



Código Alimentario de Wisconsin

Hoja informativa



Requisitos para los establecimientos alimentarios móviles

Los establecimientos alimentarios móviles (MFE) son:

- Vehículos móviles, vagones de ferrocarril intraestatales, carretillas, remolques o barcos desde los que se venden o sirven alimentos.
- Se requiere estar en posesión de dos licencias: una licencia de base de servicios y una licencia de establecimiento alimentario móvil (Mobile Food Establishment, MFE).

Fundamentos de los MFE (requisitos del Código Alimentario de Wisconsin)

- Los MFE deben volver a la base de servicio al menos cada 24 horas a menos que operen en un evento especial con servicios disponibles.
- El equipo debe estar certificado por el Instituto Nacional de Estándares Americanos (American National Standards Institute, ANSI)/Fundación Nacional de Saneamiento (National Sanitation Foundation, NSF) y estar instalado permanentemente en el MFE.
- El lavado de manos debe ser autónomo, de manos libres, con agua caliente, jabón y toalla de un solo uso.
- Se requieren fregaderos de tres compartimentos para lavar los platos:
 - a) A menos que el MFE solo venda alimentos/bebidas preenvasadas.
 - b) A menos que el MFE tenga un lavadero en su base y lleve suficientes utensilios y equipos.
- La ventilación está regulada por el Departamento de Seguridad y Servicios Profesionales de Wisconsin (Department of Safety and Professional Services, DSPS). Obtenga más información viendo [SPS 314.50 - equipo de cocina comercial para cocinas móviles](#) o poniéndose en contacto con el DSPS por correo electrónico a dsp@wisconsin.gov.
- Los suelos, paredes y techos deben ser lisos, no absorbentes y fáciles de limpiar.
- Los MFE deben tener un gestor certificado de protección de alimentos. Puede encontrar más información sobre estos requisitos en la página web del Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor de Wisconsin sobre los [requisitos de los gestores de alimentos](#).
- Debe organizar el uso de un baño durante todas las horas de funcionamiento.
- Los carritos de comidas que sirven o preparan alimentos sin control de seguridad por tiempo o temperatura (Time/Temperature Control for Safety, TCS) no están limitados.
- Los carritos de comidas que sirven alimentos con TCS están limitados a actividades que utilicen únicamente carnes preprocesadas.



Requisitos de los depósitos de agua y aguas residuales

Debe haber un único depósito de almacenamiento por gravedad o presurizado en el MFE, y deberá tener un medidor para leer el volumen de agua en galones o litros.

- Depósito de **5 galones** de capacidad para carretillas para el lavado de manos.
- Depósito de **10 galones** de capacidad para los MFE que requieren lavado de manos y solo sirven bebidas o alimentos preparados o recalientan alimentos preparados.
- Depósito de **40 galones** de capacidad para los MFE que requieren lavado de manos, preparación de alimentos o lavado de utensilios.
- El **depósito de aguas residuales** debe ser al menos un 15 % mayor que el depósito de agua.

Requisitos de la base de servicios

- La base del MFE estará diseñada para soportar todas las operaciones del MFE.
- Todas las licencias de base estarán equipadas para suministrar instalaciones de llenado de agua, desecho de aguas residuales y limpieza.
- Para procesar alimentos o lavar la ropa en una base de servicio, la instalación debe cumplir con las secciones aplicables del [Código alimentario de Wisconsin \(Wisconsin Food Code, WFC\)](#).

Revisión del plan

Antes de emitir una licencia para la unidad del MFE, la autoridad reguladora es responsable de realizar una revisión del plan.

La revisión del plan ofrece la oportunidad de discutir las áreas de preocupación o incumplimiento con el WFC. La presentación de la revisión del plan suele incluir un conjunto de dibujos o planos, el menú propuesto, el equipamiento propuesto, la capacidad de los depósitos de agua y aguas residuales y la información sobre la ubicación de la base autorizada y los servicios. Puede encontrar información adicional en la hoja informativa [Guía de construcción de alimentos al por menor](#).

** Este documento no es una lista exhaustiva de requisitos. Para obtener más información, póngase en contacto con su inspector de salud local.*