



### Yakima Health District

1210 Ahtanum Ridge Drive  
Union Gap, Washington 98903  
Phone (509) 575-4040  
Fax (509) 575-7894  
<http://www.yakimahealthdistrict.org>

For Office Use:
Case # _____
Date _____ Initial _____
Hazard Level _____

## MOBILE FOOD SERVICE UNIT PLAN REVIEW PACKET PAQUETE DE REVISIÓN PLAN DE UNIDAD MÓVIL

New mobile food service units must submit this packet and accompanying documents to the Yakima Health District (YHD). Please allow 7 – 10 business days to review all documents prior to opening, building, etc. to ensure plans are adequate, or allow for modifications that may be required. When ready for opening, call the YHD to schedule a pre-opening inspection for at least 7 days prior to opening date. Please allow 7-10 business days for inspection to be scheduled. **Do not open without YHD approval.**

Las nuevas unidades móviles de servicio de alimentos deben enviar este paquete y los documentos que lo acompañan al Distrito de Salud de Yakima. Por favor entregue todo sus papeles por lo menos 7 – 10 días hábiles de abrir, construir, etc. para que el Distrito de Salud tenga tiempo para revisar los planos y Usted tenga tiempo para modificarlos si se le pide. Cuando este listo para abrir, llame al Distrito de Salud para una inspección al menos 7 días antes de la apertura. **No debe abrir sin el permiso del Distrito de Salud de Yakima.**

Mobile Unit Name (Nombre de unidad móvil): \_\_\_\_\_

Owner (Nombre del dueño): \_\_\_\_\_ Phone (Tel): \_\_\_\_\_

Full Mailing Address (Dirección Postal): \_\_\_\_\_

Owner Email (for YHD notices) Correo electrónico (para avisos YHD): \_\_\_\_\_

Mobile Unit License Plate (state and number) (Placas de la camion (estado y numero)) \_\_\_\_\_

**All mobile food units need to use a separate commissary facility for food preparation, storage, and cleaning.**

Commissary Name (Nombre del comisario): \_\_\_\_\_

Commissary Address (Dirección del comisario): \_\_\_\_\_ City (Ciudad): \_\_\_\_\_

### Please enclose the following documents (Incluya por favor los documentos siguientes):

- Food and Beverage Establishment License Application** Solicitud de licencia de alimentos y bebidas
- Proposed Menu and Food Flow** Menú propuesto y flujo de alimentos
- Floor Plan of Mobile Unit** Un plano del piso de unidad móvil
- Floor Plan of Commissary Kitchen (if applicable)** Plano de Planta de Cocina de Comisario (si se aplica)
- Itinerary Schedule information** Información del programa de itinerarios
- Equipment Specification List** Una programa de los equipos
- Commissary Agreement** Acuerdo de comisario
- Vomit Clean-Up Policy Description** Descripción de la política de limpieza de vómitos
- Sick Food Worker Policy Description** Las descripciones de la política con respecto a los trabajadores enfermos
- Photos of Mobile Unit Interior & Exterior** Fotos de la Unidad Móvil Interior y Exterior

## FOOD PREPARATION, STORAGE, AND SERVICE REVIEW:

### Revisión de la Preparación de Alimento:

**\*NOTE: Potentially Hazardous Food (PHF)** refers to FOOD that requires time/temperature control for safety to limit pathogenic microorganism growth or toxin formation. *Example: raw meat, cut leafy greens, cut tomato, cut melon, milk.*  
 Alimentos potencialmente peligrosos se refiere a alimentos que requieren control de tiempo/ temperatura para la seguridad para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. *Ejemplo: carne cruda, verduras de hoja cortada, tomate cortado, melón cortado, leche.* (WAC 246-215-01115-88).

Please answer the following by marking Yes/No or fill in the blank. Por favor, responda lo siguiente marcando Sí/No o rellene el espacio en blanco.	Yes/Si	No
<b>1. Are any food items served partially cooked or raw?</b> ¿Sirve alimentos que son crudos, poco-cocidos o cocido al ordene?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>2. If yes, do you have a consumer advisory linked to each food item posted?</b> Si tiene, ¿tiene un aviso al consumidor vinculado a cada alimento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>3. Where are all food supplies (meats, baked goods, etc.) going to come from?</b> ¿De que fuentes son los alimentos usaran?		
<b>4. Will raw meats, poultry and seafood be stored in the same refrigerators and freezers with cooked/ready-to-eat foods?</b> ¿Almacenara las carnes crudas, aves y mariscos en los mismos hieleras y congeladores con alimentos cocidos/listo-para-comer?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>5. If yes, will species be separated to prevent cross-contamination?</b> En caso afirmativo, ¿se separarán las especies para evitar la contaminación cruzada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>6. Will food product thermometers be used to measure final cooking/reheating temperatures of PHF's?</b> ¿Usara termómetros de alimento para chequear las temperaturas de cocinar o recalentar de los Alimentos Potencialmente Peligrosos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>7. Will disposable gloves and/or utensils and/or food grade paper be used to prevent handling of ready-to-eat foods?</b> ¿Usara guantes o toallitas para prevenir contacto a los Alimentos Potencialmente Peligrosos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>8. Are all toxics for use on the premise or for retail sale stored away from food preparation and storage areas?</b> ¿Almacenan separados los químicos tóxicos de los alimentos y lugares de preparar y almacenar alimentos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>9. Will there be any overnight cooking or cooking for extended unobservable time periods?</b> ¿Cocinará los alimentos durante la noche o cuando no hay empleados en el edificio?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>10. Will any PHF's be hot held at 135°F or higher during food service?</b> ¿Se mantendrán los alimentos potencialmente peligrosos a 135°F o más durante el servicio de alimentos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>11. Will any PHF's be cold held at 41°F or lower during food service?</b> ¿Los alimentos potencialmente peligrosos se mantendrán fríos a los 41°F años o menos durante el servicio de alimentos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>12. Will any PHF's be cooked then cooled in the establishment to serve at another time?</b> ¿Se cocinarán alimentos potencialmente peligrosos y luego se enfriarán en el establecimiento para servir en otro momento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<u>NOTE: No cooling is allowed on board the mobile unit. No se permite la refrigeración en la unidad móvil.</u>		

**13. If yes, list all the foods that will be cooled to 41°F within 6 hours (140°F to 70°F in 2 hours and 70°F to 41°F in 4 hours):** En caso afirmativo, enumere todos los alimentos que se enfriarán a 41°F en un plazo de 6 horas (140°F a 70°F en 2 horas y 70°F a 41°F en 4 horas):

<b>MOBILE UNIT REVIEW</b> Revisión de la unidad móvil	<b>Yes/Si</b>	<b>No</b>
<b>14. Has the Washington State Department of Labor &amp; Industries inspected and approved the unit?</b> ¿Tiene el permiso del Departamento de labor & Industrias para usar la unidad?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>15. Will restroom facilities be provided for mobile unit employees within 500 feet of this mobile unit at ALL times the mobile unit is in operation?</b> ¿Se proporcionarán instalaciones de baño para los empleados de la unidad móvil a menos de 500 pies de esta unidad móvil en TODAS las veces que la unidad móvil está en funcionamiento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>16. Do you have a dedicated handwash sink on the mobile unit? (This sink may only be used for handwashing)</b> ¿Tiene un fregadero de lavado de manos dedicado en la unidad móvil? (Este fregadero solo se puede utilizar para lavarse las manos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>17. Do you have a 3-compartment sink on the mobile unit?</b> ¿Tiene un fregadero de 3 compartimientos en la unidad móvil?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>18. Do you have a food preparation sink on the mobile unit? (This sink may only be used for food preparation)</b> ¿Tiene un fregadero de preparación de alimentos en la unidad móvil? (Este fregadero solo se puede utilizar para preparación de alimentos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>19. Will dishes be washed on the mobile unit?</b> ¿Se lavarán los platos en la unidad móvil?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>20. Where will you get your water?</b> ¿Dónde conseguirás tu agua? <input type="checkbox"/> Commissary (El Comisario) <input type="checkbox"/> Other (Otra): _____		
<b>21. How many gallons does the fresh water tank hold?</b> ¿Cuántos galones contiene el tanque de agua dulce?	_____ gallons (galones)	
<b>22. How will you dispose of your used water and sewage?</b> ¿Cómo va a deshacerse de su agua y aguas residuales usadas? <input type="checkbox"/> Commissary (El Comisario) <input type="checkbox"/> Other (Otra): _____		
<b>23. How big is the gray water tank? (must be at least 15% larger than fresh tank)</b> ¿Qué tan grande es el tanque de agua gris? (debe ser al menos un 15% más grande que el tanque nuevo)	_____ gallons (galones)	
<b>24. What is your power source?</b> ¿Cuál es su fuente de energía? <input type="checkbox"/> Electric (Eléctrico) <input type="checkbox"/> Generator (Generador) <input type="checkbox"/> Propane (Propano)		
<b>25. How will garbage be disposed?</b> ¿Adónde tira la basura?		





## MENU AND FOOD FLOW

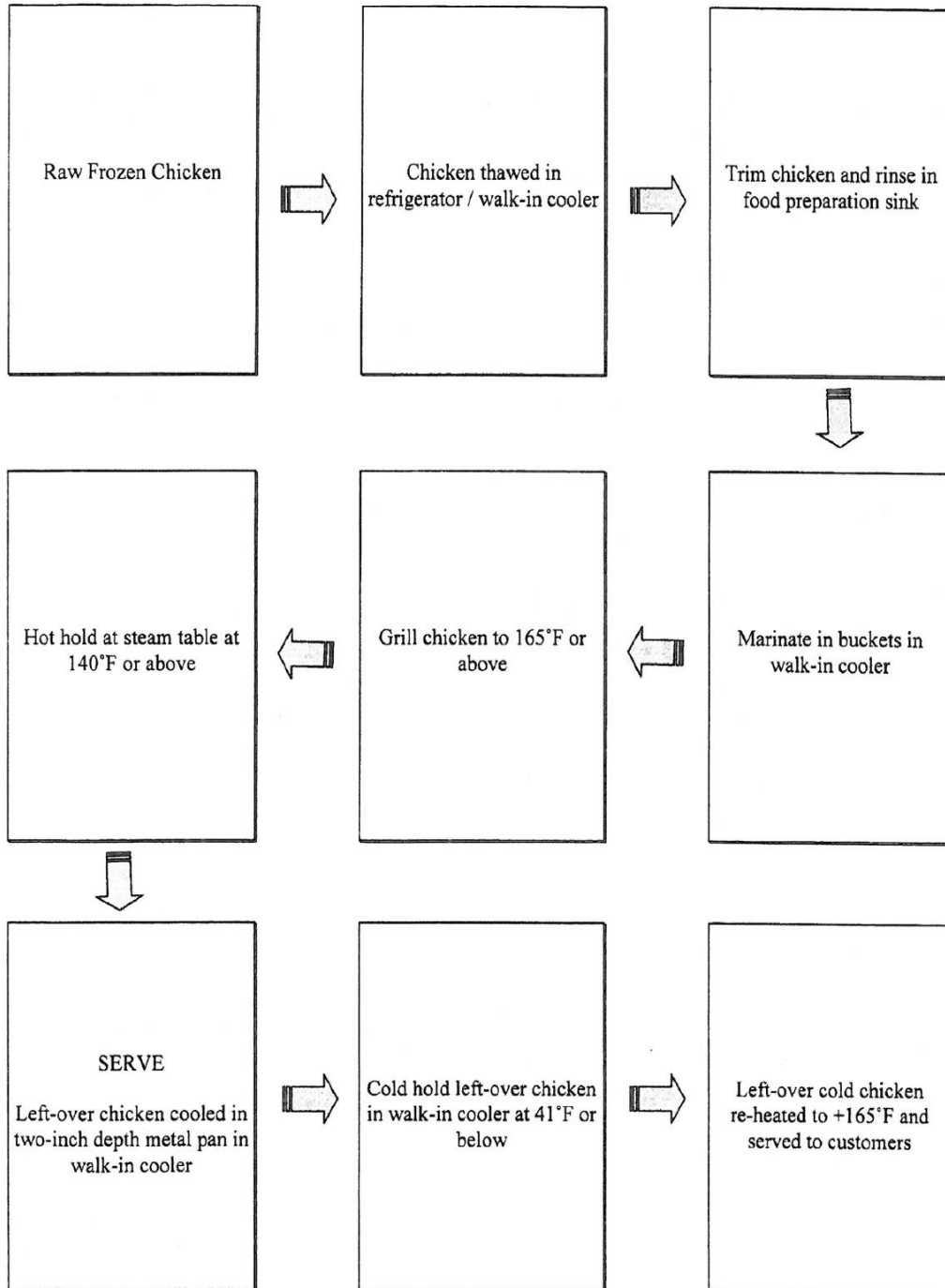
**Provide a copy the food establishment's menu including any food or beverage items being served.**

Proporcione una copia del menú del establecimiento de alimentos, que incluye los alimentos o bebidas que se sirven.

**Provide a food flow diagram for the general food items being prepared/cooked and served (i.e. burger, salad, grilled meat). You do not need to supply a food flow for every variation of the same food type.**

Proporcione un diagrama de flujo de alimentos para los alimentos generales que se preparan/cocinan y se sirven (es decir, hamburguesa, ensalada, carne a la parrilla). No es necesario suministrar un flujo de alimentos para cada variación del mismo tipo de alimento.

**See example below:** Vea el ejemplo:





**Yakima Health District**

1210 Ahtanum Ridge Drive  
Union Gap, Washington 98903  
Phone (509) 575-4040  
Fax (509) 575-7894

<http://www.yakimahealthdistrict.org>

For Office Use: New Establishment Case # <hr/> Commissary Case # <hr/>
---

**COMMISSARY AGREEMENT AND USAGE**  
ACUERDO Y USO DEL COMISARIO

**A commissary is an approved food establishment where food is stored, prepared, portioned, or packaged for service elsewhere. It is also used for servicing, cleaning, sanitizing, supplying, and maintaining equipment and mobile units.** Un comisario es un establecimiento alimentario aprobado donde los alimentos se almacenan, preparan, se porcionan o se empaquetan para su servicio en otro lugar. También se utiliza para el mantenimiento, limpieza, desinfección, suministro y mantenimiento de equipos y unidades móviles.

**This form should be completed by the owner (or manager) of the approved commissary where these food facility operations will occur for the business applying for a permit. No other facility may be used by this business for these operations without the written approval of Yakima County Environmental Health Services.** Este formulario debe ser completado por el propietario (o gerente) del comisario aprobado donde estas operaciones de instalaciones de alimentos se llevarán a cabo para la empresa que solicita un permiso. Ninguna otra instalación puede ser utilizada por este negocio para estas operaciones sin la aprobación por escrito de los Servicios de Salud Ambiental del Condado de Yakima.

**Name of establishment to use commissary:** \_\_\_\_\_  
Nombre del establecimiento para utilizar el comisario

**Name of approved commissary:** \_\_\_\_\_  
Nombre del comisario

**Full commissary address:** \_\_\_\_\_  
Dirección del comisario

**Commissary Owner:** \_\_\_\_\_ **Telephone** (\_\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_  
Dueño de comisario

**List all equipment used by mobile establishment at commissary (i.e. sinks, fridges, storage areas, kitchen equipment):**  
Enumerar todos los equipos utilizados por el establecimiento móvil en el comisario (*fregaderos, refrigeradores, áreas de almacenamiento, equipos de cocina*)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**List all tasks done at commissary (i.e. produce rinsing, dish washing, and food storage):**  
Enumere todas las tareas realizadas en el comisario (*producir enjuadereo, lavado de platos y almacenamiento de alimentos*)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Is a restroom provided for employees at the commissary?**  Yes/Si  No

¿Se proporciona un baño para los empleados del comisario?

**If so, does the hand sink come equipped with hot running water, soap and paper towels?**  Yes  No

Si es así, ¿el fregadero de manos viene equipado con agua corriente caliente, jabón y toallas de papel?

**I understand that the commissary I am providing will be used for:** *(check all that apply)*

Entiendo que el comisario que estoy proporcionando se utilizará para: *(marque todo lo que corresponda)*

- Cooking foods** Cocinar alimentos,
- Cooling foods** Enfriar los alimentos
- Cutting and assembling foods** Cortar y ensamblar alimentos
- Soaking and/or rinsing foods** Remojar y/o envolver alimentos
- Washing of utensils and equipment (warewashing)** Lavado de utensilios y equipos
- Storage of food in refrigeration/freezers (in designated and labeled area)** Almacenamiento de alimentos en refrigeración/congeladores (en área designada y etiquetada)
- Storage of dry and paper goods (in designated and labeled area)** Almacenamiento de mercancías secas y de papel (en el área designada y etiquetada)
- Filling and/or emptying of mobile food unit water tanks** Llenado y/o vaciado de tanques de agua de la unidad de alimentos móviles
- Overnight storage of mobile food unit vehicles** Almacenamiento nocturno de vehículos de unidades de móviles
- Cleaning of mobile food unit vehicles** Limpieza de la unidad móvil

**The hours I allow the commissary to be used are:** Las horas que permito el uso del comisario son:

*(Include hours of the day, days of the week and months of the year)* (Incluya las horas del día, los días de la semana y los meses del año)

**I understand that the Yakima Health District has the right to inspect the commissary kitchen at any time during operations.**

Entiendo que el Yakima Health District tiene el derecho de inspeccionar la cocina del comisario en cualquier momento durante las operaciones.

**This agreement begins on** (Este acuerdo comienza en): \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_.

**I will inform the Yakima Health District in writing immediately should this agreement be terminated.**

Informaré a la Yakima Health District por escrito inmediatamente en caso de que se rescinda este acuerdo.

### OWNER AGREEMENT AND SIGNATURE

#### ACUERDO DE DUEÑO Y FIRMA

**As the owner of the above approved commissary, I have given my permission for this new business to use my facility for the operations indicated and know that I am ultimately responsible for the maintenance and sanitation of this food facility.** Como dueño de comisario de alimentos aprobado anteriormente, he dado mi permiso para que este nuevo negocio use mi instalación para las operaciones indicadas y sé que soy responsable en última instancia del mantenimiento y saneamiento de esta instalación de alimentos.

**Owner of Commissary: (please print):** \_\_\_\_\_

Dueño de comisario: (por favor imprima):

**Signature of Commissary Owner:** \_\_\_\_\_ Date/Fecha \_\_\_\_\_

Firma de dueño de comisario:



**If this business is sold to a new owner, seller must notify the Yakima Health District to avoid future liability under this license agreement. The license will be issued to the above named business, location, owner and is by law NON TRANSFERABLE. All PERSONS or entities operating under this license are subject to all requirements imposed on this license agreement, including any delinquencies from past operation. Prior to sale of this business, the new owner must contact the Yakima Health District and abide by all reissuing and renewing requirements set forth by the Yakima Health District.**

La licencia será emitida con el nombre del negocio, domicilio, y nombre del dueño mencionados en esta solicitud y por ley NO ES TRANSFERIBLE. Si este negocio se vende, el vendedor necesita notificar al Distrito de Salud de Yakima para evitar cualquier responsabilidad con relación a esta licencia. Todas las personas o entidades bajo esta licencia estarán sujetas a todos los requisitos de esta licencia. El comprador necesita ponerse en contacto con el Distrito de Salud de Yakima antes de comprar y enterarse de todos los requisitos se le van a pedir antes de otorgarle una nueva licencia. Estos requisitos pueden incluir CORREGIR deficiencias en las instalaciones existentes.

**Approval of these plans and specifications by the Yakima Health District does not indicate compliance with any other code, law or regulation that may be required--federal, state, or local. It further does not constitute endorsement or acceptance of the completed establishment (structure or equipment). A Pre-Opening Inspection of the establishment with equipment in place & operational will be necessary to determine if it complies with the local and state laws governing food service establishments.**

La aprobación de estos planos y especificaciones por el Distrito de Salud de Yakima no indican cumplimiento con otros códigos, leyes o regulaciones que el gobierno federal, estatal o local pudiera requerir. Tampoco constituye una garantía o aprobación del establecimiento ya terminado (estructura o equipo). Antes de abrir el establecimiento será necesario hacer una inspección del establecimiento con el equipo funcionado y en su lugar para determinar si cumple con todas las leyes locales y estatales que gobiernan los establecimientos que sirven alimentos.

**PLEASE NOTIFY THE YAKIMA HEALTH DISTRICT IMMEDIATELY  
IF ANY OF THE ABOVE CONDITIONS CHANGE.  
(SI CUALQUIERA DE LAS CONDICIONES ARRIBA MENCIONADAS CAMBIAN  
POR FAVOR NOTIFIQUE AL DISTRITO DE SALUD DE YAKIMA INMEDIATAMENTE.)**

STATEMENT: I hereby make application with the Yakima Health District and agree to comply with all laws, ordinances, and amendments thereto, now in effect or which may be adopted by the District Board of Health of the Yakima Health District and the Washington State Board of Health pertaining to public food establishments during the effective period of this license, WAC 246-215. The above information, supplied by me, is true to the best of my knowledge.

DECLARACION Por este medio solicito con el Distrito de Salud de Yakima y prometo cumplir con todas las leyes, ordenes, y enmiendas ahora en efecto o que puedan ser adoptas por el "District Board of Health" del Distrito de Salud de Yakima y el "Washington State Board of Health", en relación con los establecimientos que sirven alimentos al público, durante el periodo activo de esta licencia, WAC 246-215. La información que yo escribí arriba es verdad, hasta donde yo sé.

Signature (Firma) \_\_\_\_\_

Owner(s) or responsible representative(s)  
(Dueño(a)(s) o representante(s) responsable(s))

Date \_\_\_\_\_  
(Fecha)