

**Revisión operativa de la unidad móvil/portátil y el área de servicio**

Tipo de revisión (seleccione uno):  Nuevo permiso  Cambio de propietario  Nueva construcción  Remodelación

Tipo de instalación de alimentos (seleccione todo lo que aplique):  Unidad móvil  Unidad portátil

Nombre del establecimiento de alimentos: \_\_\_\_\_ VIN: \_\_\_\_\_

Dirección donde se estacionará / almacenará la unidad: \_\_\_\_\_

Contacto principal para la unidad (si es diferente al dueño): \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_ Correo electrónico: \_\_\_\_\_

Dueño de la unidad móvil / portátil: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_ Código Postal: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_ Correo electrónico: \_\_\_\_\_

Nombre del área de servicio: \_\_\_\_\_ Contacto principal: \_\_\_\_\_

Número de permiso: \_\_\_\_\_ Dirección: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_ Correo electrónico: \_\_\_\_\_

**Ubicaciones del sitio que servirán**

Ubicación 1: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_ Código Postal: \_\_\_\_\_

Ubicación 2: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_ Código Postal: \_\_\_\_\_

Ubicación 3: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_ Código Postal: \_\_\_\_\_

Ubicación 4: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_ Código Postal: \_\_\_\_\_

Ubicación 5: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_ Código Postal: \_\_\_\_\_

**Adjuntos requeridos**

Además de esta revisión, certifico que he completado y adjuntado lo siguiente (marque todo lo que corresponda):

- Imágenes de Unidad Móvil o Unidad Portátil
- Plano de la Unidad, que incluye, entre otros, la ubicación y el dibujo de elevación de todos los equipos de alimentos, plomería, servicios eléctricos y ventilación mecánica, agua potable y unidades de retención de aguas residuales
- Acuerdo de área de servicio

Certifico que la información en esta revisión es correcta, y entiendo que cualquier cambio sin la aprobación previa del Distrito de Salud del Condado de Washoe puede retrasar o impedir la apertura oportuna de este establecimiento de alimentos.

Imprimir Nombre: \_\_\_\_\_

Firma del operador: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

### Itinerario propuesto

En la siguiente tabla, proporcione un itinerario propuesto para sus operaciones. Esto se utilizará para coordinar las inspecciones.

<b>Período de tiempo</b>	<b>Domingo</b>	<b>Lunes</b>	<b>Martes</b>	<b>Miércoles</b>	<b>Jueves</b>	<b>Viernes</b>	<b>Sábado</b>
<i>p. ej, 8AM-12PM</i>	<i>Área de Servicio</i>				<i>Área de Servicio</i>	<i>Área de Servicio</i>	<i>Área de Servicio</i>
<i>p. ej, 5pm-21h</i>	<i>Ubicación 3</i>				<i>Ubicación 1</i>	<i>Ubicación 1</i>	<i>Ubicación 2</i>

Proporcione cualquier información adicional sobre su itinerario propuesto en el espacio a continuación.

### Menú Completo

¿Este establecimiento de alimentos servirá alimentos crudos o poco cocidos?  Sí  No

¿Este establecimiento de comida servirá alcohol?  Sí  No

En el cuadro a continuación, proporcione un menú completo de todos los alimentos o bebidas que se almacenarán, mostrarán o servirán.

--

### Procedimientos de preparación de alimentos

**Retención en frío:** Todos los alimentos potencialmente peligrosos, con control de tiempo / control de temperatura para la seguridad (TCS) deben mantenerse a 41 ° F o menos para la retención en frío, a menos que se use el tiempo como control (pág. 5)

En la tabla, proporcione las especificaciones para todos los equipos de retención en frío, incluidos, entre otros, de acceso directo, de entrada, mesas de preparación de sándwiches, refrigeración debajo del mostrador y cajones refrigerados.

<b>Especificaciones del equipo</b>				
Tipo de almacenamiento en frío	Cantidad	Marca	Modelo	Ubicación ( <i>círculo o resaltado</i> )
				Móvil / Portátil / Área de Servicio
				Móvil / Portátil / Área de Servicio
				Móvil / Portátil / Área de Servicio
				Móvil / Portátil / Área de Servicio
				Móvil / Portátil / Área de Servicio
				Móvil / Portátil / Área de Servicio
				Móvil / Portátil / Área de Servicio
				Móvil / Portátil / Área de Servicio

En el cuadro a continuación, describa los procedimientos que se utilizarán para asegurar que los alimentos TCS (Control de temperatura por seguridad) permanezcan a 41 ° F o menos durante la recepción, el almacenamiento, la preparación y la exhibición. Esto puede incluir monitoreo de temperatura, POE (Procedimientos operativos estándar), capacitación de empleados u otros métodos.

--

**Retención en caliente:** Todos los alimentos de TCS deben mantenerse a 135 ° F o más para mantenerlos en caliente.

En la tabla, proporcione las especificaciones para todos los equipos de retención en caliente, incluidos, entre otros, mesas de vapor, gabinetes con calefacción, calentadores de cajones, hervidores de sopa, cajas calientes, hornos y estufas.

Especificaciones del equipo				
Tipo de almacenamiento en caliente	Cantidad	Marca	Modelo	Ubicación ( <i>círculo o resaltado</i> )
				Móvil / Portátil / Área de Servicio
				Móvil / Portátil / Área de Servicio
				Móvil / Portátil / Área de Servicio
				Móvil / Portátil / Área de Servicio
				Móvil / Portátil / Área de Servicio
				Móvil / Portátil / Área de Servicio
				Móvil / Portátil / Área de Servicio
				Móvil / Portátil / Área de Servicio

En el cuadro a continuación, describa los procedimientos que se utilizarán para asegurar que los alimentos TCS (Control de temperatura por seguridad) permanezcan a 135 ° F o más durante la retención antes del servicio. Esto puede incluir monitoreo de temperatura, POE (Procedimientos operativos estándar), capacitación de empleados u otros métodos.

**Métodos de enfriamiento:** Todos los alimentos TCS (Control de temperatura por seguridad) deben enfriarse de 135 ° F a 70 ° F dentro de las 2 horas, y de 70 ° F a 41 ° F dentro de 4 horas adicionales. El tiempo total de enfriamiento no debe exceder las 6 horas. La refrigeración no debe producirse sin un equipo adecuado.

En la tabla a continuación, inserte los alimentos que se cocinarán y enfriarán y marque la casilla para indicar el método de enfriamiento que se utilizará para ese artículo. (p.ej., frijoles, arroz, carnes, pasta, salsa, sopas, salsas)

Alimentos para enfriar	Sartén poco profundo	Pala de Hielo	Baño de hielo	Equipo de Enfriamiento o rápido	Reducción de volumen (p.ej., despiece)	Ubicación ( <i>circulé o resaltar</i> )
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Móvil / Portátil / Área de Servicio

En el cuadro a continuación, describa los procedimientos que se utilizarán para asegurar que los alimentos TCS (Control de temperatura por seguridad) se enfríen de 135 ° F a 41 ° F dentro de las 6 horas. Esto puede incluir monitoreo de temperatura, POE (procedimientos operativos estándar), capacitación de empleados u otros métodos.

--	--

**Tiempo como control:** Todos los alimentos TCS (Control de temperatura por seguridad) deben desecharse después de 4 horas si se utiliza el tiempo como control de salud pública.

Alimentos que usan el tiempo como control	Ubicación ( <i>círculo o resaltado</i> )
	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	Móvil / Portátil / Área de Servicio

En el cuadro a continuación, describa sus procedimientos para usar el tiempo como un control de salud pública.

--	--

**Métodos de descongelación:** Todos los alimentos TCS (Control de temperatura por seguridad) deben descongelarse utilizando un método aprobado. La descongelación *no* debe ocurrir en el mostrador. En la tabla, indique qué métodos de descongelación se utilizarán en la instalación de alimentos:

Alimentos para descongelar	Refrigeración	Sumergido bajo agua corriente	Cocido de un estado congelado	Microondas como parte del proceso de cocción	Ubicación ( <i>circulé o resaltar</i> )
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Móvil / Portátil / Área de Servicio

**Procedimientos de recalentamiento:** Todos los alimentos TCS (Control de temperatura por seguridad) que se cocinan, enfrían y recalientan para su retención en caliente deben alcanzar una temperatura de al menos 165 ° F durante 15 segundos. Los alimentos procesados comercialmente y listos para comer que se recalientan para su retención en caliente deben alcanzar una temperatura de al menos 135 ° F o más.

En la tabla, indique dónde se producirá el recalentamiento.

Alimentos a ser Recalentada	Recalentado para un servicio inmediato	Recalentado para su retención en caliente	Ubicación ( <i>circulé o resaltar</i> )
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Móvil / Portátil / Área de Servicio
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Móvil / Portátil / Área de Servicio

**Manipulación de alimentos listos** para el consumo: Los alimentos listos para el consumo incluyen alimentos que son comestibles sin ninguna preparación adicional para lograr la seguridad alimentaria (p.ej., productos agrícolas, ensaladas, sándwiches fríos, moluscos crudos).

¿Dónde se lavarán los productos antes de su uso? Unidad Móvil  Área de Servicio

¿Qué se usará para prevenir el contacto directo de las manos con los alimentos Listos para el consumo?  Guantes  Cubiertos  Papel de grado alimenticio

En el cuadro a continuación, describa cómo se evitará el contacto con las manos desnudas con los alimentos listos para el consumo. Esto puede incluir POE (procedimientos operativos estándar), capacitación de empleados u otros métodos.

**Almacenamiento de alimentos secos**

Ubicación (seleccione todo lo que aplique):  Unidad Móvil  Unidad Portátil  Área de Servicio  No aplicable

¿Cuántos pies cuadrados de espacio de estante de almacenamiento seco se usarán? \_\_\_\_\_ en el Móvil \_\_\_\_\_ Área de servicio

## Salud e Higiene

### Adaptaciones para empleados

Las instalaciones sanitarias para los empleados de alimentos deben estar disponibles y ser fácilmente accesibles a lo largo de la ruta de la unidad. Proporcionar la ubicación de las instalaciones sanitarias que serán utilizadas por los empleados.

Ubicación: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_ Código Postal: \_\_\_\_\_

¿Habrá un baño disponible para el uso de los empleados en su móvil ¿unidad?  Sí  No

En la tablan, indique el número de fregaderos para lavarse las manos que estarán disponibles para uso.

Ubicación	Cantidad
Unidad Móvil	
Unidad portátil	
Área de servicio	

En el cuadro a continuación, describa dónde se colocarán las pertenencias personales de los empleados.

## Agua

### Fuente de agua

Si sirve hielo, ¿de dónde es?  Área de servicio  Comprado en tienda  Máquina de hielo e en la unidad

Tamaño del tanque de agua potable: \_\_\_\_\_ galones

### Calentador de agua

Área de servicio:  Gas  Eléctrico  Tanque  Calentador sin tanque

Fabricante: \_\_\_\_\_ Modelo: \_\_\_\_\_

Capacidad (galones): \_\_\_\_\_ Tasa de recuperación de agua caliente \_\_\_\_\_

Unidad Móvil:  Gas  Eléctrico  Tanque  Calentador sin tanque

Fabricante: \_\_\_\_\_ Modelo: \_\_\_\_\_

Capacidad (galones): \_\_\_\_\_ Tasa de recuperación de agua caliente \_\_\_\_\_

## Residuos y Drenaje

El tanque de aguas residuales debe tener un 15% más de capacidad que el tanque de agua. Tamaño del tanque de aguas residuales: \_\_\_\_\_ galones

Si hay un inodoro disponible para su uso en la unidad móvil, la contención de desechos de aguas negras debe estar completamente aislada del sistema de almacenamiento de aguas residuales. Tamaño del tanque de aguas negras: \_\_\_\_\_ galones

Área de servicio:  Séptico     Municipal – proporcionar nombre de utilidad: \_\_\_\_\_

Ubicación para el drenaje y eliminación de aguas residuales para la unidad: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_ Ciudad: \_\_\_\_\_ Código Postal: \_\_\_\_\_

Proporcionar información sobre los desarrollos de prevención de reflujo para la unidad: \_\_\_\_\_

## Lavado de vajilla

### Lavado manual de vajilla (fregadero de 3 compartimentos)

Todo lavado de vajilla debe seguir el proceso de limpieza de 3 pasos: lavar, enjuagar y desinfectar y luego secar al aire.

Ubicación (Seleccione todo lo que aplique):  Unidad Móvil  Área de servicio  No aplicable      Tipo

de desinfectante a utilizar:     Cloro       Cuaternario Amoníaco     Otros: \_\_\_\_\_

Tamaño de los compartimentos del fregadero (pulgadas): Longitud: \_\_\_\_\_ Ancho: \_\_\_\_\_ Profundidad: \_\_\_\_\_

¿La pieza más grande del equipo de alimentos cabe en cada compartimento del fregadero?  Sí  No

En la caja de abajo, describe el procedimiento de limpieza si el equipo de alimentos más grande no cabe en el fregadero.

### Lavado mecánico (cloro o lavavajillas de alta temperatura)

Ubicación (Seleccione todo lo que aplique):  Unidad Móvil  Unidad Portátil     Área de servicio     No aplicable

Fabricante: \_\_\_\_\_ Modelo: \_\_\_\_\_

Tipo de desinfectante a utilizar:  Cloro  Alta Temperatura (180°F)  Otro: \_\_\_\_\_

¿Cabe la pieza más grande del equipo de alimentos en la lavadora mecánica?  Sí  No

En el cuadro a continuación, describa el procedimiento de limpieza si la pieza más grande del equipo de alimentos no cabe en la lavadora



**Desechos y reciclables**

¿Se almacenarán los residuos dentro de la unidad móvil o portátil?  Sí  No Donde: \_\_\_\_\_

¿Dónde se desechará la basura y los desechos? \_\_\_\_\_

**Control de insectos y roedores**

En el cuadro a continuación, describa cómo se monitoreará y protegerá la unidad contra insectos, roedores y otras plagas.

--

**Materiales venenosos o tóxicos**

En el cuadro a continuación, describa la ubicación para el almacenamiento de materiales venenosos o tóxicos (p.eg., productos desinfectantes, etc.).

--