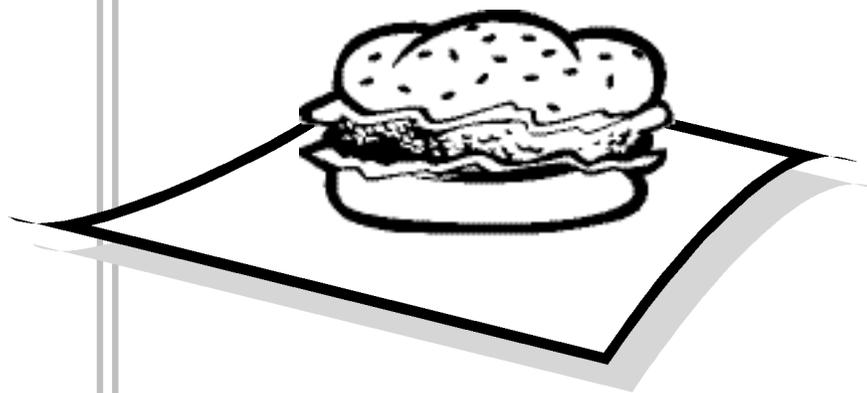




**¡CARRITOS
DE EMPUJAR,**



**CARROS DE
PALOMITAS
DE MAÍZ,**



Y RESTAURANTES SOBRE RUEDAS!

Una Guía para los Operadores de Establecimientos Ambulantes

Departamento de Salud de la Ciudad de Milwaukee • División de Salud Ambiental del Consumador

¡Carritos de empujar, carros de palomitas de maíz y restaurantes sobre ruedas!

Una Guía para los Operadores de Establecimientos Ambulantes de Comida del Departamento de Salud de la Ciudad de Milwaukee

¿Planea vender comida desde un carrito de empujar o un vehículo?

El Departamento de Salud de la Ciudad de Milwaukee da licencias y regula todas las operaciones de comida ambulante, desde los carritos de perros calientes y los vagones de palomitas de maíz hasta restaurantes completos sobre ruedas. Use esta guía para enterarse de lo que se requiere para obtener las licencias necesarias para su Establecimiento Ambulante de Comida y la Base de Servicio Ambulante.



¿Qué es una Base de Servicio? – y ¿Necesito una?

Los establecimientos ambulantes de comida deben tener una Base de Servicio Ambulantes. Este es un lugar para llenar su tanque de agua, botar el agua sucia, lavar los utensilios y guardar y preparar la comida. El Departamento de Salud inspecciona y da licencia a su Base de Servicio de Restaurante Ambulante. Esta es otra licencia, además de la licencia que usted tiene para su vehículo o carrito.

Su base de servicio debe tener:

- * Facilidades para la preparación de comida A MENOS QUE su vehículo esté equipado con facilidades aprobadas por el Departamento de Salud.
- * Facilidades para lavar utensilios (una pila de acero inoxidable de cuatro compartimentos.)
- * Una pila para lavarse las manos (Si tiene una pila de cuatro compartimentos, el de prelavado podría ser usado para lavarse las manos.)
- * Una pila con un grifo roscado en el que el tanque de agua del vehículo se pueda llenar con agua potable. Las mangueras deben ser de grado de comida – no mangueras de jardín. Los vendedores de abastecimientos para los Vehículos de Recreación (RV) y para restaurantes son buenas surtidores para tal equipo. Las mangueras suministradoras deben ser protegidas contra la contaminación en todo momento y se deben guardar en un recipiente limpio con etiqueta cuando no están en uso.
- * Una pila para trazo de limpiar el piso o drenaje de desecho para botar el agua sucia.
- * Almacenamiento de comida y suministros.
- * Se podría requerir una pila de espacio de aire para preparación de la comida. Depende de su menú.

Las facilidades de Base de Servicio Ambulante deben satisfacer los estándares del Código de Comida de Wisconsin para el piso y los terminados de pared, equipo y luces. Si usted opera un establecimiento licenciado permanente, podría usarlo como una base de servicio.

Si comparte o renta una facilidad operada por otra persona, el Departamento de Salud inspeccionará y le dará licencia a esa localización en su nombre. El Departamento querrá ver un acuerdo por escrito entre usted y el propietario de la facilidad. Esto debe especificar las horas en que su vehículo estará usando la base. Si se lo pide un inspector, usted debe proveer la información sobre el itinerario de su vehículo, de manera que mantenga esta información disponible en su base de servicio.



NOTA IMPORTANTE: No puede usar una casa particular como base de servicio. Cualquier almacenamiento de comida en una casa se limita a bocadillos (snacks) comercialmente preempacados, sin peligro potencial (tales como chicles, dulces o chips) que pueden venderse en una semana. Esto requiere una inspección y la emisión de una Licencia de Comerciante de Comida.

Preparándose: Requisitos del Vehículo

Regla #1: Siga el Código de Comida de Wisconsin. Compre equipo que aparece en la lista de uso de servicio de comida comercial por un servicio acreditado en la lista de ANSI (tal como UL, ETL o NSF). Una pieza del equipo que no sea aceptable en un establecimiento permanente de comida no será tampoco aceptada en una unidad móvil.

Pila(s) de lavado de manos y de lavado de platos y utensilios

Los requisitos de la pila varían dependiendo del tipo y la complejidad de su operación.

- * Todo vehículo o carrito de empujar en el que se maneja comida no empacada **debe tener una pila de lavarse las manos con agua bombeada caliente y fría.**
- * Si procesa comida (por ejemplo: hielo raspado para conos de nieve, hace algodón de azúcar, prepara tacos o subs) **en un vehículo**, éste debe tener pilas de utensilios aprobados con agua bombeada caliente y fría. Si opera un carrito de empujar, y su menú está limitado, no necesita pilas de utensilios **en su carrito**. En este caso, debe lavar los utensilios en la base de servicio.
- * Si usted **solamente vende comida preempacada**, podría simplemente llevar toallitas de papel tratadas.

Agua y Agua sucia

Usted tiene que llevar suficiente agua para mantener sus pilas suplidas entre los viajes a su base de servicio. Si está diseñando o comprando un vehículo o carrito, asegúrese de que sus tanques satisfacen estos requisitos:

- * Los carritos de empujar con una pila de lavado de manos deben tener por lo menos un tanque de agua de **cinco** galones.
- * Los vehículos que únicamente tienen pilas de lavado de manos deben tener por lo menos un tanque de **diez** galones de agua.
- * Si prepara comida en un vehículo y lava los utensilios allí, el vehículo debe tener por lo menos un tanque de **cuarenta** galones de agua.
- * Su **tanque de agua sucia** debe tener un tamaño que sea 15% más grande que su tanque de suplir.



Estos requisitos son para lavarse las manos y lavar los utensilios. Si se necesita agua como ingrediente (por ejemplo, para hacer café) los tanques necesitarán ser más grandes o deben tener un abastecedor separado de agua de ingrediente.

Por supuesto, su tanque de agua debe ser diseñado de acuerdo a los estándares de contacto de comida. Si no es transparente, debe tener un indicador de mirilla de manera que usted pueda ver cuando se está acabando. **Cuando no tiene agua en el tanque abastecedor, debe llenar de nuevo este tanque y vaciar el tanque de agua sucia.** No puede vaciar sus pilas en la calle. Si usa una manguera para vaciar los desechos líquidos, cuando no está en uso debe guardarla en un gabinete separado con una etiqueta que diga “sólo para la manguera de agua sucia”.

Protección de la comida

Los cubos de almacenamiento y las áreas de manejo de comida en los carritos de empujar deben estar protegidos con recintos contra el público. Pregunte en el Departamento de Salud por diseños y métodos aceptables.

Mantenimiento Caliente y Frío

Usted debe mantener las comidas potencialmente peligrosas a temperaturas seguras usando equipo de calentamiento mecánico, de mantenimiento caliente y de mantenimiento frío. Las comidas calientes deben mantenerse a 135°F, ó más arriba, las comidas frías deben mantenerse a 41° ó más bajo. Su unidad debe tener suficiente energía (de gas o eléctrica) que pueda hacer funcionar todo su equipo al mismo tiempo.

¡Muestre su Identificación!

Cada lado de su vehículo de empujar, de jalar o motorizado; o recipiente de llevar debe mostrar el nombre de la persona a la que se le extendió el permiso y el número de teléfono local en caracteres de no menos de 4 pulgadas de alto. Si la misma persona con licencia tiene más de una unidad, cada unidad debe tener un número o letra de identificación distintiva.

Antes de vender, **la placa de la licencia** de Vendedor de Comida debe estar pegada con seguridad en el lado derecho exterior o interior de su vehículo, carrito de empujar o recipiente. Debe mostrarse de forma prominente en todo momento. Usted también debe llevar consigo mismo el permiso en papel cuyos números empatan con el número de la placa de la licencia.

Cuando ya tiene la licencia y está listo para salir

No se le olviden las reglas de manejo seguro de comida cuando salga a la calle. Un establecimiento ambulante de comida está sujeto a las mismas reglas que siguen los restaurantes y supermercados bajo el Código de Comida de Wisconsin.

Cuando los inspectores lo encuentran en sus vueltas, ellos se fijarán en el manejo de comida, inspeccionarán la pila de lavarse las manos y medirán las temperaturas. Cerciórese de que su vehículo tiene suficientes pinzas de comida, pañuelos de papel y/o guantes, ya que se prohíbe el contacto de manos sin protección con los alimentos listos para comer.

Si usted procesa comida potencialmente peligrosa, usted debe tener por lo menos un dueño o gerente que esté Certificado por Wisconsin en las **Prácticas de Protección de Comida**. Este gerente debe entrenar y supervisar a todos los empleados. Ya sea que el gerente certificado esté en el vehículo o no esté, **la persona que sirva la comida** debe saber lo básico sobre el manejo seguro de comida. Todas las reglas sobre la salud e higiene de los empleados, contaminación cruzada y control de temperatura continúan aplicándose ¡aun cuando esté en el camino!

Lista de control de abastecimientos

Siempre debe tener todo lo siguiente en su vehículo:

- ✓ Jabón de lavarse las manos
- ✓ Pinzas de comida, pañuelos de papel y guantes
- ✓ Toallas de servicio individual
- ✓ Papeles de prueba para examinar la fuerza del esterilizador
- ✓ Solución de esterilizador (por ejemplo, agua de lejía)
- ✓ Termómetro para chequear la temperatura de la comida



Facilidades de Inodoro

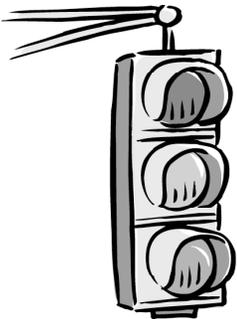
Los operadores de Establecimientos Ambulantes de Comida deben hacer arreglos para el uso de facilidades de inodoros públicos o particulares durante las horas de operación.

(Continúa en la página siguiente)

Reglas sobre Moverse y Estacionarse

(Capítulos 74-1, 105, y 115-45 del Código de Ordenanzas de Milwaukee)

1. Los vehículos con licencia para vender comida deben obedecer todas las leyes y regulaciones de tráfico.
2. Los vehículos con licencia para vender comida no deben bloquear los caminos públicos.
3. Usted no podría estacionarse o vender a menos de 300 pies de la entrada de una escuela mientras la escuela está abierta para los estudiantes.
4. Usted no podría parar por más de dos horas en ninguna **cuadra residencial** y tales paradas deben separarse por períodos de seis horas. Usted debe estacionar conforme a los límites de tiempo de estacionamiento indicados.
5. Los vehículos en las calles públicas en un **área comercial** deben estacionar conforme a todos los límites de estacionamiento indicados y a todas las otras regulaciones de estacionamiento aplicables.
6. Comida, mercadería o cualquier otro artículo no podrían venderse u ofrecerse en venta en ninguna calle o acera pública a menos de 500 pies de:



- 1) Distrito Central de Wisconsin/Centro de Convenciones de Midwest Airlines
- 2) Summerfest Grounds
- 3) Museo Público de Milwaukee
- 4) Centro Bradley
- 5) Marcus Center for the Performing Arts
6. Circus Grounds (según se especifique anualmente en el día del Desfile del Circo y tres días antes del desfile)
7. Las facilidades de estacionamiento de Miller Park (dos horas inmediatamente antes de empezar cualquier evento programado, y al terminar una hora inmediatamente después del evento)



Otras Reglas del Camino

- * Todo establecimiento ambulante de comida debe regresar a su base de servicio por lo menos cada 24 horas para servicio y mantenimiento.
- * **No se puede** vender comida de puerta en puerta
- * Todas las ventas deben ser hechas en el camino público (acera o calle) directamente desde su unidad con licencia.
- * Se prohíbe hacer ventas desde la raya divisoria de la calzada o desde la isla de seguridad.
- * No puede bloquear o restringir el acceso de un individuo a un negocio o residencia, bloquear o restringir a los peatones en la acera; ni hacer ningún comentario, ni pedido, ni propuesta que sea obsceno, subido de tono, lascivo, profano, sucio o indecente.
- * No puede proveer ni sillas ni mesas para que las usen sus clientes.
- * A menos que tenga permiso del Departamento de Salud de Milwaukee que deja operar en la noche, no se puede vender comida entre las 9 PM y 6 AM. Esto no aplica el 1 de enero, el Memorial Day, Juneteeth, el 3 y el 4 de julio, Día del Trabajo y en las calles adyacentes al State Fair Park durante el período de la Feria del Estado de Wisconsin.
- * **Si está interesado en vender en cualquiera de los Parques del Condado de Milwaukee, debe ponerse en contacto con el Sistema de Parques del Condado de Milwaukee a 414-257-4503 para información.** El Permiso de Venta de Comida de la Ciudad de Milwaukee no le permite vender desde las calles, aceras y propiedad dentro del Sistema de Parques del Condado de Milwaukee.
- * **Si usted usa su establecimiento ambulante en un festival y quiere ofrecer artículos diferentes de los que normalmente tiene licencia, (tales como hacer parrillada al lado de la unidad) póngase en contacto con el Departamento de Salud de la Ciudad de Milwaukee.** Podría requerirse una licencia adicional.

Ruido

Los vendedores de comida deben cumplir con todas las regulaciones de molestia de ruido de la ciudad (S80-65-4 del Código de Ordenanzas de Milwaukee). Un vendedor de comida con un permiso para un vehículo de empujar, pedalear o jalar no debe usar ningún tipo de bocina.

Otros permisos que usted podría necesitar

Si usted vende helados o confecciones congeladas similares, todos los individuos que operan una unidad empujada, jalada, cargada o motorizada necesitan una **Licencia de Vendedor de Helados** del Departamento de Salud de la Ciudad de Milwaukee.

Si usted también vende artículos que no son de comer (en el derecho de paso público) va a necesitar un **Permiso de Vendedor Directo** de la División de Licencias del Secretario de la Ciudad. La oficina de éste está en el Ayuntamiento— 200 East Wells Street, Room 105. Puede llamar a la División de Licencia al (414) 286-2238; ó enviar un e-mail a license@milwaukee.gov

Para obtener el permiso de Vendedor Directo, va a necesitar tener, o haber solicitado un Permiso de **Vendedor del Estado de Wisconsin**. Estos son emitidos por el Wisconsin Department of Revenue, localizado en el State Office Building at 819 North 6th Street, Room 408. Llámelos al (414) 227-4444.

Contáctenos

City of Milwaukee Health Department
Consumer Environmental Health Division
Frank P. Zeidler Municipal Building
841 North Broadway, Room 304
Milwaukee, WI 53202-3653
Phone: (414) 286-3674 Fax: (414) 286-5164

Se puede encontrar más información sobre establecimientos ambulantes de comida en nuestra página Web:
www.milwaukee.gov/mobilefood



Tom Barrett, Mayor
Bevan K. Baker, Commissioner of Health
www.milwaukee.gov/health

El Departamento de Salud de la Ciudad de Milwaukee en su capacidad de empleador y proveedor de servicios no discrimina con base a la edad, la raza, la religión, el color, el género, el origen nacional, el record de arresto o condena, la orientación sexual, el estado civil, la invalidez, la filosofía política o la afiliación, o participación militar. Las personas que necesiten información sobre asistencia de invalidez, ayuda con el idioma o servicios de intérprete, por favor llamen al 414-286-3524 ó (TTY) 414-286-2025. Se pueden entablar demandas de discriminación con el Coordinador de Oportunidad Equitativa del Departamento llamando al 414-286-2359.