

# Establecimiento de un negocio de comida móvil en el condado de Douglas

Una guía para vendedores de alimentos por el Consejo de Política Alimentaria del Condado de Douglas (DCFPC)



01

## Explore los recursos para emprendedores

- Considere el asesoramiento empresarial gratuito y la orientación financiera del [Centro de Desarrollo de Pequeñas Empresas de KU](#).
- Hay varios programas de préstamos y capital disponibles a través de [NetWork Kansas](#).
- Explore los programas de préstamos y recursos disponibles a través de la [Comunidad electrónica del condado de Douglas](#).
- Considere otras subvenciones y préstamos: busque oportunidades de financiamiento estatales, federales y privados.

02

## Obtener los permisos y licencias necesarios

- Comience solicitando una [licencia para un Establecimiento de Alimentos](#) a través del Departamento de Agricultura de Kansas. El centro debe aprobar una inspección de licencia.
- Regístrese en el Departamento de Recaudación de Impuestos de Kansas para recibir una [licencia de impuestos sobre las ventas de Kansas](#).
- Programe una [inspección contra incendios](#) para garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad y reciba una etiqueta adhesiva de certificación para su uso en todo el condado.
- Permisos locales: consulte con las autoridades locales; es posible que se requiera un permiso local.

03

## Hacer un plan para la producción de alimentos

- ¿Planea preparar comida en una cocina comercial compartida? Es posible que se requiera una inspección por separado.
  - Comunique estos planes a KDA cuando programe su inspección.
  - Más información sobre cocinas locales y regionales comerciales en alquiler [aquí](#).

04

## Requisitos de seguridad para conservar los alimentos

- Para mantenerse al día con KDA, los vendedores ambulantes de alimentos deben cumplir con las [regulaciones de seguridad alimentaria](#).
- Continúe leyendo en la página 2 de este documento.



**Tenga en cuenta:** Este documento proporciona un resumen de alto nivel y no cubre todos los requisitos de seguridad de los alimentos. Consulte los enlaces de los recursos para obtener más información.

# Seguridad Alimentaria de la Unidad Móvil

## Conviértase en su propio inspector todos los días



### Requisitos de seguridad alimentaria

Para permanecer al día con el Departamento de Agricultura de Kansas (KDA) y continuar con las operaciones, los proveedores deben cumplir con las regulaciones de seguridad alimentaria, que incluyen:

- capacidad de mantenimiento en frío o calor;
- lavabo(s) para lavado de manos;
- abastecimiento de agua;
- vertido de aguas residuales;
- seguridad con el gas propano y contra incendios;
- lavado de vajilla;
- ventilación;
- y más.



### Qué esperar cuando lo inspeccionen

- El inspector de KDA llega al establecimiento de alimentos o a las instalaciones de producción; con identificación emitida para el caso.
- Recorrido por las instalaciones.
- Examen dinámico de los factores de riesgo asociados con las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Medidas correctivas centradas en la educación y el cumplimiento.
- Informe de inspección por escrito y entrevista de salida.

### Sea su propio inspector

- Verifique la precisión de los dispositivos de termómetro; calibre según sea necesario.
- Haga una lista de verificación diaria, semanal y mensual. Programe una limpieza regular.
- Verifique la precisión del marcado de fecha.
- Controle con frecuencia la temperatura de los alimentos perecederos y equipos a lo largo del día.
- Verifique la concentración del desinfectante diariamente.
- Mantenga el registro de la unidad móvil dondequiera que esté operando.

Obtenga más información aquí:

[Consejo de Políticas Alimentarias del Condado de Douglas](#)  
[Requisitos para establecimientos de alimentos móviles](#)  
[Seguridad alimentaria sobre la marcha: camiones de comida](#)  
[Grupo de trabajo para la protección de los alimentos](#)  
[Cómo iniciar un negocio de alimentos](#)

