

Propuesta de Cambios Significativos en las Reglas Unidad Móvil de Alimentos y Restaurante Temporal

Los cambios propuestos a la Unidad Móvil de Alimentos y a las Reglas de Saneamiento (OAR 333-150 y 333-162) que se enumeran a continuación fueron desarrollados por un grupo de trabajo de la industria y los miembros reguladores para actualizar las normas estatales. Se llevará a cabo una audiencia pública sobre estas normas propuestas más tarde durante este año. La Autoridad de Salud de Oregon le enviará información de la fecha y el lugar de la audiencia y como presentar testimonios sobre las reglas propuestas. Por favor tome nota que las reglas propuestas que se enumeran a continuación no son los únicos cambios en los estándares de la unidad móvil de alimentos. El borrador completo de las normas estará disponible próximamente en: <https://www.oregon.gov/oha/PH/HEALTHYENVIRONMENTS/FOODSAFETY>

Unidades Móviles de Alimentos:

√	Cita de la Regla	Asunto	Resumen	Fecha Efectiva
	3-501.15	Enfriamiento	El enfriamiento de la comida debe hacerse en una de las tres maneras: 1) En un comisario (establecimiento) con licencia; 2) Usando refrigeración comercial; o 3) Usando procedimientos por escrito de refrigeración y registros de refrigeración.	1 de julio de 2020
	3-502.11	Variación	Una unidad móvil no puede llevar a cabo actividades que requieran una variación a menos que operen desde un comisario con licencia.	1 de enero de 2020
	4-301.14	Ventilación	Las violaciones de ventilación serán consideradas elementos prioritarios de la fundación.	1 de enero de 2020
	5-203.11	Presión del Fregadero para Lavarse las Manos	Los fregaderos para lavarse las manos deben proporcionar presión del agua por lo menos 20 PSI.	Sólo Nuevas Unidades
	5-304.15	Limpieza del Tanque del Agua	Los tanques de agua potable deben estar diseñados para ser accesibles y transparentes para determinar la limpieza. Los tanques deben limpiarse al menos cada seis meses o según las recomendaciones del fabricante.	Sólo Nuevas Unidades
	5-305.11	Tanques del Agua Fuera de la Unidad	Las unidades móviles de alimento con licencia antes del 1 de enero de 2020 con tanques de agua que no son parte integral de la unidad deben discontinuar el uso de esos tanques.	1 de enero de 2023
	6-402.11	Distancia del Baño	Las nuevas unidades móviles de alimento deben proporcionar un baño que esté ubicado dentro de 500 pies de la unidad.	Sólo Nuevas Unidades
	333-162-0020	Mantenido como Aprobado	Las unidades móviles de alimento deben ser mantenidas y operadas de acuerdo a su diseño y aprobación original. Las unidades que han sido modificadas sin aprobación deben volver al diseño y operación aprobados.	1 de enero de 2023
	333-162-0020	Diseñado en una Pieza	Las unidades móviles de alimento deben ser diseñadas y construidas para moverse como una sola pieza. Las unidades móviles de alimento no deben ser diseñadas para ser armadas en el lugar de operación.	Sólo Nuevas Unidades
	333-162-0020	Estantes y Mesas	Las unidades móviles de alimento pueden usar estantes plegables o mesas que son integrales a la unidad para mostrar condimentos sin potenciales peligros y artículos de un solo uso por el cliente tales como servilletas y utensilios de plástico.	1 de enero de 2020
	333-162-0020	Unidades de Cocina	Las unidades móviles de alimento de Clase IV pueden usar una unidad para cocinar, tales como un horno para BBQ o para pizza, que no sea integral a la unidad. La unidad para cocinar no puede ser una parrilla plana, plancha, wok, humeante, estufa sin horno, horno o aparato para cocinar similar.	1 de enero de 2020

	Cita de la Regla	Asunto	Resumen	Fecha Actual
	333-162-0020	Mostrador Sin-PHF	Las unidades móviles de alimento pueden mostrar artículos empacados comercialmente, artículos de comida sin potenciales peligros, tales como latas de refresco o bolsas de papas fritas, fuera de la unidad.	1 de enero de 2020
	333-162-0020	Recipientes de Basura	Las unidades móviles de alimento deben proporcionar un contenedor de basura para los clientes si se proporcionan asientos.	1 de enero de 2020
	333-162-0020	Almacenamiento Auxiliar	Al final de la jornada, el almacenamiento auxiliar debe ser colocado en la unidad o en un almacén con licencia. Los refrigeradores y congeladores no pueden colocarse fuera de la unidad y deben estar en la unidad o en un almacén con licencia.	1 de enero de 2023
	333-162-0030	Catering* (Servicio de comida) y Entrega	Una unidad móvil de alimento no podrá dar servicios de catering a menos que: 1) La unidad opere desde un comisario autorizado; o 2) La unidad tiene equipo de grado comercial y la unidad ha obtenido una varianza de la Autoridad de Salud de Oregon. Las unidades móviles de alimento pueden usar servicios de entrega de tercer partido y pedidos en línea.	1 de enero de 2020
	333-162-0680	Protección Exterior	Las unidades móviles de alimento deben asegurarse y protegerse de contaminación cuando no estén en operación.	1 de enero de 2023
	333-162-0880	Placas Frías	Las unidades móviles de alimento que son nuevas o que nunca han sido licenciadas en Oregon no pueden utilizar placas frías que no tienen una fuente de energía asociada, como una batería, un generador o un tanque de propano, como el único medio de control de la temperatura.	Sólo Unidades que Nunca Tuvieron Licencia en Oregon
	333-162-0890	Puntuación y Ejecución	A las unidades móviles de alimento se les asignará una calificación de inspección y serán sujetas a los mismos procedimientos aplicados a los restaurantes.	1 de enero de 2020

*Catering significa usar una unidad móvil de alimentos para preparar alimentos que se trasladarán fuera de la unidad y se servirán en otro lugar. La unidad móvil debe trasladarse donde se servirá la comida y debe servir la comida al consumidor final desde la ventana y no al estilo buffet.

Restaurantes Temporales:

	1-201.10(B)	Exención de Licencia para Restaurantes Temporales	Un establecimiento u organización que prepara o vende artículos de comida sin peligros potenciales para el consumo inmediato en un evento estará exento de los requisitos de licencia para restaurantes temporales si: 1) Los empleados de alimentos no tienen contacto directo, con la comida lista para comer con las manos descubiertas y usan utensilios adecuados tales como pañuelo de fiambrería, espátulas, pinzas, guantes de un sólo uso, o equipo de distribución; 2) Se proporciona un servicio temporal para lavarse las manos; y 3) Se publica un aviso al público en plena vista que diga: "Aviso: El servicio de alimentos en esta ubicación + haber sido inspeccionado por la autoridad reguladora", u otro idioma si se aprueba.	1 de enero de 2020
	333-162-0036	Unidad Móvil de Alimentos que Operan en Eventos Temporales	Una unidad móvil de alimento con licencia que opere como un restaurante temporal de un sólo evento, según se especifica en el documento ORS 624.650, puede utilizar mesas y áreas de exhibición fuera de la unidad para alimentos sin potenciales peligrosos y bebidas dispensadas, condimentos, y artículos de un solo uso tales como servilletas y utensilios. Las mesas fuera de la unidad y las áreas de exhibición permitidas bajo esta regla no pueden ser usadas para conducir actividades tales como la preparación de alimento, el montaje o la cocción (o cocinar). No se permite la exhibición o dispensación de alimentos potencialmente peligrosos. Las unidades móviles de alimento que colocan equipo o realizan operaciones fuera de la unidad que están más allá de las permitidas en esta regla deben obtener una licencia de restaurante temporal de un sólo evento.	1 de enero de 2020

Comentarios:

Nombre del Establecimiento: _____ Ciudad.: _____ Fecha: _____

Operador _____ EHS: _____

Si tiene algunas preguntas o comentarios sobre las reglas propuestas, por favor póngase en contacto con Dave Martin al (971) 673-3283 o david.c.martin@state.or.us.