

# Carrito de Venta de Comida

## Food Cart

### REVISIÓN DEL PLAN, OTORGAMIENTO DE LICENCIA Y OPERACIÓN SEGURA

#### PLAN REVIEW, LICENSING AND SAFE OPERATION

##### Spanish

###### Definición

El carrito de venta de comida es un establecimiento servicios de alimentos y bebidas. Es un vehículo no motorizado que es movilizado por el operador. El carrito de venta de comida debe ser un equipo único y autónomo.

###### Pasos a seguir

Los establecimientos de alimentos y bebidas que operan en Minnesota tienen licencias otorgadas por diferentes agencias. El menú y la ubicación de operación del establecimiento determinan cuál es la agencia responsable de la revisión del plan y del otorgamiento de la licencia. Para averiguar cuál es la agencia responsable, vea el [Otorgamiento de Licencias \(Licensing\)](#) del sitio en la web. Póngase en contacto con la agencia pertinente para analizar su plan comercial y de negocios, planificar la revisión, abordar los requisitos necesarios para el otorgamiento de la licencia y obtener las solicitudes.

###### Instalaciones de apoyo

Un área de servicio es una ubicación o base que se usa para las actividades operativas que no se pueden realizar en el carrito de venta de comida. Estas actividades incluyen las siguientes:

- Limpieza del vehículo y del equipo

##### English

###### Definition

A food cart is a food and beverage service establishment that is a nonmotorized vehicle self-propelled by the operator. A food cart must be a single self-contained unit.

###### How to get started

Food and beverage establishments in Minnesota are licensed by different agencies. The establishment's menu and location of operation determines which agency is responsible for plan review and licensing. To find out which agency is responsible, see the [Licensing](#) website. Contact the appropriate agency to discuss your business plan, plan review and licensing requirements, and obtain applications.

###### Support facilities

A servicing area is a base location used for operational activities that are not available on the food cart. These activities include:

- Vehicle and equipment cleaning
- Emptying liquid or solid wastes

- Vaciado de desechos líquidos o sólidos
- Reabastecimiento de los tanques agua o de los contenedores de hielo
- Reabastecimiento de la comida

Todo carrito de comida que no tenga instalado un fregadero de tres compartimentos, deberá contar con una ubicación aparte que tenga su respectiva licencia o un acuerdo con un establecimiento con licencia que le lave los utensilios. Si no se usan utensilios de uso múltiple o equipo, no se aplican los requerimientos de lavado de utensilios.

El primer paso para garantizar que le ofrecerá comida segura a su clientes es comprar los alimentos, las bebidas y el hielo a fuentes aprobadas. Las actividades siguientes se pueden llevar a cabo en instalaciones aparte que tienen licencia:

- La preparación de la comida, que incluye lavar y cortar los ingredientes, cocinar y enfriar.
- El almacenamiento de alimentos, utensilios y artículos de servicio único. La comida no se puede preparar ni almacenar en una casa particular.
- Suministrarle agua al carrito de venta de comida. El agua debe provenir de una fuente aprobada. Algunas de las fuentes aprobadas son el sistema de suministro público de agua o agua comercial embotellada.

## Operación segura

### Salud e higiene de los empleados

Los empleados que han estado enfermos y que han tenido vómitos y diarrea no pueden trabajar en un establecimiento de venta de comida hasta que no haya transcurrido un

- Refilling water tanks or ice bins
- Loading food

A food cart that does not have an approved 3-compartment sink installed on the cart must have a separate licensed facility, or an agreement with a licensed facility for warewashing. If no multiuse utensils or equipment are used, warewashing requirements do not apply.

Obtaining food, beverages and ice from approved sources is the first step in ensuring safe food for your customers. The following activities may be done at a separate licensed facility:

- Food preparation such as washing or cutting produce, cooking and cooling.
- Storage of food, utensils and single service items. Food cannot be prepared or stored in a home.
- Supply water to the cart. Water must be from an approved source. Some approved sources are a public water supply system or commercially bottled drinking water.

## Safe operation

### Employee health and hygiene

Employees who have been ill with vomiting and/or diarrhea cannot work in a food establishment for at least 24 hours after their symptoms end.

periodo de al menos 24 horas después de haber desaparecido sus síntomas.

### Lavado de las manos

La manera más efectiva de evitar la diseminación de las bacterias y virus que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos es lavarse las manos.

- Asegúrese que el lavamanos esté operativo antes de empezar la preparación de la comida. Debe estar accesible a todos los empleados y solo debe usarse para lavarse las manos.
- Los lavamanos tienen que contar con agua corriente, jabón, toallas desechables y un cesto de basura.

#### Cuándo se las debe lavar:

- Antes de empezar a manipular alimentos, utensilios o equipo.
- Antes de ponerse los guantes.
- Con la frecuencia necesaria durante el proceso de preparación de la comida y al cambiar de una tarea a otra.
- Después de tocar superficies y partes del cuerpo sucias y tan pronto se le contaminen las manos.
- Después de haber usado el baño.

### Cómo evitar el contacto con las manos descubiertas

Evite el contacto de las manos descubiertas con la comida lista para consumo y use guantes desechables o use utensilios, papel de envolver, espátulas, tenazas o cualquier otro equipo dispensador.

### Limpiar y separar

El equipo contaminado es una causa común de enfermedades transmitidas por los alimentos. En el caso de las superficies de

### Handwashing

Handwashing is the single most effective means of preventing the spread of bacteria and viruses, which can cause foodborne illness.

- Ensure your handwashing sink is set up before you begin food preparation. Make it easily accessible to all employees and use it only for handwashing.
- Handwashing sinks need running water, soap, disposable towels and a trash container.

#### When to wash:

- Before working with food, utensils, or equipment.
- Before putting on gloves.
- As often as needed during food preparation and when changing tasks.
- After touching soiled surfaces and body parts and whenever hands become contaminated.
- After using the bathroom.

### Preventing bare hand contact

Prevent bare hand contact with ready-to-eat food by wearing disposable gloves or using utensils, deli tissue, spatulas, tongs or other dispensing equipment.

### Clean and separate

Contaminated equipment is one common cause of foodborne illness. For food-contact

contacto con la comida, siga tres pasos para [Limpieza y Sanitización \(PDF\)](#)([Cleaning and Sanitizing](#)).

1. **Lave** con agua caliente, jabonosa.
1. **Enjuague** con agua limpia.
2. **Sanitice** usando productos químicos.

Use sanitizadores químicos aprobados, tales como lejía (blanqueador de cloro), amonio cuaternario o yodo. Siga siempre las instrucciones que aparecen en la etiqueta. Use la solución sanitizadora de la potencia requerida y cumpla con el tiempo de contacto necesario. Utilice un kit de pruebas para verificar la concentración del sanitizador.

Evite la contaminación cruzada de la comida lista para consumo con la comida cruda de origen animal o equipos sucios.

- Almacene la carne cruda y aves de corral y los pescados debajo de la comida lista para consumo.
- Almacene y manipule el hielo con las medidas de seguridad pertinentes. Se debe drenar el hielo que se utiliza para enfriar los envases de bebidas. No vuelva a utilizar este hielo para las bebidas y la preparación de comida.
- Guarde los paños de limpieza húmedos o sucios sumergidos en un sanitizador aprobado y de la potencia establecida.

## Mantenimiento del frío y el calor

Una de las causas comunes de las enfermedades transmitidas por los alimentos es el proceso inadecuado de las temperaturas y los tiempos que se deben mantener.

- Mantenga el control del tiempo y la temperatura fría para garantizar la seguridad alimentaria (TCS) a 41°F o

surfaces follow three steps for [Cleaning and Sanitizing \(PDF\)](#).

1. **Wash** in hot, soapy water.
2. **Rinse** in clean water.
3. **Sanitize** in chemicals.

Use approved chemical sanitizers such as chlorine bleach, quaternary ammonium or iodine. Always follow label instructions. Use the required sanitizer solution strength and contact time. Use a test kit to verify the sanitizer concentration.

Prevent cross-contamination of ready-to-eat food from raw animal food or dirty equipment.

- Store raw meat, poultry and fish below ready-to-eat food.
- Store and handle ice safely. Ice used to cool beverage containers must be drained. Do not re-use this ice in drinks or food preparation.
- Store damp or soiled wiping cloths in an approved sanitizer at the required strength.

## Cold and hot holding

Improper holding temperatures and times are one common cause of foodborne illness.

- Maintain cold time/temperature control for safety food (TCS) at 41°F or below. Frozen food must remain frozen.
- Maintain hot TCS food at 135°F or above.

menos. La comida congelada debe permanecer congelada.

- Mantenga la comida TCS caliente a 135°F, o más.

## Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)  
(<http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety>)

[Licensing \(www.health.state.mn.us/communities/environment/food/license/index.html\)](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/license/index.html)

[Cleaning and Sanitizing \(PDF\)](#)

[www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/cleansanfs.pdf](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/cleansanfs.pdf)

[Limpieza y Sanitización \(PDF\) \(Cleaning and Sanitizing\)](#)

[www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/cleansanfssp.pdf](http://www.health.state.mn.us/communities/environment/food/docs/fs/cleansanfssp.pdf)

Minnesota Department of Health  
Food, Pools, and Lodging Services  
PO Box 64975  
St. Paul, MN 55164-0975  
651-201-4500  
[health.foodlodging@state.mn.us](mailto:health.foodlodging@state.mn.us)  
[www.health.state.mn.us](http://www.health.state.mn.us)

Minnesota Department of Agriculture  
Food and Feed Safety Division  
625 Robert Street N  
St. Paul, MN 55155-2538  
651-201-6027 or 1-800-697-AGRI  
[MDA.FFSD.info@state.mn.us](mailto:MDA.FFSD.info@state.mn.us)  
[www.mda.state.mn.us](http://www.mda.state.mn.us)

JANUARY 2019

ENERO DE 2019

*Para obtener esta información en otro formato,  
llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.*

*To obtain this information in a different format,  
call: 651-201-4500 or 651-201-6000.*