

# GUÍA PARA NUEVOS VENDEDORES AMBULANTES DE COMIDA

Salud Pública de Madison & el Condado de Dane

# Establecimientos Ambulantes de Comida en el Condado de Dane

Carro Ambulante que vende palomitas de maíz - ubicado en la plaza del capitolio en el centro de Madison



# ¿Qué es un establecimiento ambulante de alimentos?

“Un establecimiento móvil de alimentos (carro ambulante) es un restaurante o establecimiento que vende comida al público donde los alimentos se venden desde un vehículo móvil, carretilla de mano, remolque o barca que periódicamente o continuamente varía su ubicación y que requiere una base de servicio que acomode el vehículo con fines de su servicio, limpieza, inspección y mantenimiento.”

-Código alimentario de Wisconsin

1-201.10(B)(53m)

# Costos Promedios Iniciales

- \$5000 o más para comprar un carro ambulante de alimentos
- \$1300 para la base móvil y licencia para el carro
- \$200 para una licencia de manager alimentario certificado
- \$150 para permiso estatal de vendedor
- \$150-850 para permisos adicionales de vendedor callejero

Verifique con la oficina municipal local donde va a vender

➤ En Madison vea este enlace Web:

[www.cityofmadison.com/Business/streetvending/StreetVendorfees.cfm](http://www.cityofmadison.com/Business/streetvending/StreetVendorfees.cfm)



Los nuevos establecimientos ambulantes de comida requieren una licencia y aprobación del Depto. de Salud Pública de Madison y el Condado de Dane antes del comienzo de operaciones.

# Requisitos para la Licencia

- Todos los establecimientos ambulantes de comida deben obtener las licencias apropiadas antes de comenzar operaciones en el Condado de Dane
  
- Se requieren dos licencias:
  - ▣ Licencia para un establecimiento ambulante de comida
  - ▣ Licencia para la base de servicios



El Código alimentario de Wisconsin requiere que todos los establecimientos ambulantes de alimentos coloquen su licencia vigente en un lugar visible al público.

# ¿Qué es una base de servicio?

“ Una base de servicio es un lugar que sirve como una base de operaciones para el establecimiento ambulante de alimentos o vehículo para su transporte dentro de la cual puede volver regularmente para tales actividades como la limpieza del vehículo y los equipos, desechar líquidos y residuos sólidos, llenar los depósitos de agua y receptáculos para hielo y almacenar alimentos.”

- Código alimentario de Wisconsin  
1-201.10(B)(84)

# ¿Porqué se requiere una base de servicios?

- Una base de servicios es una instalación bajo licencia donde:
  - ▣ Se almacenan y/o preparan los alimentos del negocio ambulante
  - ▣ se almacenan los utensilios y productos desechables
  - ▣ se obtiene agua fresca diariamente
  - ▣ se descarga agua residual diariamente
  - ▣ se lavan los platos
- No se permite usar cocinas familiares



¿Necesito una licencia para una base de servicio adicional si soy dueño de un restaurante con licencia?

No. Si el establecimiento móvil de comida será licenciado bajo el nombre del negocio con licencia, la licencia de su restaurante cumplirá con el requisito para la base de servicio.

# Opciones para la base de servicio...

- Se puede ubicar una base de servicio con licencia en:
  - ▣ Su propio almacén o espacio comercial
  - ▣ Un espacio compartido con un restaurante con licencia o negocio al detalle
  - ▣ Un espacio compartido de una cocina comunitaria que sea elegible para una licencia

# Acuerdo para compartir una base de Servicio

Si está compartiendo espacio, el dueño debe estar de acuerdo en que el equipo será compartido con el operador del negocio ambulante de alimentos.



**Public Health**

MADISON & DANE COUNTY

*Healthy people and places*

Thomas L. Schlenker, MD, MPH, Director

Environmental Health Division  
2701 International Lane, Suite 204  
Madison, WI 53704

608 242-6515 Well & Septic  
608 243-0330 Lic. Establishments  
608 242-6435 fax  
www.publichealthmdc.com

## Service Base Sharing Agreement

### Service Base Owner/Manager Information

Business Name \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_ City \_\_\_\_\_

Contact Name and Phone number \_\_\_\_\_

Daily Business Hours of Operation \_\_\_\_\_

### Mobile Food Operator Information

Business Name \_\_\_\_\_

Contact Name and Phone Number \_\_\_\_\_

Daily Hours of Operation at Service Base \_\_\_\_\_

A service base is a fundamental part of a mobile food establishment's operation. Requirements may vary depending on the menu, food preparation activities, and design of the mobile food establishment. Indicate which of the following items will be available for use at the service base:

- |                                                |                                                   |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Mop or Utility Sink   | <input type="checkbox"/> Ice Machine              |
| <input type="checkbox"/> Utensil Washing Sinks | <input type="checkbox"/> Commercial Refrigeration |
| <input type="checkbox"/> Dish Machine          | <input type="checkbox"/> Freezer Space            |
| <input type="checkbox"/> Hand washing Sink     | <input type="checkbox"/> Cooking Equipment        |
| <input type="checkbox"/> Food Preparation Sink | <input type="checkbox"/> Preparation Table        |

# El Código alimentario de Wisconsin

- Los establecimientos ambulantes de alimentos deben cumplir con los requisitos para restaurantes o establecimientos de alimentos que vende al público según el código alimentario de Wisconsin.
- Enlace al Código alimentario de Wisconsin (en inglés):  
[www.publichealthmdc.com/environmental/food/index.cfm](http://www.publichealthmdc.com/environmental/food/index.cfm)

# Conocimiento de las normas de seguridad de los alimentos

- El código alimentario de Wisconsin requiere que todos los establecimientos que preparen, manipulen o sirvan comidas no empacadas tengan una licencia de manager alimentario certificado



STATE OF WISCONSIN  
DEPARTMENT OF HEALTH SERVICES  
Division of Public Health

---

License, Permit or Registration

The person, firm or corporation whose name appears on this certificate has complied with the provisions of the Wisconsin statutes and is hereby authorized to engage in the activity as indicated below.

ACTIVITY	EXPIRATION DATE	ID NUMBER
Food Manager	03-May-2015	BSAW-85LM8N
LICENSEE NAME AND MAILING ADDRESS		
[REDACTED]		
[REDACTED]		
[REDACTED]		

NOT TRANSFERABLE

- Esta licencia se debe colocar en el carro ambulante en un lugar visible al público

## ¿Cuáles son los tipos diferentes de establecimientos ambulantes de comida?

- ❖ Al aire libre
- ❖ De espacio cerrado de servicio limitado
- ❖ De espacio cerrado de servicio completo

# Al Aire Libre

- ❑ Alimentos pre-empacados
- ❑ Bebidas expedidas en raciones sencillas desde recipientes tapados
- ❑ Manipulación muy limitada de alimentos (ej. Salchichas-hot dogs)
- ❑ No se permite cocinar ni usar parrillas
- ❑ No se permiten alimentos crudos de origen animal – sólo productos pre-cocidos
- ❑ Ejemplos de empresas al aire libre: carretillas de bicicleta, carretillas de mano, barcas



# Al Aire Libre

- ❑ Un puesto móvil sin capacidad para lavarse las manos está restringido a:
  - ❑ Productos de alimentos pre-empacados
  - ❑ Bebidas expedidas en envases individuales desde recipientes tapados u otro equipo protegido
  - ❑ Ejemplos: carretillas que venden helados pre-empacados (paletas) y carretillas de mano que venden café
- ❑ Una carretilla móvil con una capacidad mínima de 5 galones para lavado de manos está restringida a:
  - ❑ Manipulación de alimentos muy limitada
  - ❑ No se debe cocinar ni usar parrillas
    - ❑ Ejemplo: carretilla de mano que vende las salchichas tipo Hot dog

# Espacio cerrado con servicio limitado



- ❑ La categoría más común
- ❑ Toda la comida se prepara en la base de servicio
- ❑ Sólo se permite preparaciones finales, recalentamiento y entrega de los alimentos
- ❑ Debe tener instalación para lavado de manos con capacidad mínima de 10 galones

# Espacio Cerrado con Servicio Limitado

- ❑ Limitado a:
  - Recalentamiento
  - Guardar alimentos calientes y fríos
  - Montaje-preparación y entregada
- ❑ No se permiten:
  - Preparación de ingredientes (ej. cortando, mezclando, formando)
  - Alimentos crudos de origen animal dentro de la instalación
  - Cocinar o hacer parrillas

# Espacio cerrado con Servicio Completo



- ❑ Todas actividades de preparación y/o procesamiento de alimentos de un restaurante y vendido al público pueden llevarse a cabo dentro de la instalación móvil.

- ❑ Vendedor grande de alimentos (remolque/camión)
- ❑ La ubicación del negocio puede ser limitada por su tamaño
- ❑ Alimentos crudos de carne pueden ser permitidos (según aprobación del Depto. de Salud)



# Espacio cerrado con Servicio Completo: Suministro de agua fresca

- ❑ El local móvil debe tener un suministro mínimo de 40 galones de agua fresca para:
  - ❑ Fregadero para lavado de manos
  - ❑ Fregadero para preparación (si aplicable)
  - ❑ Instalación para lavar platos (fregadero de 3 a 4 compartimientos)
- ❑ Se requiere un depósito de agua a presión



# Espacio Cerrado – Servicio Completo: Campanas de Ventilación

Si se llevan a cabo ciertas actividades de preparación de alimentos, como freír, un sistema de ventilación adecuado puede ser un requisito para controlar calor excesivo, humo, vapor etc.



# Suministro de Agua Fresca

- Todos los establecimientos móviles de alimentos que requieren capacidad para el lavado de manos, deben disponer de un sistema de gravedad o a presión para el suministro de agua fresca.
- El sistema debe tener un calentador para proveer agua caliente (85° a 110° F) para el lavado de manos y platos.
- Todas las conexiones a través del sistema de suministro de agua fresca deben ser bien selladas para prevenir la contaminación del suministro de agua fresca.



## Depósito para agua fresca

El depósito debe ser duradero y de grado alimentario. El nivel de agua debe ser visible (ejemplo: depósito translúcido ó con un indicador graduado visible de vidrio).

# Línea de entrada para el depósito de agua fresca



- Se debe usar una manguera de grado alimentario para rellenar un depósito de agua no removible
- La manguera debe ser etiquetada “sólo para rellenar agua”
- Se la puede comprar en un negocio de productos para restaurantes o para caravanas de recreo.



- La línea de entrada debe ser de tipo enroscado.
- Este le permite echar agua para el aseo y desinfección apropiado del depósito.

# Ejemplo: Sistema de agua fresca de 40 galones

Calentador industrial para negocio de espacio cerrado con servicio completo



Bomba para agua a presión



# Depósito aprobado para aguas residuales



- ❑ Material duradero y liso
- ❑ Conexión de desagüe con válvula de cierre apretada
- ❑ Capacidad por los menos 15 por ciento más del depósito de agua fresca
- ❑ De mantenerse en buenas condiciones higiénicas



# Eliminación de aguas residuales

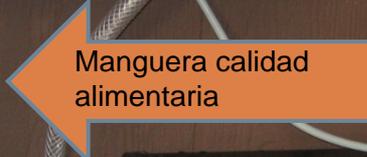
- Se debe eliminar las aguas residuales cada día
- Se debe utilizar el fregadero de servicio para la eliminación correcta de aguas residuales
- Se debe usar una manguera distinta marcada “manguera de agua residual” para la eliminación de líquidos residuales cuando el depósito no se puede remover para la eliminación directa

# Ejemplo: Sistema aprobado de agua fresca



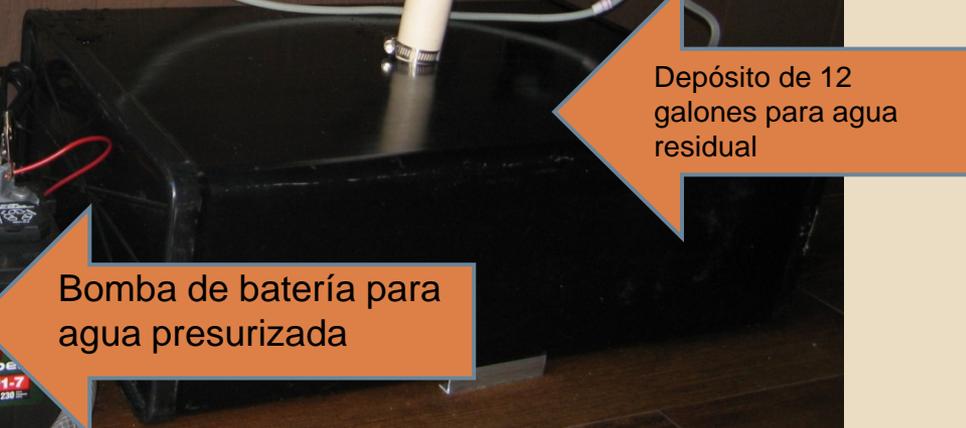
Calentador de agua

The image shows a white Ariston water heater with a blue circular panel on the front. It has various warning labels in English, Spanish, and French. The brand name 'ARISTON' is visible on the blue panel.



Manguera calidad alimentaria

A clear, flexible food-grade hose is connected to the water heater and runs down to the water reservoir.



Depósito de 12 galones para agua residual

A black plastic reservoir is positioned to collect residual water from the water heater. It has a white PVC pipe connected to the heater's outlet.



Depósito de agua fresca de 10 galones

A white plastic reservoir is used to store fresh water. It has a blue cap and a red arrow pointing to the right. A label with a barcode and the number '21435200' is visible on the side.



Bomba de batería para agua presurizada

An EverStart battery-powered water pump is connected to the reservoirs. The battery is labeled 'EverStart Lawn & Garden U4-7 275 12V 1200'.

Depósito de agua fresca de 10 galones

Nota: madera expuesta sin pintura o barniz no cumple con los criterios de aprobación – todo el material debe ser liso, duradero y fácil de limpiar

Depósito de agua residual de 15 galones



Manguera-  
calidad  
alimentaria,  
suministrada por  
gravedad del  
depósito al  
fregadero

Calentador de agua  
adherido a la pared  
exterior de la  
instalación móvil

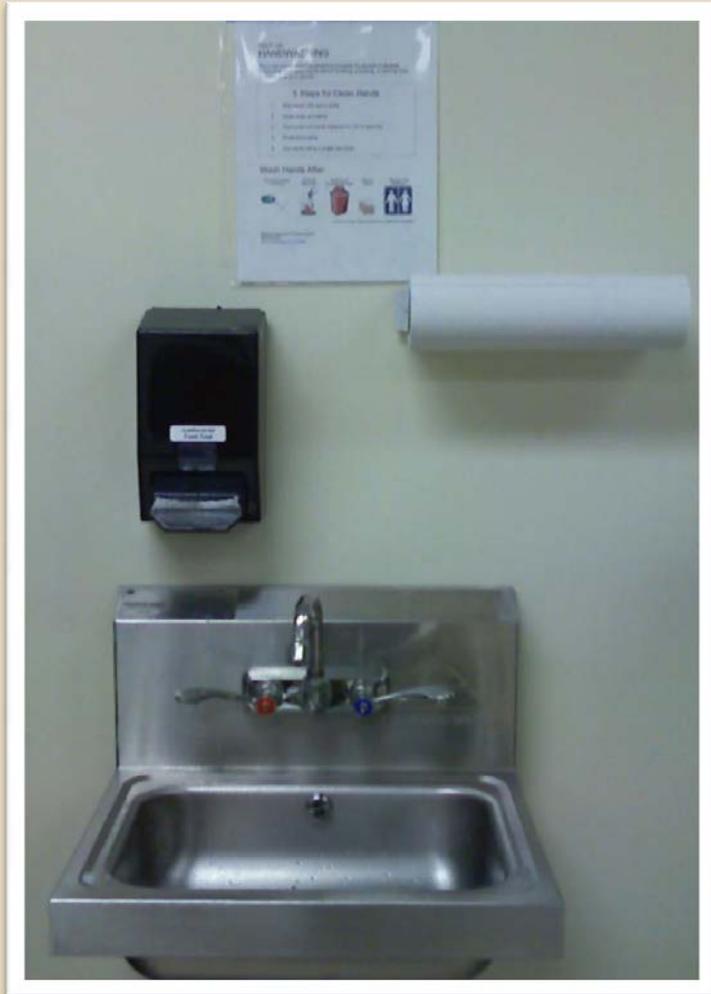
Ejemplo: Sistema de agua fresca de gravedad

# El interior del negocio móvil



- ❑ Superficies lisas, no adsorbentes y fáciles de limpiar
  - ✓ Acero inoxidable
  - ✓ Paneles de vidrio
  - ✓ Madera sellada
- ❑ Empalmes sellados correctamente
  - ✓ Enmasillados
  - ✓ Moldura entre el piso y pared
  - ✓ Luces protegidas

# Suministros para el fregadero lavamanos



- ✓ Aviso referente al lavado de manos
- ✓ Jabón
- ✓ Toallas desechables
- ✓ Llaves de manos libres
- ✓ Agua caliente

# Fregadero lavamanos con llaves de manos libres

**Aprobado**



**¡No Aprobado!**





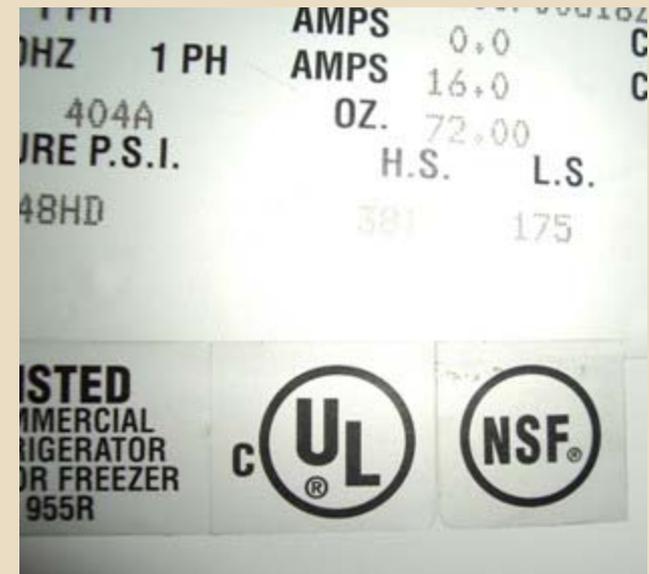
## ¡INFRACCIÓN CRÍTICA!

El fregadero lavamanos debe estar accesible en todo momento durante la operación del negocio móvil



## Requisitos para equipo

- ❑ Equipo comercial es necesario
- ❑ Prueba de certificación por ANSI/NSF
- ❑ Todo el equipo deber funcionar simultáneamente
- ❑ Suministro eléctrico o de gas debe ser adecuado para operación completa



# Equipo aprobado para conservar caliente la comida

**Mesa de vapor NSF**



**Parrilla NSF**



# Equipo aprobado para conservar comida fría

**Refrigerador NSF**



**¡No se permiten las  
enfriaderas portátiles!**



# Requisitos eléctricos & para incendios



- Circuito de 15 amperios

- Un extinguidor de incendios requerido



# Generadores

- Generador recomendado
- No debe producir más de 75 decibelios de ruido
- Servicio de 15 a 20 amperios





Verifique con su oficina municipal local para determinar si hay restricciones en cuanto a los tamaños y tipos de negocios móviles. Permisos y aprobaciones adicionales pueden ser requeridos para ciertas ubicaciones de venta.

# Vender en el centro de Madison

- Hay que cumplir con las restricciones especiales para ser aprobado para vender en el centro de Madison como la plaza de la biblioteca universitaria y la plaza del capitolio.
- Para más detalles, vea este enlace (en inglés):  
[www.cityofmadison.com/Business/streetvending/index.cfm](http://www.cityofmadison.com/Business/streetvending/index.cfm)

# Recursos informativos para establecimientos móviles de comida

- Información general sobre los establecimientos móviles de comida:
  - [www.publichealthmdc.com/environmental/food/mobileFood.cfm](http://www.publichealthmdc.com/environmental/food/mobileFood.cfm)
- Bonnie Lynn:
  - [blynn@publichealthmdc.com](mailto:blynn@publichealthmdc.com)
- Katie McCullough:
  - [kmccullough@publichealthmdc.com](mailto:kmccullough@publichealthmdc.com)

*Salud Pública de Madison y el Condado de Dane Reconoce con Agradecimiento la Ayuda de los Siguietes Negocios Móviles en la Producción de este Programa*

- **Curt's Popcorn**
- **Bonne Journee**
- **Fresh Cold Drinks**
- **Taste of Jamaica**
- **El Burrito Loco**
- **Hibachi Hut**
- **Santa Fe**
- **Henry Vilas Zoo**
- **Africana**
- **Blowin' Smoke BBQ**
- **Monty's Blue Plate**
- **Electric Earth**
- **LMNO Pies**
- **Natural Juice**