

LO QUE DEBEN SABER **LOS VENDEDORES AMBULANTES DE ALIMENTOS**



Esta guía le ayudará a operar su unidad móvil de venta de alimentos (**carrito o vehículos motorizados, incluyendo camiones**) de manera segura y legal. Mantenga a sus empleados y sus clientes protegidos de las enfermedades transmitidas por los alimentos y evite las infracciones comunes.



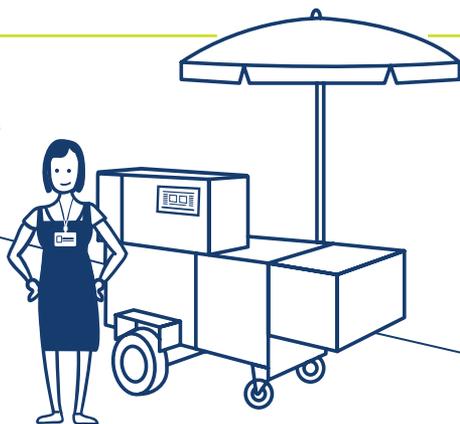
Llame al Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York al **212-676-1600**.

Tabla de contenido

I. Introducción.....	1
II. Inspecciones.....	1
III. Aviso de infracción (citación).....	1
IV. Lo que debe saber sobre su permiso, calcomanía y licencia.....	2
¿Quién tiene permitido vender?.....	3
¿Qué tiene que hacer el titular del permiso?.....	3
V. Requisitos de equipo y tamaño para su unidad móvil de venta de alimentos....	6
VI. Instalaciones de servicio y almacenamiento.....	13
VII. Práctica diaria: Viajar a su lugar de venta.....	19
VIII. Práctica diaria: Elegir y preparar su operación de venta.....	20
IX. Cómo preparar, conservar y servir alimentos de manera segura.....	24
X. Cierre de la operación de venta por el día.....	30

Para encontrar esta guía en otros idiomas, visite nyc.gov/health/mobilefoodvending.

Tenga en cuenta que esta guía aplica a los vendedores de unidades móviles de venta de alimentos en la ciudad de Nueva York. Agradecemos sus comentarios y esperamos que este sea un recurso útil. Si tiene alguna pregunta o comentario, llame al **212-676-1600** o escriba un correo electrónico a mfvinspections@health.nyc.gov.



I. Introducción

Es importante seguir todas las leyes y regulaciones en la operación de su unidad móvil de venta de alimentos. El Código de Salud y el Código Administrativo detallan todo lo que el Departamento de Salud exige —desde los requisitos de seguridad alimentaria hasta la colocación de la unidad— para asegurarse de que su unidad móvil opere de manera segura.

Esta guía ofrece lo básico. Si desea conocer más detalles, consulte el Libro anaranjado del vendedor ambulante de alimentos, que contiene el Artículo 81 del Código de Salud, “Seguridad alimentaria”, y Reglas de la Ciudad de Nueva York Capítulo 6, “Unidades de alimentos”.

II. Inspecciones

El Departamento de Salud debe inspeccionar las unidades móviles de venta de alimentos por lo menos una vez al año para asegurarse de que cumplan con la ley. Las inspecciones también se realizan:

- Para la renovación de permisos
- En respuesta a quejas u otras denuncias de infracciones
- Para dar seguimiento a una orden emitida por el/la comisionado/a de Salud para corregir una infracción

Al final de la inspección, el inspector le entregará al vendedor ambulante de alimentos un informe electrónico sobre cualquier infracción.

III. Aviso de infracción (citación)

Si usted tiene infracciones, podría recibir un Aviso de violación (NOV, por sus siglas en inglés), el cual:

- Notifica al titular del permiso sobre la oportunidad de asistir a una audiencia en la Oficina de Juicios y Audiencias Administrativas (División de Audiencias de la Junta de Control Ambiental) e indica la fecha, hora y ubicación de la audiencia
- Brinda información sobre cómo responder al NOV
- Le informa al titular del permiso que puede presentar evidencia para rebatir los resultados del Departamento de Salud, proporcionar una defensa o demostrar cumplimiento

IV. Lo que debe saber sobre su permiso, calcomanía y licencia

- Las licencias, permisos y calcomanías no pueden venderse, rentarse ni entregarse a otra persona.
- Los vendedores siempre deben portar un **permiso** de papel vigente. (Si usted debe multas, quizá no pueda renovar su permiso).
- Para vender alimentos, una unidad móvil de venta de alimentos debe tener colocada una **calcomanía** vigente.
- Para vender alimentos, una unidad móvil de venta de alimentos debe tener una **licencia** de vendedor ambulante de alimentos vigente.
- Los vendedores deben portar la licencia de modo que siempre esté visible al público.



¿QUIÉN TIENE PERMITIDO VENDER?

- Solamente los proveedores que tengan una licencia y estén autorizados por el titular del permiso pueden vender alimentos o bebidas. El titular del permiso debe presentar un formulario notariado de "Titular del permiso de una unidad móvil de venta de alimentos: Lista de vendedores autorizados" al Departamento de Salud.

¿QUÉ TIENE QUE HACER EL TITULAR DEL PERMISO?

- Los titulares deben operar y supervisar de manera responsable su unidad de venta de alimentos en todo momento.
- Los titulares son responsables de cualquier infracción, independientemente de quién esté vendiendo.
- Los titulares son responsables de pagar las multas. Todas las infracciones de ventas ambulantes de alimentos se entregarán al titular del permiso.



LA CIUDAD DE NUEVA YORK EMITE **6** DIFERENTES TIPOS DE PERMISOS DE VENTA AMBULANTE DE ALIMENTOS. ESTOS PERMISOS TIENEN DIFERENTES REGULACIONES:

PERMISO PARA TODA LA CIUDAD

C4089

Venta permitida

- En las calles públicas
- En todos los distritos municipales (*boroughs*)
- Todo el año

El titular del permiso debe renovar el permiso cada dos años

2900 permisos en total

Se reservan 100 permisos para personas que son veteranos, tienen discapacidades o son veteranos con discapacidades.



PERMISO PROVISIONAL (POR TEMPORADA)

C4089

Venta permitida

- En las calles públicas
- En todos los distritos municipales
- Del 1 de abril al 31 de octubre

El titular del permiso debe renovar el permiso cada año

1000 permisos en total



PERMISO ESPECÍFICO POR DISTRITO MUNICIPAL

C4089

Venta permitida

- En las calles públicas
- En el Bronx, Brooklyn, Queens o Staten Island
- Todo el año

El titular del permiso debe renovar el permiso cada dos años

200 permisos en total (50 para cada distrito municipal)



PERMISO PARA FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS

(carrito verde)

C4089

Venta permitida

- Solamente para frutas y verduras frescas enteras
- En las calles públicas
- En todos los distritos municipales pero limitado a precintos policiales designados
- Todo el año



El titular del permiso debe renovar el permiso cada dos años

1000 permisos en total

PERMISO PARA ÁREA RESTRINGIDA

C4089

Venta permitida

- En propiedad privada; requiere un contrato de arrendamiento del propietario de la propiedad privada.



Se renueva para dos años o menos, dependiendo del contrato de arrendamiento

No hay límite para la cantidad de permisos

PERMISO PARA VENDEDOR ESPECIALIZADO

(Consulte la Ley Comercial General Estatal 35A) *

C4089

Venta permitida

- A lo largo del perímetro de las propiedades de Parques de la Ciudad de Nueva York
- Todo el año



Se necesita una licencia de vendedor especializado; solamente los veteranos discapacitados son elegibles.

No hay límite para la cantidad de permisos

* Encuentre más información sobre los permisos para vendedor especializado en línea en nyc.gov/health/mobilefood.



V. Requisitos de equipo y tamaño para su unidad móvil de venta de alimentos

Cuando se emitió la calcomanía para su unidad móvil de venta de alimentos, debió cumplir con los siguientes requisitos para operar y vender alimentos de manera segura.

EQUIPOS NECESARIOS PARA DIFERENTES TIPOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:

Para salchichas, aves, pescado, shish kebabs, hamburguesas, huevos y gyros que se frían o asen a la parrilla:

- ✓ Agua potable (agua que es segura para beber)
- ✓ Fregaderos para lavar los alimentos y los utensilios para cocinar
- ✓ Lavamanos
- ✓ Tanque de aguas residuales
- ✓ Estructura superior (p. ej. voladizo o sombrilla)
- ✓ Ventilación
- ✓ Conservación en frío
- ✓ Conservación en caliente
- ✓ Termómetros

Postres congelados ya empacados, sándwiches ya empacados y frutas y verduras ya cortadas y empacadas:

- ✓ Tanque de aguas residuales
- ✓ Estructura superior (p. ej. voladizo o sombrilla)
- ✓ Conservación en frío
- ✓ Conservación en caliente
- ✓ Termómetros

Frankfurters o salchichas y empanadas knish que se hiervan:

- ✓ Agua potable (agua que es segura para beber)
- ✓ Tanque de aguas residuales
- ✓ Ventilación
- ✓ Termómetros
- ✓ Estructura superior (p. ej. voladizo o sombrilla)
- ✓ Conservación en frío
- ✓ Conservación en caliente

Sándwiches, frutas crudas, ensaladas de verduras, panes, bagels o bollos con mantequilla o cubiertos con queso crema, batidos y helados suaves:

- ✓ Agua potable (agua que es segura para beber)
- ✓ Fregaderos para lavar los alimentos y los utensilios para cocinar
- ✓ Lavamanos
- ✓ Tanque de aguas residuales
- ✓ Estructura superior (p. ej. voladizo o sombrilla)
- ✓ Ventilación
- ✓ Conservación en frío
- ✓ Conservación en caliente
- ✓ Termómetros

Café o té preparados, donas, pasteles, bagels o bollos con mantequilla o cubiertos con queso crema, palomitas de maíz, algodón de azúcar, nueces simples o acarameladas, pretzels suaves y castañas:

- ✓ Agua potable (agua que es segura para beber)
- ✓ Tanque de aguas residuales
- ✓ Estructura superior (p. ej. voladizo o sombrilla)
- ✓ Ventilación

RECUERDE: Los vendedores no pueden cambiar su unidad después de la inspección previa a la entrega del permiso (p. ej., el tamaño, agregar accesorios, etc.). Si hace un cambio a su unidad, debe volver a inspeccionarla inmediatamente.



GLOSARIO:

Conservación en frío – Equipo de refrigeración mecánica que se usa para mantener los alimentos almacenados o conservados para el servicio a 41 grados Fahrenheit o menos. Ciertas unidades móviles de alimentos con pocos artículos de comida o con poca o ninguna preparación o cocción, como los carritos de hot dogs y helados italianos, pueden usar hielo para conservar fríos los alimentos y las bebidas. El hielo que se derrita debe escurrirse para reducir el potencial de contaminación.

Fregadero culinario (preparación de alimentos) – Un fregadero que solamente se utiliza para preparar alimentos.

Lavamanos – Un fregadero que solamente se utiliza para lavarse las manos. No puede utilizar este fregadero para lavar los utensilios ni para preparar alimentos.

Conservación en caliente – Equipo que se utiliza para mantener los alimentos almacenados o conservados para el servicio a 140 grados Fahrenheit o más. El equipo para conservación en caliente incluye mesas de vapor y calentadores de alimentos. El equipo para cocinar, como una parrilla o un horno, no es equipo para conservación en caliente.

Estructura superior – Una estructura tal como un voladizo, un techo, un toldo, una sombrilla o un dispositivo similar que protege de la contaminación a los alimentos y el equipo de la unidad móvil de venta de alimentos.

Agua potable – Agua que es segura para beber. Las unidades móviles de venta de alimentos que preparan alimentos deben tener agua potable para lavarse las manos y lavar los alimentos y los utensilios para cocinar. Las unidades que no preparan alimentos, como los carritos de frutas y verduras, no necesitan agua potable.

Termómetros – Equipo que mide la temperatura de los alimentos y de los equipos de conservación en frío y caliente, incluyendo termómetros y termopares. Los termómetros que se utilizan para los alimentos deben poder medir rangos de temperatura para los tipos de alimentos que se preparan y sirven en la unidad móvil. Los termómetros que se utilizan en las unidades de conservación en frío deben colocarse en la parte menos fría del equipo para medir la temperatura. Los termómetros que se usan para medir la temperatura de los alimentos en el equipo de conservación en caliente deben colocarse de modo que midan la temperatura en la parte menos caliente del equipo.

Fregadero de tres compartimentos – Un fregadero con un mínimo de tres áreas para lavar, enjuagar y desinfectar los utensilios para cocinar. En este fregadero también puede lavar los alimentos.

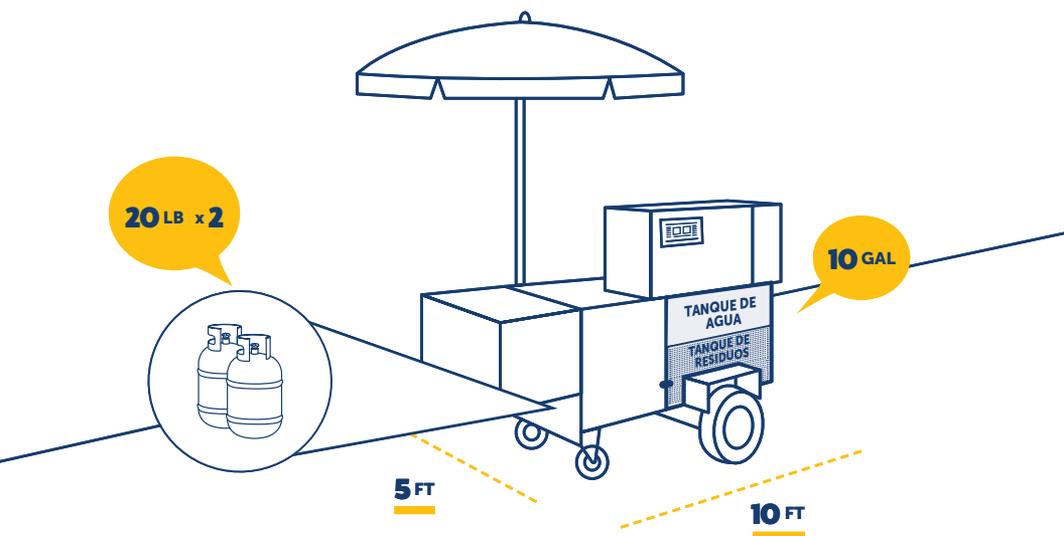
Ventilación – Equipo mecánico, usualmente una campana con un ventilador eléctrico y filtros para grasa removibles, que se utiliza para evitar que la grasa, el vapor, el humo y los olores se acumulen en el interior, el exterior y en la unidad móvil de venta de alimentos y contaminen los alimentos o causen molestias.

Tanque de aguas residuales – Un tanque de metal o plástico que se usa para guardar las aguas residuales de su operación de alimentos. El tanque debe ser duradero, resistente a la corrosión y no absorbente, con una superficie lisa y fácil de limpiar. Debe tener 15 % más capacidad que los tanques de suministro de agua potable: un tanque de al menos 11.5 galones para los carritos y de al menos 46 galones para los camiones.

Tanque de suministro de agua – Un tanque para almacenar agua potable para su unidad móvil de venta de alimentos. El tanque debe estar hecho de metal, de plástico de grado alimentario u otros materiales duraderos, resistentes a la corrosión y no absorbentes. Debe tener una superficie lisa y fácil de limpiar. Los carritos que deben tener agua potable deben tener un tanque de por lo menos 10 galones, y los camiones deben tener un tanque de al menos 40 galones.

OTROS REQUISITOS PARA SU UNIDAD MÓVIL DE VENTA DE ALIMENTOS:

Las unidades móviles de venta de alimentos, incluyendo los remolques para la acera y los carritos, **no pueden medir más de 5 pies de ancho y 10 pies de largo (5'X 10')**. Esto incluye a todos los accesorios y estructuras superiores de los carritos.



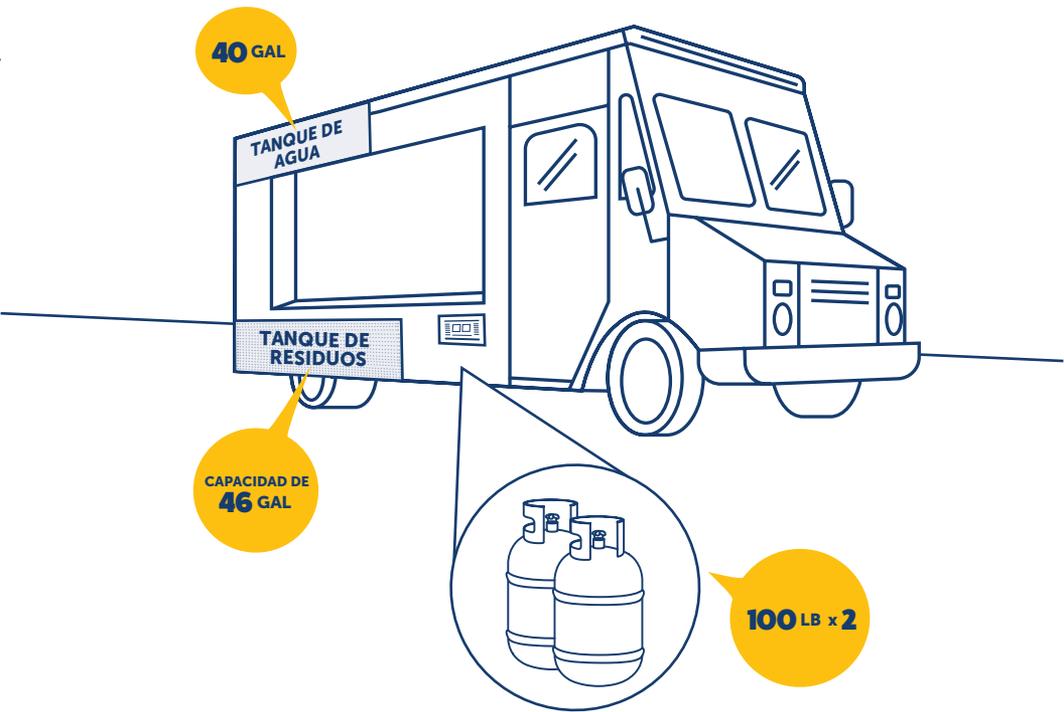
Si usted prepara alimentos en un carrito, debe tener:

- Un tanque de agua potable con una capacidad mínima de **10 galones**.
- Un tanque de aguas residuales con capacidad para **15 %** más líquido que el tanque de agua potable (por ejemplo, al menos 11.5 galones para un tanque de agua potable de 10 galones) para guardar el agua sucia.

Si usted prepara alimentos en un camión, debe tener:

- Un tanque de agua potable con una capacidad mínima de **40 galones**.
- Un tanque de aguas residuales con capacidad para **15 %** más líquido que el tanque de agua potable (por ejemplo, al menos 46 galones para un tanque de agua potable de 40 galones) para guardar el agua sucia.
- Una separación entre la cabina y el área de preparación de alimentos.

Si prepara alimentos en su unidad, puede tener dos tanques de gas propano de hasta **100 libras cada uno, para los camiones**, y de hasta **20 libras cada uno, para los carritos**.



Los camiones de helado deben tener un brazo indicador (un letrero que diga "STOP" —alto— y que se abra hacia afuera) y alarmas de advertencia.



NOTA: Los **camiones** de venta de alimentos están sujetos a las leyes de vehículos motorizados del Estado de Nueva York. Consulte en línea con el Estado de Nueva York los detalles sobre los tamaños aprobados para vehículos en <https://dmv.ny.gov/> o llamando al **518-473-559**.

VI. Instalaciones de servicio y almacenamiento

COMISARIATOS:

Los comisariatos son lugares donde usted guarda, prepara y limpia su unidad. Estos deben contar con un permiso del Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York.

Todos los comisariatos deben incluir lo siguiente:



Equipo para limpiar y desinfectar, incluyendo fregaderos



Agua potable (agua que es segura para beber)



Equipo para la eliminación de desechos líquidos y sólidos



Espacio de almacenamiento para las unidades móviles



Áreas separadas y cerradas para lavar las unidades móviles de venta de alimentos



Áreas y suministros para la preparación de alimentos



Equipo para almacenar los alimentos



Espacio para almacenar tanques de gas propano aprobado por el Departamento de Bomberos de la Ciudad de Nueva York (FDNY, por sus siglas en inglés)



Registros diarios

Los comisariatos, y otras instalaciones aprobadas, deben mantener registros diarios del uso de la unidad. Estos registros deben identificar las unidades móviles por número de calcomanía o permiso. Los registros deben incluir la fecha y la hora en que se usaron las instalaciones y con qué fin.

QUÉ DEBE HACER USTED EN SU COMISARIATO:

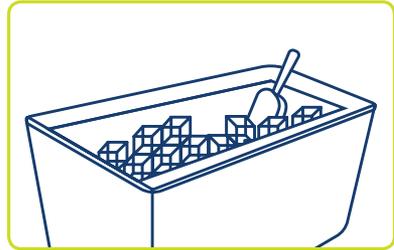


- Debe guardar su unidad móvil de venta de alimentos en un comisariato, almacén o instalación alternativa aprobada, no en su casa. Las únicas excepciones son los carritos verdes y las unidades que solamente venden alimentos previamente empacados.
- Debe limpiar y dar servicio a su unidad al menos una vez al día. Esto debe hacerse en el comisariato o en otro lugar aprobado por el Departamento de Salud.
- Debe preparar los alimentos en un comisariato usando las instalaciones de preparación de alimentos del comisariato. Todos los alimentos, incluido el hielo, deben comprarse de proveedores que cumplan con las leyes federales, estatales y locales. También debe comprar alimentos ya preparados en el comisariato para vender en su unidad. **Recuerde:** prepare solamente los alimentos que están incluidos en su permiso.

Antes de retirarse del comisariato para vender, recuerde:



Llenar el tanque de agua limpia hasta la capacidad máxima para preparar alimentos, lavarse las manos y lavar los utensilios.



Almacenar suficiente hielo para mantener fríos todos los alimentos, si no tiene autorizado un equipo de refrigeración mecánica en su unidad.



Almacenar suficiente jabón y toallas de papel para su lavamanos.



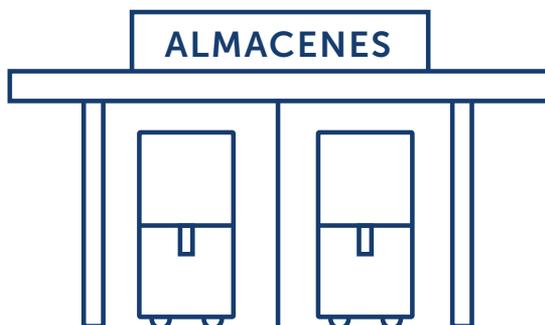
Almacenar suficientes utensilios limpios para el día, a menos que tenga fregaderos para lavarlos en su unidad.



Vaciar el tanque de aguas residuales.



Llevar su gas propano.



Los **almacenes** son solamente para guardar su unidad móvil de venta de alimentos. Generalmente son un garaje. **Los almacenes deben contar con un permiso del Departamento de Salud.**

- No se pueden guardar alimentos en un almacén.
- **No** está permitido limpiar las unidades ni extraer los desechos en un almacén. Debe llevar su unidad al comisariato para poder limpiarla y lavarla así como para tirar la basura y los desechos.



NOTA: Para obtener una copia gratuita del informe de inspección más reciente de un comisariato o un almacén, comuníquese con el programa de Mobile Food Vending Inspection (Inspección de unidades móviles de venta de alimentos) llamando al **646-632-6203** o enviando un correo electrónico a **mfvinspections@health.nyc.gov**.

INSTALACIONES ALTERNATIVAS DE SERVICIO Y ALMACENAMIENTO:

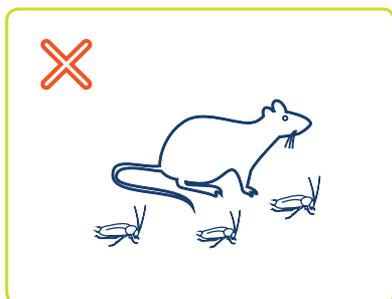
Los propietarios que solamente venden alimentos previamente empacados o frutas y verduras enteras (por ejemplo, los carritos verdes) pueden solicitar una instalación alternativa de servicio y almacenamiento, como un garaje privado. Los titulares de estos tipos de unidades deben presentar una solicitud al Departamento de Salud para que este apruebe una instalación alternativa.



Cada instalación de este tipo puede almacenar hasta cuatro carritos o un vehículo (camión).



La instalación debe proporcionar agua potable (agua que es segura para beber).

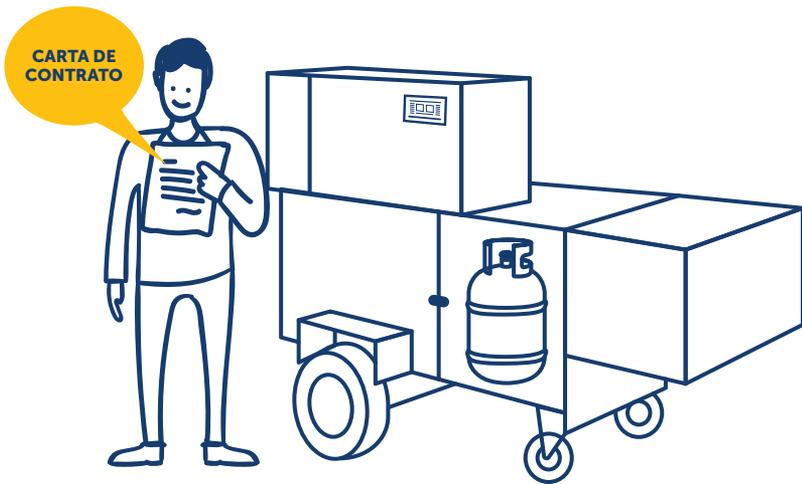


La instalación debe estar libre de plagas.



La instalación no debe usarse para preparar ni almacenar alimentos.

VII. Práctica diaria: Viajar a su lugar de venta

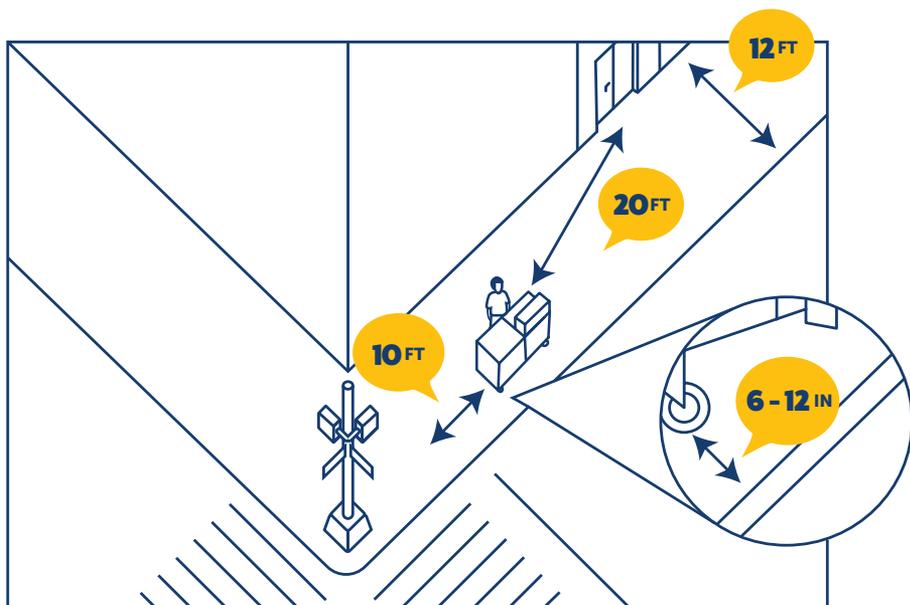


- Antes de retirarse del comisariato, asegúrese de tener un comprobante de dónde compró sus alimentos y tenga su carta de contrato con el comisariato disponible.
- Todos los artículos deben estar sujetos y guardados de manera segura en el carrito o el camión durante el recorrido a su ubicación.
- Los tanques de gas propano deben estar desconectados y guardados de manera segura en el carrito o el camión durante el viaje. Los tanques de gas propano solo los puede conectar una persona con un certificado de aptitud del FDNY cuando usted haya llegado a su ubicación.
- No puede cocinar, calentar agua ni realizar ninguna otra preparación de alimentos mientras viaja a su ubicación.
- Los camiones de helado solo pueden reproducir música cuando están en movimiento.

VIII. Práctica diaria: Elegir y preparar su operación de venta

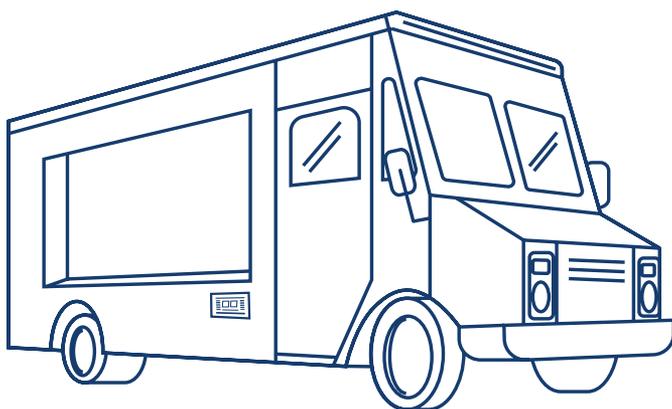
DÓNDE UBICAR SU UNIDAD MÓVIL DE VENTA DE ALIMENTOS:

Carritos:



- Coloque su carrito sobre una acera que mida al menos **12 pies de ancho**.
- Coloque su unidad a una distancia de **6-12 pulgadas** del borde de la acera.
- Coloque la unidad a un mínimo de **10 pies** de cualquier cruce de peatones, entrada para vehículos o entrada o salida del metro.

- Su unidad debe estar al menos a **20 pies** de la entrada o salida de un edificio.
- Su unidad no puede estar en una parada de autobús ni en la zona de “No estacionarse” de un hospital.
- No puede vender en una calle restringida ni en ningún otro lugar donde esté prohibido vender. Puede encontrar la lista de calles restringidas en nyc.gov/health/mobilefoodvending.



Vehículos (incluyendo camiones):

- Debe obedecer las mismas regulaciones de ubicación que los carritos de venta de alimentos.
- Su vehículo debe contar con un registro actual del Departamento de Vehículos Motorizados (DMV, por sus siglas en inglés), una calcomanía de inspección y seguro.
- Debe respetar todas las normas de tránsito.
- No puede vender en los parquímetros.
- No puede mantener el motor encendido.

CÓMO DISPONER SU UNIDAD MÓVIL DE VENTA DE ALIMENTOS:



- **No bloquee la acera** con su equipo o provisiones mientras prepara su unidad.
- Guarde todos los artículos que no sean alimentos dentro, debajo o sobre su unidad.
- No mantenga nada sobre la acera junto a su unidad, **excepto un basurero**.
- No agregue ninguna pieza a su unidad que no haya sido aprobada durante la inspección previa al permiso, especialmente si dicha pieza haría que su carrito mida más de **5 pies de ancho** y **10 pies de largo**.

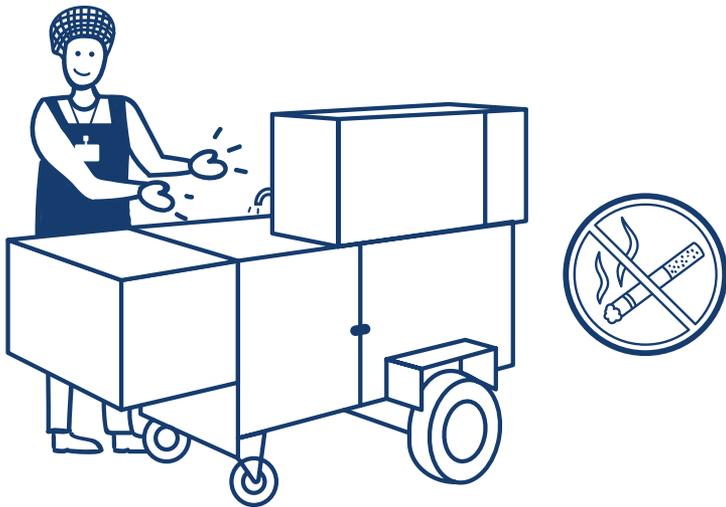
- **Proteja los alimentos de la contaminación**, incluyendo el polvo y la tierra, los insectos voladores, los pájaros, otros animales y las personas.
- **Pídale a una persona que tenga un certificado de aptitud del FDNY que conecte los tanques de gas propano** a su equipo para cocinar cuando llegue a su ubicación.



¡IMPORTANTE! No deje su carrito o su camión en la calle durante la noche y no lo deje sin supervisión en ningún momento cuando haya alimentos en la unidad.

IX. Cómo preparar, conservar y servir alimentos de manera segura

LA HIGIENE PERSONAL ES MUY IMPORTANTE. SIGA ESTAS DIRECTRICES:



- Usted debe estar completamente vestido en todo momento.
- Debe usar algo que cubra su cabello por completo, por ejemplo, una gorra, un pañuelo para la cabeza o una redcilla.
- Lávese las manos antes de preparar o servir alimentos.
- Lávese las manos después de usar el baño; estornudar; fumar; tocarse el cabello, el cuerpo o la ropa; manipular dinero; limpiar el carrito o el camión; manipular basura, y preparar alimentos y carne crudos.
- No puede fumar mientras está vendiendo.

PARA EVITAR CONTAGIAR ENFERMEDADES A SUS CLIENTES, SIGA ESTAS REGLAS:



Asegúrese de cocinar los alimentos que requieren controles de tiempo y temperatura por seguridad (TCS, por sus siglas en inglés) a las temperaturas adecuadas. Estos alimentos incluyen hot dogs, salchichas, gyros, cordero, pollo frito, empanadas, arroz y verduras.*



Las aves a **165 grados Fahrenheit o más**
El cerdo a **150 grados Fahrenheit o más**
La carne molida a **158 grados Fahrenheit o más**
El huevo/productos de huevo a **145 grados Fahrenheit o más**
Todas las otras comidas **140 grados Fahrenheit o más**



Almacene los alimentos fríos, como la carne cruda, los lácteos, las ensaladas y otros alimentos listos para comer, a **41 grados Fahrenheit o menos**.



Nunca toque los alimentos listos para comer si no tiene guantes puestos. Utilice siempre una barrera para servir los alimentos listos para comer, como tenazas, guantes o papel para empacar.



Si los alimentos ya están preparados y empacados en un recipiente, bolsa o empaque, no es necesario usar una barrera para servir.

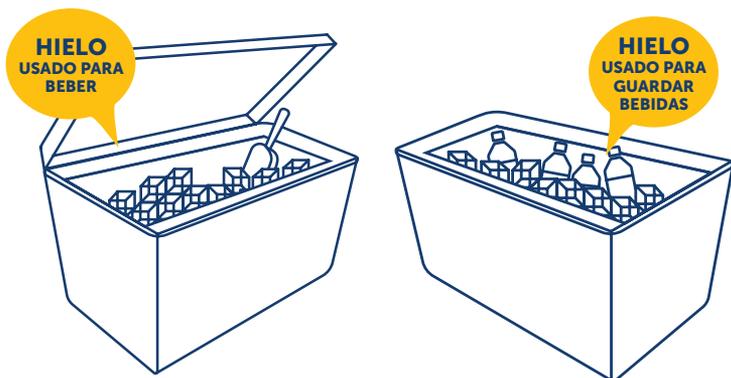
* Algunos alimentos se conocen como "alimentos con control de tiempo y temperatura por seguridad" —TCS, por sus siglas en inglés—. Estos son alimentos en los que pueden crecer bacterias y enfermar a las personas si no se conservan a la temperatura adecuada.

- **Evite la contaminación cruzada; use utensilios separados para alimentos crudos y cocidos.** Los alimentos crudos de origen animal, como la carne de res, las aves, los mariscos, los huevos y los productos lácteos no pasteurizados contienen gérmenes que causan enfermedades. Estos gérmenes pueden pasar de los alimentos, las manos, los utensilios y las superficies de preparación de alimentos a otros alimentos.



- Utilice diferentes utensilios para los alimentos crudos y los cocidos.
- Utilice un termómetro para verificar las temperaturas de los alimentos fríos y los calientes al menos cada dos horas.
- Los condimentos deben servirse en paquetes individuales o directamente de un envase.

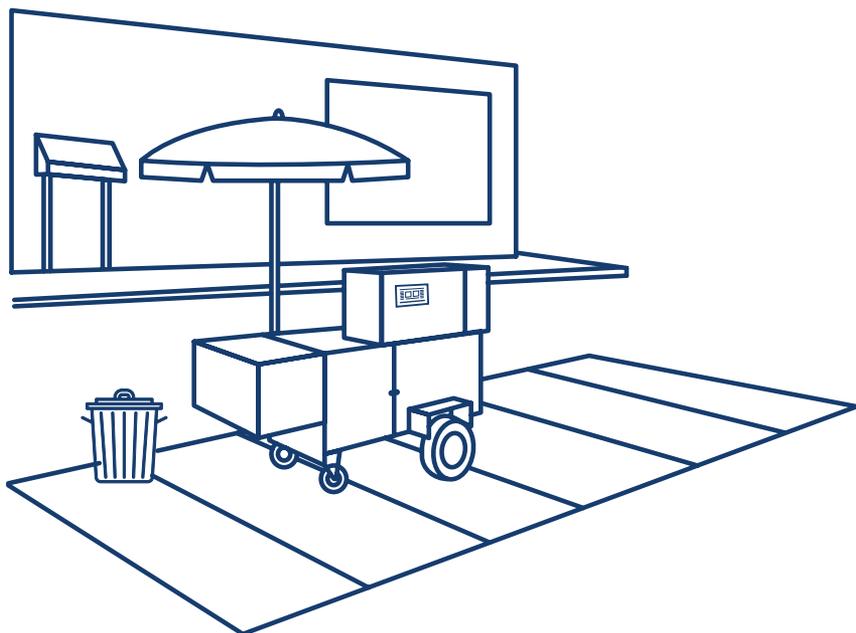




Hielo y unidades de almacenamiento de hielo

- Todo el hielo debe provenir de fuentes aprobadas.
- Todo el hielo que se usa para comer o beber debe indicar claramente quién es el fabricante en el empaque.
- Este hielo debe almacenarse en un recipiente limpio, fácil de limpiar y cerrado, fabricado de materiales aprobados de grado alimentario.
- Todo el hielo debe servirse con un cucharón para hielo que tenga un mango lo suficientemente largo como para evitar el contacto con la mano sin guante.
- Los cucharones se pueden mantener en el hielo con el mango hacia arriba y fuera del hielo.
- También pueden colocarse sobre una superficie limpia, protegida de los contaminantes como el polvo y la tierra, los insectos voladores, los pájaros, otros animales y las personas.
- El hielo que se utilice para mantener fríos los alimentos y las bebidas no se puede usar en las bebidas o los alimentos. El hielo refrigerante no es seguro para comer o beber.
- Los alimentos empacados, incluso las bebidas, pueden guardarse en el hielo. El hielo que se derrite debe escurrirse para reducir el potencial de contaminación.

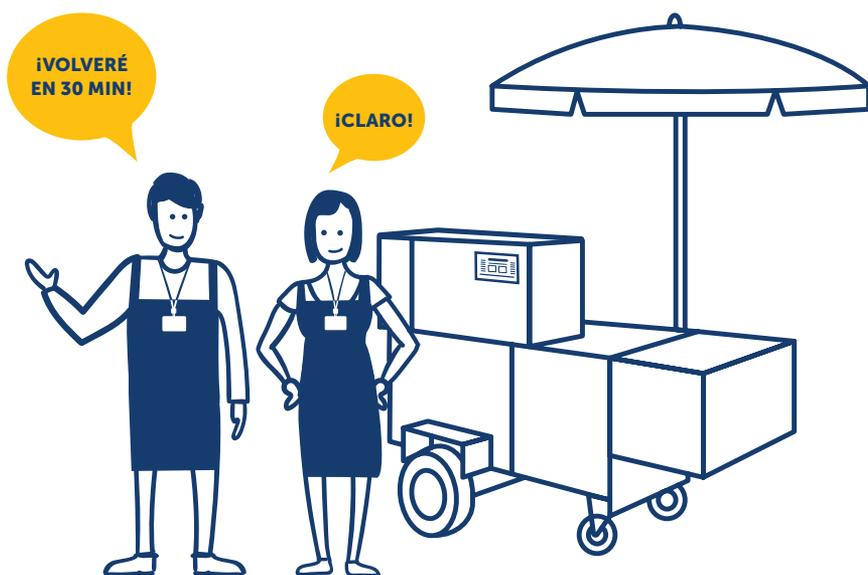
Otras directrices para operar su unidad móvil de venta de alimentos:



- Mantenga el área directamente alrededor de su carrito o camión limpia y sin basura. Si hay derrames o suciedad cerca de su unidad, ¡límpielos de inmediato! **La basura y los desechos líquidos no deben tirarse en las calles públicas ni en las aceras, ni en un basurero público.**
- Pídale a una persona que tenga un certificado de aptitud del FDNY que cambie sus tanques de gas propano según sea necesario.
- Cuando necesite más agua limpia o suministros, regrese al comisariato. Ahí puede reabastecerse de agua limpia, alimentos, utensilios de limpieza, descargar las aguas residuales y tirar la basura.

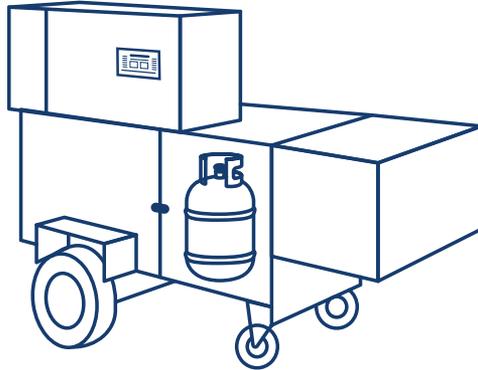
Si necesita dejar su unidad para ir al baño o para comprar suministros en una tienda local, haga lo siguiente:

- Pídale a otro proveedor autorizado que opere su unidad hasta que usted regrese.
- Pídale a una persona no autorizada que se quede con la unidad pero asegúrese de:
 - ✓ Apagar todo el equipo de cocina.
 - ✓ Almacenar todos los alimentos de manera adecuada y segura.
 - ✓ Cerrar con llave la unidad para que nadie ingrese.
 - ✓ Regresar en un máximo de 30 minutos.



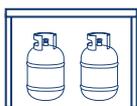
X. Cierre de la operación de venta por el día

CUANDO CIERRE LA UNIDAD POR EL DÍA:

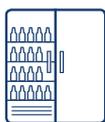


- Guarde la grasa para cocinar en un recipiente hermético y deséchela en el comisariato.
- Asegúrese de guardar todos los alimentos que regresarán al comisariato de forma segura y protéjalos para evitar la contaminación. Por ejemplo:
 - ✓ Todos los alimentos cocidos deben enfriarse adecuadamente o desecharse.
 - ✓ Todos los alimentos sin cocinar y con control de tiempo y temperatura deben mantenerse a **41 grados Fahrenheit o menos**.
 - ✓ Todos los alimentos fríos deben almacenarse a **41 grados Fahrenheit o menos**.
- Pídale a una persona que tenga un certificado de aptitud del FDNY que desconecte los tanques de gas propano de su equipo para cocinar.
- Almacene sus tanques de gas propano de manera segura dentro de o sobre su unidad durante el transporte.

REGRESE LA UNIDAD AL COMISARIATO Y RECUERDE:



No deje los tanques de gas propano en la unidad. Regrese todos los tanques de gas propano al área de almacenamiento de propano del comisariato.



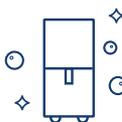
No deje ningún alimento en la unidad. Regrese todos los alimentos a las áreas de almacenamiento seco o refrigerado.



Lave todos los utensilios y las ollas y sartenes en el área de lavado de platos del comisariato.



Guarde todos los suministros que no sean alimentos (incluyendo los utensilios y las ollas y sartenes) de manera segura para evitar la contaminación.



Limpie el interior y el exterior de su unidad en las instalaciones del comisariato.



Coloque la basura y los desechos líquidos en las instalaciones de eliminación de desechos del comisariato.

Venta ambulante de alimentos: Mantenga protegidos a sus clientes y evite las infracciones comunes

Mantenga sus manos limpias y lavadas

- ✓ Utilice ropa limpia y cámbiese el delantal o las prendas exteriores cuando se ensucien o se contaminen con carne cruda.
- ✓ Utilice una gorra o algo que le cubra la cabeza para mantener el cabello fuera de la cara y evitar que estorbe.
- ✓ Si prepara y cocina alimentos crudos o potencialmente dañinos, asegúrese de que el lavamanos funcione y que haya jabón y toallas de papel cerca.

Conserve los alimentos a las temperaturas adecuadas

- ✓ Mantenga los alimentos fríos a menos de 41 grados Fahrenheit y mantenga los calientes a más de 140 grados Fahrenheit.
- ✓ Consulte los requisitos del Departamento de Salud para la conservación en frío y caliente.
- ✓ Asegúrese de que el equipo de conservación funcione adecuadamente.
- ✓ Utilice termómetros para supervisar regularmente la temperatura de los alimentos en conservación en frío o caliente.

Proteja los alimentos de la contaminación

- ✓ Mantenga los alimentos cubiertos hasta el momento de servirlos.
- ✓ Mantenga los alimentos separados por temperatura y tipo. Evite la contaminación cruzada almacenando los alimentos crudos potencialmente dañinos (p. ej., aves crudas) separados de los que están listos para comer (p. ej., mezcla para ensalada).

Porte su licencia de vendedor ambulante de alimentos

- ✓ Asegúrese de que todos en la unidad tengan una licencia de vendedor ambulante de alimentos.
- ✓ Traiga/n puesta la licencia para que los clientes puedan verla en todo momento mientras esté/n vendiendo.

Exhiba la calcomanía y el permiso de vendedor ambulante de alimentos

- ✓ Verifique que la unidad tenga un permiso válido y vigente disponible para su inspección.
- ✓ Asegúrese de que la unidad tenga una calcomanía válida y vigente pegada en el exterior de la unidad donde los clientes puedan verla.

Ubique la unidad solamente en los lugares permitidos

- ✓ Consulte los requisitos de ubicación.
- ✓ Mida la distancia entre el borde exterior de la unidad hasta la entrada más cercana de cualquier edificio, tienda, teatro, estadio o cualquier otro espacio público en los alrededores. La distancia debe ser de un mínimo de 20 pies.
- ✓ Mida la distancia entre el borde exterior de la unidad hasta el cruce, la entrada al metro o la parada de autobús más cercanos. La distancia debe ser de un mínimo de 10 pies.
- ✓ Asegúrese de que la unidad esté sobre la calle y justo a la par del borde de la acera; a no más de 6 pulgadas de distancia.
- ✓ No coloque la unidad móvil sobre la acera si esta tiene menos de 12 pies de ancho.
- ✓ No coloque la unidad sobre una calle que tenga restricción legal para este tipo de ventas.

¿OTRAS PREGUNTAS O PREOCUPACIONES?

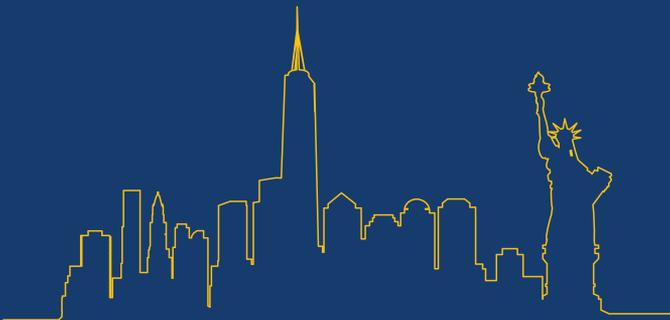
Llame al Departamento de Salud al
212-676-1600





PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN:

Llame al **311** o al **212-676-1600**



NYC
Health