



700 Columbine St., Sterling, CO 80751 - (970) 522-3741 – (877) 795-0646 - www.nchd.org

Guidelines for Mobile Units

- ✓ A drawing of the inside of the mobile unit showing where all the equipment will be located.
- ✓ Floors, walls, and ceilings must be smooth, non-absorbent, and easily cleanable. No carpet.
- ✓ All equipment within the mobile unit shall be installed and/or mounted.
 - One grill and/or one smoker are allowed outside of the mobile unit for cooking only.
 - All foods shall be prepared, assembled, and served from within the mobile unit and not from the external piece of cooking equipment.
- ✓ All refrigeration equipment must be commercial.
- ✓ If there are any other food storage areas outside the unit, it must be kept separate from any domestic use.
- ✓ Light Bulbs must have protective covers or be shatter resistant.
- ✓ A ventilation hood with filters, with 6" of clearance and the proper CFM must be installed over all cooking equipment.
- ✓ A three-compartment sink with indirect drains located in the unit, with adequately sized drain boards.
 - The water supply shall be sized to adequately fill warewashing sinks at least once every four (4) hours of operation.
- ✓ A hand sink must be conveniently located in the unit.
 - The water heater must supply five (5) gallons of water to each hand washing sink for each hour of operation.
- ✓ The unit must fill its potable water tank from an approved community source with a food grade water hose.
- ✓ A water heater large enough to meet NCHD requirements must be installed in the unit.
 - Water heating systems shall be adequate to fill the warewashing sink with 110°F water without interruptions.

- Supply hand sinks with five (5) gallons per hour of 100°F water.
- Provide other fixtures and equipment with a continuous supply of hot water.
- ✓ Adequate water pressure must be provided at all fixtures at all times. A minimum flow rate of one (1) gallon per minute or thirty-two (32) ounces per fifteen (15) seconds shall be provided.
- ✓ Wastewater holding tank must be 15% larger than the Fresh water tank.
- ✓ The unit must dump its wastewater tank in an approved waste facility.
- ✓ A food prep sink with indirect drain and adequately sized drain boards is recommended.
- ✓ The unit must have a utility sink with hot and cold running water.
- ✓ Service windows must be self-closing.
- ✓ Except for service windows, any openable windows and doors must be screened.

This is just a guideline and there may be other requirements as needed.

If you have any questions about licensing or would like more information, please contact an Environmental Health Specialist.

NCHD Offices:

Sterling (Logan, Phillips & Sedgwick Counties): 970-522-3741 ext. 1262 or 1231

Morgan (Morgan County): 970-867-4918 ext. 2260 or 2262

Yuma (Washington & Yuma Counties): 970-848-3811 ext. 3022



700 Columbine St., Sterling, CO 80751 - (970) 522-3741 – (877) 795-0646 - www.nchd.org

Guía para Unidades Móviles

- ✓ Un dibujo del interior de la unidad móvil, demostrando donde todos los equipos están localizados.
- ✓ Los pisos, paredes, y techos tienen que ser lisos, no-absorbentes y fácil de limpiar. No alfombras.
- ✓ Todos los equipos dentro de la unidad móvil tienen que ser instalados o asegurados.
 - Una parrilla o Ahumador es permitido estando localizado fuera de la unidad móvil Sólo para cocinar.
 - Toda comida debe ser preparada, ensamblada y servida desde dentro de la unidad móvil y no directamente del equipo de cocina.
- ✓ Todo equipo tiene que ser comercial, con la excepción de microwaves y tostadoras
- ✓ Si hay otro tipo de almacenamientos de comida fuera de la unidad , tiene que ser mantenidos separado de cualquier uso doméstico.
- ✓ Bombillos tienen que tener una capa protectora, o ser resistente a romperse.
- ✓ Una campana de ventilación con filtros de 6” de espacio y el CFM apropiado debe de ser instalado sobre todo equipo de cocinar.
- ✓ Un lavadero de tres compartimientos con drenaje indirecto localizado en la unidad con tamaño adecuado de drenaje.
 - El agua tiene que ser suficiente para llenar los lavaderos al menos una vez cada (4) horas de operación.
- ✓ Un lavamanos debe de estar convenientemente localizado dentro de la unidad.
 - El calentador del agua debe de producir cinco (5) galones de agua para cada lavamanos por cada hora de operación.
- ✓ La unidad debe de llenar los tanques de agua potables de una fuente en la comunidad aprobada, con una manguera de agua de calidad alimentaria.

- ✓ El calentador de agua debe de ser grande suficiente para acomodar los requerimientos del NCHD y ser instalados en la unidad
 - Sistema de calentador debe de adecuadamente poder llenar los lavaderos con agua a 110 grados sin interrupción.
 - Suministrar agua al lavamanos con cinco(5) galones por hora a 100 grados fahrenheit.
 - Proveer a todos los otros equipos con suministro de agua caliente continua.
- ✓ Presión de agua adecuada tiene que proveer todos los equipos a toda hora con un mínimo de (1) galon por minuto o treinta y dos (32) onzas por cada quince (15) minutos.
- ✓ El tanque de agua de desperdicio tiene que ser 15% más grande que el tanque de agua fresca.
- ✓ La unidad tiene que desechar el agua de desperdicio en una instalación de residuos aprobados.
- ✓ Un fregadero de preparación de verduras con un drenaje indirecto y tamaño adecuado de Escurridor.
- ✓ La unidad debe tener un lavadero con agua fría y caliente
- ✓ La ventana de servicio debe se cerrar automáticamente
- ✓ Excepto de la ventana de servicio, todas puertas y ventanas tienen que tener mallas protectivas.

Esto es solamente una quía y pude haber otros requerimientos según sean necesarios.

Si tiene alguna pregunta sobre la licencia o desea obtener más información, comuníquese con un Especialista en Salud Ambiental:

Oficinas del NCHD:

Sterling (Condados de Logan, Phillips y Sedgwick): 970-522-3741 ext. 1262 o 1231

Morgan (Condado de Morgan): 970-867-4918 ext. 2260 o 2262

Yuma (Condados de Washington y Yuma): 970-848-3811 ext. 3022