



Lexington-Fayette County Health Department
Division of Environmental Health & Protection
650 Newtown Pike, 2nd Floor
Lexington, Kentucky 40508-1113
Tel: (859) 231—9791 Fax: (859) 231—9459

Guías para Mobile Food Units

- Ofrecemos dos tipos de permisos para Mobiles:
 - State Mobile (605)
 - State Mobile Retail (610)
- Requisitos para un **State Mobile (605)**:
 - Permiso anual de \$200; Inspeccionado dos veces al año en el condado donde estaba permitido.
 - Todas las unidades móviles deben registrarse con LFCHD de una de **dos maneras**:

- Venir al departamento de salud (650 Newtown Pike, EH Second Floor) y pagar una cuota de inscripción de \$25 por cada lugar donde el unidad móviles se instalará al menos 48 horas antes de la apertura.

O

- Pagar una cuota de inscripción anual de \$100 que permita a la unidad móviles en lugares ilimitados durante todo el año con el único requisito: Notificar a LFCHD por correo electrónico (foodtruck@lfchd.org) de la ubicación operativa 48 horas antes de la apertura.
- Las personas que trabajan en una unidad móvil deben tener una tarjeta válida del manejador de alimentos del Condado de Fayette.
- La unidad móvil debe estar cerrada y en buenas condiciones.
- Todas las puertas y pantallas deberán estar en buen estado.
- Las luces deben estar blindadas.
- Se requiere que la unidad móvil tenga la siguiente tubería fija y debe ser inspeccionada por el State Plumbers Office:
 - Fregadero de manos (se requiere protector contra salpicaduras si está adyacente a otras piletas)
 - Con jabón y toallas de papel
 - Fregadero de tres compartimientos
 - Con desinfectante y tiras reactivas
 - Depósito de agua potable (**NSF Certified**)
 - Tanque de retención de residuos que es 50% más grande que el tanque de agua potable

- Agua corriente caliente y fría bajo presión
 - Las instalaciones sanitarias deben estar disponibles cerca del área de operación
 - Después de pasar la inspección del Fontanero del Estado (Recibira una pegatina verde) todas las unidades móviles programarán su Inspección de Bomberos en un plazo de 48 horas
 - Toda la preparación y cocción de los alimentos debe realizarse dentro de la unidad móvil (con la excepción de las parrillas y los fumadores SOLAMENTE)
 - Debe tener el termómetro de metal disponible.
 - La unidad móvil debe ser capaz de mantener temperaturas calientes adecuadas (por encima de 135 °F) y frías (por debajo de 41 °F).

- Requisitos para un **State Mobile Retail (610)**:
 - Permiso anual de \$60 para la unidad móvil; Inspeccionado una vez al año.
 - Permiso anual de \$125 para el comisario (si es necesario); Inspeccionado una vez al año
 - La unidad móvil debe asociarse con un comisario si los trabajadores envasan productos alimenticios.
 - Una unidad móvil puede utilizar cualquier establecimiento permitido como su comisario. El establecimiento también tendrá que ser permitido para el uso de comisario también.
 - Si vende productos alimenticios comercialmente preenvasados, entonces la unidad móvil no necesitará trabajar con un comisario.
 - En el comisario, el operador móvil debe mantener sus alimentos almacenados completamente separados de los alimentos del establecimiento.
 - Pueden usar enfriadores y congeladores separados que estén bien etiquetados O si hay espacio suficiente en el walk-in, pueden mantener sus alimentos en un área separada que esté claramente etiquetada para el operador de la unidad móvil
 - Dentro del comisario, el móvil puede compartir cualquier otro equipo y utensilios con el establecimiento.
 - Todos los alimentos que se sirven de la unidad móvil deben ser preparados y envasados en su comisario, a menos que sirvan artículos comercialmente preenvasados. Unidad móvil sólo puede vender pre-envasados alimentos y bebidas.
 - La unidad móvil debe ser capaz de mantener temperaturas calientes adecuadas (por encima de 135°F) y el frío (por debajo de 41°F)