



PAQUETE DE REVISIÓN DEL PLAN DE UNIDADES MÓVILES DE ALIMENTOS (MOBILE FOOD UNIT PLAN REVIEW PACKET)

El objetivo de este paquete es ayudarle a través del proceso de revisión del plan, así como garantizar que su unidad móvil de alimentos cumpla con los requisitos reglamentarios. Este documento es un complemento a las Reglas de Sanidad de Alimentos y se debe llenar como parte del proceso de revisión de dicho plan.

Este paquete consta de la siguiente información:

- **Lista de control de los solicitantes de unidades móviles de alimentos**
- **Solicitud de revisión del plan de la unidad móvil de alimentos**
- **Información general**
- **Requisitos y limitaciones generales de las unidades móviles de alimentos**
- **Hoja de trabajo para la revisión del plan de la unidad móvil de alimentos**
- **Horario de atención de la unidad móvil de alimentos**
- **Guía operacional de la unidad móvil de alimentos**

Por favor complete los documentos adjuntos y envíelos junto con la cuota de revisión del plan correspondiente al departamento local de Salud Ambiental. **Se debe obtener la aprobación del departamento local de Salud Ambiental antes de iniciar la construcción o el funcionamiento de su unidad.** También debe enviar los siguientes materiales junto con su paquete tramitado:

1. Los planos completos de su unidad dibujados a escala, incluyendo la ubicación de los equipos.
2. Lista de todos los equipos necesarios para el funcionamiento de la unidad.
3. Una descripción de los materiales de construcción utilizados en la unidad, incluyendo acabados sobre pisos, paredes, techos y superficies de encimeras.
4. Una lista de sus lugares de atención, así como un horario de atención aproximado. Si la unidad opera por un recorrido designado, se debe especificar el itinerario. Adjunte un **Horario de atención de la unidad móvil de alimentos.**

**LISTA DE CONTROL DEL SOLICITANTE
DE LAS UNIDADES MÓVILES DE ALIMENTOS
(APPLICANT'S CHECKLIST FOR MOBILE FOOD UNITS)**

El objetivo de la presente lista de control es ayudarle a llevar el registro de su progreso durante el proceso de revisión del plan. Cuando se hayan completado todos los pasos, su unidad móvil de alimentos estará lista para su certificación y funcionamiento.

- Presente la solicitud de revisión del plan y el paquete de revisión, los planos y la cuota correspondiente. Obtenga la aprobación para la revisión del plan **antes** de empezar la construcción.
- Obtenga la aprobación al plan de revisión por parte del departamento local de Salud Ambiental.
- Obtenga todas las aprobaciones necesarias por parte de otras dependencias, tales como zonificación/planeación, construcción, bomberos y demás autoridades de la ciudad o del condado.
- Comuníquese con el departamento local de Salud Ambiental por lo menos dos semanas antes de inaugurar, para programar una inspección.
- Presente su **Solicitud para la Licencia de una Unidad Móvil de Alimentos** junto con la cuota correspondiente.
- De ser necesario, presente un **Horario de atención de la unidad móvil de alimentos.**



**UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS
SOLICITUD DE REVISIÓN DE PLAN
MOBILE FOOD UNIT
PLAN REVIEW APPLICATION**

Nombre del negocio: _____

Dirección del negocio: _____

Nombre del propietario: _____

Individual Corporación Sociedad Otra _____

Domicilio del propietario: _____

Tel. del propietario: _____ Tel. del establecimiento: _____

Construcción nueva Remodelada Fecha de terminación: _____

¿Licencia previa? Sí No Nombre anterior: _____

Unidad móvil de alimentos clase: I II III IV

¿Opera sin base de operaciones? Sí No

La sección OAR 333-162-0920 exige que se presente y se examine el paquete tramitado de la revisión del plan antes de otorgarse la licencia a su unidad y la misma sea aprobada para operar. Se puede dar el caso de devolverle los planos incompletos, pidiéndosele que envíe información adicional.

Se adjunta el pago de \$_____ por concepto de cuota de revisión del plan para la unidad móvil de alimentos. Haga los cheques pagaderos a:

Acepto cumplir con las previsiones de los Estatutos Revisados de Oregon, Capítulo 624, y sus Reglas Administrativas, Capítulo 333, del Departamento de Servicios Humanos de Oregon.

Firmado por: _____ Fecha: _____

Por favor, llame a la oficina local de Salud Ambiental si tiene preguntas respecto a su licencia, cuotas, inspecciones de la instalación o sobre cómo obtener el certificado de Trabajador de alimentos.

**PARA USO EXCLUSIVO DE LA OFICINA
(FOR OFFICE USE ONLY)**

Fee received: _____ Date: _____

Reviewed by: _____ Date: _____

Approved Not approved

Comments: _____

Si necesita este formulario en un formato diferente, llame al: (971) 673-0185

INFORMACIÓN GENERAL (GENERAL INFORMATION)

La sección OAR 333-150-0000, 1-201.10 define a una unidad móvil de alimentos como "*...cualquier vehículo autopropulsado, de remolque o empujado por una acera, calle, autopista o canal, en el que se preparan, procesan o transforman alimentos, o que se usa para vender y despachar alimentos al consumidor final.*" No existe límite de tamaño para las unidades móviles de alimentos, salvo que deben cumplir con los siguientes requisitos básicos:

- Las unidades móviles de alimentos deben ser movibles y estar sobre ruedas en todo momento (excluyendo las embarcaciones) durante su horario de atención.
- La unidad y todas las operaciones y equipos deben estar integradas a la unidad. Esto no excluye el uso de un asador en una unidad de Clase IV.

Existen cuatro tipos de unidades móviles de alimentos. La clasificación de las unidades móviles de alimentos se basan en el tipo de menú.

CLASE I - Estas unidades solamente pueden vender alimentos intactos, empacados y bebidas sin riesgos potenciales. No se permite realizar ningún tipo de preparación o ensamblaje de alimentos o bebidas en estas unidades. Las bebidas sin riesgos potenciales se pueden despachar desde urnas cubiertas o máquinas expendedoras. No se permite despachar hielo.

CLASE II – Estas unidades pueden exhibir alimentos no envasados, sin embargo, no se permite la cocción, preparación o envasado de alimentos en esta unidad. No se permite el autoservicio por parte de los clientes.

CLASE III – En estas unidades se puede cocinar, preparar y reunir artículos alimenticios. Sin embargo, en estas unidades no se permite la cocción de alimentos crudos provenientes de animales.

CLASE IV – Estas unidades pueden ofrecer un menú completo.

**INFORMACIÓN ADICIONAL IMPORTANTE
PARA LAS UNIDADES MÓVILES DE ALIMENTOS
(IMPORTANT ADDITIONAL MOBILE FOOD UNIT INFORMATION)**

- Debido a que el diseño de la unidad móvil de alimentos está relacionada con el menú que se sirve, el departamento local de Salud Ambiental debe aprobar cualquier cambio en el menú. La falta de aprobación de cualquier cambio en el menú puede resultar en la clausura de la unidad.
- Una unidad móvil de alimentos se puede conectar a los servicios de agua potable y alcantarillado siempre y cuando estén disponibles en el lugar de atención. Sin embargo, los tanques deberán permanecer en la unidad en todo momento.
- Una unidad móvil de alimentos no puede servir como comisariato para otra unidad móvil ni como base de operaciones para proveedores de banquetes.
- Se requiere que todas las personas que trabajen en la unidad móvil de alimentos o en la base de operaciones cuenten con su gafete para manejar alimentos. Para obtener información sobre cómo obtener la tarjeta de trabajador de alimentos, póngase en contacto con el departamento local de salud ambiental.
- El almacenamiento auxiliar se limitará a los artículos necesarios para la actividad de ese mismo día. No podrán realizarse actividades de autoservicio, ensamblaje o preparación de alimentos en los contenedores de almacenamiento auxiliar.
- El manejo de alimentos no empacados, lavado de platos y la producción de hielo están prohibidos en un almacén.
- Por último, si bien el presente documento contiene cierta información detallada con respecto a las reglas para la construcción y funcionamiento de las unidades móviles de alimentos, éste no incluye todos los requisitos para su unidad. Por favor, refiérase a las Reglas de sanidad de alimentos en:
www.healthoregon.org/foodsafety

**REQUISITOS Y LIMITACIONES GENERALES
PARA LAS UNIDADES MÓVILES DE ALIMENTOS
(MOBILE FOOD UNIT GENERAL REQUIREMENTS AND LIMITATIONS)**

Una unidad móvil de alimentos puede servir artículos del menú dentro de su tipo de clase o de una clase inferior. Por ejemplo, una unidad Clase III también puede vender los artículos permitidos para la Clases II y I. Por favor vea los requisitos completos en las reglas de sanidad de alimentos.

Requisitos	Clase I	Clase II	Clase III	Clase IV
Se requiere suministro de agua	No	Sí	Sí	Sí
Se requiere sistema para lavarse las manos	No	Sí –Mínimo cinco (5) galones ¹	Sí – Mínimo cinco (5) galones ¹	Sí – Mínimo cinco (5) galones ¹
Se requieren tinas para lavado de trastes	No	No ²	Sí ²	Sí –Mínimo treinta (30) galones
Se permite ensamblaje o preparación	No	No	Sí	Sí
Se permite cocinar	No	No	Sí ³	Sí
Se permite la operación de asadores	No	No	Sí – Recalentado de alimentos completamente cocidos ⁴	Sí
Se requiere sanitario	Sí	Sí	Sí	Sí
Ejemplos:	Sándwiches preempacados/Soda servida	Servicio de artículos de alimentos no empacados	Café Express ‘Hot Dogs’	Sin limitaciones al menú

¹ El sistema para lavarse las manos debe contar con plomería que proporcione circulación de agua caliente y fría.

² Debe proporcionar un mínimo de 30 galones de agua para el lavado de los platos o el doble de capacidad de los fregaderos de tres compartimientos, de ser necesario.

³ Sólo se pueden cocinar alimentos que no constituyan riesgos potenciales en estado crudo (arroz, pasta, etc.).

⁴ En las unidades de Clase III, los asadores deben estar integrados a la unidad y sólo se pueden usar para impartir sabor.

**HOJA DE TRABAJO PARA LA REVISIÓN DEL PLAN
DE UNIDADES MÓVILES DE ALIMENTOS
(MOBILE FOOD UNIT PLAN REVIEW WORKSHEET)**

Las unidades móviles de alimentos deben cumplir con los requisitos aplicables en las Reglas de Sanidad de Alimentos, OAR 333-150-0000 y 333-162-0020. Los números de sección enumerados a continuación se refieren al 333-150-0000 a menos que se especifique algo diferente. Dichas reglas se pueden obtener en: www.healthoregon.org/foodsafety

Por favor, conteste las preguntas de la presente hoja de trabajo que se apliquen a su unidad móvil de alimentos. Sea lo más claro y específico posible.

1. Enumere todos los artículos del menú (incluyendo los condimentos).

2. ¿Dónde se van a comprar los alimentos (3-201)?

3. Describa cómo y en dónde se van a cocinar y preparar los alimentos. ¿Se prepararán de antemano algunos de los alimentos (Capítulo 3)? De ser así, por favor explique.

4. Describa el proceso de enfriamiento rápido aplicado a los alimentos que necesitan enfriarse en la unidad (3-501.14 y 3-501.15) ¿Qué se hará con los alimentos sobrantes?

5. ¿Cómo se van a mantener en la unidad las temperaturas calientes y frías (3-501.16)?

6. ¿Dónde se ubica el comisariato o el almacén? Anote las horas y los días hábiles de la semana (aproximados) en los que va a usar su comisariato o almacén (OAR 333-162-0930 y 333-162-0940).

7. ¿Cuál será la fuente de agua potable que se va a usar en la unidad? Describa cómo se va a transportar agua a la unidad y cómo está construido el sistema de agua. ¿Cuál es el tamaño del tanque de almacenamiento de agua potable (Capítulos 5-1, 5-2, 5-3)?

8. ¿Cómo se va a retirar el agua residual de la unidad? Describa cómo se va a transportar el agua residual de la unidad al lugar aprobado para el desecho de aguas residuales (Capítulo 5-4). (El volumen del tanque de agua residual debe ser entre 10 y 15 por ciento mayor que el volumen del tanque de almacenamiento de agua potable.)

9. ¿Cuál será la fuente de suministro de energía eléctrica de esta unidad móvil de alimentos? Describa cómo se van a transportar los alimentos hacia y desde la unidad, y cómo se conservarán las temperaturas frías o calientes de los alimentos durante su tránsito (3-501.16).
10. ¿Qué tipo de sistema para lavado de manos se va a usar en la unidad (5-203.11 y 6-301)? (Deben proporcionarse un mínimo de cinco galones para el lavado de manos y clases II, III y IV de unidades móviles deben tener plomería de agua fría y caliente para el lavado de manos).
11. Describa cómo se van a lavar los platos y utensilios. Si se van a lavar platos y utensilios en la unidad, un mínimo de 30 galones de agua o el doble de capacidad del fregadero de tres compartimientos, lo que sea mayor, deben ser provistos para este propósito. (Capítulo 4).
12. Describa cómo se va a almacenar la basura y en dónde se va botar. ¿Qué métodos de control de insectos y roedores se van a usar en su unidad (telas metálicas, botes de basura con tapas herméticas, etc.) (6-202.15, 6-501.111)?

13. ¿Dónde se va a colocar el servicio sanitario (6-302, 6-402.11 y OAR 333-162-0020(4))?

14. Describa el tipo de protección o techado que tendrá su unidad (techos, toldos, sombrillas) (OAR 333-162-0680).

15. ¿Dónde y cómo se va a limpiar su unidad? Si planea trapear con agua la unidad, ¿dónde piensa desechar el agua del trapeador (5-203.13 y OAR 333-162-0930)?

HORARIO DE OPERACIÓN DE LA UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS (MOBILE FOOD UNIT OPERATING SCHEDULE)

- Tengo planeado operar en un solo lugar.

Dirección del sitio: _____

- Tengo planeado operar en múltiples lugares o por un recorrido.

Anote todos los lugares en los que planea operar. Si va a operar en una recorrido fijo o en múltiples lugares, indique las horas aproximadas y los días de la semana en que estará en cada lugar. De ser necesario, use y adjunte hojas adicionales.

Lugar de operación	Horas	Día de la semana o fecha específica

La ley le exige que informe usted a la autoridad local de Salud Pública sobre cualquier cambio en su recorrido o lugar de operación. Si se traslada a otro condado, debe usted primero notificar al nuevo condado antes de empezar a operar.