

Revisión del Plan de establecimientos móviles de alimentos

LISTA DE VERIFICACION

Los siguientes documentos son OBLIGATORIOS para completar su revisión:

- A. Costo de solicitud de \$100
- B. Una descripción breve del ámbito de trabajo por escrito. Describa su operación móvil
- C. Proporcione su menú propuesto
- D. Proporcione dibujos y/o fotos de la unidad móvil. Si toma fotos, asegúrese de tomar fotos del interior y exterior de la unidad móvil, incluyendo fotos de los tanques de agua, entradas/salidas de agua, calentadores de agua, lavamanos, refrigeradores y cualquier equipo usado para preparar comida.
- E. Proporcione hojas de especificaciones de equipos. Estas deben incluir las fabricantes y números de modelo y todos los equipos deben estar diseñados y construidos para durar y retener sus cualidades características bajo condiciones de uso normal. Nota: Si una hoja de especificación enumera más de una pieza de un equipo, indique cuál de las piezas será utilizada.
- F. Proporcione la Solicitud por Licencia para Establecimientos de Venta de Alimentos al Por Menor completada.
- G. Proporcione el Paquete de Revisión del Plan completado (adjunto).

Usted recibirá una respuesta de nuestras oficinas dentro de catorce (14) días hábiles a partir del recibo de la información enumerada arriba.

Nota: Se deberán los cargos adicionales – honorarios de revisión del plan, separados del cargo de solicitud – en el momento de la emisión de la licencia. Los cargos cobrados no excederán los \$580.00 y se fijan de acuerdo con una tarifa por

hora. La revisión de los planes incluye las consultas en la oficina o por teléfono y cualquier inspección previa a la operación necesaria para abrir la unidad móvil.

Fecha de Solicitud: _____

FORMULARIO DE REVISIÓN DEL PLAN PARA UNIDADES MÓVILES

INFORMACIÓN SOBRE EL ESTABLECIMIENTO

Nombre de unidad móvil:	Teléfono:
Clase de unidad: <input type="checkbox"/> Móvil (tráiler/camión de catering) <input type="checkbox"/> Caretilla de mano <input type="checkbox"/> Unidad autónoma ¹ <input type="checkbox"/> Alimentos envasados solamente ²	
Dirección Física:	Celular:
Ciudad:	Fax:
Estado/Código Postal:	Correo Electrónico:
Condado:	
Sitio Web:	

INFORMACIÓN SOBRE PROPIETARIO (derechos de propiedad bajo C.R.S. 25-1605)

Nombre del Individuo o Sociedad:	Teléfono:
Dirección Física:	Celular:
Ciudad:	Fax:
Estado/CP:	Correo Electrónico:

INFORMACIÓN DE CONTACTO (INDIQUE AQUÍ SI ES IGUAL A LA ANTERIOR)

Nombre del Contacto Primario:	Teléfono:
Dirección Física:	Celular:
Ciudad:	Fax:
Estado/CP:	Correo Electrónico:

INFORMACIÓN DE LICENCIAS

¿Su unidad ha tenido una licencia anteriormente? Seleccione Número de Impuestos sobre la Venta

¹ **Unidad móvil autónoma:** Consúltense la definición y requisitos adicionales. Página 10 del anexo.

² **Alimentos envasados solamente:** Para las operaciones que solo ofrecen alimentos envasados, por favor complete la página 1, proporcione un menú y comuníquese con su agencia de salud pública local.

En caso afirmativo, proporcione la siguiente información Año Estado y Condado de la licencia

En caso negativo, ¿está completado la construcción de la unidad móvil?

Días y horarios de operación

Introduzca el horario en este formato: 8am a 8pm

Días:

Horarios:

Estacional: Sí No Enumere los meses de operación:

Máximo número previsto de comidas servidas

Número de comidas por semana:

Proporcione información sobre cómo la gente puede localizar su unidad móvil.

Facebook: Twitter: Aplicación telefónica:

Ubicación de fila de camiones de comida:

Ubicación más frecuente:

MENÚ Y PROCEDIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

A. Entregue un menú completo.

B. Indique todos los procedimientos de manipulación de alimentos que apliquen e indique el lugar en el cual se llevarán a cabo en la *Tabla 1* a continuación.

Procedimientos de manipulación de alimentos

En caso afirmativo, indique en dónde el procedimiento se llevará a cabo

Procedimiento	Sí	No	Comisario	Móvil
¿Mantendrán alimentos bajo frío?				
¿Mantendrán alimentos bajo calor?				
¿Necesitarán lavar productos agrícolas?				
¿Enfriarán alimentos tras cocinarlos?				
¿Recalentarán alimentos tras enfriarlos?				
¿Necesitarán descongelar alimentos congelados?				
¿Se cocinarán los alimentos (por ejemplo, carnes crudas)?				
¿El establecimiento servirá huevos, carne, aves o pescado crudos, parcialmente cocinados o cocinados según la orden del cliente?				
¿Prepararán alimentos que se vendrán a otros establecimientos?				
¿Realizarán catering?				

*****Se obtendrán los alimentos de fuentes aprobadas que cumplen con las leyes aplicables relacionadas con los alimentos y las etiquetas de alimentos*****

*****Se prohíbe la preparación de alimentos o el almacenamiento de cualquier artículo relacionado con la operación en una casa particular.*****

Descripciones de procedimientos de manipulación de alimentos

Complete las secciones que aplican

A. Enumere los alimentos que requerirán de enfriamiento rápido (ejemplos: arroz, guisado de chile verde, sopa, etc.):

Además, describa los métodos que utilizarán en su establecimiento para enfriar rápidamente los alimentos cocidos. Solo marque los métodos que aplicarán a su establecimiento.

- Bajo refrigeración
- Baño de agua helada
- Agregar hielo como un ingrediente
- Equipo de enfriamiento rápido
- Bandejas poco profundas
- Separar alimentos en porciones más pequeñas
- Otro:

B. Describa los métodos que utilizarán en su establecimiento para recalentar rápidamente los alimentos enfriados/sobrantes:

Enumere los equipos que utilizarán para recalentar:

- Estufa
- Microondas
- Otro: _____

C. Describa cómo descongelarán los alimentos congelados.

- Bajo refrigeración
- Bajo agua corriente
- En microondas
- Como parte del proceso de cocción
- Otro: _____

D. Describa en dónde guardarán las pertenencias personales.

E. Describa en dónde guardarán las sustancias químicas usadas en la operación.

F. ¿Cómo se prevendrá el contacto de manos desprotegidas con alimentos listos para su consumo durante la preparación? Indique todos que apliquen.

Guantes Utensilios Papel de delicatessen Otro: _____

G. ¿Existe alguna unidad de refrigeración que se utilizará solo para mantener en frío porciones individuales de alimentos envasados para el servicio inmediato al cliente?

INSTALACIONES FÍSICAS

TABLA DE ACABADOS

Instrucciones: Indique los materiales (baldosa no vidriada, acero inoxidable, plásticos reforzados con fibras (FRP, por sus siglas en inglés), baldosa de cerámica, moldura curvada de plástico de 4 pulgadas, etc.). Indique No Aplica (N/A) donde apropiado.

Pisos			Paredes		Cielorraso	
Material	Acabado	Tipo de base	Material	Acabado	Material	Acabado
<i>Inoxidable</i> <i>Ejemplos</i>	<i>Liso</i>	<i>Base de hule</i>	<i>FRP</i> <i>Ejemplos</i>	<i>Liso</i>	<i>Inoxidable</i> <i>Ejemplos</i>	<i>Liso</i>

Ventanas y puertas: Para prevenir la entrada de pestes, las aperturas exteriores deben estar protegidos. ¿Las ventanas y puertas tienen malla? ¿Es la unidad una carretilla de mano?

En caso negativo, favor de describir cómo la unidad estará protegida contra la entrada de pestes:

¿Las ventanas de servicio se cierran solas? ¿Es la unidad una carretilla de mano?

En caso negativo, favor de describir cómo la unidad estará protegida contra la entrada de pestes:

Ventilación: Si la unidad móvil está encerrada y se cocina con grasa, por ejemplo, cocinar carnes en una estufa o freír en aceite abundante, es posible que una campana extractora de Tipo 1 sea necesaria.

Si se aplica, proporcione hojas de especificaciones para la campana y el ventilador, y proporcione la información sobre la campana en la *Tabla 3* a continuación. Proporcione el tamaño en pies (*largo x ancho*) de la campana. Incluya las cifras de escape recomendadas por el fabricante en pies cúbicos por minuto (CFM, por sus siglas en inglés).

VENTILACIÓN

Tipo de campana extractora (Tipo 1 o Tipo 2)	Dimensiones (pies) de campana (largo x ancho)	Flujo de escape (CFM)

****Favor de tener en cuenta:** Es posible que sistemas de extinción de incendios sean obligatorios en ciertas jurisdicciones. Favor de comunicarse con su departamento de bomberos local. Para saber más sobre la seguridad antiincendios en unidades móviles, visite este enlace:

<https://www.nfpa.org/-/media/Files/Public-Education/By-topic/Food-trucks/FoodTruckFactSheet.pdf>

CAPACIDAD DE REFRIGERADOR/CONGELADOR

TIPO DE UNIDAD	# DE UNIDADES INCLUIDAS	Marca y número de modelo
Hielera accesible (bajo el mostrador)		
Hielera accesible (vertical)		
Hielera con tapa abierta para sándwiches		
Congelador accesible (bajo el mostrador)		
Congelador accesible (vertical)		
Otro almacenamiento en frío:		

UNIDADES DE ALMACENAMIENTO CALIENTE

TIPO DE UNIDAD	# DE UNIDADES INCLUIDAS	Marca y número de modelo
Mesas de vapor		
Caja de calor		
Unidades de cocción y mantenimiento		
Otro almacenamiento caliente:		

UTENSILIOS Y LAVADO DE VAJILLA

A. ¿En dónde se lavará la vajilla? (Indique todos que apliquen)

- Comisario
- Unidad móvil

Si se lavarán los utensilios/la vajilla en la unidad móvil, proporcione especificaciones del fregadero para el lavado en la Tabla a continuación.

LAVADO DE VAJILLA MANUAL				
LARGO (pulgadas) DE ESCURRIDERO SUCIO	DIMENSIONES (pulgadas) DEL COMPARTIMENTOS DEL ESCURRIDERO			LARGO (pulgadas) DE LIMPIO FREGADERO
	LARGO	ANCHO	PROFUNDO	

*****Los compartimentos del fregadero deben tener el tamaño suficiente para acomodar el equipo o utensilio más grande que se emplea*****

SISTEMAS DE AGUA:

A. Proporcione diagramas o esquemáticas indicando la ubicación del calentador de agua, los elementos de grifería, tanques de suministro y desecho de aguas, las líneas de drenaje y entradas/salidas de agua en el plano. Los materiales utilizados en la construcción de un tanque de agua móvil serán seguros, duraderos y resistentes a corrosión, y tendrán un acabado liso para la limpieza fácil. **El tanque de agua, la bomba y las mangueras serán enjuagados y desinfectados antes de entrar en servicio tras una construcción, reparación, modificación o un periodo de desuso. 5-304.11**

B. Agua Caliente

1. ¿Cómo se suministrará el agua caliente a los elementos de grifería en la unidad? (Indique todos que apliquen)

- Calentador de agua
- Calentador de agua instantáneo
- Otro (especifique): _____

2. Si se instala un calentador de agua, favor de completar la tabla a continuación:

CALENTADOR DE AGUA

Fabricante	# de Modelo	Calificación de KW/BTU	Capacidad del tanque

C. Información sobre suministro de agua

1. Proporcione el lugar del que se obtendrá el agua.

Nombre del negocio Dirección física Ciudad
Estado/Código Postal

2. Proporcione la capacidad total de todos los tanques de suministro de agua potable (en galones) a continuación.

3. Proporcione el máximo número de horas de operación antes de llenar los tanques de suministro de agua.

4. ¿Cuáles elementos de grifería estarán presentes en la unidad móvil?
(Indique todos que apliquen)

- Fregadero de tres compartimentos
- Lavamanos (Indique número de lavamanos): _____
- Fregadero de preparación de alimentos
- Rociador de enjuague previo
- Fregadero de remojo de utensilios
- Fregadero de trapeador
- Máquina lavaplatos
- Inodoro
- Otro (especificar): _____

D. Información sobre tanque/desecho de aguas residuales

1. Proporcione el lugar donde se desecharán las aguas residuales.

Nombre de negocio Dirección Física Ciudad Estado/Código Postal

2. Proporcione la capacidad del tanque de aguas residuales (en galones) a continuación.

NOTA: El tanque de aguas residuales debe tener un tamaño mayor en un 15% o más que el del tanque de suministro de agua.

3. Prevención de contaminación cruzada del suministro de agua: ¿Cómo garantizará que no haya contaminación cruzada entre los tanques y las mangueras del agua potable y los de las aguas residuales? (Indique todos que apliquen)

- Entrada de agua potable encima de salida de aguas residuales
- Mangueras de colores o tamaños distintos
- Tanques removibles de colores o tamaños distintos
- Roscas distintas para entradas y salidas
- Otro (especificar): _____

Aviso: Tome las medidas necesarias para preparar la unidad móvil para el invierno aislando la tubería (no se permiten los aditivos químicos). Las temperaturas en Colorado bajan a menos de 32° F a menudo y esto puede provocar que los tanques y las mangueras se congelen, lo cual puede ocasionar daño al sistema. Asegúrese de drenar por completo los tubos, el calentador de agua y los tanques de almacenamiento en su unidad durante los meses de clima frío. No puede operarse su unidad móvil sin agua.

6-402.11 Servicios de baños estarán ubicados de una manera conveniente y estarán al acceso de los empleados durante todas las horas de operación.

ACUERDO DE COMISARIO

Fecha

Yo, _____ de _____
(Propietario/operador del comisario) (Nombre del establecimiento de
comisario)
ubicado en _____

(Dirección del establecimiento, ciudad, estado, código postal)

doy mi permiso a _____ de _____
(Propietario/operador de unidad móvil) (Nombre de
unidad móvil)

para que utilice mis instalaciones de cocina para realizar las actividades a
continuación en sus días de operación:

- Preparación de alimentos, lo que incluye productos agrícolas, cortar
carnes/mariscos, cocción, enfriamiento, recalentar
- Lavado de vajilla
- Llenar tanques de agua
- Tirar aguas residuales
- Almacenamiento de alimentos, artículos de servicio de una sola porción y
productos de limpieza
- Mantenimiento y limpieza de equipos
- Otro (especificar): _____

Se mantendrá un **Registro del Uso del Comisario** y este estará disponible para el
departamento bajo solicitud. Indique dónde y cómo se mantendrá el registro del
uso del comisario:

Suministro de agua del comisario:

Público Privado Número de identificación del sistema de agua
público (PWSID#)

Servicio del alcantarillado del comisario:

Público Privado

Fecha de inicio de comisario _____ Fecha de vencimiento de comisario _____

Firma _____ Fecha _____

(Propietario/operador de comisario)

Número de teléfono del contacto de comisario: _____

Correo electrónico de comisario: _____

.....
Este Acuerdo de Comisario es válida hasta la fecha de vencimiento