

Corn Roaster Mobile Unit

1. WHAT IS A CORN ROASTER MOBILE UNIT?

A Corn Roaster is a mobile unit approved for WHOLE in-husk roasted corn only.

2. DOES MY CORN ROASTER MOBILE UNIT HAVE TO BE COMMERCIALY MANUFACTURED? WHAT IS “COMMERCIALY MANUFACTURED”?

No, Corn Roaster mobile units do not have to be commercially manufactured. Commercially manufactured means that the mobile unit was built by an authorized company that specializes in building food trucks/mobile units.

3. CAN I PREPARE AND STORE FOOD AT MY HOUSE AND SELL IT FROM THE UNIT?

No, all food served or sold to the public must come from a permitted business or commissary. Personal homes are not considered to be a permitted business. All corn must be prepared on the mobile unit and cannot be stored at home.

4. WHAT IS A COMMISSARY AND DO I NEED ONE?

A commissary is an approved location by the City that allows mobile vendors to obtain and store food, dispose of their wastewater, fill up their clean water tank, and service their unit.

No. Corn Roasters are not required to have a commissary. They are exempt from this requirement.

5. DO I NEED A MOBILE VENDOR PERMIT?

Yes. In order to serve or sell food from a Corn Roaster unit, the mobile unit must:

- Go through a plan review process with an assigned health inspector.
- Pass a permit inspection.
- Obtain a health permit.

Contact the Consumer Health Division at 817-392-7255 to be assigned to a health inspector.

There is a \$65 administrative plan review fee. The annual health permit fee for a Corn Roaster Mobile Unit is \$285 plus \$5 per employee.

6. WHERE CAN I OPERATE MY MOBILE UNIT?

A mobile vendor shall not operate within 50 feet of a single-family or multi-family residential area, a vacant lot, or a City park. If you have further questions regarding where you can operate, please contact The City of Fort Worth Zoning at 817-392-8028.

In addition, The City of Fort Worth Zoning Ordinance states that Mobile Vendors shall not operate between the hours of 2:00 a.m. and 7:00 a.m.

7. WHAT IS REQUIRED TO PASS AN INSPECTION?

In order to pass a permit inspection, the following requirements must be met:

- The food (whole in husk corn) must be obtained from an approved source.
- The storage and display space shall be adequate for the needs.
- Food, and food related items (including single-service items) shall be properly used and stored.
- Must have thermometers in hot and cold food storage areas.
- Chemicals and cleaning supplies must be properly stored and labeled.
- A hand sink with hot and cold water. Soap and paper towels by the hand sink are also required.
- A 5-gallon minimum potable water tank.
- The liquid waste tank must be 15% greater than the potable water tank.
- Blinking lights must be widely spaced; caution lights front and rear between bumper and top of the vehicle.

For full detailed requirements and required documents visit www.FortWorthTexas.gov/health.

8. WHAT IS A VENDOR CERTIFICATE OF OCCUPANCY AND DO I NEED ONE?

A Vendor Certificate of Occupancy (VCO) is needed for Corn Roaster Mobile Units who are stationary for more than 60 consecutive minutes. Before choosing a site, please contact the Department of Development Services at 817-392-2222 to see if the site you selected is eligible for a VCO.

9. WHAT IS A RESTROOM LETTER AND DO I NEED ONE?

A Restroom Letter is a notarized agreement between the property owner and the mobile vendor that gives the mobile vendor permission to occupy the premises and to use the commercially plumbed restrooms. A Restroom Letter is required for vendors who plan on operating for more than 60 consecutive minutes at any one location/address. The restroom must be within 300 feet of the mobile unit and be accessible during all hours of operation.

10. WHAT EMPLOYEE TRAININGS ARE REQUIRED?

Any employee who will be handling food or drinks on the Corn Roaster mobile unit is required to obtain a Food Handler Certification. The City of Fort Worth offers the course online at www.statefoodsafety.com/CustomPortal/FortWorth.

VENDEDOR MÓVIL DE ELOTE (MAÍZ) ASADO

1. ¿QUÉ ES UNA UNIDAD MÓVIL DE ELOTE (MAÍZ) ASADO?

Un asador de elotes es una unidad móvil aprobada solamente para vender elotes enteros asados.

2. ¿MI UNIDAD MÓVIL DE ELOTE ASADO TIENE QUE SER FABRICADA COMERCIALMENTE? ¿QUÉ ES “FABRICADA COMERCIALMENTE”?

No, las unidades móviles de elotes asados no tienen que ser fabricadas comercialmente. Fabricada comercialmente significa que la unidad móvil fue construida por una compañía autorizada que se especializa en la construcción de “food trucks” / unidades móviles.

3. ¿PUEDO PREPARAR Y ALMACENAR ALIMENTOS EN MI CASA Y VENDERLOS DESDE LA UNIDAD?

No, toda la comida que se sirva o venda al público debe provenir de un negocio o comisaría autorizada. Las viviendas individuales no se consideran un negocio autorizado. Todo el elote debe ser preparado en la unidad móvil y no puede ser almacenado en el hogar.

4. ¿QUÉ ES UNA COMISARÍA Y SI NECESITO TENER UNA?

Una comisaría es un lugar aprobado por la ciudad que permite a los vendedores móviles obtener y almacenar alimentos, desechar sus aguas residuales, llenar su tanque de agua potable y dar mantenimiento a su unidad.

No. Un asador de elotes no necesita tener una comisaría. Están exentos de este requisito.

5. ¿NECESITO TENER UN PERMISO DE VENDEDOR MÓVIL?

Sí. Para servir o vender alimentos de una unidad de asar elote, la unidad móvil debe:

- Pasar por un proceso de revisión del plan con un inspector de salud asignado.
- Pasar la inspección de salud.
- Obtener el permiso de salud.

Comuníquese con la División de Salud al Consumidor al 817-392-7255 para ser asignado a un inspector de salud.

Hay un costo de revisión del plan administrativo de \$65. El permiso de salud anual para una unidad móvil de elote asado es de \$285 dólares más \$ 5 dólares por empleado.

6. ¿DÓNDE PUEDO OPERAR MI UNIDAD MÓVIL?

Un vendedor móvil no debe operar a menos de 50 pies de distancia de un área residencial unifamiliar o multifamiliar, un lote baldío, o un parque de la ciudad. Si usted tiene preguntas adicionales sobre donde puede operar, comuníquese con el área de Zonificación de la Ciudad de Fort Worth al 817-392-8028.

Además, la Ordenanza de Zonificación de la Ciudad de Fort Worth establece que los vendedores móviles no deben operar entre las horas de 2:00 a.m. y 7:00 a.m.

7. ¿QUÉ SE REQUIERE PARA PASAR UNA INSPECCIÓN?

Para aprobar una inspección de salud, los siguientes requisitos se deben cumplir:

- El alimento (elote entero con hoja) debe obtenerse de una fuente aprobada.
- El espacio de almacenamiento y exhibición debe ser adecuado para las necesidades.
- Alimentos y artículos relacionados con los alimentos (incluidos los artículos de un solo uso) deberán ser usados y almacenados correctamente.
- Debe tener termómetros en áreas de almacenamiento de alimentos fríos y calientes.
- Los productos químicos y los suministros de limpieza deben ser almacenados y etiquetados correctamente.
- Un lavamanos con agua fría y caliente. También se requiere que haya jabón y papel toalla junto al lavamanos.
- Un tanque de agua potable con una capacidad mínima de 5-galones.
- El tanque de residuos líquidos debe ser un 15% mayor que el tanque de agua potable.
- Las luces intermitentes deben estar ampliamente separadas; luces de precaución delantera y trasera entremedio del parachoques y la parte superior del vehículo.

Para conocer todos los requisitos detallados y los documentos necesarios, visite www.FortWorthTexas.gov/health.

8. ¿QUÉ ES UN CERTIFICADO DE OCUPACIÓN DE VENDEDOR Y SI NECESITO TENER UNO?

Se necesita un Certificado de Ocupación de Vendedor (VCO) para vendedores móviles que cocinan y sirven, que están estacionarios por más de 60 minutos consecutivos. Antes de elegir un lugar, comuníquese con Servicios de Desarrollo al 817-392-2222 para ver si el lugar que seleccionó es elegible para un VCO.

9. ¿QUÉ ES UNA CARTA DEL BAÑO Y SI NECESITO TENER UNA?

Una carta del baño es un acuerdo notariado entre el dueño de la propiedad y el vendedor móvil, que permite a los empleados de la unidad móvil ocupar la propiedad y hacer uso de los baños que se encuentran en esa propiedad. Se requiere una carta para los vendedores que vayan a operar por más de 60 minutos consecutivos en un lugar/dirección específica. El baño debe estar a menos de 300 pies de la unidad móvil y debe ser accesible durante todas las horas de operación.

10. ¿QUÉ ADIESTRAMIENTOS SE REQUIEREN PARA LOS EMPLEADOS?

Cualquier empleado que trabaje con alimentos o bebidas en la unidad móvil de elote asado debe obtener una certificación de manipulador de alimentos. La Ciudad de Fort Worth ofrece el curso en línea en www.statefoodsafety.com/CustomPortal/FortWorth.