial \$340	Alimentos preenvasados y enteros. Prohibida la cocción y preparación de alimentos en el carro. Bebidas no percederas sin abrir	Ninguno	Sí
CLASE 2	5 galones como mínimo para lavarse las manos**	5 galones como mínimo**	Podría requerirse*	Podría requerirse*	Licencia \$370, Revisión de los planos \$405, Cocina comercial \$340	Permitidos todos los alimentos de la clase 1, también alimentos no envasados. Prohibida la cocción y preparación de alimentos en el carro.	5 galones de agua potable tibia como mínimo	Sí
CLASE 3	5 galones como mínimo para lavarse las manos**	5 galones como mínimo**	Podría requerirse*	Podría requerirse*	Licencia \$370, Revisión de los planos \$405, Cocina comercial \$340	Permitidos todos los alimentos de la clase 1 y 2. Prohibidas las proteínas crudas en el carro.	5 galones de agua potable tibia como mínimo	Sí
CLASE 4	5 galones como mínimo para lavarse las manos, más cierta cantidad para llenar un fregadero de 3 compartimientos dos veces**	5 galones como mínimo**	Podría requerirse*	Requerido	Licencia \$370, Revisión de los planos \$405, Cocina comercial \$340	Los carros de comida pueden servir un menú completo***	5 galones de agua potable tibia como mínimo	Sí

* Podría requerirse dependiendo de los aspectos del negocio. Pida más información al representante de carros de comida del Departamento de Salud del Condado de Multnomah.

** Depende de los aspectos del negocio y de la disponibilidad de instalaciones de agua potable y de agua usada en el lugar. Pida más información al representante de carros de comida del Departamento de Salud del Condado de Multnomah.

*** Podría haber requisitos para el equipamiento y las instalaciones dependiendo del tipo de alimentos que se deseen preparar y servir.

OTRAS AGENCIAS REGULADORAS DE INTERÉS

Recursos

A continuación, le ofrecemos una lista de las agencias independientes del Condado de Multnomah que podrían tener sus propios requisitos para los negocios de carros de comida. Si bien hemos procurado incluir a todas las agencias, podría haber otras entidades que deban ser contactadas. Lea la lista para determinar qué agencias debe contactar. Si no está seguro, comuníquese con la agencia y pégúntele directamente. Si no se comunica con las agencias correspondientes antes de empezar a trabajar en un trámite, el resultado podría ser costoso y causar demoras. A usted le corresponde asegurar que su negocio de comida cumpla con todas las reglas y reglamentos locales pertinentes.

Se hace todo lo posible por tener al día la información de contacto de las entidades en la lista. Sin embargo, cierta información podría haber cambiado desde su publicación.

Agencias de la Ciudad de Portland

Bureau of Development Services (BDS)

(Oficina de Servicios de Desarrollo)

Teléfono: 503.823.7526

Agencia encargada de los aspectos reguladores para el comercio por parte de carros de comida con relación a zonificación y la concesión de permisos para estructuras prefabricadas e instalaciones eléctricas.

Comuníquese con la Oficina de Servicios de Desarrollo para determinar si necesita algún trámite o permiso. Debe comunicarse con la oficina de todas maneras si:

- ✓ Quiere vender en un nuevo lugar o no está seguro si el lugar actual está aprobado para usos comerciales. Los lugares para la venta deben estar ubicados en una zona que permita ventas al por menor y la oferta de servicios. Hay otros requisitos para lugares tales como superficies pavimentadas, sumideros adecuados y especificaciones para los negocios que no requieren que uno se baje de su vehículo (*drive-through*)
- ✓ Si desea conectar su carro de comida a una fuente de electricidad a través de una conexión permanente

**Tenga presente que las reglas actuales para los carros de comida exigen que las instalaciones eléctricas puedan desconectarse fácilmente, dentro de lo razonable, en conformidad con los requisitos para que el carro de comida pueda desplazarse fácilmente. Si un electricista o plomero puede retirar las conexiones en poco tiempo (tal como retirar conexiones eléctricas con acoplamiento), el requisito quedará satisfecho.*

Revenue Bureau

(Oficina de Recaudación de Impuestos)

Teléfono: 503.823.5157

Toda persona que tenga un negocio en la Ciudad de Portland debe registrar dicho negocio en la Oficina de Recaudación de Impuestos de la Ciudad de Portland. En base al tamaño de su negocio y otros factores, usted podría ser elegible para pagar un impuesto. No todos los negocios tienen que pagar tal impuesto. Comuníquese con la Oficina de Recaudación de Impuestos para determinar si su negocio es elegible. Si tiene negocios fuera de la Ciudad de Portland, asegúrese de comunicarse con la ciudad correspondiente para averiguar sobre el registro de su comercio.

Bureau of Transportation (PBOT)

(Oficina de Transportes)

Teléfono: 503.823.5185

Si alguna parte de su carro de comida (incluidas escaleras, puertas de vaivén o áreas para sentarse) invade la "vía pública" (aceras, pistas u otra vía de transporte público), necesitará un permiso. Comuníquese con la Oficina de Transportes de Portland para determinar si su negocio necesitará un permiso para el uso de la vía pública (*right of way permit*).

Fire and Rescue (Fire Marshal)

(Incendios y Rescate [Jefe de Bomberos])

Teléfono: 503.823.3700

La Oficina de Incendios y Rescate de la Ciudad de Portland es la encargada

OTRAS AGENCIAS REGULADORAS DE INTERÉS

Recursos

de regular estructuras temporales (tales como carpas), diseños de sistemas de supresión de fuego para campanas de extracción y sistemas de tanque para gas propano dentro y alrededor de carros de comida. Comuníquese con la Oficina de Incendios y Rescate durante la etapa de planificación de su negocio para determinar los permisos y elementos de diseño necesarios. Si tiene pensado llevar su negocio fuera de la Ciudad de Portland, comuníquese con la ciudad o municipalidad correspondiente.

Water Bureau (Oficina de Agua) Teléfono: 503.823.7770

Si tiene pensado conectar su carro de comida directamente al suministro de agua de la Ciudad de Portland, o si desea averiguar sobre conexiones de agua, comuníquese con la Oficina de Agua de la Ciudad de Portland. Muchos de los reglamentos de agua de la ciudad son iguales a los del condado, tal como el requisito de una válvula de retención, la cual está diseñado para evitar que aguas contaminadas regresen al suministro de agua pública. Importante: La Oficina de Agua es el punto de contacto para las conexiones directas al suministro de agua pública. Si tiene preguntas sobre los requisitos de tanque de agua en su carro de comida, comuníquese con el Departamento de Salud del Condado de Multnomah. Si tiene pensado llevar su negocio fuera de la Ciudad de Portland, comuníquese con la ciudad o municipalidad correspondientes para determinar las reglas y reglamentos locales.

Bureau of Planning and Sustainability (Oficina de Planificación y Sustentabilidad) (Reciclaje y composta) Teléfono: 503.823.7700

La Oficina de Planificación y Sustentabilidad es el punto de contacto principal para las preguntas relativas a la basura, el reciclaje y la composta en la Ciudad de Portland. Si tiene preguntas acerca de requisitos o servicios disponibles, comuníquese con esta agencia.

Información de contacto de otras municipalidades locales (Municipalidades dentro del Condado de Multnomah)

Si tiene pensado vender desde su carro de comida en la Ciudad de Portland, deberá obtener una licencia de servicio de alimentos del Departamento de Salud del Condado de Multnomah y cualquier otro permiso necesario de la Ciudad de Portland. Si tiene pensado usar su carro de comida o cocina comercial en las ciudades de Gresham, Fairview, Troutdale, Maywood Park o Wood Village, también deberá obtener una licencia de servicio de alimentos del Condado de Multnomah. Podrían aplicarse códigos de incendio locales, así como otros requisitos de plomería e impuestos, entre otros. A usted le corresponde comunicarse con las agencias siguientes para determinar si hay códigos locales que apliquen a su negocio.

Ciudad de Gresham
Servicios de permiso:
503.618.2845

Ciudad de Fairview
Información general:
503.665.7929

Ciudad de Troutdale
Información general:
503.665.5175

**Ciudad de
Maywood Park**
Información general:
503.255.9805

**Ciudad de
Wood Village**
Información general:
503.667.6211

Agencias del Estado de Oregon

Department of Environmental Quality (DEQ) (Departamento de Calidad Ambiental) Teléfono: 503.229.5696

El Departamento de Calidad Ambiental de Oregon se encarga de reglamentar el desecho adecuado de las aguas grises (agua usada que no contiene material fecal). Todos los carros de comida en el Condado de Multnomah deben completar y firmar un acuerdo de desecho del agua usada que indique un método de desecho aprobado. Comuníquese con el DEQ si desea información sobre un transportador debidamente licenciado para acarrear y desechar agua usada o si desea proporcionar información sobre descargas ilícitas (ilegales) de agua usada. Para toda otra inquietud relativa a las aguas usadas, comuníquese con la Oficina de Servicios Ambientales de la Ciudad de Portland.

Oregon Department of Transportation (ODOT) (Departamento de Transportes de Oregon) Teléfono: 888.275.6368

El Departamento de Transportes de Oregon se encarga de aprobar el diseño de vehículos en términos de su desplazamiento legal en pistas públicas. Su carro de comida debe poder desplazarse en todo momento y no debe necesitar un permiso especial de uso del Departamento de Transportes de Oregon para hacerlo. Antes de comprar un carro de comida, le recomendamos se comunique con el ODOT para asegurarse de que el vehículo cumpla con las leyes de transporte. Recuerde que si su carro de comida necesita un permiso especial de uso para desplazarse, no podrá recibir la licencia de carro de comida en el Condado de Multnomah.

Oregon Liquor Control Commission (OLCC) (Comisión de Control de Licores de Oregon) Teléfono: 503.872.5000

Si tiene pensado vender bebidas alcohólicas, deberá comunicarse con la Comisión de Control de Licores de Oregon para informarse sobre una licencia para licores. Además de la licencia para licores, toda persona que trabaje en su carro de comida que mezcle, sirva y venda bebidas alcohólicas, necesitará un permiso para servir bebidas alcohólicas.

Oregon Occupational Safety and Health Administration (OR-OSHA) (Administración de Seguridad y Salud Ocupacional de Oregon) Sitio Web: www.orosha.org

La Oregon OSHA es una sucursal de la agencia federal que reglamenta ciertas normas de salud y seguridad en centros laborales. Dichas normas podrían afectar la manera en que usted puede utilizar a sus empleados. Para asegurarse de que su negocio cumple con las normas actuales, comuníquese con la Administración de Seguridad y Salud Ocupacional de Oregon.



ENVIRONMENTAL SERVICES
CITY OF PORTLAND
working for clean rivers

Desgrásese

El desecho adecuado de grasas y aceites y de las aguas grises protege el sistema de alcantarillado de Portland y el medio ambiente. Las grasas y los aceites pueden acumularse y obstruir las tuberías del alcantarillado por completo. Esto puede traducirse en problemas de mantenimiento difíciles y costosos tanto para la ciudad como para los dueños particulares de propiedades. La obstrucción de tuberías del alcantarillado puede hacer que las aguas negras vuelvan a las viviendas o negocios o que pasen a las calles y riachuelos.

Los carros de comida pueden desechar sus aguas grises de tres maneras:

- 1) Deseche todas las aguas grises en un contenedor de reciclaje en el *pod*.
- 2) Deseche todas las aguas grises en un interceptor de grasa en el *pod*.
- 3) Contrate a un proveedor aprobado para que extraiga las aguas grises de su carro de comida.

JAMÁS VACÍE GRASAS, ACEITES NI AGUAS GRISAS EN EL SUMIDERO DE UN ESTACIONAMIENTO O EN ALCANTARILLAS PÚBLICAS.

La Ciudad de Portland cuenta con personal para ayudar a los carros de comida en la ciudad a adoptar prácticas que disminuyen las descargas de grasas, aceites y desechos de alimentos en las alcantarillas y el medio ambiente. Comuníquese con nosotros al 503-823-7093 o por correo electrónico a cutfog@portlandoregon.gov si tiene preguntas sobre el desecho adecuado de grasas, aceites y aguas grises.

Revisión del desarrollo

El Equipo Revisor de Prevención de la Contaminación (*Pollution Prevention Review Team*) revisa los planes de desarrollo para facilitar los proyectos de urbanización industrial, comercial y de terrenos. El proceso de revisión indica proyectos de urbanización nuevos y actuales que están sujetos a Reglamentos de pretratamiento de aguas industriales y de tormenta (*Industrial Pretreatment and Stormwater Regulations*), Reglas Administrativas "Desgrásese" y el Código Municipal e implementa controles de fuentes estructurales según lo estipulado en el Manual de Gestión de Aguas de Tormenta (*Stormwater Management Manual* o SWMM) de Portland.

Cuando uno o varios carros de comida en un lote (*Pod*) eligen una ubicación y empiezan a diseñar planes y mejoras, ciertos requisitos del código municipal podrían aplicar a la propuesta de diseño. Deberá obtenerse un permiso para el diseño y las mejoras a través del proceso de solicitud de una Revisión del Desarrollo (*Development Review* o DR) de la ciudad.

- Las áreas de desechos sólidos y reciclaje deben satisfacer el SWMM.
- Las áreas para almacenar las aguas grises deben satisfacer el SWMM para el almacenamiento de líquidos.
- El desecho de aguas grises en el sistema de alcantarillado municipal, dependiendo del diseño, podría requerir las siguientes estructuras, controles y cuotas: estación de vaciado, interceptor de grasas, estructura de muestreo y cuotas por desarrollo de sistemas.
- Requisitos de gestión de aguas de tormenta según el SWMM para las áreas nuevas o reurbanizadas de 500 pies cuadrados o más, o para las conexiones nuevas que acarreen agua de tormenta al sistema municipal de aguas de tormenta.

Llame al Equipo Revisor de Prevención de la Contaminación al 503-823-7122 si tiene alguna pregunta sobre el proceso de permiso y los códigos que aplican a su propuesta.

Protección contra Derrames y Respuesta Ciudadana

La sección de Protección contra Derrames y Respuesta Ciudadana (*Spill Protection and Citizen Response* o SPCR) de Servicios Ambientales investiga la contaminación que llega, amenaza con llegar o sale del sistema de alcantarillado de Portland. Alguien que tira aguas grises en una alcantarilla para agua de tormenta, una descarga de aspecto extraño que pasa de una tubería a un río o aguas negras que salen de un pozo de visita son situaciones que SPCR investiga.

El personal de SPCR monitorea la línea telefónica de quejas las 24 horas del día, los 365 días del año. El personal atiende las llamadas durante el horario de atención. Fuera del horario de atención y los fines de semana, las personas pueden dejar mensajes de voz y el empleado de turno que monitorea la línea les responderá en un plazo de 30 minutos. Para denunciar un caso de contaminación o si tiene alguna pregunta relacionada con la protección del medio ambiente, llame a la línea al 503-823-7180 o envíe un mensaje por correo electrónico a besdutyofficer@portlandoregon.gov

Salud Ambiental del Condado de Multnomah
847 NE 19th Avenue, Suite 350
Portland, Oregon 97232

(503) 988-3400 Teléfono
(503) 988-4041 Fax
mchealthinspect.org

CARRO DE COMIDA _____ INSTALACIÓN # _____

Ubicación _____ (Dirección) _____ (Ciudad) _____ Número de teléfono _____

Días de la semana/Fechas en que se empleará la ubicación _____

Horario de atención (en esta ubicación) _____

Nombre del dueño del carro de comida (letra imprenta) _____

Dueño del carro de comida (firma) _____ Fecha _____

Los carros de comida deben desechar el agua usada en conformidad con las reglas municipales de la ciudad en que tienen su negocio. Comuníquese con la ciudad para asegurarse de que cumple con dichos requisitos. Si no desecha el agua usada correctamente, su negocio podría ser clausurado.

UBICACIÓN DE LOS SERVICIOS HIGIÉNICOS (SS.HH.):

Nombre del local donde están ubicados los SS.HH. _____

Dirección _____

Ciudad _____ Número de teléfono _____

Horas en las que los SS.HH están disponibles _____

AUTORIZACIÓN PARA UTILIZAR LOS SS.HH.

Nombre de la persona (letra imprenta) que autoriza el uso de los SS.HH. a los trabajadores del carro de comida _____

Firma de la persona que autoriza el uso de los SS.HH. por parte de los trabajadores del carro de comida _____ Fecha _____

ESTATUTO RESPECTO A LOS SS.HH.

6-402.11 Conveniencia y accesibilidad

(E) Para los carros de comida:

(1) El requisito de SS.HH. abordado del carro de comida no se aplica a la mayoría de los carros. Si el carro de comida no cuenta con tal equipo, debe estar situado a un cuarto de milla (o menos) o a cinco minutos a pie de SS.HH. accesibles. Los carros de comida que comercian en una ruta determinada y que no se detienen en un lugar determinado por más de dos horas durante el día laboral, estarán exentos de esta regla.

(2) Los carros de comida que no tienen SS.HH. abordado bajo la sección (1) de la presente regla deben contar con acceso a SS.HH. para sus empleados durante el horario de atención del carro de comida. Los SS.HH. deben contar con un sistema de lavado de manos que proporcione agua potable corriente, caliente y fría, y que satisfaga los requisitos de OAR 333-150-0000 §§ 6-301.11, 6-301.12, 6-301.20 y 6-302.11. Los empleados pueden utilizar SS.HH. ubicados en una vivienda particular para satisfacer este requisito.



FORMULARIO DE REQUISITO DE SERVICIOS HIGIÉNICOS PARA CARROS DE COMIDA



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

Salud Ambiental del Condado de Multnomah
847 NE 19th Avenue, Suite 350
Portland, Oregon 97232

(503) 988-3400 Teléfono
(503) 988-4041 Fax
mchealthinspect.org

CARRO DE COMIDA _____ INSTALACIÓN # _____

Ubicación _____ (Dirección) _____ (Ciudad) _____
Número de teléfono _____

Días de la semana/Fechas en que se empleará la ubicación _____

Horario de atención (en esta ubicación) _____

Nombre del dueño del carro de comida (letra imprenta) _____

Dueño del carro de comida (firma) _____ Fecha _____

Los carros de comida deben desechar el agua usada en conformidad con las reglas municipales de la ciudad en que tienen su negocio. Comuníquese con la ciudad para asegurarse de que cumple con dichos requisitos. Si no desecha el agua residual correctamente, su negocio podría ser clausurado.

LUGAR DE DESECHO DEL AGUA USADA: _____

Ubicación _____

Dirección _____

Ciudad _____ Número de teléfono _____

COMPañÍA UTILIZADA PARA EL TRANSPORTE Y DESECHO DEL AGUA RESIDUAL _____
-O-

Número de teléfono _____

Firma del representante de la compañía para el transporte y desecho: _____ Date: _____

ESTATUTOS RESPECTOS AL AGUA RESIDUAL

5-402.12 Trampa para grasas.

Si se emplea una trampa para grasas, debe poder accederse a ella fácilmente para limpiarla.

5-402.13 Acarreo de aguas negras.

Las aguas negras serán acarreadas al punto de su desecho a través de un sistema de alcantarillado sanitario aprobado u otro sistema tal como el uso de vehículos de transporte de aguas negras, tanques de retención de desperdicios, bombas, tuberías, mangueras y conexiones que hayan sido construidas, mantenidas y utilizadas según la ley.

5-402.14 Remoción de los desperdicios de carros de comida.

Los desperdicios y otros desechos líquidos se removerán de un carro de comida en un área aprobada para el servicio de desperdicios aprobado o por un transporte de desperdicios de manera que no represente un peligro para la salud pública ni una molestia para el público.

(A) Los carros de comida que sólo generan aguas grises pueden acarrear manualmente dichas aguas a un centro de desecho determinado que haya sido aprobado por la autoridad reguladora.

(B) El contenedor para el transporte de desperdicios debe haber sido diseñado para contener y transportar aguas grises sin que gotee ni derrame y su capacidad no superará los 20 galones gallons.

