

# Mobile Food Vehicles - Policies and Procedures

## These requirements are not all-inclusive for food vehicles.

For a complete requirement list or if you have any questions regarding these requirements, please call 559-600-3357.

In accordance with California Retail Food Code (CalCode), policies and procedures pertaining to the maintenance and operation of Mobile Food Vehicles have been provided for you by Fresno County Environmental Health Division. As an operator or owner of this type of business, you are responsible for complying with the following items:

### ● EMPLOYEE KNOWLEDGE:

#### 1) CALCODE SECTION 113947.1 FOOD

**MANAGER CERTIFICATION** Each mobile vehicle with unpackaged potentially hazardous food shall have at least one certified owner or employee pass an approved and accredited food safety certification examination. A permit will not be issued if valid certification is not provided.

#### 2) CALIFORNIA FOOD HANDLER CARD

**(CALCARD) CALCODE 113948**, All food handlers must have a valid California Food Handler Card except for food handlers that have a valid food manager certificates. Cards must be located on the vehicles.

### ● STRUCTURAL:

- 1) The vehicle and all equipment shall be **maintained** in good repair.
- 2) All **surfaces** shall be smooth, non-absorbent, and easily cleaned. **No bare wood** allowed.
- 3) The **business name, city, state, and zip code and name of permittee** if different than the business name must be legible, clearly visible, and permanently indicated on at least two (2) sides of the exterior of the vehicle. The business name must be in letters at least three (3) inches high; other required information must be at least one (1) inch high.
- 4) **Mechanical ventilation** must be installed and operational above any cooking or warming surfaces.
- 6) All **pressurized cylinders** must be chained to a permanent structure.
- 7) A **fire extinguisher** with a minimum rating of 10-BC must be available for use in an emergency.
- 8) Food preparation areas must be **fully enclosed** or in an approved **food compartment**.

### ● GENERAL CLEANLINESS:

- 1) The vehicle, and surrounding area it is operating at, shall be **clean and free of litter**.
- 2) There must be prevention of entry and harborage of **rodents and insects**.
- 3) **Hot and cold water** shall be provided at each sink. Hand wash sink must be clear and accessible. Hot water must be 120°F at utensil sink and 100°F at hand wash sink.
- 4) **Liquid soap and paper towels** must be

available at the hand wash sink.

- 5) All **window screens** shall be present and in good repair. Service windows shall be self-closing.
- 6) Keep **vermin** out. Only a professional pest control company shall apply insecticides.
- 7) Properly sized **fresh water tank** must be filled at the commissary. All **waste water** shall be drained to an approved receptor at the commissary. Waste water tanks shall be 50% greater in capacity than the fresh water tank.
- 8) Mobile food vehicles are required to **report to the commissary at least once each operating day** for cleaning and servicing operations. *Mobile food vehicles must park at the commissary when not operating. They may not be parked at a private residence or a non-permitted food facility.*
- 9) **Mechanical refrigeration** units are required for vehicles with potentially hazardous foods (animal or dairy products or cooked plant products). Cold plates, dry ice or ice chests are **NOT** approved. Refrigeration unit must operate independent from the vehicle engine.
- 10) If mechanical refrigeration is provided for potentially hazardous foods, a **generator** adequate to supply electrical needs must be mounted on the vehicle.
11. Enclosed vehicles must have an **insignia** sticker on the vehicle body from HCD. Contact your inspector at 559-600-3357 for more information.
12. **Restrooms** are required within 200 feet of the vehicle any time it is parked for business for more than one hour. *To avoid receiving citations, notice of violations and other legal action, you must check with local zoning departments before operating at a location in a city or county.*

### ● FOOD HANDLING:

- 1) Employees preparing, serving, or handling food shall wear **clean clothes and confine their hair**.
- 2) Employees shall **wash their hands** with soap and warm water as follows:
  - before any food handling.
  - when switching between working with raw foods and working with ready-to-eat foods
  - after touching any part of the body (face,

hair, arms, legs, etc.)

- after using the toilet room.
  - after coughing, sneezing, using a handkerchief or disposable tissue, using tobacco, eating, or drinking
  - after handling dirty equipment or utensils.
  - after smoking (note: smoking is prohibited on the vehicle).
- 3) **Gloves** shall be worn when handling food or utensils if an employee has any cuts, sores, rashes, nails or hands that are not clean and smooth. New gloves are required as often as hands should be washed.
  - 4) **Employees who are sick** shall not work on the vehicle. Report food borne illnesses to the Health Department at 559-600-3357.
  - 5) **Cold foods must be 41°F or below, hot foods must be 135°F or above.** Thermometers shall be available to monitor temperatures.
  - 6) **Cleaning items** must be stored separate from any food or food service products.
  - 7) Food and food service products must be stored at least **six inches off the floor**.
  - 8) All foods shall be **kept covered** when not being accessed.

### ● FOOD SOURCES:

- 1) Food shall be purchased or obtained from **approved sources** only.
- 2) Food or food items **shall not** be prepared or stored in a **private home**.

### ● PERMIT TO OPERATE:

- 1) A valid County of Fresno, Department of Public Health, Environmental Health Division **Permit to Operate** must be posted inside the vehicle and a current sticker on the outside of the vehicle. Permits cannot be transferred between owners or between vehicles.
  - 2) Retain a copy of the **most recent inspection report** on the vehicle at all times.
  - 3) **Post a sign** advising patrons that a copy of the most recent inspection report is available for review by interested parties.
  - 4) **Notify this Department** at 559-600-3357 within ten (10) days of a change of address, phone number, or if the business is no longer operating in Fresno County.
- If you have any questions regarding any of the above requirements, please call your inspector at 559-600-3357.

# Vehículos Móviles De Alimentos- Requisitos y Procedimientos

## Estos requisitos no son para todo tipo de móviles de alimentos.

Para una lista completa de los requisitos o si tiene alguna pregunta sobre estos requisitos, por favor llame al número 559-600-3357.

En acuerdo con el Código De Alimentos de California (CalCode), requisitos y procedimientos relacionados con el mantenimiento y la operación de vehículos de alimentación móvil han sido proporcionados para usted por el Condado de Fresno, División De Salud Ambiental. Como un operador o propietario de este tipo de negocio, usted es responsable de cumplir con los siguientes procedimientos y requisitos:

### ● CONOCIMIENTO DEL EMPLEADO:

1) **CALCODE SECCIÓN 113947. CERTIFICADO DE ADMINISTRADOR DE ALIMENTOS**, Cada vehículo móvil con alimentos potencialmente peligrosos no envasados deberá tener por lo menos un propietario o empleado que pase un examen aprobado y acreditado para conseguir un certificado de seguridad alimentaria. No se emitirá un permiso si no provee un certificado válido.

2) **TARJETA DE MANEJADOR DE ALIMENTOS DE CALIFORNIA (CALCARD) CALCODE SECCIÓN 113948**, Todos los manejadores de alimentos deben tener una tarjeta válida de Manejador de Alimentos de California (Cal Card) con excepción de los que tienen un CERTIFICADO DE ADMINISTRADOR DE ALIMENTOS. Los certificados se colocarán en los vehículos.

### ● ESTRUCTURAL:

5) El vehículo y todo equipo debe mantenerse en buena condición.

6) Todas las superficies deben ser lisas, impermeables y fácil de limpiar. No se permite madera expuesta.

7) El nombre del negocio, la ciudad, estado y código postal y el nombre del titular del permiso, si es diferente del nombre del negocio, debe estar claramente visible y permanentemente indicado en por lo menos dos (2) lados exteriores del vehículo. El nombre del negocio debe ser de por lo menos tres (3) pulgadas de altura; otra información requerida debe ser de por lo menos una (1) pulgada de altura.

8) **Baños** deben estar ubicados dentro de 200 pies del vehículo a cualquier tiempo que este estacionado para ventas por más de una hora. *Para evitar una infracción u otra acción legal, usted debe comunicarse con Departamentos de Zonificación antes de operar en una localidad en cierta Ciudad o en el Condado.*

7) **Ventilación Mecánica** debe ser instalada y operacional sobre cualquier superficie de cocción o calentamiento

9) Cilindros presurizados deben ser encadenados a una estructura permanente

10) Un **extintor de incendios** certificado 10 BC debe ser disponible y montado en caso de emergencia.

11) Las áreas de preparación de alimentos deben ser completamente encerrados o en compartimentos de alimentos aprobados.

### ● LIMPIEZA GENERAL:

5) El vehículo, y las áreas alrededor de donde está operando deben permanecer limpias y sin basura.

6) Debe haber prevención de entrada y anidamiento de **insectos y roedores**.

7) **Agua caliente y fría** debe ser disponible en cada lavamanos. El lavamanos debe ser disponible y accesible. Agua caliente debe medir 120°F en el fregadero de utensilios y a 100°F en el lavamanos.

8) **Jabón y toallas de papel** deben estar disponibles en el lavamanos.

6) Todas las **mosquiteras en las ventanas** deben estar presente. Las ventanas de servicio deben tener cierre automático o manual.

8) Mantener **bichos** fuera de vehículo. Sólo una compañía profesional de control de plagas aplicará insecticidas.

9) El tanque de agua potable de tamaño apropiado debe ser llenado en el comisario. Todas las aguas residuales deberán vaciarse a un receptor autorizado en el comisario. Tanques de aguas residuales serán 50% más grande en capacidad que el tanque de agua potable.

8) Se requiere que los Vehículos Móviles de Alimentos entren al comisario por lo menos una vez durante el día de operación para limpieza y operaciones de servicio. *Vehículos Móviles de Alimentos deben estacionarse en el comisario cuando no están operando. No se permite que se estacionen en una residencia privada o en facilidades que no son permitidas.*

9) **Unidades de Refrigeración Mecánica** se requieren para comidas potencialmente peligrosas (productos de animal o lácteos o verduras cocinadas). Planchas frías, hieleras, o hielo seco **NO** son aprobados. Unidades de refrigeración deben funcionar independiente del motor del vehículo.

10) Si refrigeración mecánica esta presente para alimentos potencialmente peligrosos, un generador adecuado para suplir las necesidades eléctricas debe ser montado en el vehículo.

11) Vehículos encerrados deben tener una **insignia** otorgada por HCD. Póngase en contacto con su inspector al 559-600-3357, para más información.

### ● MANEJO DE ALIMENTOS:

3) Empleados que preparan, sirven o manejan alimentos deben tener **ropa limpia puesta y su cabello debe estar cubierto o detenido**.

4) Los empleados deberán **lavarse las manos** con jabón y agua tibia como sigue:

- Antes de manejar los alimentos.
- Al cambiar entre manejando alimentos crudos y alimentos listos-para-comer.
- Después de tocarse cualquier parte del cuerpo (cara, pelo, brazos, piernas, etc.)
- Después de usar el baño.
- Después de toser, estomudar, usar un pañuelo o papel desechable, usar tabaco o alcohol

• Después de manejar cualquier equipo o utensilio sucio

• Después de fumar (Nota: está prohibido fumar en el vehículo)

3) Si un empleado tiene alguna cortada, llaga, erupción, uñas o las manos no están limpias y lisas, **guantes** deberán usarse cuando manejan alimentos o utensilios. Guantes nuevos son necesarios y deben cambiarse tan a menudo como deben lavarse las manos.

4) **Empleados que están enfermos** no deben trabajar en el vehículo. Enfermedades debidas a alimentos deben ser reportados al Departamento de Salud al 559-600-3357.

5) **Alimentos fríos deben estar 41°F o menos, alimentos calientes deben estar a 135°F o más.** Termómetros serán disponible para controlar las temperaturas de alimentos.

6) **Artículos de limpieza** deben almacenarse retirados de alimentos o productos de servicio de alimentos.

7) Alimentos y productos de servicio de alimentos deben ser almacenados por lo menos **seis pulgadas sobre el piso**.

8) Todos alimentos **deben ser cubiertos** cuando no están siendo utilizados.

### ● FUENTE DE ALIMENTOS:

3) Alimentos deben ser comprados o obtenidos de **fuentes aprobadas** solamente.

4) Alimentos no deben ser preparados o almacenados en una **residencia privada**.

### ● PERMISO PARA OPERAR:

5) Un **permiso para operar** valido del Condado de Fresno, Departamento de Salud Pública, División de Salud Ambiental debe ser colocado adentro del vehículo y la calcomanía vigente colocada por fuera del vehículo. Los permisos no son transferibles entre dueños o entre vehículos.

6) Conserve una **copia del reporte de su inspección más reciente** en el vehículo en todo momento.

7) **Se debe colocar a la vista del público un cartel avisando a los clientes que una copia del reporte de inspección más reciente está disponible para revisión por las partes interesadas.**

8) Si tiene un cambio de domicilio, número de teléfono, o si deja de operar su negocio en el Condado de Fresno, **Notifique a este Departamento** al 559-600-3357 dentro de diez (10) días.

Si tiene alguna pregunta sobre estos requisitos, por favor llame a su inspector al 559-600-3357.