

Hoja de datos n.º 34 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

Operaciones integrales de la unidad móvil de alimentos

REGLA ADMINISTRATIVA DE OREGÓN (OREGON ADMINISTRATIVE RULE, OAR) 333-162-0020, REQUISITOS GENERALES

Independientemente de la OAR 333-150-0000, Sección 5-305.11 (D) y subsecciones (a) y (b) de esta sección, todas las operaciones y los equipos serán parte integral de la unidad móvil de alimentos.

OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 5-305.11 Requisitos de los sistemas de agua.

(C) Todas las unidades móviles de alimentos deben estar diseñadas con tanques de agua potable y de aguas residuales integrales a bordo de la unidad. La unidad móvil se puede conectar a los sistemas de agua y cloacas si están disponibles en la ubicación de funcionamiento; no obstante, los tanques deben permanecer en la unidad todo el tiempo. La unidad móvil de alimentos no se puede conectar a un sistema de agua dulce sin haberla conectado también a un sistema de cloacas aprobado. No es necesario instalar nuevamente el sistema de aguas en una unidad móvil de alimentos autorizada antes del 1 de febrero de 2020 en la que los tanques de agua y las cañerías correspondientes se han retirado antes de dicha fecha si la unidad está conectada a un sistema de aguas y cloacas aprobado. PF

(D) Las unidades móviles de alimentos que utilizan tanques de almacenamiento de agua potable y de aguas residuales que no son parte integral de la unidad deben suspender el uso de dichos tanques a partir del 1 de enero de 2023. PF

MOTIVOS DE SALUD PÚBLICA:

A nivel estatal, hay problemas con los elementos que no son parte integral de las unidades móviles y que están en el suelo alrededor de ellas, donde facilitan refugios para insectos y roedores. La presencia de equipos fuera de la unidad puede aumentar el riesgo de contaminación y de que la temperatura sea inadecuada para los alimentos.

Además, los tanques de agua que se encuentran fuera de la unidad se convirtieron en un problema de salud pública, junto con el derrame y la eliminación inadecuada de aguas residuales en los sitios, lo que contamina los desagües, los

Oregon tiene la particularidad de que una unidad móvil de alimentos puede funcionar sin un comisariato si el Departamento de Salud local lo aprueba. Un comisariato es una cocina autorizada para lavar platos, almacenar y preparar alimentos. Si las personas que trabajan en la unidad pueden demostrar que pueden realizar todas estas tareas de manera segura en su unidad móvil de alimentos, tienen permitido trabajar sin un comisariato autorizado. Las personas que trabajan en la unidad deben mantener todo lo necesario conectado a la unidad o dentro de ella.

“Integral” significa que todo lo asociado con la unidad móvil de alimentos debe estar conectado y asegurado físicamente. Llame a su inspector de salud local antes de conectar o almacenar algo afuera de su unidad.

Ejemplos de elementos que **no** deben estar afuera de la unidad son refrigeradores, congeladores y tanques de agua/de aguas residuales.

Estos elementos nunca estuvieron permitidos en Oregon, pero ahora, estas infracciones son de mayor prioridad. Por este motivo, los inspectores tienen la capacidad de fiscalizar dichos elementos en adelante.

La única excepción es que las unidades móviles de Clase 4 pueden tener **un** artefacto de cocina fuera de la unidad. Consulte la [Hoja de datos n.º 20](#) para obtener más información.

Ejemplos que son **buenos** porque todo se encuentra adentro de la unidad o conectado a ella:



Ejemplos que **no son buenos** porque tienen elementos afuera:

