

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.

Período de tiempo	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
<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.

Especificaciones del equipo				
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 tabla, 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.).

--