

# Unidades Móviles y Portátiles

## Guía para el Éxito en Washoe County



**WASHOE COUNTY  
HEALTH DISTRICT**  
ENHANCING QUALITY OF LIFE



Environmental Health Services  
Washoe County Health District  
1001 E. Ninth St, Bldg B  
Reno, NV 89512  
(775) 328-2434  
[www.washoecounty.gov/health](http://www.washoecounty.gov/health)  
[foodsafety@washoecounty.gov](mailto:foodsafety@washoecounty.gov)

# Lista de verificación de inicio para operadores

Use esta lista de control para dar seguimiento a su progreso para abrir su unidad móvil para alimentos.

- Revise los reglamentos locales para estar informado de las leyes aplicables a las unidades móviles
  - [Reglamentos para alimentos del WCHD](#)
    - \*Unidad móvil/portátil revisión del plan de la unidad y operaciones específicas en el Capítulo 190
  - Código Municipal Local
    - \*[Código Administrativo de Reno: Sección 4.05.005](#)
    - \*[Código de Ordenanzas de Sparks Sección 20.03.029](#)
- Regístrese con la Licencia Comercial de su jurisdicción
  - \*[Licencia Comercial del Condado de Washoe](#) - si opera en zonas no incorporadas del Condado de Washoe
  - \*[Licencia Comercial de la Ciudad de Reno](#)
  - \*[Licencia Comercial de la Ciudad de Sparks](#)
- Verifique los requisitos y el procesos de inspección del Departamento de Incendios de su jurisdicción
  - \*[Distrito de Protección Contra Incendios de Truckee Meadows](#)
  - \*[Departamento de Bomberos de la Ciudad de Reno](#)
  - \*[Departamento de Bomberos de la Ciudad de Sparks](#)
- Prepare su unidad
  - Establezca un área de servicio
  - Encuentre una ubicación para estacionamiento y mantenimiento
  - Obtenga o renueve la unidad para que cumpla con los requisitos del código de los reglamentos locales
- Solicite el Permiso de Salubridad con los siguientes formularios
  - [Solicitud de Permiso para Operar](#)
  - [Acuerdo del área de servicio](#)
  - [Revisión Operativa de Unidad Móvil/Portátil y Área de Servicio](#) con:
    - Plano de la unidad
    - Fotos de la unidad
- Reciba la inspección de apertura y la evaluación de nivel de riesgo del WCHD
- Obtenga una(s) [Certificación\(es\) de Gerente de Protección de Alimentos](#) basado en el nivel de riesgo
- Reciba la primera inspección operativa rutinaria en un plazo de 90 días a partir de su apertura



# Introducción

Es ilegal para cualquier persona operar un establecimiento de alimentos en el Condado de Washoe, a menos que dicha persona cuente con un permiso válido para operarlo. Cualquier persona que desee operar un establecimiento de alimentos debe presentar una solicitud por escrito para obtener un permiso, utilizando los formularios otorgados por la Autoridad de Salud. Los formularios para solicitar un permiso pueden obtenerse en persona en la oficina de Servicios Ambientales del Distrito de Salud del Condado de Washoe (WCHD) ubicada en 1001 East Ninth Street, Edificio B, Reno, NV o en línea. Estas directrices tienen la intención de ofrecer un resumen de los requisitos asociados con el permiso de una Unidad de Comida Móvil/Portátil.

Por favor, tenga en cuenta que un permiso para operar expedido por el WCHD no será el único permiso/licencia requerido/a para operar en el Condado de Washoe. Esta guía cuenta con una lista de agencias que usted debe contactar.

Contacte al [Equipo de Seguridad Alimenticia de WCHD](mailto:foodsafety@washoecounty.gov) si tiene preguntas o necesita más información: [foodsafety@washoecounty.gov](mailto:foodsafety@washoecounty.gov).

# Definiciones

## Unidad Móvil

Significa cualquier vehículo motorizado que opere desde un área de servicio aprobada, en el que se preparen, procesen o se conviertan para consumo humano alimentos, bebidas, postres congelados o productos lácteos y mezclas, y se use para vender y servir alimentos y bebidas a los clientes. El término incluye camiones de servicio completo de alimentos “calientes” u camiones de “helados” con servicio limitado.

## Unidad Portátil para Servicio de Alimentos

Significa un establecimiento sobre ruedas, que se porta fácilmente de un área de servicio a uno o más lugares aprobados donde se sirven alimentos, y claramente identificado en esta solicitud de permiso (por ejemplo: carritos de café, carritos de hot dogs, unidades de remolques, etc.).

## Área de Servicio

Significa una ubicación aprobada por la Autoridad de Salud y usada por operadores de unidades móviles para el servicio de alimentos, para cosas como el almacenamiento de alimentos y suministros, lavado de cubiertos, preparación de alimentos, limpieza del vehículo y equipo y mantenimiento, eliminación de desperdicios líquidos y sólidos, y rellenado de tanques de agua y hieleras.



# Para empezar

## Revise Los Reglamentos para Establecimientos de Alimentos del WCHD

Las unidades móviles y portátiles (en lo subsiguiente unidades móviles) deben cumplir con todos los [Reglamentos para Establecimientos de Alimentos del WCHD](#). Los reglamentos para las revisiones de planes de la unidad móvil y operaciones específicas se incluyen en el Capítulo 190, Los Reglamentos para Establecimientos de Alimentos del WCHD están disponibles en línea.

## Revise La Biblioteca de Recursos para la Seguridad de Alimenticia

La [Biblioteca de Recursos para la Seguridad de los Alimentos](#) es una colección de materiales impresos, carteles, registros, muestra de procedimientos operativos estándar (SOP, por sus siglas en inglés), y más, para ayudarle a crear una cultura de seguridad de los alimentos en sus instalaciones desde el principio. Ya sea que esté entrenando a nuevos empleados o buscando nuevas formas de entrenar al personal actual, la Biblioteca de Recursos tiene los materiales apropiados para asegurar que la seguridad alimenticia se mantenga como un elemento fundamental para sus operaciones.



*Ejemplos de materiales impresos de la Biblioteca de Recursos para la Seguridad de los Alimentos*

## Solicite un Permiso de Salubridad

Todas las solicitudes y formularios pueden encontrarse [en línea](#). Los solicitantes deben presentar los siguientes elementos a la Autoridad de Salud para revisión y aprobación antes de empezar a operar.

- [Solicitud del Permiso para Operar](#)
- Tarifas para la Solicitud
- [Revisión Operativa de Unidad Móvil/Portátil y Área de Servicio](#)
- Planes de Diseño de la Unidad Móvil
- [Acuerdo del Área de Servicio](#)
- Las Unidades Móviles que usen Áreas de Servicio Fuera de la Jurisdicción deben otorgar documentación adicional descrita en los Reglamentos para alimenticia del WCHD ([190.085 Sección E](#))



# Requisitos para las Unidades

El menú que quiere ofrecer, la construcción de la unidad, y el equipo disponible, determinará la capacidad en la que su unidad móvil tendrá permiso para operar. Debe revisarse la lista no incluye todos los requisitos de construcción/equipo, y los Reglamentos para Establecimientos de Alimentos del WCHD para obtener detalles adicionales.

Los siguientes son requisitos básicos que aplicarán a casi todas las unidades móviles.

- Agua corriente caliente y fría que corra a presión de una fuente aprobada
- Un lavabo dedicado solamente para lavarse las manos (podría no aplicar a la venta de productos envasados)
- Tanque de agua potable
- Tanque de agua sucia (con 15 % más capacidad que el tanque de agua potable)
- Piso, paredes, techo y superficies para la preparación de alimentos durables y fáciles de limpiar
- Ventilación mecánica donde se cocinen los alimentos
- Refrigeración mecánica
- Nombre del negocio permanentemente fijado en dos lados de la unidad

# Requisitos del Área de Servicio

## Servicios Prestados

Todas las unidades móviles tienen requerido trabajar en un área única y aprobada. No hay excepciones a este requisito. Las áreas de servicio tienen como fin apoyar a la unidad móvil con servicios vitales que la unidad en sí no puede otorgar. Estos servicios incluyen, pero no se limitan a:

- Obtener agua potable
- Eliminar el agua sucia
- Eliminar la basura
- Engrasar el interceptor
- Almacenamiento de comida y otros artículos
- Refrigeración de respaldo
- Preparación de alimentos.
- Limpieza de cubiertos y lavado de platos

La mayoría de las áreas de servicio están ubicadas en establecimientos existentes con Permiso para servir alimentos (por ejemplo, restaurantes, cocinas comerciales, etc.); sin embargo, cualquier instalación que cumpla con los requisitos puede ser considerada como una ubicación aceptable. Tome en cuenta que el área de servicio se trata como un establecimiento autorizado de alimentos y estará sujeta a inspección del personal del WCHD.

## Separación de Negocios

Los operadores en las áreas de servicio que están contratados para respaldar a las unidades móviles deben demostrar que tienen la capacidad para mantener la separación de los negocios.



# Requisitos del Área de Servicio (continuado)

Por ejemplo, las áreas de servicios deben tener espacio reservado para el operador de la unidad móvil en las áreas de almacenamiento (tanto secas como refrigeradas). Todos los alimentos y el equipo que pertenezca al operador de unidad móvil debe estar etiquetado de forma correcta con el nombre de la unidad móvil.

Es posible que las áreas de servicio tengan un acuerdo con múltiples unidades móviles si el operador del área de servicio demuestra que hay espacio y capacidad adecuados para mantener a todos los negocios separados. En este caso, el operador del área de servicio debe mantener una lista actualizada para todas las unidades móviles en la instalación y los servicios que han acordado con cada unidad móvil.

## Mantenimiento de Registros

Cada año, los operadores de las unidades móviles deben [proporcionar un horario](#) al WCHD con los días y horas de preparación de alimentos en el área de servicio. El horario se usará para coordinar las inspecciones y para observar las prácticas de manipulación de alimentos de sus operaciones.

A pesar de que no se requiere mantener un [registro de visitas](#) a su área de servicio, se recomienda enfáticamente. Las unidades móviles deben regresar a su área de servicio al menos una vez al día mientras operen para servicios esenciales y los registros pueden usarse para documentar esta actividad. Copias de los registros en blanco pueden encontrarse en línea [Biblioteca de Recursos](#).

## Cambiar su Área de Servicio

Las áreas de servicio son un componente vital para la operación de una unidad móvil de alimentos. Las unidades móviles de alimentos tienen prohibido operar sin un área de servicio actual. Si desea cambiar su área de servicio debe [notificar inmediatamente](#) al WCHD y detener las operaciones hasta que el nuevo [Acuerdo del Área de Servicio](#) haya sido presentado, se hayan pagado las tarifas correspondientes y se haya realizado una inspección.

El WCHD no mantiene una lista de ubicaciones de Área de Servicio disponibles.



# Inspección de Apertura

Una vez que todos los formularios de solicitud se hayan presentado y las tarifas correspondientes se hayan pagado, un inspector de WCHD se pondrá en contacto con usted para programar una inspección de apertura. Esta inspección ocurrirá en el área de servicio e incluirá la revisión tanto de la unidad móvil como del área de servicio. El dueño del área de servicio o la persona a cargo, así como el operador móvil, deben estar presentes para la inspección de apertura.

## El Proceso

El inspector del WCHD revisará los documentos y realizará una inspección física de la unidad móvil y del área de servicio para alimentos, para asegurar que ambas estén en cumplimiento con los Reglamentos de Establecimiento de Alimentos del WCHD. Los artículos que deben estar listos para la inspección de apertura, incluyen, entre otros:

- Todo el equipo debe tener clasificación NSF para saneamiento o equivalente
- Todo el equipo debe estar en condiciones operativas, encendido y en buen estado
- Se deben insertar termómetros en todas las unidades de frío y calor
- El agua corriente caliente y fría debe estar operativa
- Todos los lavamanos deben contar con jabón y toallas de papel
- Todas las superficies deben ser lisas, durables y fáciles de limpiar
- El área de servicio debe demostrar capacidad para respaldar la unidad móvil

## Niveles de Riesgo

El inspector del WCHD también revisará su menú propuesto y le preguntará sobre los procesos de alimentos que usted tiene la intención de realizar tanto en su unidad móvil como en el área de servicio. Se asignará un Nivel de Riesgo con base en los procesos de alimentos realizados para sus operaciones, lo que determinará la frecuencia de sus inspecciones rutinarias. Consulte la [Sección 010.725](#) de los Reglamentos para Establecimientos de Alimentos del WCHD para obtener más información sobre los Niveles de Riesgo.

## Proceso de Aprobación

Si su unidad móvil es aprobada en la inspección de apertura, su negocio puede comenzar a operar finalizada la inspección. La Autoridad de Salud emitirá una calcomanía de permiso y el Permiso de Salud formal para operar, y se le enviará por correo. Una vez recibida, la calcomanía debe colocarse claramente en el exterior de la unidad móvil.



# Eventos Especiales

El WCHD ha notado la creciente operación de las unidades móviles en [eventos especiales](#). Es un requisito que los operadores de la unidad móvil notifiquen al WCHD cuando operen en un evento especial. **Todas las unidades móviles de alimentos tienen requerido volver a su área designada de servicio todos los días para realizar los servicios indicados anteriormente.** Si una unidad móvil no puede regresar al área de servicio diariamente, como suele ser el caso durante un evento especial, podría ser necesario obtener un permiso temporal de alimentos para operar durante un evento especial de varios días. Los permisos temporales de alimentos pueden ser innecesarios si un operador de una unidad móvil de alimentos puede demostrar que la unidad móvil de alimentos puede operar de forma segura y completamente autosostenible por varios días, sin embargo, se deben hacer arreglos previos con el personal del WCHD. Por favor, tome en cuenta que puede estar sujeto a un permiso adicional y a tarifas por pago atrasado si no se hacen arreglos por adelantado.

# Enlaces a Recursos del WCHD

## Página de Inicio de Seguridad de los Alimentos

<https://www.washoecounty.gov/health/programs-and-services/environmental-health/food-protection-services/index.php>

## Página de Unidades Móviles y Portátiles

<https://www.washoecounty.gov/health/programs-and-services/environmental-health/food-protection-services/Mobile%20and%20Portable%20Units.php>

## Reglamentos para Establecimientos de Alimentos

[https://www.washoecounty.gov/health/files/ehs/regulations/Food\\_Regs\\_2016-09-09.pdf](https://www.washoecounty.gov/health/files/ehs/regulations/Food_Regs_2016-09-09.pdf)

## Biblioteca de Recursos de Seguridad de los Alimentos

<https://www.washoecounty.gov/health/programs-and-services/environmental-health/food-protection-services/Resource-Library.php>

## Solicitudes y Formularios

<https://www.washoecounty.gov/health/resources/health-forms/index.php>

## Página de Eventos Especiales

<https://www.washoecounty.gov/health/programs-and-services/environmental-health/food-protection-services/special-events.php>





# Información Fuera de la Agencia

## Licencia Comercial del Condado de Washoe

[https://www.washoecounty.gov/csd/planning\\_and\\_development/business\\_license/index.php](https://www.washoecounty.gov/csd/planning_and_development/business_license/index.php)

## Distrito de Protección Contra Incendios de Truckee Meadows

<https://tmfpd.us/>

## Licencia Comercial de Reno

<https://www.reno.gov/government/departments/business-license>

## Control Medioambiental de Reno

<https://www.reno.gov/government/departments/public-works/wastewater-infrastructure-plants-environmental-services/environmental-control>

## Código Administrativo de Reno

[https://library.municode.com/nv/reno/codes/administrative\\_code?nodeId=PT2READCO\\_TIT-4BULICO\\_CH4.05MOVEUN](https://library.municode.com/nv/reno/codes/administrative_code?nodeId=PT2READCO_TIT-4BULICO_CH4.05MOVEUN)

## Departamento de Bomberos de Reno

<https://www.reno.gov/government/departments/fire-department>

## Licencia de Negocios de Sparks

<https://cityofsparks.us/departments/business-license-dept/>

## Control Medioambiental de Sparks

<https://cityofsparks.us/departments/ecs/>

## Código de Ordenanzas de Sparks

[https://library.municode.com/nv/sparks/codes/code\\_of\\_ordinances?nodeId=TIT20ZOCO\\_CH20.03USST\\_S20.03.029MOVE](https://library.municode.com/nv/sparks/codes/code_of_ordinances?nodeId=TIT20ZOCO_CH20.03USST_S20.03.029MOVE)

## Departamento de Bomberos de Sparks

<https://cityofsparks.us/resources/departments/fire-department/>



# Preguntas Frecuentes

**¿Necesito un lavamanos con plomería?** Sí. Todas las unidades móviles deben tener por lo menos un lavamanos designado que esté bien suministrado de jabón, toallas de papel y que tenga agua corriente caliente y fría.

**¿Qué tan grande debe ser mi tanque de agua potable?** Las unidades que tengan solo un lavamanos, podrían necesitar solo un tanque de agua potable de 5 galones con un tanque de agua sucia por lo menos con el 15 % más de capacidad que el de agua potable. Por ejemplo, si la unidad es de categoría de bajo riesgo con mínimos procedimientos de manipulación de alimentos, un solo lavamanos podría ser suficiente. Para otros procedimientos de manipulación de alimentos de mayor riesgo, y/o si la unidad tiene un fregadero de 3 compartimentos y un lavamanos, el tanque de agua potable debe ser de por lo menos 40 galones con un tanque de agua sucia por lo menos con el 15 % más de capacidad que el de agua potable. El tamaño de los tanques de agua potable y agua sucia dependerá de su negocio.

**¿Puedo poner una mesa con bebidas, papitas, condimentos fuera de la unidad móvil?** No. La unidad móvil debe estar autocontenida. Es decir, que todo debe caber en / sobre la unidad.

**¿Puedo usar una hielera para mantener los alimentos fríos en la unidad?** Sí y No. Todos los alimentos sensibles a la temperatura deben almacenarse en una unidad de refrigeración mecánica que mantenga la temperatura de los alimentos a 41°F o menos. Las bebidas, el agua, etc., pueden almacenarse en la hielera de la unidad.

**¿Puedo usar un lavamanos temporal como el que veo que se usan en eventos temporales de comida?** No. La unidad móvil debe estar autocontenida. Todo el equipo usado para el lavado de manos, para preparar alimentos, cocinar alimentos, y para mantener los alimentos fríos o calientes, deben de estar instalados con plomería de forma permanente en la unidad.

**¿Debo tener un Área de Servicio?** Sí y No. Depende de su negocio. Se requieren Áreas de Servicio para todas las unidades móviles. Las unidades que caigan en la categoría de riesgo 1 (por ejemplo, bebidas envasadas, papitas, helado) que no requiere un lavamanos, no tienen requerido tener un Área de Servicio si todo el almacenamiento puede mantenerse en la unidad móvil (por ejemplo, almacenar cualquier alimento en su casa no está permitido). Todas las otras unidades móviles/portátiles deben regresar a su área de servicio y realizar las actividades escritas en el Acuerdo de Área de Servicio. Las actividades incluyen, pero no se limitan a la siguiente lista: preparación de alimentos, almacenamiento de alimentos, eliminación del agua sucia, reponer agua potable, limpieza de la unidad, lavado del equipo de mercancías, cubiertos y platos.

**¿Puedo tener más de un Área de Servicio?** No. El operador de la unidad móvil debe poder realizar todas las operaciones en un Área de Servicio. Asegúrese de que el Área de Servicio que elija tenga la capacidad para cubrir todas sus necesidades.



# Preguntas Frecuentes (continuación)

**¿Debo regresar a mi Área de Servicio todos los días?** Sí. Los operadores de las unidades móviles deben regresar al Área de Servicio todos los días para realizar las operaciones descritas en el Acuerdo del Área de Servicio (es decir: limpiar la unidad, eliminar la basura/agua sucia, reponer el agua potable, almacenar la comida sensible a la temperatura que debe ser refrigerada).

**¿Si cambio el Área de Servicio de mi unidad móvil tengo que informar al WCHD?** Sí. Si quiere cambiar su Área de Servicio, contacte al WCHD para informarle sobre la nueva ubicación. Los formularios correspondientes deben completarse y presentarse al WCHD. Se determinará una tarifa al momento en que presente los documentos. El inspector del WCHD realizará una Inspección del Área de Servicio antes del uso.

**¿Puedo guardar mi unidad móvil en mi casa de residencia?** Contacte a la entidad encargada de Licencias Comerciales y/o Código de Cumplimiento.

**¿Puedo ofrecer lugar para que mis clientes se sienten fuera de la unidad móvil?** Verifique con la entidad encargada de Licencias para Comerciales.

**¿Podemos colocar equipo para cocinar fuera de la unidad móvil durante las horas de operación?** No, con excepción de generadores. El equipo para cocinar y otros accesorios fuera de la unidad móvil no se permiten. Todo lo que se use en la unidad móvil para alimentos debe ser una parte integral de la unidad. Todos los tanques de almacenamiento deben ser parte de la unidad móvil para alimentos.

**¿Los permisos de salud para la unidad móvil son transferibles?** No. Los permisos de salud no son transferibles de unidad a unidad, de vehículo a vehículo, ni de persona a persona.

**¿Debo informar al WCHD sobre las rutas/lugares en los que estaré sirviendo alimentos?** Sí. El operador debe actualizar rutas/lugares anualmente para asegurar que puedan completarse las inspecciones de salud.

**¿Debo informar al WCHD si cambio mi menú?** Esto depende del caso. Contacte a su Inspector de Salud para que le ayude a determinar si está cambiando de Categorías de Riesgo (por ejemplo: pasando de procedimientos de manipulación de alimentos de un riesgo bajo a un riesgo alto). Esto también determinará el número de inspecciones que necesitará.

