

COMISARIO

Todos los camiones de comida moviles con licencia deben tener un comisario autorizado y aprobado.

Un comisario es un establecimiento de distribucion de comida registrado, restaurante o cualquier establecimiento de venta de alimentos al por menor en el que se guardan, manipulan, preparan, envasan o almacenan alimentos, desde donde se atienden las comidas y se atienden los establecimientos moviles de alimentos o carretillas.

410 IAC 7-24 secc. 113, establece que un comisario movil de alimentos debe transportarse fisicamente an un establecimiento o area de servicio o ambos al menos una vez al dia para: suministros, limpieza y operaciones de mantenimiento.

Un comisario debe estar completamente separado de una residencia privada o vivienda. Esto significa que todo el suministro de agua, la preeparacion de alimentos, el almacenamiento de alimentos, la limpieza de utensilios o unidades deben realizarse en su economato. La Ciudad de Richmond prohíbe que los vehiculos se almacenen al aire libre en una propiedad zonificada como residencial.

Un comisario incluira, entre otros, lo siguiente:

- i. Instalaciones adecuadas para la limpieza de todas las superficies, equipos y el propio MFT, incluyendo proteccion superior.
- ii. Paredes, pisos, y techos limpiables.
- iii. Iluminacion adecuada.
- iv. Suministro de agua aprobado.
- v. Sistema septico/Sistema de suministro de agua aprobado.
- vi. Instalaciones adecuadas para el lavado de manos.
- vii. Equipo adecuado de refrigeracion y cocina de grado comercial.
- viii. Ventilacion adecuada y un sistema de aire de reposicion donde se produzca mucho calor, vapor o grasa.
- ix. Almacenamiento y proteccion adecuada para alimentos y suministros de un solo servicio.
- x. Suficiente control de insectos y roedores.
- xi. Sirva alimentos de fuentes aprobadas, no productos enlatados en casa.
- xii. Banos proporcionados segun lo requerido por la ley.
- xiii. Contenedores de basura adecuados y servicio de eliminacion de residuos.

- xiv. Estacion de descarga adecuada si la unidad movil esta equipada con una unidad de retencion de agua y aguas residuales a bordo.
- xv. Trampa de grasa si es necesario.
- xvi. Fregadero de trapeador ubicado correctamente.
- xvii. Cualquier otro equipo necesario para el funcionamiento de la MFT especificada. .

COMO OBTENER UN COMISARIO

1. Ya tienes una cocina con licencia en WCHD

Si es dueño de un restaurante que tiene permiso de alimentos vigente, puede usarlos como su economato. El restaurante ya cumplirá con todos los requisitos aplicables de un economato. Los establecimientos que son solo tiendas de alimentos tendrán que presentar un plan y revisión para que la tienda cumpla con los estándares de servicio de alimentos.

2. Tiene una cocina con licencia en otro estado o condado

Si posee una licencia de restaurante en otro estado o condado puede usarla como su economato. Se requerirá prueba de comisario en el momento de la solicitud (permiso e inspección más reciente).

3. Un "acuerdo de comisario" con una cocina con licencia

Un acuerdo de economato es un documento escrito que completa el propietario o administrador de la instalación autorizada que permite su uso como economato. El acuerdo de economato debe renovarse anualmente.

4. Comprar/construir su propia instalación

Si compra/ alquila una instalación que alguna vez fue un restaurante permitido, deberá llamar al WCHD al 765-973-9245 para hacer una cita para la inspección de apertura. El proceso de inspección garantizará que se cumplan todos los requisitos sanitarios actuales.

Si la instalación se remodela o nunca fue un restaurante permitido, se requerirá que se envíe un "plan y revisión" al WCHD. Una vez presentado, se revisará para verificar que cumpla con el código estatal, una vez aprobado, se enviará la correspondencia que así lo indique. Una vez que la renovación sea completada y el departamento de construcción e incendio haya dado su aprobación usted podrá llamar al WCHD para una inspección de apertura.