



**DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES
 ENVIRONMENTAL HEALTH PROGRAM**
 155 North First Avenue, MS 5, Suite 160
 Hillsboro, OR 97124
 Telephone: 503-846-8722 ♦ Fax: 503-846-3705
 www.co.washington.or.us/foodsafety



Public Health
 Prevent. Promote. Protect.

**UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS — INFORMACIÓN OPERACIONAL
 (Información sobre Ubicación y Preparación de Alimentos)**

Nombre del Negocio: _____

Nombre del Dueño: _____ Teléfono: _____

Dirección: _____
 (Calle) (Ciudad/estado/código postal)

Llenar toda la información sobre la ubicación y preparación de los alimentos que aplique a su unidad móvil de alimentos.

SECCION 1: UBICACION Información sobre su Método de Operar

Ubicación de funcionamiento: (marque todo lo que aplique)

- Un sitio solamente ruta evento

Información sobre el sitio: (marque todo lo que aplique)

- Se proveerán asientos Almacenamiento auxiliar Parrilla tipo barbacoa para asar (Clase IV solamente)

Nombre del proveedor(es) donde se compran los alimentos: _____

Nombre y dirección del lugar donde se almacenan/preparan/cocinan los alimentos: _____

Fuente de energía: (marque todo lo que aplique)

- Electricidad Propano
 Generador Otro: _____

¿De donde adquiere el agua limpia? _____

¿Cuáles son las dimensiones del tanque de agua limpia? Largo _____ Ancho _____ Alto _____

Describe las instalaciones para lavarse las manos: _____

¿Como es que el agua caliente para lavarse las manos u otras actividades se suministra a la unidad? _____

¿Como se llena el tanque de agua de la unidad?

- Manguera de uso alimentario Otra manera: _____

Desinfectante: Cloro Amonio cuaternario Otra manera: _____

¿A donde se lavarán los utensilios y quien los lavara? _____

Si se proporciona un lavabo de tres compartimientos, ¿Cuáles son las dimensiones de cada compartimiento?

¿A qué profundidad se llenara de agua cada compartimiento? _____

Nombre de la ubicación donde la basura se tirará: _____

Nombre de la ubicación donde las aguas residuales y el agua de mapeo se eliminará: _____

¿Cuáles son las dimensiones del tanque de aguas residuales? Largo _____ Ancho _____ Alto _____

¿Cómo se drenan las aguas residuales de los tanques de residuos?

- Manguera Servicio de bombear Otra manera: _____

Tipo de protección de sobrecarga:

- Unidad completamente cerrada y autónoma (como Clase IV) Interior
 Cubierta del techo Otra manera: _____

SECCIÓN 2: PREPARACION DE ALIMENTOS Información sobre su Método de Operar
(Requisitos de equipo se basan en los menús y las actividades de preparación de alimentos. Incluya una copia de su menú completo.)

Operación de servicio de alimentos en unidades móviles: (marque todas las que apliquen)

- Solamente venderá alimentos comercialmente preenvasados (por ejemplo, artículos envasados comercialmente como sándwiches, ensaladas individuales, papitas, etc.)
- Recalentar y servir (por ejemplo, sopa de lata)
- Mantener y servir comida fría (por ejemplo, ensaladas comerciales o carnes frías)
- Cocinar y servir (por ejemplo hamburguesas, papas fritas, pizza)
- Cocinar, mantener caliente y servir (por ejemplo comidas que se mantienen en una mesa de vapor)
- Calentar, enfriar y recalentar (ejemplo bebidas de café expreso) — Llene la forma llamada “Enfriamiento y Recalentamiento de Comidas”
- Cocinar, enfriar, recalentar, mantener caliente y servir (por ejemplo frijoles, arroz) — Llene la forma llamada “Enfriamiento y Recalentamiento de Comidas”
- Condimentos para autoservicio (*por ejemplo*, ketchup, salsas)
- “Barbecue” (Parrillada tipo barbacoa al aire libre)
- Servicio de carnes crudas o parcialmente cocinadas (por ejemplo, salmón ahumado, ceviche, ostras crudas, sushi sashimi o “steak tartare”
- “Shellfish” (Mariscos moluscos como almejas, ostras, mejillones)
- Comida potencialmente peligrosa controlada con tiempo (por ejemplo, arroz de sushi, pizza por pedazo)
- Almacenamiento de alimentos
- Uso de hielo

Preparación avanzada de comidas: (marque todo lo que sea aplicable)

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Cocinar | <input type="checkbox"/> Recalentar | <input type="checkbox"/> Lavar comidas |
| <input type="checkbox"/> Enfriar | <input type="checkbox"/> Descongelación | <input type="checkbox"/> Hacer hielo |
| <input type="checkbox"/> Preparación de vegetales crudos | <input type="checkbox"/> Rebanar | <input type="checkbox"/> Congelar |
| <input type="checkbox"/> Otro: _____ | | |

¿A dónde sucederá la preparación de la comida en avanzado y quien la hará? _____