



Preguntas Frecuentes (FAQs)

- P. Quiero vender o regalar comida en un festival, mercado de agricultores o feria callejera. ¿Necesito aprobación del departamento de salud?**

R. Si va a servir comida al público, por la ley tiene que obtenga la aprobación del departamento de salud local antes de operar. No importa si la comida se vende o se regala, debe contar con dicha aprobación. Asegúrese también de comunicarse con los municipios donde planea vender para garantizar el cumplimiento de sus requisitos (sanitarios, departamento del bombero, etc.).

- P. ¿Qué es un establecimiento de comida móvil?**

R. Un establecimiento de comida móvil es cualquier restaurante, camión, tráiler, carrito, bicicleta, embarcación o otra unidad móvil, incluyendo contenedores portátiles de mano, en los que se transporta, almacena o prepara comida o bebida para la venta al por menor o para ser entregada gratuitamente en ubicaciones temporales. Una mesa con una carpita es un establecimiento de comida móvil. Un carrito de helados con una sombrilla es un establecimiento de comida móvil.

- P. ¿Qué es un establecimiento de comida temporal?**

R. Un establecimiento de comida temporal opera por un máximo de 14 días consecutivos en conjunto con un solo evento o celebración.

- P. ¿Cuánto cuesta obtener la aprobación del departamento de salud como vendedor de alimentos móvil?**

R. El costo de solicitud e inspección dependen del condado o jurisdicción donde esté ubicado su negocio. Comuníquese con el departamento de salud local del área donde prestará servicio para obtener más información.

- P. ¿Pueden inspeccionarme sin haber completado mi solicitud?**

R. Si su documentación está incompleta, su unidad no está funcionando como se espera o no cuenta con el equipo, y/o utensilios necesarios, no se podrá realizar la inspección.

- P. ¿Puedo operar sin un área de servicio?**

R. No, los vendedores de alimentos móviles no pueden operar sin un área de servicio. Deben tener un acuerdo con un área de servicio aprobada y con la aprobación vigente del departamento de salud.

- P. ¿Puedo usar mi hogar como área de servicio?**

R. No, el uso de una residencia privada como área de servicio está prohibido. No se puede almacenar, preparar ni desechar alimentos en una residencia privada.

8. P. No puedo pagar o acceder a un área de servicio. ¿Cómo puedo iniciar mi negocio de alimentos?

R. No puede operar como vendedor de alimentos móviles sin un área de servicio. Considere ingresar a la industria como Operador de Alimentos Caseros (Cottage Food Operador). El Departamento de Salud de Nueva Jersey tiene jurisdicción sobre estos operadores. Puede visitar su sitio web de Alimentos Caseros (con licencia del NJDOH) o enviar un correo electrónico a cfo@doh.nj.gov.

9. P. ¿Quién completa la sección de Información Comercial del Área de Servicio en la solicitud?

R. El propietario del área de servicio completa las secciones de Información Comercial del Área de Servicio, Alimentos, Servicios y el Horario del Vendedor Móvil en la solicitud. Si el solicitante es dueño tanto del negocio de alimentos móviles como del área de servicio, debe completar todas las secciones de la solicitud.

10. P. ¿Qué es un Área de Servicio?

R. Un vendedor de alimentos móviles debe operar desde un establecimiento minorista de alimentos fijo/estacionario aprobado o un Área de Servicio, también conocida como comisaría, incubadora o cocina fantasma.

11. P. ¿Por qué debo proporcionar la fecha más reciente de inspección del área de servicio?

R. Una solicitud no puede procesarse si el área de servicio no ha recibido una evaluación satisfactoria en los últimos 12 meses. Si no ha recibido una evaluación satisfactoria, el área de servicio puede no ser capaz de garantizar operaciones seguras en la manipulación de alimentos.

12. P. Opero un área de servicio, ¿por qué debo enumerar todos los alimentos y servicios que proporciono al vendedor de alimentos móvil que usa mi instalación?

R. Su Especialista en Salud Ambiental Registrado debe evaluar si su área de servicio puede satisfacer las necesidades del vendedor de alimentos móvil, tal como se describen en la solicitud y se observan durante la inspección. Un área de servicio puede proporcionar espacio para que un vendedor móvil prepare alimentos, almacene alimentos (productos secos, abarrotes, alimentos refrigerados), almacene utensilios y equipos, lave, enjuague y desinfecte utensilios y equipos en un fregadero de tres compartimentos y/o lavavajillas, elimine la basura, aguas residuales o grasa, y estacione la unidad móvil. No todas las operaciones de alimentos móviles requieren los mismos servicios, ni todas las áreas de servicio proporcionan los mismos servicios. Debe indicar exactamente qué equipo, almacenamiento, acceso a un desagüe sanitario, acceso a electricidad, etc., ha acordado proporcionar como base de operaciones del vendedor de alimentos móvil. Marque todas las casillas que correspondan a los alimentos que su negocio proporciona al vendedor.

13. P. Opero un área de servicio, ¿por qué debo indicar qué días y horarios el vendedor móvil se reporta en mi instalación?

R. Permitir que negocios externos utilicen su instalación presenta desafíos únicos para garantizar que su propia operación, u otras operaciones en su instalación, puedan proteger la salud pública. Debe explicar claramente cómo el vendedor móvil utilizará su instalación. Indique los días y horarios de la semana en que el vendedor tiene acceso a su instalación. Al hacer estos arreglos, considere cuándo el vendedor móvil puede ingresar a su instalación sin interrumpir sus operaciones de venta de alimentos al por menor. Considere las necesidades de almacenamiento de alimentos y equipos del vendedor, el tiempo de preparación de alimentos y las necesidades de limpieza/desinfección tanto durante como al final de su jornada laboral. Muchos operadores de áreas de servicio se refieren a su contrato con el vendedor móvil para completar esta sección de la solicitud.

14. P. Opero un área de servicio, ¿por qué debo firmar la Declaración Jurada del Área de Servicio para el Vendedor de Alimentos Móvil?

R. Lea esta sección detenidamente y firme para confirmar que comprende su rol en las operaciones de alimentos móviles y que ha proporcionado información correcta. El acuerdo entre el vendedor móvil y el área de servicio es parte de la aprobación de la solicitud y otorga autorización para días, horarios y ubicaciones específicas de operación en el área de servicio y lugares de venta. Ambas partes tienen la obligación de notificar al departamento de salud si hay cambios en el área de servicio, ubicaciones de venta, configuración, menú, personal u otros aspectos de la solicitud aprobada. Si finaliza su contrato con un vendedor de alimentos móvil, notifíquelo al departamento de salud.

15. P. ¿Qué es un Certificado de Autoridad de NJ (Registro de Impuestos sobre Ventas)?

R. La ley de Nueva Jersey exige que cualquier persona, incluidos todos los vendedores (incluso negocios de temporada y vendedores de “una sola vez”), que realicen ventas al por menor y, por lo tanto, operen un negocio en NJ, se registren con el Estado para fines fiscales al menos 15 días hábiles antes de comenzar su negocio y cobren el impuesto sobre ventas de NJ en todas las ventas de bienes tangibles imponibles o servicios. No hay disposiciones especiales para vendedores temporales. Una vez registrado, debe presentar todas las declaraciones requeridas hasta que termine formalmente su registro fiscal en NJ. Para obtener un número de identificación fiscal de ventas de NJ, puede registrarse en línea o presentar una solicitud en papel. Presente el Formulario NJ-REG (Solicitud de Registro Comercial) para registrarse con el Estado y obtener un número de identificación fiscal de NJ. Para obtener más información sobre el registro de su negocio, comuníquese con el Departamento de Impuestos de NJ al 609-292-6400, envíe un correo electrónico a nj.taxation@treas.state.nj.us o visite www.state.nj.us/treasury/revenue/gettingregistered.shtml.

Publicaciones disponibles en: <http://www.state.nj.us/treasury/taxation/publsut.shtml>.

16. P. ¿Cómo cumple con el requisito de licencia y registro?

R. Se requieren copias para **todos** los operadores de la unidad móvil, sin importar el tipo de unidad. Esta información es requerida en cumplimiento con la División de Vehículos Motorizados de Nueva Jersey (NJDMV). El Número de Identificación del Vehículo (VIN) inscrito en el vehículo debe coincidir con el número que aparece en la tarjeta de registro del vehículo.

17. P. ¿Cómo puedo asegurarme de tener una inspección operativa exitosa?

R. Es importante tener **recibos en el lugar** para todos los alimentos que compre, a fin de demostrar que provienen de una fuente aprobada. **Monitoree regularmente** las temperaturas de los alimentos y las unidades de almacenamiento con un termómetro. Asegúrese de cocinar los alimentos potencialmente peligrosos (que contienen ingredientes crudos de origen animal o vegetal) a la temperatura adecuada, mantener los alimentos refrigerados a 41°F o menos o calientes a 135°F o más, y separar las carnes crudas y los huevos de los alimentos listos para el consumo mientras están almacenados para prevenir la contaminación cruzada.

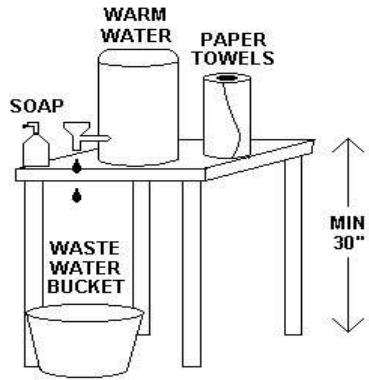
18. P. ¿Cuál es la configuración adecuada para el lavado de manos en una mesa o carpa?

R.- Fuente de agua: Necesita una fuente de agua limpia. Esto puede ser un recipiente o jarra que contenga agua potable (segura para beber). Debe ser lo suficientemente grande para garantizar un lavado de manos adecuado, pero fácil de transportar o llenar cuando sea necesario.

- **Recipiente para aguas residuales:** Se requiere un recipiente o cubeta para recoger las aguas residuales, evitando la contaminación del suelo o áreas circundantes. No se debe verter directamente en fuentes de agua naturales o en el suelo abierto.

- **Jabón:** Proporcione jabón líquido o en barra para el lavado de manos. Se recomienda jabón líquido en un dispensador para mayor higiene, ya que reduce la contaminación.

- **Toallas de papel desechables:** Deben estar disponibles para secar las manos después del lavado.



19. P. No hablo inglés. ¿Puedo presentar mi solicitud en otro idioma?

R. Incluya una traducción al inglés cuando sea necesario; si necesita ayuda con traducciones, notifíquelo al departamento de salud local.

20. P. ¿Qué es un plano de planta?

R. Es un esquema, diseño o diagrama fotográfico de su operación. Debe incluir un dibujo, impresión o foto de la disposición de todo el equipo y las áreas de preparación de alimentos. También debe incluir los baños.

21. P. ¿Qué son los registros de pruebas de agua?

R. Son los resultados de laboratorio certificados por el estado de Nueva Jersey para el agua utilizada en las operaciones de alimentos.

22. P. ¿Qué es una Declaración Jurada del Plan de Capacitación?

R. Es un documento que demuestra que su negocio está proporcionando capacitación continua en seguridad para sus trabajadores. Debe detallar los temas, el cronograma y los instructores involucrados, además de confirmar el cumplimiento con los estándares de seguridad de la industria. En resumen, es una declaración formal de intención y compromiso para implementar un programa de capacitación específico. Puede proporcionar su propio plan o firmar el que se le proporciona.

23. P. ¿Qué es el informe de la última inspección del área de servicio?

R. Es una copia del último informe de inspección del área de servicio. Debe ser el informe completo, no solo el aviso o letrero de inspección. **Si el área de servicio es inspeccionada por el mismo departamento de salud al que está enviando su solicitud para el establecimiento de alimentos móviles, no es necesario presentar un informe.**

24. P. ¿Qué es la Certificación de Gerente de Protección de Alimentos?

R. Si su negocio está clasificado como una instalación de alimentos de Tipo de Riesgo 3, es decir, una que prepara y sirve alimentos potencialmente peligrosos (productos crudos de origen animal o vegetal), atiende a una población vulnerable o tiene un menú extenso que requiere preparación compleja (incluyendo cocción, enfriamiento y recalentamiento de tres o más alimentos potencialmente peligrosos), al menos una persona encargada (PIC) de las operaciones de la instalación debe estar certificada como Gerente de Protección de Alimentos (CFM).

Tenga en cuenta que este documento de Preguntas Frecuentes tiene fines exclusivamente informativos y no reemplaza la revisión completa ni el cumplimiento del NJAC 8:24