

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS MÓVILES

Lo que necesita saber antes de comenzar su camión de alimentos en Wisconsin

¿Qué es un establecimiento de alimentos móvil?

El Código de Alimentos de Wisconsin define un establecimiento de alimentos móvil como un vehículo móvil, carrito, tráiler, o barco que cambia de ubicación periódicamente o continuamente.

¿Qué licencias se requieren?

Un establecimiento de alimentos móvil requiere dos licencias:

- **Licencia de Base de Servicio: Su base de servicio** es una instalación permanente para acomodar el establecimiento de alimentos móvil para servicio, limpieza, inspección y mantenimiento
- **Licencia de Establecimiento de Alimento Móvil:** Unidad móvil la cual se venden o se sirven alimentos

* Las clases de licencias y tarifas dependerán de las actividades alimentarias conducidas, consulte nuestro folleto “Cómo Determinar una Categoría de Permiso del Restaurante”

Todos los establecimientos de alimentos móviles deben...

- Volver a su base de servicio por lo menos una vez cada 24 horas para servicio y mantenimiento. **Nota: Pregúntele a su Especialista de Licencias y/o al Inspector si podría estar exento de este requisito.**
- Tener equipamiento que es de calidad comercial.
- Tener servicios adecuados para lavarse las manos que no requieren el uso de las manos, suministrados con jabón y toallas de un sólo uso.
- Tener una ventilación adecuada y equipamiento contra incendios.
- Tener un fregadero de calidad comercial para preparar alimentos con un espacio de aire apropiado, si las preparaciones de comida se producen en la unidad.
- Tener las superficies lisas, no absorbentes, y fácil de limpiar.
- Tener servicios comerciales aprobados para lavar los utensilios si no se realiza en la base de servicio.

Los Carritos

- Las unidades móviles más sencillas son los carritos. Sostienen alimentos calientes y/o fríos para servicios inmediatos y no conducen ninguna preparación de alimentos sobre el carrito.
- Los carritos requieren tener servicios adecuados para lavarse las manos que no requieren el uso de las manos suministrados con jabón y toallas de un solo uso. También deben utilizar equipamiento que es calidad comercial.
- Independientemente de si tenga manijas para empujar el carrito o no, un carrito con un enganche de acoplado que permita a un automóvil jalar la unidad se considerará como un establecimiento de alimentos móvil a escala completa.



¿Necesita ayuda?

Llámenos al (608) 224-4720 o (608) 224-4723.
Deje un recado de voz en el buzón y se devolverá la llamada.

Mándenos un correo electrónico a datcpdfslicensing@wi.gov o datcpfood@wi.gov
Visítenos al <https://datcp.wi.gov>

Requisitos de Agua

El establecimiento móvil debe estar equipado con un tanque de almacenamiento de agua presurizado o de gravedad que produce agua caliente o fría bajo presión y está construido de metal de 14- calibres o de otro material grado alimenticio duradero. Los tanques de agua deben también cumplir con estos requisitos:

- Capacidad del tanque de **5 galones** para que el carrito les permita a los empleados lavarse las manos
- Capacidad del tanque de **10 galones** para permitir a los empleados lavarse las manos si los establecimientos de alimentos móviles sirven bebidas o comidas, o recalientan alimentos preparados
- Capacidad del tanque de **40 galones** para permitir a los empleados lavarse las manos o lavar los utensilios si los establecimientos de alimentos móviles preparan alimentos o bebidas en la unidad

Todos los establecimientos de alimentos móviles deben tener un tanque de almacenamiento de residuos que sea por lo menos 15% más grande que el tanque suministrado de agua y construido con un metal al menos 14- calibres de ancho u otro material que tenga la superficie lisa y resistente.

Los tanques de agua deben tener un calibre para que el operador pueda ver la cantidad de agua en el tanque.

Requisitos de Base de Servicio

- Debe ser un edificio cerrado con tamaño adecuado para alojar la unidad móvil
- El suministro de agua y las mangueras aprobadas que se utilizan para manejar el agua potable deben estar hechos de material de grado alimenticio
- Equipado para disponer los residuos líquidos adecuadamente mediante un sistema séptico aprobado o mediante una conexión del alcantarillado municipal
- La preparación y el almacenamiento de alimentos deben tener equipamiento comercial
- Proporcionar servicios adecuados para lavarse las manos que no requieren el uso de las manos y servicios comerciales de lavado de vajilla al realizar la preparación de alimentos y la limpieza de utensilios
- Se requiere un fregadero con un espacio de aire apropiado al realizar la preparación de alimentos
- Todas las superficies deben ser lisas, no absorbentes, y fácil de limpiar



Otros Requisitos

El operador del establecimiento de alimentos móvil debe asegurar que durante todas las horas de operación hay baños públicos o privados por uso por parte de los empleados.

Si el establecimiento de alimentos móvil utiliza gas embotellado o licuado, el encargado debe tenerlo instalado de acuerdo a las normas del Departamento de Seguridad y Servicios Profesionales. Ningún establecimiento de alimentos móvil puede ser utilizados con fines de dormir, para vivir o para cualquier otro negocio sin relación a la alimentación.

***Este documento no es una lista de requisitos con todo incluido. Para obtener más información, consulte El Código de Alimentos de Wisconsin o póngase en contacto con nosotros.**



Wisconsin Department of Agriculture, Trade and Consumer Protection

Division of Food and Recreational Safety
2811 Agriculture Drive, PO Box 8911
Madison, WI 53708
(608) 224-4720
datcpdfslicensing@wi.gov