

NORTH CENTRAL PUBLIC HEALTH DISTRICT

419 East 7th Street, The Dalles, OR 97058

Email: publichealth@ncphd.org Phone: 541-506-2603



Public Health

Prevent. Promote. Protect.

North Central Public Health District

"Caring For Our Communities."

Paquete de revisión del plan de la unidad móvil de alimentos

Todas las Unidades Móviles de Alimentos (MFU) deben tener licencia y pasar inspecciones de salud periódicas para garantizar que la instalación cumpla con los estándares de seguridad alimentaria. Los requisitos para las licencias se basan en los alimentos o bebidas que se sirven al público y el tipo de unidad móvil de alimentos en la que se preparan y sirven los alimentos. Antes de abrir una nueva MFU, hacerse cargo de una existente y remodelar una MFU, traer una unidad de otro estado o cambiar de propietario, debe completar el paquete de revisión del plan, obtener una licencia de servicio de alimentos, enviar las tarifas requeridas y aprobar una inspección pre operacional.

Los materiales de este paquete lo guiarán a través del proceso de revisión del plan para asegurarse de que su unidad móvil de alimentos cumpla con los requisitos del Código de Alimentos de Oregón. A medida que complete el paquete, consulte las secciones útiles sobre requisitos generales y definiciones, y el documento de Preguntas frecuentes. Se debe obtener la aprobación de la revisión del plan del Distrito de Salud Pública de Norte Central antes de la construcción y/u operación de su unidad.

Responda todas las preguntas y envíe TODOS los documentos complementarios. **Los planes incompletos no serán aprobados y retrasarán la revisión de su plan.**

Esta revisión del plan es solo para fines de salud pública. Antes de recibir su licencia para operar, puede haber otras agencias de las cuales deberá obtener aprobaciones. Estos incluyen, entre otros, códigos de construcción, planificación (zonificación), jefe de bomberos, autoridades de la ciudad o del condado y OLCC. Es su responsabilidad obtener estas aprobaciones. Si tiene alguna pregunta después de revisar la información adjunta, comuníquese con Salud Ambiental al 541-506-2603 durante el horario normal de oficina.

Puede enviar el Paquete de revisión del plan completo y los documentos necesarios a:

Distrito de Salud Pública del Norte Central

419 East 7th Street

The Dalles, Oregon 97058

O envíelo por correo electrónico a publichealth@ncphd.org

Los tipos de pago aceptados en la oficina son efectivo, cheque y tarjetas de crédito/débito. Hay un cargo del 2.5% para transacciones con tarjeta de crédito y débito en la oficina o por teléfono.

A continuación, hay recursos útiles para consultar mientras completa el paquete de revisión del plan:

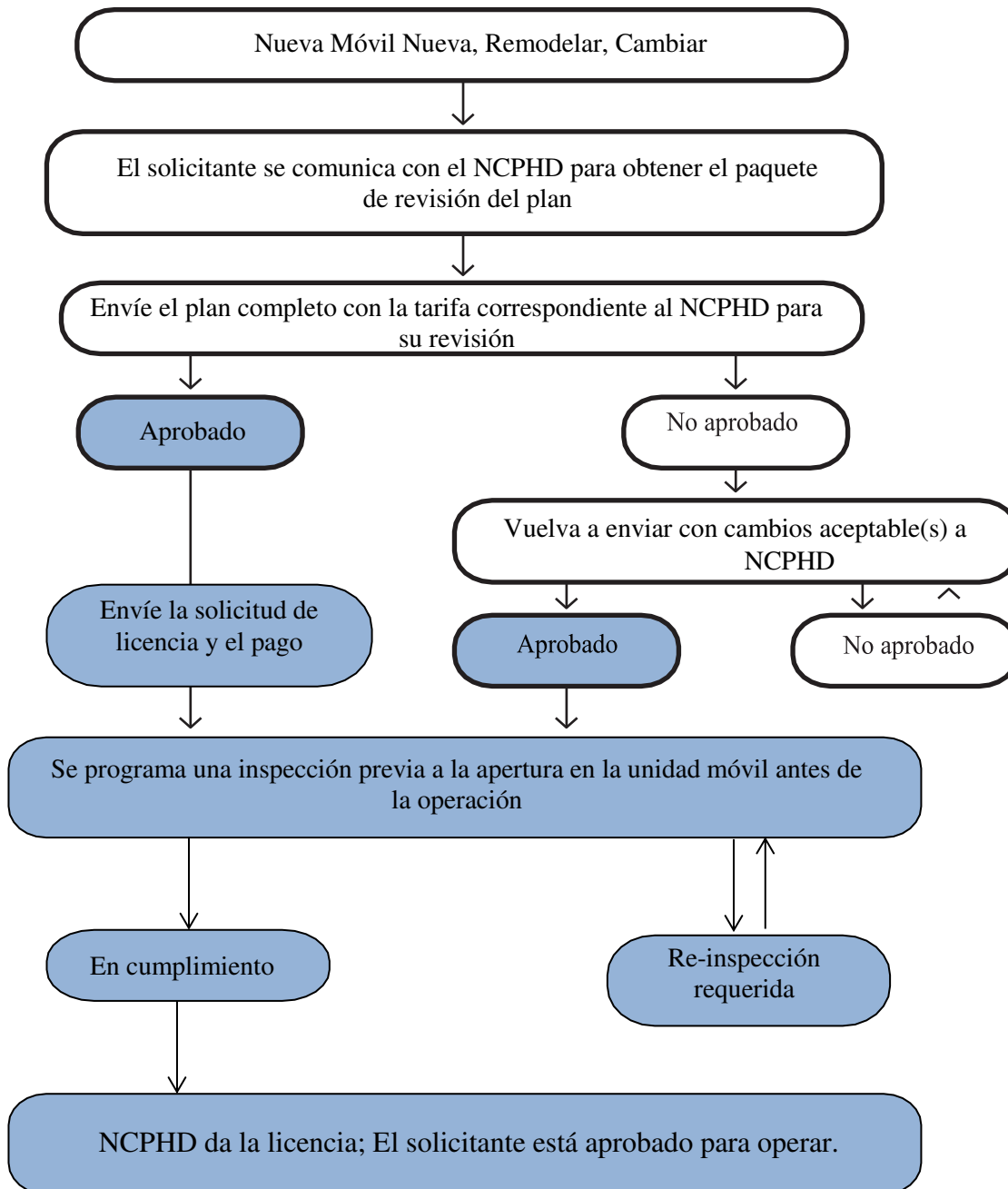
Las Reglas de Saneamiento de Alimentos de Oregón:

<https://www.oregon.gov/oha/ph/healthyenvironments/foodsafety/documents/foodsanitationruelsweb.org>

las reglas de saneamiento de la unidad móvil de alimentos:

<http://www.oregon.gov/oha/ph/healthEnvironments/FoodSafety/Documents/muguide.pdf>

Secuencia de revisión del plan de unidad móvil



Si se está haciendo cargo de una unidad móvil de alimentos con licencia existente sin cambiar la unidad o el equipo (sin remodelación) o cambios importantes en el menú, deberá completar lo siguiente:

1. Paquete de revisión del plan y el menú de la unidad móvil de alimentos.
2. Solicitud de Licencia de Unidad Móvil de Alimentos y tarifas requeridas.
3. Solicitud de licencia para un almacén (trabajar con el personal de salud ambiental para determinar las necesidades).

Si está haciendo algo de lo siguiente: (1) tomando la unidad móvil de alimentos existente y remodelando o reemplazando el equipo, (2) construyendo una nueva unidad, (3) trayendo una unidad de otro estado, (4) haciendo cambios significativos en el menú de un operador anterior o (5) tomando el control de una unidad móvil que no ha tenido licencia por más de 1 año, deberá completar lo siguiente:

1. Paquete de revisión del plan de la unidad móvil de alimentos y tarifas requeridas.
2. Solicitud de Licencia de Unidad Móvil de Alimentos y tarifas requeridas.
3. Solicitud de licencia para licencia de comisariato o almacén (trabajar con el personal de salud ambiental para determinar las necesidades).

PAQUETE DE REVISIÓN DEL PLAN DE LA UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS

Incluya la siguiente información con su revisión del plan:

- Solicitud de revisión del plan de la unidad móvil de alimentos
- Formulario de solicitud de licencia de unidad móvil de alimentos
- Menú: adjunte un menú completo: un menú impreso o una lista de todos los alimentos que servirá
 - Plano del lugar/Disposición/posición del equipo
 - Planos completos de la unidad dibujados a escala, incluidos el plano del lugar, la ubicación del equipo y los accesorios de plomería
 - Fregadero para lavarse las manos
 - Fregadero de tres compartimientos con escurridor; incluya las dimensiones (L x W x D) del interior del lavabo
 - Desagüe indirecto para fregadero de tres compartimientos
 - Fregadero de preparación de alimentos (si corresponde)
 - Bomba de agua y calentador de agua caliente
 - Todo el equipo de la unidad, incluidos, entre otros: (a) Tipo/modelo de equipo de refrigeración y congelador, (b) Equipo de cocina, (c) Campana de ventilación, etc.
 - Tanque de agua: tamaño (L x A x P) y ubicación
 - Depósito de aguas residuales: tamaño (L x A x P) y ubicación
- Hoja de trabajo de revisión del plan
 - Tabla 1 Procedimientos de manipulación de alimentos
 - Tabla 2 Lista de materiales
 - Tabla 3 Capacidad de refrigeración/congelador
 - Tabla 4 Unidades de mantenimiento en caliente
 - Tabla 5 Plomería (drenaje indirecto, etc.)
 - Tabla 6 Medidas del fregadero de 3 compartimientos
 - Tabla 7 Medidas del tanque de agua
 - Tabla 8 Dimensión del tanque del agua
 - Tabla 9 Desinfectar
 - Lugar de operación
- Formulario de Disposición de Aguas Residuales
- Formulario de Acuerdo de Baño
- Solicitud de licencia de comisario (cocina comercial) (si es necesario)
- Solicitud de Licencia de Almacén (si es necesario)
- Tarjeta(s) de manipulador de alimentos de Oregón
- Plan de enfriamiento y registros (si es necesario)
- Otros Documentos (Planes de Manejo de Plagas, Política de Enfermedades de Empleados, etc.)

Requisitos generales y limitaciones

Unidad Móvil: Una unidad móvil de alimentos se define en OAR 333-150-0000, 1-201.10 como *"...cualquier vehículo que sea autopropulsado o que pueda ser remolcado o empujado por una acera, calle, carretera o vía fluvial, en el que se preparen, procesen o conviertan alimentos o que se utilice para vender y distribuir alimentos al consumidor final."*

Clasificaciones: Hay cuatro tipos de unidades móviles de alimentos. ***Las clasificaciones de las unidades móviles de alimentos se basan en el tipo de menú que se sirve.*** Aquí hay una descripción general de las clasificaciones.

CLASE 1 - Estas unidades solo pueden servir alimentos empacados intactos y bebidas no potencialmente peligrosas. No se puede preparar ni ensamblar alimentos o bebidas en la unidad. Las bebidas que no sean potencialmente peligrosas deben suministrarse únicamente en urnas cubiertas o dispensadores con llave. No se permite dispensar hielo.

CLASE 2 - Estas unidades pueden dispensar alimentos sin envasar. Sin embargo, no se permite cocinar, preparar o ensamblar alimentos en la unidad. No se permite el autoservicio por parte de los clientes.

CLASE 3 - Estas unidades pueden cocinar, preparar y ensamblar alimentos. Sin embargo, no se permite cocinar alimentos crudos de origen animal en la unidad.

CLASE 4 - Estas unidades pueden servir un menú completo.

Mantenerse como aprobado: Las unidades móviles de alimentos deben mantenerse y operarse como se diseñaron y aprobaron originalmente. Las unidades que han sido modificadas sin aprobación deben volver al diseño y operación aprobados. OAR 333-162-0020

Ruedas: Las unidades móviles de alimentos deben permanecer móviles en todo momento. Las ruedas de una unidad móvil de alimentos deben ser funcionales y apropiadas para el tipo de unidad y no se pueden quitar en el lugar de operación. OAR333-162-0030

Diseñado en una pieza: Las unidades móviles de alimentos deben estar diseñadas y construidas para moverse como una sola pieza. Es posible que las unidades móviles de alimentos no estén diseñadas para ensamblarse en el lugar de operación. Ver OAR 333-162-0020 para excepciones.

Integral: Todas las operaciones y equipos deben ser parte integral de la unidad móvil de alimentos. Integral significa unido rígida y físicamente a la unidad sin restringir la movilidad de la unidad mientras está en tránsito. Se permiten las siguientes excepciones:

Almacenamiento auxiliar: Una unidad móvil puede proporcionar almacenamiento auxiliar fuera de la unidad para respaldar las operaciones diarias si:

- Los artículos están limitados a lo que es necesario para la operación de ese día.
- Al final de la jornada laboral, el almacenamiento auxiliar debe colocarse en la unidad, en un almacén autorizado o en una comisaría autorizada.
- No se podrán realizar actividades de autoservicio, montaje o preparación desde los contenedores auxiliares de almacenamiento.
- Los refrigeradores y congeladores no pueden colocarse fuera de la unidad móvil de alimentos para su uso como almacenamiento auxiliar y deben estar ubicados en la unidad, en un almacén autorizado o en una comisaría autorizada.

Estantes y Mesas: Las unidades móviles de alimentos pueden usar pequeños estantes o mesas plegables que son parte integral de la unidad para exhibir condimentos que no sean potencialmente peligrosos y artículos de un solo uso para el cliente, como servilletas y utensilios de plástico. OAR 333-162-0020

Pantalla sin PHF: Las unidades móviles de alimentos pueden exhibir alimentos empaquetados comercialmente que no sean potencialmente peligrosos, como latas de refresco o bolsas de papas fritas, fuera de la unidad si se limita a lo que se puede servir o vender durante un período de comida típico. OAR 333-162-0020

Unidades para coser: Las unidades móviles de alimentos de Clase IV pueden usar una unidad de cocción, como un asador o un horno para pizza, que no es parte integral de la unidad. La unidad de cocción no puede ser una parrilla de superficie plana, una plancha, un wok, una mesa de vapor, una estufa, un horno o un dispositivo de cocción similar. La unidad de cocción debe poder moverse con la unidad OAR 333-162-0020

Protección Exterior: Las unidades móviles de alimentos deben estar aseguradas y protegidas de la contaminación cuando no estén en funcionamiento. OAR 333-162-0680

Capacidad de agua y alcantarillado: Las unidades móviles de alimentos deben diseñarse con tanques integrales de agua y alcantarillado en la unidad. Una unidad móvil de alimentos puede conectarse a agua y alcantarillado si está disponible en el lugar de operación, sin embargo, los tanques siempre deben permanecer en la unidad. Una unidad no puede conectarse directamente al agua dulce sin una conexión directa al alcantarillado también OAR 333-150-0000, Sección 5-305.11

Distancia del baño: Si una unidad está estacionada en el mismo lugar durante más de dos horas, se debe proporcionar un baño que esté ubicado a menos de 500 pies de la unidad. OAR 333-150-0000, Sección 6-402.11

Asientos: Los operadores de unidades móviles de alimentos pueden proporcionar asientos para los clientes si se proporciona un baño de fácil acceso y suficientes contenedores de basura con tapas o cubiertas. OAR 333-162-0020

Almacén: Se requiere que una unidad móvil de alimentos opere desde un almacén autorizado, a menos que la unidad contenga todo el equipo y los utensilios necesarios para asegurar lo siguiente:

- (a) Mantener las temperaturas adecuadas de alimentos fríos y calientes durante el almacenamiento y al moverlos a otro lugar, como el lugar de algún evento;
- (b) Proporcionar instalaciones adecuadas para enfriar y recalentar los alimentos.;
- (c) Proporcionar instalaciones adecuadas para el lavado de manos.;
- (d) Proporcionar instalaciones adecuadas para el lavado de vajilla y garantizar la limpieza y desinfección adecuadas de la unidad;
- (e) Obtener alimentos y agua de lugares y formas aprobadas;
- (f) Retiro sanitario de aguas residuales y basura en lugares aprobados.

Una unidad móvil de alimentos no puede servir como economato para otra unidad móvil de alimentos o como base de operaciones para un servicio al proveedor. OAR 333-162-0040

Bodega: Almacén: Un lugar donde se almacenan alimentos empaquetados sin abrir, utensilios, artículos de un solo uso, artículos de limpieza o servicio para unidades móviles. No se permite la preparación de alimentos, el montaje, la cocción, el enfriamiento, el lavado de platos y la fabricación de hielo en un almacén. Si no puede mantener todos los artículos mencionados anteriormente en su unidad, debe obtener una licencia de almacén. REMO 333-162-0940

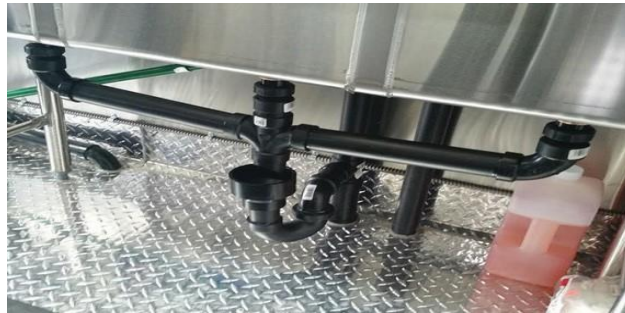
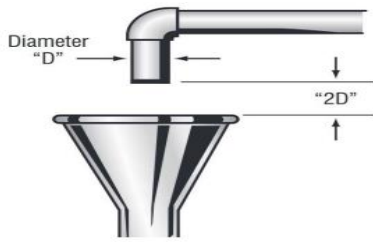
Servicios de comida y entrega: Una unidad móvil de alimentos no puede proporcionar servicios a menos que:

- 1) La unidad opera desde un almacén autorizado.; o
- 2) La unidad cuenta con equipos de refrigeración de grado comercial, obtuvo una variación de la Autoridad de Salud de Oregón y utiliza solo artículos de un solo uso para el servicio a los clientes. OAR333-162-0030

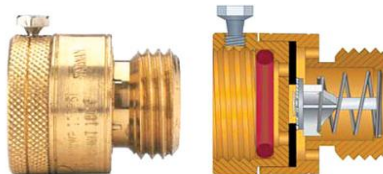
Finalmente, aunque este documento contiene información detallada sobre las reglas para la construcción y operación de unidades móviles de alimentos, no contiene todos los requisitos para su unidad. Por favor consulte las Reglas de Higiene de Alimentos www.healthoregon.org/foodsafety.

Refrigeración en volumen: El enfriamiento a gran volumen de alimentos potencialmente peligrosos generalmente está prohibido a bordo de las unidades móviles de alimentos, a menos que se puedan demostrar con anticipación las instalaciones, los equipos y los procedimientos de enfriamiento seguros. Enfriamiento a granel significa: enfriar múltiples porciones grandes de alimentos potencialmente peligrosos utilizando tiempos/temperaturas específicas (3-501-14)

Drenaje indirecto (también conocido como espacio de aire): una disposición de tubería en la que un drenaje descarga agua indirectamente a un recipiente debajo del borde del nivel de inundación. El espacio de aire evita que las aguas residuales se acumulen en el sistema del fregadero. (Espacio de aire): Obligatorio si está presente el fregadero de 3 compartimentos.



Dispositivo de prevención de contraflujo: (Los interruptores de vacío atmosféricos (AVB) están aprobados según el código de especialidad de plomería de Oregón. Deben tener un sello ASSE. Este dispositivo protege la fuente de agua potable y es obligatorio. El dispositivo debe estar conectado a la fuente de agua potable y donde llenas el tanque de agua potable.



Finalmente, aunque este documento contiene información detallada sobre las reglas para la construcción y operación de unidades móviles de alimentos, no contiene todos los requisitos para su unidad. Consulte las Reglas de saneamiento de alimentos www.healthoregon.org/foodsafety

Tabla de clasificación de unidades móviles de alimentos

Una unidad móvil solo puede servir alimentos dentro de su clasificación. Cualquier cambio puede requerir una revisión del plan.

Clasificación	Clase 1	Clase 2	Clase 3	Clase 4
Ejemplos	Alimentos preenvasados, no potencialmente peligrosos, bebidas enlatadas y embotelladas. sin hielo	Se permiten alimentos sin envasar. No ensamble, prepare, cocine o caliente ningún alimento	Todos los alimentos de las Clases 1 y 2. Prepare y sirva un menú completo, excepto sin proteínas animales crudas.	Todos los alimentos de las Clases 1, 2 y 3. Proteínas animales crudas permitidas. Sin procesamiento especial (como carnes, empaque de oxígeno reducido, etc.)
Bodega (Necesita licencia)	Solo si está pre envasando los alimentos usted mismo	Sí (si no hay fregadero de ³ compartimentos) ²	Sí (si no hay fregadero de ³ compartimentos) ²	No
Lava manos	No	Sí, consulte a continuación 5	Sí, consulte a continuación 5	Si
Fregadero de 3 Compartimentos	No	Vea abajo ^{1,2}	Vea abajo ^{1,2}	Si ¹
Tanque de agua potable	No	Si ³	Si ³	Si ³
Depósito de aguas residuales	No	Si ⁴	Si ⁴	Si ⁴
Montaje o preparación de alimentos permitidos	No	No	Si	Si
Formulario de aguas residuales	No	No	Si	Si
Formulario de acuerdo de baño	No	Si	Si	Si

¹ El fregadero de 3 compartimentos debe tener 2 tablas de drenaje a cada lado que puedan manejar equipos y utensilios sucios y limpios. El fregadero de 3 compartimentos debe tener un desagüe indirecto conectado a un receptáculo de "desagüe de piso" o un "desagüe de campana y cubo".

² Se requiere una licencia de bodega si no hay un fregadero de 3 compartimentos en la unidad móvil.

³ Debe proporcionar un mínimo de 30 galones de agua para lavar platos o dos veces el volumen de los fregaderos de 3 compartimentos, si se proporciona. Es posible que se requieran tanques más grandes y estarán determinados por la clasificación de la unidad, el menú, el tamaño del fregadero y el agua de otras actividades (es decir, la máquina de expreso).

⁴ El depósito de aguas residuales debe ser como mínimo un 15 % más grande que el depósito de agua limpia.

⁵ Además de un lavamanos, es posible que se requiera un fregadero para preparación de alimentos según el menú y si la unidad tiene un lavamanos de 3 compartimentos.

¿Conoce la regla que exige la presencia de una persona, "con conocimientos" cuando está en funcionamiento (2-201,11)? Yes No

Nota: Una forma de cumplir con este requisito es obtener la certificación en un programa de seguridad alimentaria diseñado para gerentes de alimentos : www.healthoregon.org/foodsafety

Hoja de trabajo de revisión del plan

Tabla 1: Manipulación de Alimentos ^{1, 2}

Procedimientos	Si / No	Si, ¿dónde se llevará a cabo el procedimiento?	
		Móvil	Almacén
Lavado de frutas y/o verduras	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Descongelar alimentos congelados	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Food preparation - chopping, par-cooking, marinating, etc.	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cocinando comida	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Enfriando comida	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Recalentar comida	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Refrigeración (mantenimiento en frío) de alimentos	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mesa de vapor u otra forma de mantener la comida caliente	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Se producirá el contacto de las manos descubiertas con los alimentos listos para el consumo? ³	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Cómo descongelará los alimentos congelados

Si se enfrían alimentos, se debe implementar uno de los siguientes procesos. Por favor, elija la opción:

- Tengo un almacén con licencia donde estaré enfriando alimentos; o
- Usaré una(s) unidad(es) de refrigeración comercial en la unidad móvil; o
- Estoy proporcionando un procedimiento de enfriamiento por escrito acompañado de registros de enfriamiento para su aprobación. Para hacer esta opción, debe proporcionar un procedimiento por escrito para cada alimento que enfriará con su paquete.

¿Se prepararán desde cero ensaladas como atún, huevo, pollo, macarrones, pasta y papas en esta instalación:

Si No En caso afirmativo, ¿se pre enfriarán los ingredientes antes de mezclarlos o ensamblarlos?

Explique lo que hará con los alimentos sobrantes:

¿Se servirán productos animales crudos o poco cocidos? Si No

En caso afirmativo, enumere los productos animales específicos que se servirán crudos o poco cocidos (ejemplo: huevos, carne molida):

Explique otros procedimientos que realizará que no se hayan enumerado anteriormente:

¹Los alimentos se obtendrán de fuentes aprobadas que cumplan con las leyes de los alimentos.

²No se permite la preparación de alimentos o el almacenamiento de cualquier artículo en su casa, relacionado con la operación del negocio.

³Debe limitarse el contacto directo de las manos con los alimentos listos para comer. Cuando sea posible use; utensilios, guantes, pañuelos desechables, etc.

Tabla 2: Lista de materiales

Describir los acabados superficiales utilizados en pisos, paredes, techos y superficies de trabajo.

Tipo de Material	Superficies	Pisos	Paredes	Techos
Plástico reforzado con fibra (FRP)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acero inoxidable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vinil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Otro tipo de material				

Enumere otros materiales de construcción utilizados:

¿Están protegidas las ventanas y/o puertas? Si No

Si no, ¿cómo controlará los problemas de plagas? **(Adjunte sus procedimientos para el control de plagas)**

Tabla 3: Capacidad del refrigerador/congelador (Adjunte una hoja separada para equipos adicionales)

Unit Type	Si / No	Marca/Modelo De la Unidad	# de unidades	Conectado Eléctrico (E) Generador (G) Propano (P) Otro (O)
Refrigerador (debajo del mostrador)	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No			
Refrigerador (alto/grande)	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No			
Superficie con refrigeración (abajo)	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No			
Congelador (bajo mostrador)	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No			
Congelador (de pie/alto)	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No			
Refrigerador/Congelador (alto)	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No			
Otro almacenamiento en frío	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No			

¿Tiene termómetros dentro de cada refrigerador y congelador? Yes No

¿Se usará el tiempo en lugar del control de temperatura, como control de salud pública? (3-501.19) Si No
De ser así, presente un Tiempo como Política de Control de Salud Pública. Se requiere que se mantengan procedimientos escritos en la instalación.

Todos los equipos que producen líquidos deben drenarse en las aguas residuales

Tiene: Máquina de expreso Lavadora de tazas Máquina de hielo Bandeja debajo de la llave Otro

Si marcó que sí, confirme que las aguas residuales drenan indirectamente al tanque de aguas residuales (las bandejas debajo de las llaves del agua pueden drenar en recipientes cubiertos)

Nota: Las unidades móviles de alimentos recién autorizadas en Oregón no pueden utilizar platos fríos que no tengan una fuente de energía asociada, como una batería, un generador o un tanque de propano, como único medio para controlar la temperatura. REMO 333-162-0880

Tabla 4: Unidades de mantenimiento en caliente

Tipo de Unidad	Si / No	Marca/Modelo de la Unidad	# de unidades	Conectado Eléctrico (E) Generador (G) Propano (P) Otro (O)
Mesas de vapor	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No			
Otra forma de mantener caliente	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No			
¿Qué tipo de sistema de ventilación tiene? <input type="checkbox"/> Tipo 1 campana <input type="checkbox"/> Tipo 2 campana <input type="checkbox"/> Otro Sistema				
Si es otro Sistema, por favor describa:				

Tabla 5: Accesorios de plomería:

Verifique los artículos en la unidad móvil y proporcione la información requerida

Fregadero de 3 compartimientos con plomería directa	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Fregadero para preparación de alimentos con drenaje indirecto	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Fregadero de 3 compartimientos con plomería indirecta	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No		
P-trap	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Dispositivo de prevención de reflujo	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
Fregadero para lavarse las manos	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	bomba mecánica	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No PSI: _____
Agua fría y caliente	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	Calentador de agua caliente	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No Galones: _____

Tabla 6: Fregaderos/lavavajillas de tres compartimentosProporcione las dimensiones del interior de los lavabos del fregadero en pulgadas – largo x ancho x profundidad¹

Dimensiones del Interior de Lavamanos			¿Cuántas tablas de drenaje
Largo	Ancho	Profundidad	

Dónde se realizará el lavado de equipos y utensilios:

- Fregadero de tres compartimentos de la unidad móvil.¹
 Restaurante con licencia o almacén²

¹Proporcione medidas para el lavabo interior del fregadero. Proporcione las medidas de cada fregadero si son de diferentes tamaños. Si todos los lavabos son del mismo tamaño, proporcione las medidas del lavabo para un lavabo, es decir, 10 x 10 x 14.

Para determinar la cantidad mínima de agua que debe dedicarse al lavado de platos, debe calcular la capacidad de su fregadero de tres compartimentos. Mida el interior del fregadero de tres compartimentos en pulgadas, luego multiplique Largo x Profundidad x Ancho = /231 x 6 = gal. Esta es la cantidad mínima de agua que se debe proporcionar para lavar los platos. Por ejemplo: si los fregaderos son de 10 x 10 x 14/231 x 6 = 36 galones

²Debe ser una cocina con licencia del Condado o del Departamento de Agricultura de Oregón.

Nota: Todos los fregaderos deben proporcionar agua a una presión de al menos 20 PSI. No se permite la alimentación por gravedad. OAR 333-150-0000, 5-203.1. Todos los fregaderos deben proporcionar agua a una presión de al menos 20 PSI. No se permite la alimentación por gravedad. OAR 333-150-0000, 5-203.1 Los lavabos deben ser lo suficientemente grandes para sumergir todos los utensilios, ollas y sartenes que se limpiarán en la unidad. Se deben proporcionar escurridores lo suficientemente grandes para acomodar todos los artículos sucios y limpios que puedan acumularse durante las horas de operación para sostener los utensilios necesarios antes de limpiar y después de desinfectar

Tabla 7: Tanque de agua - debe ser translúcida/clara

Dimensiones del tanque de agua (en pulgadas)			
Largo	Ancho	Profundidad	Capacidad en galones
Por favor indique el agua dedicada a los siguientes fines:			
Actividad	Requerida	Proveída	
Lavado de manos	Mínimo 5 galones		
Lavavajillas (Ver Tabla 6) Limpieza	Mínimo 30 galones O bien, el doble del volumen de los lavabos de fregadero de 3 componentes, o cualquiera que sea mayor.		
Uso en el producto (ej.: hacer hielo, hacer café)	Sin mínimo bajo regla. La asignación típica es de 5 galones		
Equipos (ej.: llenar mesas de vapor)	Sin mínimo bajo regla. Depende del menú.		
Lavado de manos	Sin mínimo bajo regla. Depende del menú.		
Ubicación del tanque::			
¿De dónde vendrá tu agua potable? <input type="checkbox"/> Ciudad <input type="checkbox"/> Casa <input type="checkbox"/> Pozo privado <input type="checkbox"/> Negocio local			
Proporcione el nombre, la ciudad y la dirección de su fuente de agua:			

Tabla 8: Tabla 8: Tanque de Aguas sucias – Debe ser 15% Mayor que el Tanque de Agua**Dimensiones del tanque de aguas residuales (en pulgadas)**

Largo	Ancho	Profundo	Capacidad en galones ¹
ubicación del tanque:			
¿Dónde se tirará el agua sucia del trapeador después de limpiar los suelos?			
¿Cómo se eliminarán las aguas sucias y como se eliminarán de su tanque de aguas residuales?			
<input type="checkbox"/> Conexión directa al alcantarillado en el lugar			
<input type="checkbox"/> Transportista con licencia: El transportista de aguas residuales debe tener una licencia DEQ. Póngase en contacto con DEQ para encontrar una licencia. (DEQ) División de Calidad Ambiental.			
<input type="checkbox"/> Transporte en mano. Los operadores solo pueden transportar a mano 20 galones de aguas residuales por ley.			
Si va a transportar desechos a mano, debe proporcionar sus procedimientos y ubicación para la aprobación previa.			
¿El equipo de producción de líquidos (por ejemplo, una máquina de café expreso) drena directamente al tanque de aguas residuales?			
<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No Si dijo sí, nombre el equipo:			

Tabla 9: Desinfectar

Qué tipo de desinfectante químico se utilizará <input type="checkbox"/> Cloro <input type="checkbox"/> Amonia <input type="checkbox"/> Yodo <input type="checkbox"/> Otros _____
¿A qué concentración se usa este desinfectante? _____
¿Qué tipo de kit de prueba está disponible (4-302.14)? _____
¿Cuándo se usa el kit de prueba (4-501.116)? _____

Horario de funcionamiento

Proporcione información sobre cuándo y dónde estará operando. Si cambia el lugar de operación o la ruta, debe informar al Distrito de Salud Pública de Norte Central.

Nombre de su unidad móvil de alimentos: _____

Plan operar en una ubicación: dirección, ciudad, código postal: _____

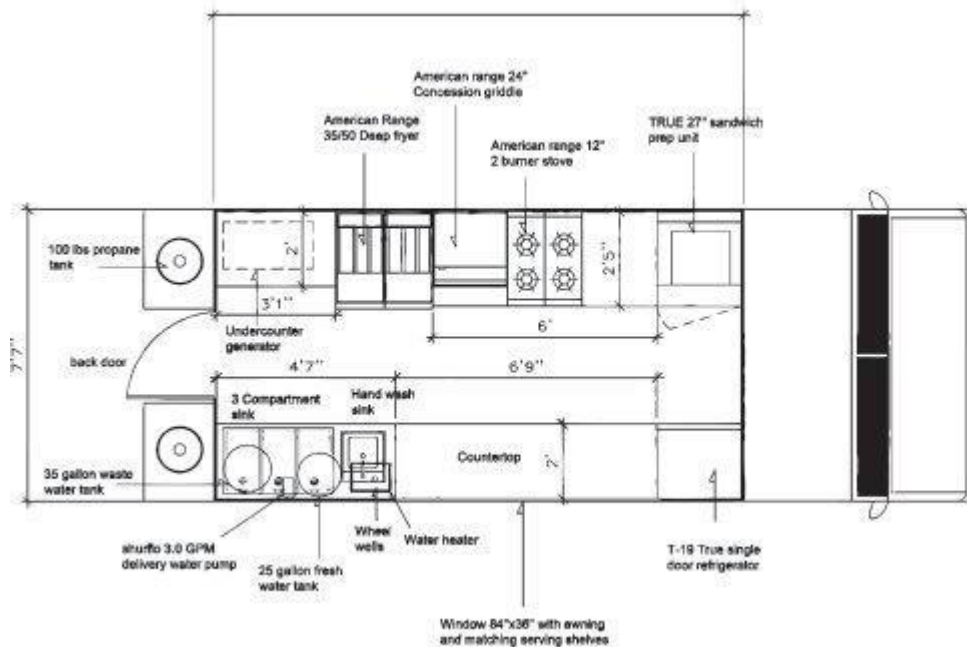
Planea operar en varias ubicaciones o en una ruta.

Enumere todas las ubicaciones donde planea operar. Si opera en una ruta fija o en múltiples ubicaciones, indique la hora aproximada (y las fechas, si corresponde) que estará en cada ubicación.

Adjunte hojas adicionales si es necesario.

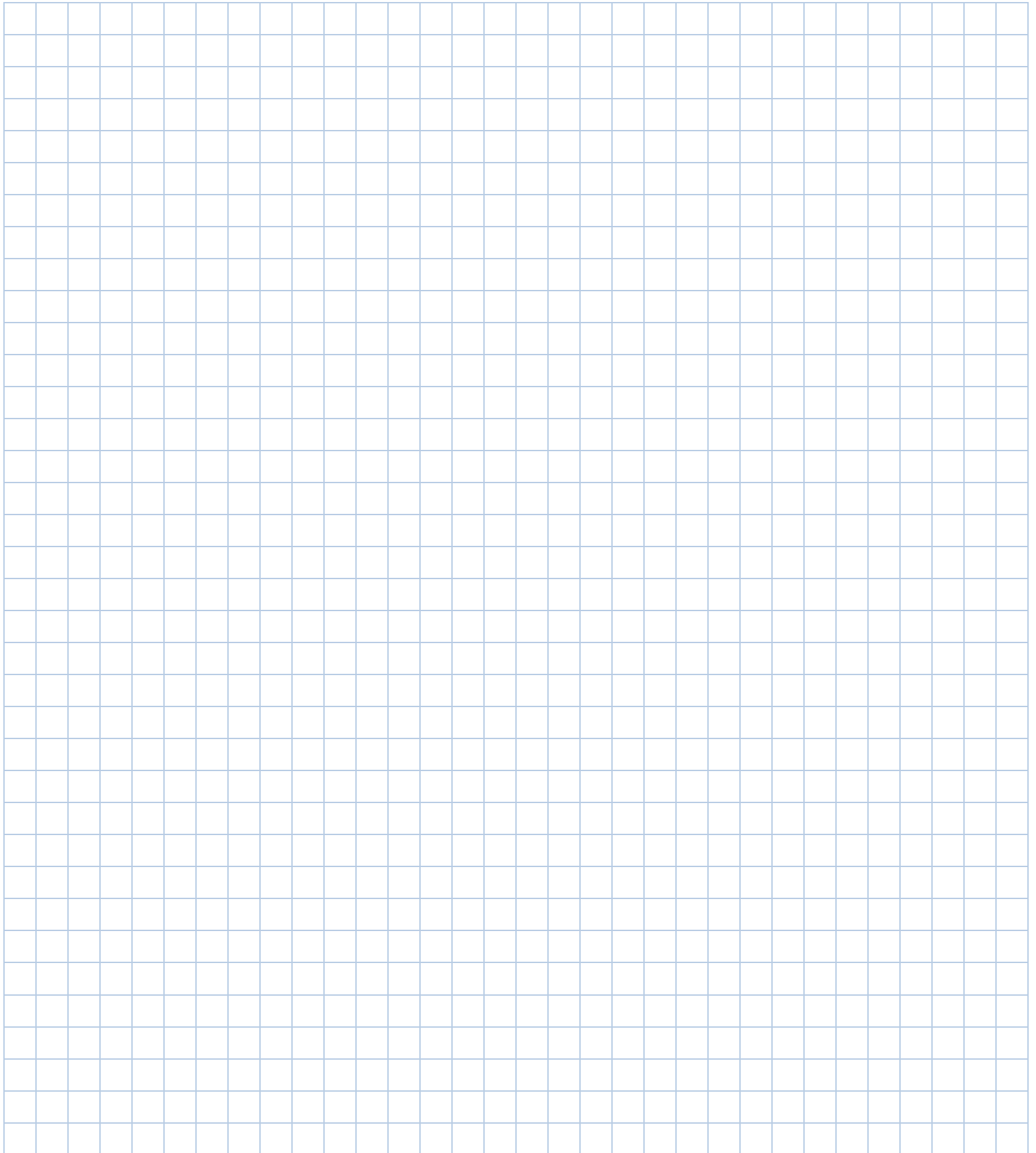
Ubicación de operación	Hora aproximada (fechas) en la ubicación

*** EJEMPLO DE DISEÑO DE PLANO:**



Nota: No es necesario que su plano de planta sea la copia de un ingeniero, pero debe tener toda la información requerida de las Tablas 2-8 claramente mostradas.

Puede utilizar el siguiente espacio para dibujar el plano de planta de su instalación (dibujo superior)



NORTH CENTRAL PUBLIC HEALTH DISTRICT

419 East 7th Street, The Dalles, OR 97058

Email: publichealth@ncphd.org Phone: 541-506-2603



Public Health
Prevent. Promote. Protect.
North Central Public Health District
"Caring For Our Communities."

Unidad Móvil de Alimentos: Formulario de Eliminación de Aguas Residuales

Las Unidades Móviles de Alimentos deben desechar sus aguas residuales de acuerdo con las normas locales y municipales dentro de la ciudad/condado en el que operan. La falta de disposición adecuada de las aguas residuales es motivo de cierre. Este acuerdo es válido solo para el año de licencia actual y debe renovarse después de esa fecha. Si se cancela este acuerdo, la unidad móvil de alimentos debe parar inmediatamente sus operaciones hasta que se obtenga otro Acuerdo de Eliminación de Aguas Residuales y se entregue al Departamento de Salud. Este acuerdo queda sin efecto si el establecimiento de servicio de alimentos no tiene una licencia vigente para operar.

Nombre de la unidad móvil de alimentos: _____
Teléfono principal: _____ Teléfono secundario: _____ Correo electrónico: _____
Ubicación de la unidad móvil (calle, ciudad): _____
Nombre del propietario de la unidad móvil de alimentos (letra de imprenta): _____

Firma: _____ Fecha: _____

Marque qué método usará para desechar adecuadamente sus aguas residuales:

1. **En el lugar/Conexión directa:** El área de disposición debe contar con un interceptor de grasas.

Nombre comercial o POD (lugar donde hay más de una unidad móvil): _____

Nombre del propietario de la empresa/POD: _____

Dirección (Calle, Ciudad, Condado): _____

Número de teléfono principal: _____ Número de teléfono secundario: _____

2. **Transportista con licencia:** El transportista de aguas residuales debe tener una licencia DEQ de Oregon. debe mantener los recibos que le da el transportista para mostrárselos a su inspector.

Nombre del transportista autorizado: _____

Número de teléfono: _____ licencia de DEQ (requerida): _____

Firma del transportista: _____ Fecha: _____

3. **Transporte en mano.** Si transporta desechos a mano, debe ser a un lugar de eliminación específico aprobado por la autoridad reguladora local y no se pueden transportar en más de 20 galones a la vez. Debe explicar dónde eliminará los desechos y cómo se asegurará de que se haga correctamente.

Solo para uso de la oficina de NCPHD:

Aprobado por: _____ Fecha: _____

NORTH CENTRAL PUBLIC HEALTH DISTRICT

419 East 7th Street, The Dalles, OR 97058
Email: publichealth@ncphd.org Phone: 541-506-2603



Public Health
Prevent. Promote. Protect.
North Central Public Health District
"Caring For Our Communities."

Unidad Móvil de Alimentos: Acuerdo de Baños

Si una unidad está estacionada en el mismo lugar durante más de dos horas, se debe proporcionar un baño que esté ubicado a menos de 500 pies de la unidad. Las unidades móviles que eligen proporcionar asientos para sus clientes deben proporcionar baños aprobados. El baño debe ser accesible para el uso de empleados/clientes durante todas las horas en que la unidad esté en funcionamiento según OAR 333-150-0000, 6-402.11(E). Si las puertas de los baños están bloqueadas, el operador de la unidad móvil debe proporcionar una llave para permitir el acceso de los clientes cuando lo soliciten.

Nota: No se permitirán inodoros portátiles como baños para unidades móviles de alimentos a menos que cumplan con los requisitos de lavado de manos. Las reglas exigen agua fría y caliente a presión, jabón y toallas de papel. El desinfectante de manos no es un sustituto aceptable del lavado de manos.

Unidad Móvil de Alimentos:

Nombre de la unidad móvil de alimentos: _____
Número de teléfono: _____ Correo electrónico: _____
Ubicación (calle, ciudad, condado): _____

Instalación de baños:

Nombre del negocio: _____
Ubicación: _____
Horas en que el baño está disponible para su uso: _____
Horario de funcionamiento de la unidad móvil: _____

Este acuerdo es válido solo para el año de licencia actual y debe renovarse después de esa fecha. Si se cancela este acuerdo, la unidad móvil de alimentos debe parar de inmediato sus operaciones hasta que se obtenga otro Acuerdo de uso de baños y se proporcione al departamento de salud. Este acuerdo queda sin efecto si el establecimiento de servicio de alimentos no tiene una licencia vigente para operar.

Operador que permite el uso del baño (Imprimir): _____

Firma

Fecha

Propietario de unidad móvil de alimentos (Imprimir): _____

Firma

Fecha

Solo para uso de la oficina de NCPHD:

Aprobado por: _____ Fecha: _____