



Trabajar para promover la salud y prevenir enfermedades

195 West 14th Street
Rifle, CO 81650

970.625.5200 Ext. 8130
consumerprotection@garfield-county.com

2014 Blake Avenue
Glenwood Springs, CO
81601

LISTA DE VERIFICACIÓN PARA UNIDAD MÓVIL
Se REQUIERE lo siguiente para finalizar su
revisión:

- A. Cuota de solicitud de \$100
- B. Una breve descripción escrita del margen del trabajo y qué cambios/construcción ocurrirán.
- C. Menú propuesto y procedimientos del manejo de alimentos - Desayuno/Almuerzo/Cena (incluyendo menús de temporada, servicio de comidas para eventos privados a domicilio (catering), y banquetes.
- D. Planos/Horarios (tenga en cuenta que no todos pueden ser requeridos - depende el margen de su trabajo:
 - 1. Plano del sitio: Que muestre la ubicación del negocio en el edificio, muestre la ubicación del edificio (incluyendo callejones y calles) y la ubicación de cualquier equipo en el exterior (contenedores de basura, interceptor de grasa, pozo, sistema séptico, etc.)
 - 2. Plano de piso: Muestre ubicación del equipo, plomería y ubicación de campana y conductos y retornos de aire de campana, *si corresponde. (Escala mínima de 1/4 de pulgada para representaciones arquitectas). Identifique las puertas de garaje y las aberturas exteriores.
 - 3. Plano de plomería: Muestre la ubicación de fregaderos y desagües del piso, baños, inodoros, urinarios y todos los fregaderos para lavarse las manos, trampa de grasa, interceptor de grasa/sólidos (si lo requiere la autoridad local de construcción, agua y saneamiento), grifo de manguera y carretes de manguera, instalaciones de lavandería, etc.
 - 4. Plano Eléctrico: Mostrar ubicaciones y especificaciones de las luces.
- E. Especificaciones del equipo: Las hojas deben incluir los números de marca y modelo y todo el equipo debe estar diseñado y construido para durar y conservar sus cualidades características en condiciones normales de uso. Tenga en cuenta: si una hoja de especificaciones enumera más de un equipo, identifique el equipo específico que se utilizará.
- F. Certificación del Gerente de Protección de Alimentos: Entregue la documentación de certificación del gerente (si corresponde).
- G. Procedimientos de limpieza en caso de vómitos y diarrea. Presentar un plan que describa cómo se limpiará en caso de vómitos y diarrea dentro del establecimiento.
- H. Póliza de Enfermedad del Empleado. No se requieren procedimientos escritos. Se puede proporcionar información sobre exclusiones y restricciones.
- I. Paquete del Plan de Revisión completo (adjunto)
- J. Aprobación interinstitucional (incluida)

Abrir una Unidad Móvil en el Condado Garfield

Paso 1: Aplicación

Envíe todo el material requerido enumerados de la página 1 (Lista de Verificación).

Paso 2: Revisión del Plan

El inspector revisará los planos y se comunicará con usted si tiene alguna pregunta o inquietud. CRS 25-4-1605(4) establece que el departamento de salud deberá responder a cualquier plan presentado dentro de 14 días hábiles. **Tenga en cuenta que eso no significa que los planes se aprobarán dentro de los 14 días.**

Paso 3: Aprobación del Plan

El inspector emite una carta de aprobación del plan. **¡Esto no es aprobación para vender y operar!**

Paso 4: Inspección Preoperacional

Una vez que la construcción es terminada, comuníquese con nuestro departamento para programar una inspección preoperacional aproximadamente 1 o 2 semanas antes de la fecha que desea abrir. Si no hay elementos críticos sin resolver en ese momento, se otorgará la aprobación para abrir en espera de lo siguiente:

- Presentar la Solicitud para la Licencia de establecimiento de alimentos
- Pagar la tarifa de la licencia
- Hoja de aprobación interinstitucional completa y regresarla al inspector

Preguntas Frecuentes

¿Cuánto tiempo tarda? Todo el proceso lleva de varias semanas a varios meses; cada situación es diferente. Las solicitudes incompletas retrasarán su aprobación.

¿Cuánto cuesta? El cargo por la revisión del plan es de \$100.00. La tarifa de licencia anual para un restaurante de 0 a 100 asientos, que es el tipo de licencia más común, es de \$385.00

¿Hay alguien disponible para reunirse conmigo? ¡Absolutamente! Le pedimos que haga una cita ya que nuestros inspectores están mucho tiempo fuera de la oficina. También le pedimos que revise la solicitud de Revisión del Plan antes de la cita y venga preparado con preguntas específicas que quiere hacer. **NO ESPERE QUE LLENEMOS LA SOLICITUD POR USTED.**

¿Cuántos lavabos se requieren? Esto depende de cada operación, pero por lo general al menos 4: fregadero de mano, fregadero de 3 compartimentos, fregadero de preparación de alimentos y fregadero de trapeador/servicio. Se requiere más de un lavamanos en casi todos los establecimientos.

¿Cuándo será mi primera inspección? Su primera inspección rutinaria sin previo aviso se realizará dentro de los 30 días después que abra.

¿Qué se considera un establecimiento móvil de alimentos? significa un establecimiento para venta de alimentos que es un vehículo con ruedas o un remolque que puede moverse fácilmente. Está diseñado para servir alimentos desde el interior de la unidad y destinado para reportarse físicamente y operar de un comisario para el servicio, reabastecimiento y mantenimiento cada día de operación.

¿Qué es un establecimiento móvil “autosuficiente” de alimentos? Se refiere a un establecimiento para venta de alimentos móvil con licencia aprobado para operar sin un comisario y está conectado a servicios fijos como agua, alcantarillado y electricidad. Se requiere presentarse a un lugar de servicio aprobado para eliminar aguas residuales. Consulte el Apéndice A.

¿Qué significa “Dar servicio a una unidad móvil”? El servicio puede incluir la limpieza del vehículo y equipos, la descarga de desechos líquidos o sólidos, el llenado de tanques de agua y el reabastecimiento de depósitos de hielo, alimentos y eliminación de grasa amarilla/marrón. Usted está obligado a conservar pruebas del servicio (registros, facturas, recibos, etc.)

Fecha de aplicación: _____

Fecha planeada para abrir: _____

¿Ofrecerá asientos al aire libre?: Si _____ No _____

Elija uno:

Nuevo Establecimiento

Cambio de Menú

Cambio en Operación/Equipo

FORMULARIO DE REVISIÓN DEL PLAN MÓVIL

INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre de la Unidad Móvil	Número de teléfono:
Dirección de la calle (donde se estacionará la unidad):	¿Se moverá la unidad? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Ciudad/Estado/Código postal:	
Dirección donde le gustaría recibir correspondencia:	Correo electrónico:
Ciudad/Estado/Código postal:	

INFORMACIÓN DEL NEGOCIO/PROPIEDAD (derechos de propiedad según C.R.S. 25-1605)

<input type="checkbox"/> Individuo <input type="checkbox"/> Nombre de Corporación:	Número de teléfono:
Dirección Postal:	Celular:
Ciudad/Estado/ Código postal:	Correo electrónico:
# Impuestos de CO	# Impuestos de la Ciudad

INFORMACIÓN DE CONTACTO (MARQUE SI ES IGUAL A LA ANTERIOR)

Nombre del contacto principal:	Número de teléfono:
Dirección:	Celular:
Ciudad:	Fax:
Estado/Código postal:	Correo electrónico:

INFORMACIÓN PARA LA LICENCIA

¿Su unidad móvil ha tenido licencia anteriormente? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No		
Si respondió Sí, proporcione la siguiente información	Año:	Condado donde tuvo licencia:
Si NO, ¿está terminada la construcción de la unidad móvil?		

Días y Horario de Operación

Escriba el horario como el siguiente formato: 8am a 8pm

Días:
Horario:
Estacional: Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Meses de operación si es estacional:

INSTALACIONES FÍSICAS

LISTA DE ACABADOS						
INSTRUCCIONES: Indique qué materiales (azulejos de cantera, acero inoxidable, paneles reforzados con fibra de vidrio (RFP), azulejos de cerámica, molduras de plástico de 4”, etc.) Indique No Aplicable (NA) según como corresponda.						
Pisos			Paredes		Techos	
Material	Acabado	Tipo de base	Material	Acabado	Material	Acabado
Inoxidable	Liso	Moldura de Goma	Paneles FRP	Liso	Inoxidable	Liso
Ejemplo	Ejemplo	Ejemplo	Ejemplo	Ejemplo	Ejemplo	Ejemplo

Ventanas y Puertas: Para evitar la entrada de moscas, se deben proteger las aberturas exteriores. ¿Están protegidas las puertas y ventanas? Si No

Si la respuesta es no, describa cómo se protegerá la unidad contra la entrada de moscas:

¿Las ventanillas de servicio se cierran solas? Si No

Si la respuesta es no, describa cómo se protegerá la unidad contra la entrada de moscas:

Tipo de Unidad
Consulte el Apéndice A para ver las definiciones y recomendaciones del comisario y autosuficiente.
Mi unidad es autosuficiente <input type="checkbox"/>
Mi unidad NO es autosuficiente y necesitaré un Comisario <input type="checkbox"/>

Plomería

Llene la tabla con información sobre accesorios de plomería

# de ID en Plano/Dibujo	Accesorio o equipo	# de accesorios
	Fregaderos de mano	
	Fregaderos de 3 Compartimentos	
	Fregaderos para preparación de alimentos	
	Fregadero para el Trapeador/Fregadero de servicio	
	Manguera rociadora	
	Contenedores/Máquinas de Hielo	
	Fregadero de Descarga	
	Otro fregadero:	

Nota:

- Se requiere drenaje indirecto para todos los fregaderos (3 compartimentos), fregaderos para preparación de alimentos y contenedores o máquinas de hielo.
- Los artículos no pueden drenarse en cubetas.

Tamaño de Fregadero

¿Dónde se lavará la vajilla?

- Comisario (Presentar el Acuerdo de Comisario firmado)
- Unidad móvil: Si el lavado de utensilios/equipos se llevará a cabo en la unidad móvil, proporcione las especificaciones para el fregadero del compartimento a continuación. **Los fregaderos de lavado deben ser lo suficientemente grandes para acomodar la pieza más grande de equipo o utensilios utilizados.**

Nota:

- Información sobre el lavado manual de vajilla: El requisito mínimo para el lavado de vajilla en una unidad móvil es un fregadero de tres compartimentos.
- Incluya el tamaño de cada compartimento (largo x ancho x profundidad) de los fregaderos de lavado, longitudes de escurridores limpios y sucios, y si se instalará una manguera rociadora de preenjuague para cada área de lavado de vajilla, incluyendo las barras.
- Incluya la hoja de especificaciones

Información de Lavado Manual				
Numero de ID en Planos/ Dibujos	Longitud (pulgadas) del escurridor sucio	Dimensiones (pulgadas) de los compartimentos del fregadero (LxWxD)	Longitud (pulgadas) del escurridor limpio	Rociador de preenjuague Sí / No
		x x		

SISTEMAS DE AGUA:

A. Proporcione diagramas o esquemas de plomería que muestren la ubicación del calentador de agua, los accesorios de plomería, el suministro de agua y los tanques de aguas residuales, las líneas de drenaje y las entradas/salidas de agua en el plan de piso. Los materiales utilizados en la construcción de un tanque de agua móvil y accesorios deben ser seguros, duraderos, resistentes a la corrosión y terminados para tener una superficie lisa y fácil de limpiar. El tanque de agua, la bomba y las mangueras deben enjuagarse y desinfectarse antes de ponerlos en servicio después de la construcción, reparación, modificación y períodos de inactividad. 5-304.11

B. Agua Caliente:

1. ¿Cómo se suministrará agua caliente a los accesorios de plomería de la unidad? (Marque todo lo que corresponda)

- Calentador de agua
- calentador de agua instantáneo
- Otra (especificar): _____

2. Si se instala un calentador de agua, llene la siguiente tabla:

CALENTADOR DE AGUA			
Marca	# de Modelo	Clasificación de KW/ BTU	Capacidad del Tanque

C. Información sobre el suministro de agua

1. Proporcione ubicación donde se obtendrá el agua a continuación.

Nombre del Negocio	Dirección	Ciudad	Estado/ Código Postal
--------------------	-----------	--------	-----------------------

2. Proporcione la capacidad total de todos los tanques de suministro de agua potable (en galones) a continuación.

3. Proporcione el número máximo de horas de funcionamiento entre los tanques de suministro de agua.

4. ¿Qué accesorios de plomería estarán presentes en la unidad móvil? (Marque todo que corresponda)

- Fregadero de 3 compartimentos
- Lavamanos (Indicar número de lavamanos)
- Fregadero de preparación de alimentos
- Rociador de pre-enjuague

D. Tanque de aguas residuales/Información sobre eliminación

1. Proporcione la ubicación donde se eliminarán las aguas residuales a continuación.

Nombre del Negocio	Dirección	Ciudad	Estado/ Código Postal
--------------------	-----------	--------	-----------------------------

2. Proporcione la capacidad del tanque de aguas residuales (en galones) a continuación.

NOTA: El tanque de aguas residuales debe ser al menos un 15% más grande que el tanque de suministro de agua.

3. Prevención de la contaminación cruzada en el suministro de agua: ¿Cómo se asegurará de que no haya contaminación cruzada entre los tanques y mangueras de agua potable y aguas residuales? (Marque todo lo que le corresponda)

- Entrada de agua potable por encima de la salida de residuos
- Mangueras de diferentes colores o tamaños
- Depósitos móviles de diferentes colores o tamaños
- Roscas diferentes en la entrada y la salida
- Otro (especificar) _____

Advertencia: Tome las medidas necesarias para preparar la unidad móvil para el invierno aislando tuberías (no se permiten aditivos químicos). Las temperaturas en Colorado con frecuencia caen por debajo de los 32 °F y pueden causar que tanques de agua y mangueras se congelen y dañen el sistema. Asegúrese de que las tuberías, el calentador de agua y los tanques de almacenamiento de su unidad estén completamente drenados durante los meses de clima frío. Sin agua no puede operar su unidad móvil.

6-402.11 Los baños deben estar convenientemente ubicados y accesibles para los empleados durante todas las horas de operación.

Ventilación:

Si la unidad móvil está encerrada y se cocina con grasa, como cocinar carnes en una estufa o freírlas, se requiere una campana Tipo 1.

Si corresponde, proporcione hojas de especificaciones para la campana extractora y el ventilador, y proporcione la información de la campana en la Tabla 3 a continuación. Proporcione el tamaño en pies (largo x ancho) de la campana. Incluya las listas de escape recomendadas por el fabricante en pies cúbicos por minuto (CFM).

VENTILACIÓN		
Tipo de campana (Tipo 1 o 2)	Dimensiones (pies) de la campana (largo x ancho)	Flujo de escape (CFM)

****Tenga en cuenta:** Es posible que se requieran sistemas de supresión de incendios en ciertas jurisdicciones. Comuníquese con el departamento de bomberos de su localidad. Para obtener más información sobre seguridad contra incendios en unidades móviles, visite este enlace:

<https://www.nfpa.org/-/media/Files/Public-Education/By-topic/Food-trucks/FoodTruckFactSheet.pdf>

MENÚ Y PROCEDIMIENTOS DE MANEJO DE ALIMENTOS

- A. Presentar un menú completo.
- B. Marque todos los procedimientos de manejo de alimentos que apliquen e indique el lugar donde se llevarán a cabo en la Tabla 1 a continuación.

PROCEDIMIENTOS DE MANEJO DE ALIMENTOS				
Procedimiento	Si	No	<i>Si la respuesta es un sí, indique dónde se llevará a cabo el procedimiento</i>	
			Comisario	Móvil
¿La comida se mantendrá fría?				
¿Se mantendrá caliente la comida?				
¿Tendrá que lavar los productos?				
¿Se enfriará la comida después de cocinarla?				
¿Se recalentará la comida después de enfriarla?				
¿Será necesario descongelar comida congelada?				
¿Se cocinará la comida? (ejemplo: carne cruda)				
¿Servirá en la unidad aves, pescado o huevos crudos, poco cocidos o a la orden ?				
¿Se prepararán alimentos que se venderán a otros establecimientos?				
¿Se realizará servicio de comidas para eventos privados (catering)?				

****Los alimentos ÚNICAMENTE se obtendrán de fuentes aprobadas que cumplan con las leyes aplicables relacionadas con los alimentos y el etiquetado de alimentos****

Lista de fuentes aprobadas (a quién le comprará):

****El almacenamiento de cualquier artículo relacionado con el funcionamiento de la unidad móvil está prohibido en una casa personal. ** Donde lo mantendrá?:**

Proceso de Alimentos

Asegúrese de incluir una copia de su menú y llene la Plantilla del Proceso de Alimentos a continuación

- Si tiene alimentos que tienen control de tiempo/temperatura para seguridad (TCS), listos para comer (RTE) y se van a mantener por más de 24 horas en refrigeración, DEBEN tener la fecha marcada.
- Incluya lo siguiente en los procesos:
 - Preparación de alimentos
 - Temperaturas de cocción
 - Procedimientos de enfriamiento
 - Procedimientos de recalentamiento
 - Monitoreo de mantenimiento en caliente
 - Monitoreo de mantenimiento en frío

Artículos	Ingredientes	Proceso
<p><i>Ejemplo:</i> cerdo</p>	<p><i>cerdo, piña y especias</i></p>	<p><i>En el comisario: la carne de cerdo se precocina a 145 °F y se coloca en una charola poca profunda y se desmenuce la carne de puerco. Luego se coloca en el congelador y se enfría a 41 °F (de 135 °F a 70 °F en las primeras 2 horas y luego de 70 °F a 41 °F en las próximas 4 horas). Una vez enfriado, la carne de cerdo se coloca en bolsas Ziplock y se marca con la fecha preparación y se coloca en el congelador. Según sea necesario, la carne de cerdo se transfiere en una hielera con hielo a la unidad móvil y se coloca en la unidad de refrigeración para descongelar se le pone la marca de fecha de descongelación y la fecha de descarte. Cuando sea necesario, la carne de cerdo se recalienta a 165 °F en un microondas y se mantiene caliente a 135 °F en la mesa de vapor. Se sirve por pedido.</i></p>

Artículos	Ingredientes	Proceso

Descripciones de Procedimientos del Manejo de Alimentos

Llene las secciones aplicables

A. Nombre los alimentos que requerirán un enfriamiento rápido (ejemplos: arroz, chile verde, sopa, etc.):

Adicionalmente, describa qué métodos se utilizarán en sus instalaciones para enfriar rápidamente los alimentos cocidos. Marque solo las que apliquen en su establecimiento.

Bajo refrigeración Baño de agua con hielo Separar alimentos en porciones más pequeñas

Equipo de enfriamiento rápido charolas poco profundas Agregar hielo como ingrediente

Otro

B. Describa qué métodos se utilizarán en sus instalaciones para recalentar rápidamente los alimentos/sobras.

Elija el equipo que se utilizará para el recalentamiento:

El horno En un microondas Otro: _____

C. Describa cómo se descongelarán los alimentos congelados.

Bajo refrigeración Bajo agua corriente fría En un microondas

Como parte de un proceso de cocción Otro: _____

D. ¿Cómo se evitará el contacto con los alimentos listos para comer durante la preparación con manos sin guantes?

Guantes Utensilios Papel de cera Otro: _____

E. La comida se servirá principalmente en:

Vajilla multiusos Vajilla de un solo servicio Ambos

F. Describa dónde se mantendrán los artículos personales.

G. Describa dónde se almacenarán los productos químicos utilizados para la operación. _____



Acuerdo de Comisario

Fecha _____

Yo, _____ de _____
(Dueño de Comisario/Operador) (Nombre de Establecimiento)

Localizado en _____
(Dirección del Comisario/Ciudad/Estado/Código Postal)

Doy permiso a _____ de _____
(Dueño de unidad móvil/Operador) (Nombre de unidad móvil)

Para usar mis instalaciones de cocina para realizar las siguientes tareas en sus días de operación:

- Preparación de alimentos, como lavar productos, pelar o cortar alimentos, cocinar, enfriar, recalentar
- Lavado de vajilla
- Llenado de tanques de agua
- Desecho de aguas residuales (Las aguas residuales pueden contener grasa; se necesita una trampa de grasa)
- Eliminación de grasa amarilla (solo grasa para freidoras)
- Desecho de grasa marrón (solo grasa no reciclable, como grasa de campanas y parrillas)
- Almacenamiento de alimentos, artículos de un solo servicio y productos químicos
- Mantenimiento y limpieza de equipos y utensilios
- Otro (Especificar) _____

Se mantendrá un registro del comisario y estará disponible a pedido y SIEMPRE DEBE estar disponible en la unidad móvil.

AL FIRMAR ESTE FORMULARIO RECONOZCO QUE:

- TENGO PERMISO PARA REPRESENTAR A LOS NEGOCIOS DEL COMISARIO EN ESTOS ASUNTOS
- RECONOZCO QUE EL INTERCEPTOR/TRAMPA DE GRASA PUEDE SER INSPECCIONADO REGULARMENTE POR EL DEPARTAMENTO DE SERVICIOS PÚBLICOS/AGUAS RESIDUALES DE LAS CIUDADES Y SE ME PUEDE SOLICITAR FACTURAS PARA DEMOSTRAR QUE MI INTERCEPTOR/TRAMPA SE ESTÁ LIMPIANDO CORRECTAMENTE.
- LA FALSIFICACIÓN DE LOS REGISTROS DEL COMISARIO ES UN DELITO GRAVE DE CLASE 5.

Firma _____ Fecha _____

(Dueño de Comisario/Operador)

Número de teléfono de contacto del comisario: _____

Correo electrónico del comisario: _____

Este acuerdo de comisario solo es válido para el año _____

Ejemplo de Póliza de Enfermedad

195 West 14th Street
Rifle, CO 81650
970.625.5200 Ext. 8130
Fax 970.625.4804



2014 Blake Ave
Glenwood Springs, CO 81601
970.625.5200 Ext. 8130
Fax 970.625.4804

Trabajando para promover la salud y prevenir enfermedades

El propósito de este acuerdo es para informar a los trabajadores que manejan alimentos de notificar a la persona a cargo cuando experimenten alguna de las condiciones que se indican a continuación. Así, la persona a cargo puede tomar las medidas pertinentes para prevenir la transmisión de enfermedades de los alimentos.

¿Qué síntomas son los que el empleado tiene que reportar a la persona a cargo?

El empleado debe informar al gerente o a la persona a cargo cuando experimente cualquiera de los síntomas a continuación:

- Diarrea
- Vómito
- Dolor de garganta con fiebre
- Ictericia (Coloración amarilla en la piel y los ojos)
- Cortadas infectadas o lesiones que presenten pus o que puedan estar infectadas en las manos, muñecas o cualquier parte expuesta del cuerpo. (Las cortadas deben mantenerse completamente cubiertas)

Es responsabilidad de la persona a cargo excluir del establecimiento inmediatamente a empleados que experimenten estos síntomas hasta que hayan estado libres de síntomas durante al menos 48 horas.

Reporte de Enfermedades Diagnosticadas

El empleado está de acuerdo a informar al gerente o a la persona a cargo cuando él mismo o un miembro de su familia haya sido diagnosticado por un médico profesional con:

- Norovirus
- Hepatitis A
- Shigella spp./Diarrea por shigela
- E coli - productora de toxina Shiga
- Salmonella tifoidea (fiebre tifoidea)
- Salmonella no tifoidea

Es responsabilidad de la persona a cargo excluir del establecimiento inmediatamente al empleado.

La persona a cargo deberá comunicarse con el departamento de salud local e informar el diagnóstico de ausencia de trabajo. El trabajador no puede regresar al trabajo sin nota médica y/o autorización del departamento de salud.

Yo, _____, entiendo que debo:

1. Informar cuando tenga o he estado expuesto a alguno de los síntomas o enfermedades mencionadas anteriormente
2. Cumplir con las restricciones y/o exclusiones que se me hayan dado en caso de tener alguno de los síntomas o enfermedades diagnosticadas mencionadas anteriormente.

Entiendo que, si no cumplo con este acuerdo, puedo poner en riesgo mi trabajo.

Nombre de Empleado: _____

Firma de Empleado: _____ Fecha: _____

Firma de Gerente o Persona a cargo: _____ Fecha: _____

Esta es una póliza de enfermedad de muestra. Infórmele a su inspector si desea utilizar la política del condado

Clean-up Procedure for Vomit/Fecal Events

Procedimientos de limpieza ante eventos de vómitos o fecales

- Minimize disease transmission by promptly removing customers and others from the area.

Minimice la transmisión de enfermedades eliminando rápidamente a los clientes y otras personas en el área donde a ocurrido el evento de vómito/fecal.

- Cover the vomit/fecal matter with paper towels to prevent aerosolization. Aislar el área y cubrir el vómito o materia fecal con una toalla desechable para impedir la aerosolización.



- Wear disposable gloves. It is recommended that a disposable mask, apron, and shoe covers be worn. Usar guantes desechables. Es recomendable usar una máscara y bata (delantal) desechable y cobertores de zapatos.



- Soak/wipe up the vomit or fecal matter with towels and dispose of them in a plastic garbage bag.

Lavar/limpiar el vómito o materia fecal con toallas desechables y tirarlas en una bolsa plástica de basura.



Clean-up Procedure for Vomit/Fecal Events

Procedimientos de limpieza ante eventos de vómitos o fecales

- Mix a bleach solution that is stronger than the solution used for general sanitizing. *Hacer una solución de cloro más fuerte que la que se usa para la desinfección general:*



- Apply the bleach solution onto the contaminated surface area and allow it to remain wet for at least 10 minutes. *Aplique la solución preparada sobre la superficie contaminada y deje que permanezca húmeda durante por lo menos 10 minutos.*
- Allow the area to air dry. *Dejar que el área se seque al aire libre.*
- Dispose or disinfect the tools used to clean up the vomit and/or fecal matter. *Tomar medidas para desechar o limpiar y desinfectar todas las herramientas utilizados para limpiar vómito o materia fecal.*
- Wash your hands and if possible take a shower and change your clothes. *Lavarse las manos y si es posible ducharse y cambiarse de ropa.*



Establecimiento de Alimentos: Gerente certificado de protección de alimentos

Regulaciones 6 CCR 1010-2: Establecimiento de Alimentos

Cinco Factores de Riesgo

Cinco principales causas de enfermedad:

1. temperaturas de mantenimiento inadecuadas
2. Cocina/cocción inadecuada
3. Equipo contaminado
4. Alimentos de Fuentes inseguras
5. Mala higiene personal

Todos estos cinco factores de riesgo pueden reducirse teniendo un gerente certificado de protección de alimentos

Regulaciones

Citación 2-102.12 y 2-102.20

Al menos un empleado con autoridad para dirigir y controlar la preparación de los alimentos y servicios, debe ser un Gerente de Preparación de Alimentos certificado por un programa autorizado. Solo los cursos de gerente de protección de alimentos certificados por la conferencia para la protección de alimentos cumplen con los requisitos de 2-102.20

¡Gerentes entrenados mantienen la seguridad de los alimentos!

Los gerentes de protección de alimentos tienen un papel importante en la formulación de estrategias, verificar que los empleados de alimentos lleven a cabo estas estrategias y comunicarse con los empleados sobre las mejores prácticas para mantener la seguridad de los alimentos.

Contactos para entrenamiento de gerente de protección de alimentos:

Entrenamiento 360 *

<http://www.learn2serve.com>

Apoyo al consumidor
(877) 881-2235

Entrenamiento por encima/ Seguridad alimentaria estatal*

<https://www.statefoodsafety.com>

Apoyo al consumidor
(801) 494-1416

Pruebas de Salud ambiental (Registro nacional de profesionales de la seguridad alimentaria)*

<https://nrfsp.com>

Servicio al consumidor
(800) 446-0257

Asociación nacional de restaurantes

<https://www.servsafe.com>

Apoyo al consumidor
(800) 765-2122

Prometió, Inc. *

<https://www.prometric.com>

Apoyo al consumidor
(877) 725-3708

La Empresa Siempre Segura Para Los Alimentos, LLC

<https://alwaysfoodsafes.com>

Apoyo al consumidor
(844)312-2011

*Estos entrenamientos se pueden ofrecer en varios idiomas:

Actualizado: 17 de Marzo del 2020

Para más información comuníquese con su departamento de salud local o visite estos sitios:

<https://www.colorado.gov/pacific/cdphe/food-code-translation>

Asociación de Restaurantes de Colorado:

<https://www.corerestaurant.org/foundation/colorado-prostart-servsafe>



COLORADO
Department of Public
Health & Environment

Apéndice A

Recomendaciones de mejores prácticas a ESTABLECIMIENTOS MÓVILES PARA VENTA DE ALIMENTOS

Las Reglas y Regulaciones para Establecimientos de Alimentos de Colorado se aplican a establecimientos móviles de alimentos como lo harían para una ubicación fija. Las Reglas y Regulaciones de Establecimiento de Alimentos de Colorado se pueden encontrar en <https://cdphe.colorado.gov/retail-food/retail-food-resources> o escribiéndonos para solicitar una copia.

El Departamento de Salud Pública del Condado Garfield puede imponer requisitos específicos además de los requisitos contenidos en las Reglas y Regulaciones para proteger contra peligros a la salud o molestias relacionadas con la conducta del establecimiento móvil de alimentos. Esto puede incluir el mantenimiento de recibos, registros o cualquier otro registro. Si el Condado de Garfield impone requisitos adicionales, deberá ser por escrito y se guardará una copia en el archivo del Departamento para el establecimiento. Se presentará al Departamento una lista de alimentos del menú preparados y/o servidos por el operador. La licencia original del establecimiento se publicará en la unidad en todo momento.

- Los establecimientos móviles de alimentos deberán tener equipos instalados y/o montados, dentro del establecimiento móvil, excepto una parrilla y/o un ahumador, aprobados como parte del proceso de revisión del plan, que se permitirán afuera del establecimiento móvil para cocinar alimentos.
 - Todos los alimentos se prepararán, ensamblarán y servirán desde el establecimiento móvil y no desde el equipo de cocción externo.
- Los establecimientos móviles de alimentos solo proporcionarán utensilio de servicio único para uso del consumidor.
- Un establecimiento móvil de alimentos necesita agua potable fría y caliente bajo presión con capacidad suficiente para la preparación de alimentos, limpieza de utensilios y para desinfectar.
- El tanque de suministro de agua debe ser diseñado para que pueda desaguarse y con salida que permita el drenaje completo del tanque. El depósito de agua potable no tendrá una partición interior común con el depósito que contenga agua no potable u otros líquidos. El desbordamiento o ventilación del tanque de agua terminará en dirección descendente y debe ubicarse y construirse para evitar la entrada de contaminantes.
- Cuando un establecimiento móvil de alimentos está equipado con un fregadero de lavado de vajilla de tres compartimentos, el suministro de agua debe dimensionarse para llenar adecuadamente los fregaderos de lavado de vajilla al menos una vez cada cuatro (4) horas de operación.
 - Suministro de al menos 3 galones de agua en cada fregadero para lavarse las manos cada hora de operación.
 - Media el suministro de agua de acuerdo con las especificaciones del fabricante para cada uno de los siguientes accesorios: inodoros, lavabos de servicios públicos, fregaderos de preparación de alimentos, máquinas de café, expresó y refrescos.
 - El tanque de suministro de agua para carrito que empuja debe tener una capacidad mínima de al menos 5 galones.
- Siempre debe haber una presión de agua adecuada en todos los accesorios. Se recomienda un flujo mínimo de 1 galón por minuto o 32 onzas por 15 segundos.
- Sistemas de calentamiento de agua deben ser adecuados para llenar el fregadero de lavado de utensilios con agua al menos 110° F continua y suministrar agua siempre a los lavamanos por lo menos 100° F y para otros accesorios y equipos con un suministro continuo de agua caliente. Los sistemas de calefacción estándar de tipo tanque deben dimensionarse para satisfacer la demanda máxima de la operación.
- La entrada de agua debe ubicarse de manera que no se contamine por descarga de desechos, polvo de

carretera, aceite o grasa, y debe mantenerse tapada a menos que se llene. La entrada de agua debe estar equipada de una conexión de un tamaño o tipo que impida su uso para cualquier otro servicio. Todas las tuberías o tuberías de distribución de agua deben designarse como "grado alimenticio".

- Cuando un establecimiento móvil de alimentos está conectado a un suministro de agua a presión, deben estar presente dispositivos de prevención de retroflujo aprobados. Incluyendo protección de la fuente de agua, así como la protección de cada conexión de servicio de agua individual.
- La manguera de suministro de agua y los acoplamientos deben ser de un tamaño y tipo compatibles con el accesorio de entrada del tanque de suministro de agua y libres de grietas y controles. Los acoplamientos de manguera deben construirse para permitir una conexión estrecha entre el acoplamiento del establecimiento y el dorsal de la manguera de suministro de agua. Los extremos de la manguera deben estar tapados, conectados o completamente protegidos cuando no estén en uso. Solo se utilizarán mangueras de grado alimenticio para llenar o transferir agua potable hacia o dentro del establecimiento móvil de alimentos.
- Los sistemas y componentes de agua deberán enjuagarse y desinfectarse antes de su uso si el establecimiento móvil de alimentos no está en uso diario.
- Todos los residuos líquidos, excepto el drenaje de hielo limpio hecho con agua potable, generados por un establecimiento móvil de alimentos deberán almacenarse en un tanque de retención; Se recomienda que el tanque de retención sea al menos un 15 por ciento más grande que el tanque de suministro de agua. Los desechos líquidos deberán descargarse del tanque de retención a un sistema de eliminación de aguas residuales aprobado y enjuagarse con la frecuencia necesaria para mantener las condiciones sanitarias. La descarga en la superficie del suelo está estrictamente prohibida. El drenaje del hielo no contaminado hecho con agua potable se puede descargar en la superficie del suelo siempre que no cree una molestia.
- Todas las conexiones en el establecimiento móvil para el mantenimiento de aguas residuales deben ser de un tamaño o tipo diferente al utilizado para suministrar agua potable al establecimiento móvil de alimentos. La conexión de salida de aguas residuales debe ubicarse más abajo que la conexión de entrada de agua potable para evitar la contaminación del sistema de agua potable.
- Las tuberías de descarga de desechos líquidos y la manguera de agua potable deben almacenarse de manera que eviten la contaminación.
- Un establecimiento móvil que sirva alimentos que no sean alimentos preenvasados comercialmente debe estar equipado con un lavamanos conveniente y accesible para el lavado de manos de los empleados. El lavamanos debe proporcionar un flujo de agua continuo de manos libres de al menos 100° F de agua y siempre abastecido con jabón y toallas de papel dispensadas individualmente.

Un comisario es una parte esencial de una operación móvil de alimentos. El comisionario deberá operar en conformidad con los requisitos de las Reglas y Regulaciones de Establecimiento de Alimentos de Colorado y poder satisfacer las necesidades del operador.

- Los comisarios deberán ser aprobados por el departamento. Se debe presentar un acuerdo de comisario firmado al departamento cada año y al cambiar la ubicación de un comisario.
- Los acuerdos de comisario deberán especificar para qué utilizará el comisario el establecimiento móvil de alimentos, como el lavado de vajilla, el almacenamiento refrigerado, el equipo de preparación de alimentos y las áreas de almacenamiento como base para la operación. El acuerdo también deberá especificar cómo y dónde se mantendrá el registro del comisario. Estos registros de la comisaría deben estar disponibles para el Departamento cuando se solicite.
- Todos los establecimientos móviles de alimentos deberán tener una ubicación de servicio disponible con un suministro de agua potable para la unidad. El servicio puede incluir la limpieza de vehículos y

equipos, la descarga de desechos líquidos o sólidos, el llenado de tanques de agua y la reposición de contenedores de hielo y alimentos.

- o El equipo de servicio de agua potable se instalará de acuerdo con la ley y se almacenará y manejará para proteger el agua y el equipo de la contaminación.
- o El tanque de retención de desechos líquidos del establecimiento móvil de alimentos debe drenarse y enjuagarse completamente durante el servicio. Todos los desechos líquidos / aguas residuales deben eliminarse a través de una instalación aprobada, como una planta pública de tratamiento de aguas residuales o un sistema individual de eliminación de aguas residuales que esté adecuadamente equipado para las necesidades móviles de eliminación de aguas residuales (es decir, una trampa de grasa para aguas residuales que contienen grasa).
- o El lugar previsto para el lavado y drenaje de los desechos líquidos debe mantenerse separado del lugar previsto para la obtención de agua potable y para la carga y descarga de alimentos y suministros.
- Cuando áreas de servicio son parte del comisario, las superficies del piso del área de servicio deben ser lisas, de material no absorbente y mantenerse en buen estado, mantenerse limpias y niveladas para drenar.

Un establecimiento móvil de alimentos no siempre necesita de un comisario si todas las funciones operativas pueden llevarse a cabo íntegramente dentro de la unidad móvil, tales como:

- Se proporcionan áreas de almacenamiento adecuadas dentro del establecimiento móvil para alimentos, productos secos, artículos de servicio único y artículos de limpieza.
- Se proporcionan instalaciones adecuadas que incluyen un fregadero de mano, un fregadero de preparación de alimentos, instalaciones de lavado de vajilla, fregadero para trapeador, refrigeración mecánica y cualquier equipo adicional según lo requiera el menú.
- Alojamiento adecuado para la preparación de alimentos, almacenamiento de alimentos, equipos, utensilios y otros suministros
- Se proporcionan y utilizan arreglos e instalaciones aprobados para suministrar agua potable a la unidad móvil y para la eliminación de las aguas residuales generadas por el establecimiento.
- El establecimiento móvil de alimentos ha presentado un plan operativo por escrito, que demuestra que los procesos se pueden lograr en conformidad con las Reglas y Regulaciones de Establecimiento de Alimentos de Colorado. Una vez que se aprueba un plan operativo, cualquier adición o cambio al plan que se aprobó debe ser aprobado por el Departamento antes de la implementación.

Esta no es una lista completa. Cada establecimiento móvil de alimentos se evalúa en función del plan presentado para esa operación específica para determinar si se requerirá un comisario. Un establecimiento móvil de alimentos tiene prohibido actuar como comisario para otro establecimiento móvil de alimentos.

Recomendaciones adicionales

- Almacene llantas de repuesto, herramientas y otros equipos relacionados con el funcionamiento mecánico del vehículo de una manera que no contamine los alimentos, el equipo de alimentos o los utensilios.

A excepción de las ventanas de servicio, todas las ventanas y puertas que se puedan abrir deben tener una malla para evitar la entrada de insectos. Las ventanas de servicio deben usar mallas (esprin) o de cierre automático.

- El acceso a baños debe estar disponible para empleados en todo momento en que el establecimiento móvil de alimentos esté en funcionamiento.
- El equipo debe ser adecuado para mantener alimentos de tiempo/temperatura Controlada por Seguridad (TCS) a las temperaturas requeridas (41° F o menos para mantenimiento en frío, 135° F para

mantenimiento en caliente) de acuerdo con las Reglas y Regulaciones de Establecimiento de Alimentos de Colorado.

- Los establecimientos minoristas móviles de alimentos necesitarán tener refrigeración mecánica para contener y servir alimentos TCS.
- Los establecimientos móviles de alimentos deben proporcionar suficientes utensilios limpios para que los utensilios que tienen contacto con los alimentos TCS puedan cambiarse al menos cada 4 horas.
- Cualquier artículo para el uso mismo del cliente, debe protegerse de contaminación.