



Office Use			
Case # _____	Date _____	Initial _____	
Amt _____	Check # _____	Code _____	Receipt # _____
<input type="checkbox"/> Status Updated			

NUEVA UNIDAD MÓVIL DE COMIDA – PAQUETE DE REVISIÓN DE PLANES

Las nuevas unidades móviles de alimentos deben someter este paquete y los documentos adjuntos al Distrito de Salud de Yakima (YHD). Entregue su solicitud al menos **30 días** antes de abrir, construir, etc. para asegurarse de que los planes sean adecuados o para permitir las modificaciones que puedan ser necesarias.

Cuando esté listo para abrir, llame al servicio de asistencia de YHD para programar una inspección previa al menos **7 días antes de la fecha de apertura**. Espere de 7 a 10 días para que se programe la inspección.

Operar sin la aprobación del Distrito de Salud de Yakima puede resultar en la revocación del permiso.

Información del solicitante:

Información del propietario (si es diferente):

Nombre del solicitante:	Nombre del propietario:
Dirección postal:	Dirección postal:
Ciudad, Estado, Código Postal:	Ciudad, Estado, Código Postal:
Teléfono:	Teléfono:
Correo electrónico:	Correo electrónico:

INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

Nombre del negocio:	Nombre anterior (si corresponde):	
Identificación Unificada de Negocios (UBI):		
Número de teléfono:	Correo electrónico:	
Número de placa:	VIN:	Número de etiqueta L&I:
Idioma(s) principal(es) hablada(s) en el establecimiento:		
Fecha de apertura propuesta:		

Adjunte los siguientes documentos:

- ☐ Solicitud de Licencia de Alimentos y Bebidas
- ☐ Formulario de Acuerdo de Comisaría o Solicitud de Exención de Comisaría
- ☐ Formulario de Acuerdo de Área de Servicio (si corresponde)
- ☐ Itinerario
- ☐ Menú propuesto
- ☐ Proceso de preparación para cada platillo distinto del menú
- ☐ Plano de la unidad móvil
- ☐ Fotos de la unidad móvil (interior, exterior y etiqueta L&I)
- ☐ Plano de la cocina de la comisaría
- ☐ Lista de especificaciones del equipo
- ☐ Procedimiento de limpieza de vómitos y diarrea
- ☐ Política para trabajadores enfermos
- ☐ Copias del Certificado de Gerente de Protección de Alimentos (si corresponde) y la Tarjeta de Trabajador de Alimentos

PREPARACIÓN, ALMACENAMIENTO Y SERVICIO DE ALIMENTOS

Nota: El control de tiempo/temperatura para alimentos de seguridad (TCS) se refiere a los alimentos que deben mantenerse bajo control de tiempo o temperatura para evitar el deterioro, el crecimiento de microorganismos o la formación de toxinas. WAC 246-215-01115(127)

Responda a las siguientes preguntas marcando Sí/No o llenando el espacio en blanco.	Sí	No
1. ¿El Departamento de Trabajo e Industrias del Estado de Washington ha inspeccionado y aprobado la unidad?		
2. ¿La autoridad local de bomberos ha inspeccionado y aprobado la unidad?		
3. ¿Cuántas comidas se servirán cada día?		
Lunes: _____ Martes: _____ Miércoles: _____ Jueves: _____ Viernes: _____ Sábado: _____ Domingo: _____		
4. ¿Dónde se estacionará la unidad durante la noche? _____		
5. ¿Cuántos empleados trabajarán a bordo de la unidad? _____		
6. ¿Algún elemento del menú contiene producto de animal crudos o poco cocidos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6a. Si sirve productos de animal crudos o poco cocidos, ¿se incluye un aviso al consumidor en el menú y está vinculado a cada artículo?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. ¿Dónde se obtendrán los suministros de alimentos? Listar todos los proveedores:		
8. ¿Las carnes, aves y/o mariscos crudos se mantendrán refrigerados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8a. ¿Si sirve carnes, aves, y/o mariscos, se separarán los productos para evitar la contaminación cruzada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. ¿Cada refrigerador tiene un termómetro?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. ¿Cada vitrina caliente tiene un termómetro?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. ¿Se utilizará un termómetro para medir las temperaturas de mantenimiento, cocción y recalentamiento de alimentos que requieren control de temperatura?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11a. ¿Qué tipo de termómetro utilizará?		
12. ¿Se usarán guantes desechables, utensilios y/o papel apto para alimentos para evitar el contacto directo de las manos con alimentos listos para comer?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. ¿Algún alimento TCS se mantendrá caliente a 135 ° F o más durante el servicio de alimentos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

14. ¿Los alimentos TCS se mantendrán en frío a 41 °F o menos durante el servicio de alimentos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. ¿Se cocinarán alimentos TCS en el establecimiento y luego se enfriarán? <i>Nota: Los alimentos deben enfriarse en la cocina autorizada. No está permitido enfriar alimentos dentro de la unidad móvil.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15a. Si va a enfriar alimentos, haga una lista de todos los alimentos que se cocinarán y luego se enfriarán:		
16. ¿Todos los productos tóxicos y químicos se almacenan lejos de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17. ¿Todos los pesticidas (insecticidas, rodenticidas) están aprobados para uso en el servicio de alimentos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18. ¿Se lavarán frutas y verduras adentro de la unidad móvil?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19. ¿Cuántos fregaderos de preparación de alimentos hay disponibles en la unidad móvil?		
20. ¿Se lavarán platos adentro de la unidad móvil?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21. ¿Hay un fregadero de lavado de 3 compartimentos disponible en la unidad móvil?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22. ¿Cuántos lavamanos hay disponibles en la unidad móvil?		
23. ¿Habrá asientos disponibles para los clientes? (mesas, bancos, etc)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23a. Si habrá asientos disponibles para los clientes, ¿habrá baños disponibles a menos de 200 pies para uso de los clientes?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23b. ¿Habrá baños disponibles (a menos de 500 pies de la unidad móvil) para los empleados en todo momento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23c. ¿Dónde se ubicarán los baños?		
24. ¿Cuántos galones de agua contiene el tanque de agua limpia?		
25. ¿Dónde se llenará el tanque de agua limpia?		
26. ¿Cuántos galones de agua contiene el tanque de agua residuales sucias? <i>Nota: El tanque de aguas grises debe ser al menos un 15% más grande que el tanque de agua dulce</i>		
27. ¿Dónde se vaciará el tanque de aguas residuales? _____		
28. ¿Cuál es la fuente de energía de la unidad móvil durante el funcionamiento? <input type="checkbox"/> Propano o gas <input type="checkbox"/> Conexión eléctrica <input type="checkbox"/> Generador- tipo: _____ <input type="checkbox"/> Otro: _____		
29. ¿Cómo se recogerá y eliminará la basura?		
30. ¿Cómo se llama el proveedor del servicio de basura?		

NOTA: si no se disponen de especificaciones de plomería, una lista de materiales, un plano de piso o una lista de especificaciones de equipos en el archivo de la comisaría, también serán necesarias.

ESPECIFICACIONES DE PLOMERÍA

En la siguiente tabla, marque el tipo de prevención de reflujo utilizado para cada equipo:

	ESPACIO O FRENO DE AIRE	VÁLVULA DE RETENCIÓN DOBLE	OTROS (ESPECIFICAR)
FREGADERO DE 3 COMPARTIMENTOS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
FREGADERO PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CONTENEDOR DE ALMACENAMIENTO DE HIELO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
DISPENSADOR DE BEBIDAS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
OTRO:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
OTRO:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

LISTA DE MATERIALES

Indique qué materiales se utilizarán en cada una de las siguientes áreas
(FRP, hormigón sellado, acero inoxidable, baldosas de cantera, molduras de plástico de 4", etc.)

PISO	PAREDES	TECHO	MOSTRADORES Y REPISAS

ESPECIFICACIONES DEL PLANO DE PISO

Adjunte un plano a escala (tamaño mínimo: 8.5x11) que incluya cada uno de los siguientes:

- **Todo el equipo de comida.** Cada pieza de equipo debe estar claramente etiquetada en el plano con su nombre común o con un número correspondiente a la lista de equipos adjunta. (por ejemplo, frigorífico, mesa de vapor, estuche caliente, horno, freidora, etc.)
- **Cada fregadero:**
 - Fregadero para lavar manos
 - Fregaderos de 3 compartimentos
 - Fregadero de preparación de alimentos
- **Prevención de reflujo total**
- **Puertas y ventanas**
- **Depósitos de agua**
- **Fuentes de energía**

LISTA DE ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO

Haga una lista de todo el equipo de servicio de alimentos, incluidos los números de marca y modelo. Los ejemplos incluyen, entre otros, refrigeradores, fregaderos, estufas, hornos, mesas de vapor, licuadoras, máquinas de hielo y electrodomésticos que se colocan sobre el mostrador.

☐ Compruebe aquí si la lista de equipos se adjunta por separado.

Los números de identificación del equipo deben corresponder a la ubicación marcada en el plano de planta. Todos los equipos deben ser de grado comercial (certificados por ANSI/NSF o aprobados por YHD).

Ejemplo:

Número de identificación	Tipo de equipo	Marca	Número de modelo
1	Cuarto de refrigeración 8x8	APOGEO	R-789WI
2	Fregadero de 3 compartimentos con escurridor	APOGEO	S-3CWD

Complete la lista a continuación:

Número de identificación	Tipo de equipo	Marca	Número de modelo

MENÚ Y PREPARACIÓN DE COMIDA

- ☐ Adjunte una copia del menú del establecimiento de alimentos, incluidos todos los alimentos y bebidas que se servirán. Incluya cualquier oferta especial por tiempo limitado o de temporada.
- ☐ Para cada platillo distinto del menú, adjunte el proceso de preparación de los alimentos.
 - No se requiere incluir un proceso de preparación de alimentos para variaciones del mismo platillo (por ejemplo, no necesita uno para burrito de pollo otro para burrito de res), pero se deben incluir las temperaturas de cocción para cada tipo de carne que se servirá

¿Qué procesos deben incluirse?

- | | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| • <i>Recibir</i> | • <i>Recalentamiento</i> |
| • <i>Almacenamiento</i> | • <i>Retención (caliente o fría)</i> |
| • <i>Preparando</i> | • <i>Ensamblaje</i> |
| • <i>Cocción</i> | • <i>Porción</i> |
| • <i>Enfriamiento</i> | • <i>Descartar</i> |

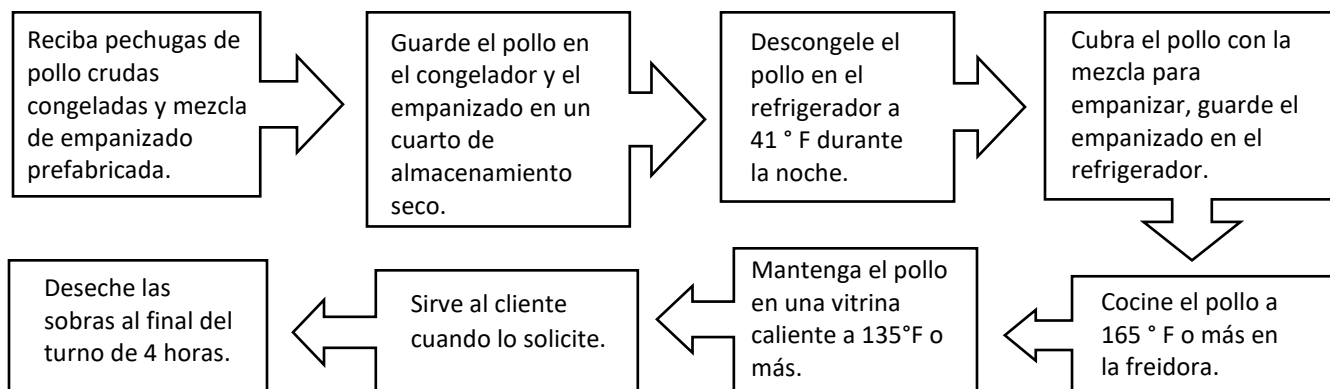
Temperaturas que debe conocer:

- *Recibir huevos a 45°F*
- *Recibir otros alimentos a 41°F*
- *Almacenamiento en frío/mantenimiento: 41 °F o menos*
- *Mantenimiento en caliente: 135 °F o más*
- *Recalentamiento: 165 °F o más*
- *Cocción:*
 - *165°F: Aves de corral*
 - *158°F: Carnes molidas, salchichas*
 - *145°F: Huevos, Mariscos, Carnes (res, cerdo)*
 - *135°F: Todos los demás alimentos (verduras, granos, arroz)*

Ejemplo: Arroz frito – camarones o cerdo

1. Recibe carne de cerdo molida cruda y camarones crudos (41°F o menos), huevos crudos (45°F o menos), arroz crudo, verduras congeladas y cebollas.
2. Guarde las verduras en el congelador; arroz y cebollas en almacenamiento seco; Carne de cerdo, camarones y huevos en un refrigerador.
3. Cocine el arroz en una olla arrocera.
4. Enfríe el arroz en charolas de 2 pulgadas de menos hasta el día siguiente.
5. Prepare los camarones cortando las cabezas y las venas, luego guárdelos en el refrigerador. Pique la Cebolla.
6. Cocine la cebolla, las verduras congeladas, los huevos y la carne de cerdo / camarones a 165 ° F o más.
7. Mantenga la comida caliente en la mesa de vapor a más de 135 °F durante 6 horas.
8. Servir al cliente cuando lo solicite.
9. Deseche los sobrantes al final de la noche.

Ejemplo: Pollo frito



RECONOCIMIENTO DE LAS CONDICIONES DEL PERMISO

La aprobación de estos planes y especificaciones por parte del Distrito de Salud de Yakima no indica el cumplimiento de ningún otro código, ley o reglamento que pueda ser necesario, federal, estatal o local.

Una vez aprobado, se otorgará un permiso de servicio de alimentos para el negocio, la ubicación y el propietario nombrados. **Por ley, este permiso es INTRANSFERIBLE.** Antes de la venta o transferencia de este negocio, el **vendedor** debe notificar al Distrito de Salud de Yakima para evitar futuras responsabilidades bajo este acuerdo de licencia. El **nuevo propietario** debe comunicarse con el Distrito de Salud de Yakima para solicitar un permiso en su nombre y cumplir con todos los requisitos de otorgación y renovación establecidos por el Distrito.

La aprobación de estos planes no constituye un respaldo o aceptación del establecimiento terminado (estructura o equipo). Se requiere una inspección previa a la apertura del establecimiento con el equipo en su lugar y las operaciones para determinar el cumplimiento de las leyes, regulaciones y políticas aplicables que rigen los establecimientos de servicio de alimentos en el condado de Yakima.

Todas las personas o entidades que operen bajo esta licencia están sujetas a todos los requisitos establecidos en este acuerdo de licencia, incluyendo cualquier incumplimiento proveniente de operaciones anteriores.

**SI ALGUNA DE LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA EN ESTA SOLICITUD CAMBIA,
COMUNÍQUESE CON EL DISTRITO DE SALUD DE YAKIMA DE INMEDIATO.**

Firma

Al firmar, presento mi solicitud ante el Distrito de Salud de Yakima y acepto cumplir con todas las leyes, regulaciones, ordenanzas, políticas y sus enmiendas, actualmente vigentes o que puedan ser adoptadas en el futuro por la Junta de Salud del Distrito de Salud de Yakima o la Junta de Salud del Estado de Washington. Entiendo que la emisión y retención de cualquier permiso depende de cumplir de manera satisfactoria con los requisitos del Distrito de Salud de Yakima y con la norma WAC 246-215. Confirmando que toda la información que proporciono es verdadera según mi conocimiento.

Firma del solicitante:

Fecha: