



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 equipment must be commercial, with the exception of microwaves and toasters.
- ✓ 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 three (3) 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 three (3) 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.
- ✓ Waste water holding tank must be 15% larger than the Fresh water tank.
- ✓ The unit must dump its wastewater tank in an approved waste facility.
- ✓ A vegetable prep sink with indirect drain and adequately sized drain boards.
- ✓ 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 the Environmental Health Specialist listed here:

Logan County – (970) 522-3741
Teena Pierce ext. 1262

Morgan County – (970) 867-4918
Bill Helms ext. 2260
Mel Bustos ext. 2262

Phillips County- (970) 854-2717
Amber Donovan ext. 5023

Washington County – (970) 848-3811
Heather Coin - ext 3022

Sedgwick County – (970) 854-2717
Amber Donovan ext. 5023

Yuma County – (970) 848-3811
Heather Coin ext. 3022



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

Guia para Unidades Moviles

- ✓ Un dibujo del interior de la unidad movil, demostrando donde todos los equipos estan localizados.
- ✓ Los pisos, paredes, y techos tienen que ser lisos, no-absorbentes y facil de limpiar. No alfombras.
- ✓ Todos los equipos dentro de la unidad movil tienen que ser instalados o asegurados.
 - Una parilla o Ahumador es permitido estando localizado fuera de la unidad movil Solo para cocinar.
 - Toda comida debe ser preparada,ensamblada y servida desde dentro de la unidad movil y no directamente del equipo de cocina.
- ✓ Todo equipo tiene que ser comercial, con la excepcion de microndas y tostadoras
- ✓ Si hay otro tipo de almacenamientos de comida fuera de la unidad , tiene que ser mantenidos separado de cualquier uso domestico.
- ✓ Bombillos tienen que tener una capa protective, o ser resistente a romperse.
- ✓ Una campana de ventilacion 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 tamano adecuado de drenaje.
 - El agua tiene que ser suficiente para llenar los lavaderos al menos una vez cada (4) horas de operacion.
- ✓ Un lavamanos debe de estar convenientemente localizado dentro de la unidad.
 - El calentador del agua debe de producir (3) galones de agua para cada lavamanos por cada hora de operacion.
- ✓ La unidad debe de llenar los tanques de agua potables de una fuente en la comunidad aprovada, 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 interrupcion.
 - Suministrar agua al lavamanos con tres (3) galoner por hora a 100 grados farenheit.
 - Proveer a todos los otros equipos con suministro de agua caliente continua.
- ✓ Precion de agua adecuada tiene que proveer todos los equipos a toda hora con un minimo 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% mas grande que el tanque de agua fresca.
- ✓ La unidad tiene que desechar el agua de desperdicio en una instalacion de residuos aprovados.
- ✓ Un fregadero de preparacion de verduras con un drenaje indirecto y tamano adecuado de Ecurridor.
- ✓ La unidad debe tener un lavadero con agua fria y caliente
- ✓ La ventana de servicio debe se cerrar automaticamente
- ✓ Excepto de la ventana de servicio, todas puertas y ventanas tienen que tener mallas protectivas.

Esto es solamente una quia y pude haber otros requerimientos segun sean necesarios

If you have any questions about licensing or would like more information, please contact the Environmental Health Specialist listed here:

Logan County – (970) 522-3741
Teena Pierce ext. 1262

Sedgwick County – (970) 854-2717
Amber Donovan ext. 5023

Morgan County – (970) 867-4918
Bill Helms ext. 2260
Mel Bustos ext. 2262

Washington County – (970) 848-3811
Heather Coin – ext 3022

Phillips County– (970) 854-2717
Amber Donovan ext. 5023

Yuma County – (970) 848-3811
Heather Coin – ext 3022