

## PAQUETE DE REVISIÓN DEL PLAN DE UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS

Llene los documentos adjuntos y envíelos con la correspondiente tarifa de revisión del plan requerida, al Departamento de Salud Ambiental local. **Se debe obtener la aprobación del Departamento de Salud Ambiental local antes de la construcción u operación de su unidad.** Incluya la siguiente información con su envío de revisión del plan:

- A. Solicitud de revisión del plan de operaciones de la unidad móvil de alimentos.
- B. Formulario de solicitud de licencia para unidad móvil de alimentos.
- C. Menú: adjunte un menú completo: Un menú impreso o una lista de todos los alimentos que servirá
- D. Planos de la unidad/Ubicación de los equipos.
  - Planos completos de la unidad dibujados a escala, incluidos: planos de la unidad, ubicación de los equipos y accesorios de plomería.
  - Fregadero para lavarse las manos.
  - Fregadero de tres compartimentos con rejillas de drenaje; incluya las dimensiones (Largo x Ancho x Profundidad) del interior del fregadero.
  - Desagüe indirecto y sifón para fregadero de tres compartimentos
  - Fregadero de preparación de alimentos (si corresponde)
  - Bomba de agua y calentador de agua.
  - Todo el equipo de la unidad, incluidos, pero no limitados a: (a) Tipo/modelo de equipo de refrigeración y congelador, (b) Equipo de cocina, (c) Campana de ventilación, etc.
  - Tanque de agua potable: tamaño (Largo x Ancho x Profundidad) y ubicación
  - Tanque de aguas residuales: tamaño (Largo x Ancho x Profundidad) y ubicación
- E. Hoja de trabajo de Revisión de plan
  - Tabla 1 Procedimientos de Manejo de Alimentos
  - Tabla 2 Lista de materiales
  - Tabla 3 Capacidad de refrigeración/congelación
  - Tabla 4 Unidades de mantenimiento de calor
  - Tabla 5 Plomería (drenaje indirecto, sifón, etc.)
  - Tabla 6 Medidas del fregadero de 3 compartimentos
  - Tabla 7 Medidas del tanque de agua potable
  - Tabla 8 Dimensiones del tanque de aguas residuales
  - Tabla 9 Horario de funcionamiento
- F. Formulario de eliminación de agua residuales (si es necesario)
- G. Formulario de acuerdo para uso de baño (si es necesario)
- H. Lugar con cocina comercial certificada Formulario de Verificación
- I. Plan de enfriamiento y registros (si es necesario)

## SOLICITUD DE REVISIÓN DEL PLAN DE LA UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS

Nombre del Negocio: \_\_\_\_\_

Dirección del Negocio: \_\_\_\_\_

Nombre del dueño: \_\_\_\_\_

Individual  Corporación  Asociación  Otro  \_\_\_\_\_

Dirección postal del propietario: \_\_\_\_\_

# de teléfono del propietario: \_\_\_\_\_ # de teléfono del local: \_\_\_\_\_

Email del propietario: \_\_\_\_\_ Redes sociales: \_\_\_\_\_

Construcción nueva  Remodelación  Fecha de terminación: \_\_\_\_\_

¿Tubo licencia anteriormente? Sí  No  Nombre anterior: \_\_\_\_\_

Si contestó sí, último año de funcionamiento: \_\_\_\_\_ Condado/Estado de última licencia: \_\_\_\_\_

Placa #: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_ VIN #: \_\_\_\_\_

Clase de unidad móvil de alimentos: I  II  III  IV

¿Planea operar sin lugar con cocina certificada o almacén con licencia? Sí  No

OAR 333-162-0920 Solicita que se envíe y se revise un paquete completo de revisión del plan antes de que su unidad pueda recibir una licencia y aprobarse para operar.

Los planes incompletos serán devueltos para obtener información adicional.

**El pago de \$ \_\_\_\_\_ Se adjunta la tarifa de revisión del plan de la unidad móvil de alimentos.  
Haga el Cheque a nombre de:**

Estoy de acuerdo en cumplir con las disposiciones de los Estatutos Revisados de Oregon, Capítulo 624, y las Normas Administrativas, Capítulo 333, del Departamento de Servicios Humanos de Oregon.

Firma: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

***Llame a la Oficina de Salud Ambiental de su Condado si tiene preguntas sobre: su licencia, tarifas, inspecciones de instalaciones o cómo obtener un certificado de manejo de alimentos.***

### SOLO PARA USO DE LA OFICINA

Tarifa recibida: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

Revisado por: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

Aprobado

No aprobado

Comentarios: \_\_\_\_\_

## 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 se pueda jalar o empujar por una acera, calle, carretera o vía fluvial, en el que se preparan, procesan o convierten alimentos o que se utiliza para vender y dispensar 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**. Si no obtiene la aprobación para un cambio de menú después de haber sido aprobado inicialmente, puede resultar en el cierre de su unidad.

**CLASE I** - Estas unidades solo pueden servir alimentos empacados intactos y bebidas que no sean potencialmente peligrosas. No se puede preparar ni ensamblar alimentos o bebidas dentro de la unidad. Las bebidas que no sean potencialmente peligrosas pueden suministrarse únicamente desde envases cubiertos o dispensadores. No se permite dispensar hielo.

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

**CLASE IV** - 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

**Llantas:** 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 funcionamiento. OAR333-162-0030

**Diseño en una sola pieza:** Las unidades móviles de alimentos deben estar diseñadas y construidas para moverse como una sola pieza. Las unidades móviles de alimentos no deben ser diseñadas para ensamblarse en el lugar de funcionamiento. Consulte OAR 333-162-0020 para conocer las excepciones.

**Integral:** Todas las operaciones y equipos deben ser parte integral de la unidad móvil de alimentos. Integral significa rígida y físicamente pegada 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 un lugar con cocina certificada.
- 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 un lugar con cocina certificada.

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 de cocción: Las unidades móviles de alimentos Clase IV pueden usar una unidad de cocción, como un horno para barbacoa o pizza, que no es parte integral de la unidad. La unidad de cocción no puede ser una parrilla de superficie plana, plancha, wok, mesa de vapor, estufa, 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 de agua y alcantarillado integrados 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 limpia 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 ubicado a menos de 500 pies de la unidad. OAR 333-150-0000, Sección 6-402.11

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

**Lugar con cocina certificada:** Se requiere que una unidad móvil de alimentos opere desde un lugar con cocina certificada: o almacén con licencia, a menos que la unidad contenga todo el equipo y los utensilios necesarios para asegurar lo siguiente:

- (a) Mantener temperaturas adecuadas de frío y calor de los alimentos durante el almacenamiento y tránsito;
- (b) Proporcionar instalaciones adecuadas para enfriar y recalentar los alimentos;
- (c) Proporcionar instalaciones adecuadas para lavarse las 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 fuentes aprobadas;
- (f) Eliminación sanitaria de aguas residuales y basura en lugares aprobados.

Una unidad móvil de alimentos no puede servir como lugar con cocina certificada para otra unidad móvil de alimentos o como base de operaciones para un servicio de catering. OAR 333-162-0040

**Almacén:** Se puede utilizar un almacén para almacenar únicamente alimentos envasados sin abrir, artículos de un solo uso, utensilios y equipo. Actividades como el manejo de alimentos sin envasar, lavado de platos y la fabricación de hielo están prohibidas en un almacén. OAR 333-162-0940

**Catering y Entrega:** Una unidad móvil de alimentos no puede proporcionar servicios de catering a menos que:

- 1) La unidad opera desde un lugar con cocina certificada; o
- 2) La unidad tiene equipo de refrigeración de grado comercial, ha obtenido una variación de la Autoridad de Salud de Oregon y utiliza solo artículos de un solo uso para el servicio a los clientes. OAR 333-162-0030

Finalmente, si bien 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 Normas de higiene alimentaria [www.healthoregon.org/foodsafety](http://www.healthoregon.org/foodsafety).

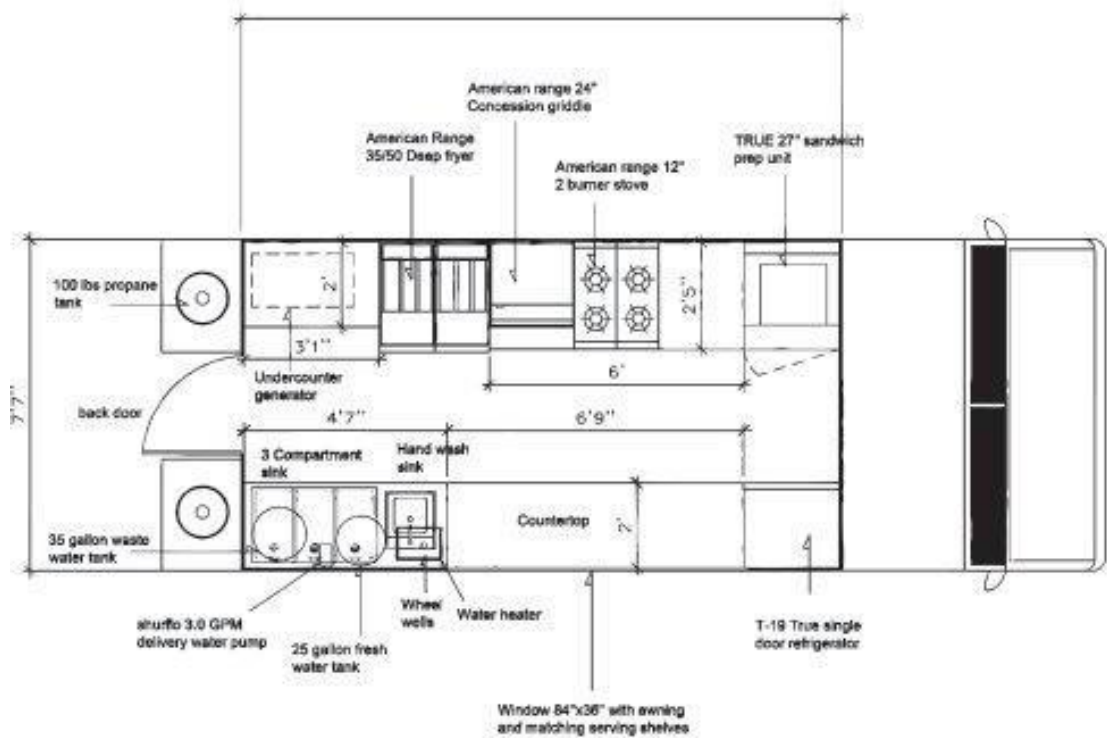
Requerimientos	Clase I	Clase II	Clase III	Clase IV
Requiere suministro de agua	No	Si	Si	Si
Requiere sistema de lavado de manos	No	Si <sup>1</sup>	Si <sup>1</sup>	Si <sup>1</sup>
Se requieren fregaderos para lavar platos	No	No <sup>2</sup>	Si – O lugar con cocina certificada <sup>2</sup>	Si <sup>2</sup>
Montaje o preparación permitidos	No	No	Si	Si
Permitido cocinar	No	No	Si <sup>3</sup>	Si
Se permite la operación de cocción fuera de la unidad	No	No	No	Si
Baño requerido	Si	Si	Si	Si
Ejemplos	Sándwiches pre envasados / refrescos de dispensadora	Servicio de alimentos sin envasar	Espresso/ Hot Dogs	Sin limitación en el menú

1 El sistema de lavado de manos debe estar conectado para proporcionar agua corriendo caliente y fría o templada y se debe dedicar un mínimo de 5 galones de agua para lavarse las manos.

2 Debe proporcionar un mínimo de 30 galones de agua para lavar platos o el doble de la capacidad de los fregaderos de tres compartimentos, si se proporcionan.

3 Puede cocinar solo alimentos que no sean potencialmente peligrosos cuando estén crudos (arroz, pasta, etc.). Los alimentos de origen animal deben estar pre cocidos.

EJEMPLO DE DISEÑO DE PLANOS:



Nota: Su plano no necesita ser una copia de un ingeniero, pero debe tener toda la información requerida de las Tablas 2 a 8, claramente mostrada.

<b>Tabla 1: Manejo de alimentos</b>				
<b>Procedimientos</b>	<b>Si / No</b>		<b>Si contestó Sí. Dónde se llevará a cabo el procedimiento?</b>	
			<b>Móvil</b>	<b>Lugar con cocina certificada</b>
Lavar frutas y / o verduras	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No		
Descongelar alimentos congelados <sup>1</sup>	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No		
Preparar alimentos: picar, cocinar parcialmente, marinar, etc.	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No		
Cocinar alimentos	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No		
Enfriar alimentos <sup>2</sup>	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No		
Recalentar alimentos	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No		
Refrigeración (conservación en frío) de alimentos.	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No		
Mesa de vapor u otra forma de mantener los alimentos calientes	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No		
<p><sup>1</sup> Cómo descongelará los alimentos congelados:</p> <p><sup>2</sup> Si enfría alimentos, se debe implementar uno de los siguientes procesos. Elija la opción a, b o c, a continuación:</p> <p>a. Tengo un lugar con cocina certificada donde enfriaré alimentos; o</p> <p>b. Usaré una (s) unidad (es) de refrigeración comercial en la unidad móvil; o</p> <p>c. Proporciono un procedimiento de enfriamiento por escrito acompañado de registros de enfriamiento para su aprobación. Para hacer esta opción, debe proporcionar un procedimiento escrito para cada alimento que enfriará con su paquete.</p> <p>Explique lo que hará con los alimentos sobrantes:</p> <p>¿Se servirán productos de origen animal crudos o poco cocidos? <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No Si contesto sí, enumere los productos animales específicos que se servirán crudos o poco cocidos (ejemplo: huevos, carne molida de res):</p> <p>¿Se guardarán los alimentos sin control de temperatura durante el servicio? <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No Si contestó sí, enumere los alimentos específicos que se mantienen fuera de la temperatura durante el servicio:</p> <p>Explique otros procedimientos que realizará que no se hayan enumerado anteriormente:</p>				

<b>Tabla 2: Lista de materiales</b>				
Describir los acabados utilizados en las superficies de pisos, paredes, techos y encimeras..				
<b>Tipo de Material</b>	<b>Mesones</b>	<b>Pisos</b>	<b>Paredes</b>	<b>Techo</b>
Plástico reforzado con fibra (FRP)				
Acero inoxidable				
Vinilo				
Enumere otros materiales de construcción utilizados:				
¿Tienen mosquiteros en las ventanas y / o puertas?: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No Si contestó No, ¿cómo controlará los problemas de plagas? (Adjunte sus procedimientos para el control de plagas)				

**Tabla 3: Capacidad del refrigerador / congelador**

Tipo de Unidad	Si / No	Marca/Modelo de la Unidad	# de unidades	Fuente de Energía Eléctrico (E) Generador (G) Propano (P) Otro (O)
Refrigerador comercial (debajo del mostrador)	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
Refrigerador (de pie)	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
refrigerador con mesa para preparar sánduches	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
Congelador comercial (debajo del mostrador)	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
Congelador (de pie)	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
Nevera / Congelador (de pie)	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
Otro almacenamiento en frío	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
¿Tiene termómetros dentro de cada refrigerador y congelador?: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No				

**Nota:** Las unidades móviles de alimentos con licencia reciente en Oregon 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. OAR 333-162-0880

**Tabla 4: Unidades de mantenimiento en caliente**

Tipo de Unidad	Si / No	Marca / modelo de la unidad	# de unidades	fuentes de energía Electricidad (E) Generador (G) Propano (P) Otro (O)
Mesas de vapor	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
Otro almacenamiento en caliente	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
¿Qué tipo de sistema de ventilación tiene? <input type="checkbox"/> Campana tipo 1 <input type="checkbox"/> Campana tipo 2 <input type="checkbox"/> Otro sistema Si es otro sistema, describa:				

**Tabla 5: Accesorios de plomería:**

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

Lavabo de tres compartimentos	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	Lavabo de preparación de alimentos con plomería indirecta	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Plomería indirecta en Lavabo de tres compartimentos	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
Trampa P	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	Dispositivo de prevención de reflujo	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Lavabo para lavarse las manos	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	Bomba mecánica	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Agua fría y caliente	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	Calentador de agua caliente	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No Galones _____

**Tabla 6: Fregaderos / lavavajillas de tres compartimentos**

Proporcione las dimensiones del interior de los fregaderos en pulgadas: largo x ancho x profundidad

Dimensiones del interior de los fregaderos			Cuantas tablas de drenaje
Largo	Ancho	Profundidad	



¿Dónde se realizará el lavado de equipos y utensilios?:

- Unidad móvil Lavabo de tres compartimentos<sup>1</sup>
- Restaurante o Lugar con cocina certificada

<sup>1</sup>Proporcione Largo x Ancho x Profundidad para los lavabos interiores del fregadero de tres compartimentos. Proporcionar por separado Medidas de cada fregadero si son de diferentes tamaños. Para determinar la cantidad mínima de agua que debe dedicarse para el 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. Ésta 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 = 41 galones.

**Note:** Todos los fregaderos deben proporcionar agua a una presión de al menos 20 PSI. No se permite la distribución por gravedad. OAR 333-150-0000, 5-203.11

**Tabla 7: Tanque de agua limpia - Debe ser translúcido**

Dimensiones del tanque de agua limpia (en pulgadas)			
Largo	Ancho	Profundidad	Capacidad en galones

Indique el agua dedicada a los siguientes fines:

Actividad	Requerida	Proporcionada
Lavado de manos	Mínimo 5 galones	
Lavado de platos (consulte la Tabla 6)	Mínimo 30 galones	
Limpieza		
Uso en el producto (Ej., Fabricación de hielo, preparación de café)		
Equipo (Ej.: llenado de mesas de vapor)		

Ubicación del tanque:

**Tabla 8: Tanque de aguas residuales: debe ser 15% más grande que el tanque de agua limpia**

Dimensiones del tanque de aguas residuales (en pulgadas)			
Largo	Ancho	Profundidad	Capacidad en galones <sup>1</sup>

Ubicación del tanque:

¿Cómo se eliminarán las aguas residuales y dónde se eliminarán de su tanque de aguas residuales?

¿El equipo que produce líquidos (por ejemplo: máquina de café expreso) se drena directamente en el tanque de aguas residuales?  Si  No Si contestó Si, enumere el equipo:

**Tabla 9: Ubicación / horario de funcionamiento**

Nombre de su unidad móvil:  Planeo operar en un lugar  
 Planeo operar en varias ubicaciones

Ubicación de funcionamiento: dirección, ciudad, código postal:

Si opera en varias ubicaciones, indique el nombre o la dirección de la ubicación y hora y fechas aproximadas en cada ubicación.: