



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

Nombre de la Unidad Móvil: \_\_\_\_\_

Dirección donde la unidad móvil opera: \_\_\_\_\_

Nombre del Dueño: \_\_\_\_\_

Persona individual  Corporación  Sociedad  Otro  \_\_\_\_\_

Dirección postal del dueño: \_\_\_\_\_

Teléfono del dueño: \_\_\_\_\_ Teléfono del establecimiento: \_\_\_\_\_

Correo electrónico: \_\_\_\_\_

Datos de facturación: (  los mismos que el dueño)

Dirección de Facturación: \_\_\_\_\_

Correo electrónico de facturación: \_\_\_\_\_ Teléfono de facturación: \_\_\_\_\_

Nueva construcción  Remodelada  Fecha de la conclusión: \_\_\_\_\_

¿Tenía licencia antes? Sí  No  Nombre anterior: \_\_\_\_\_

Unidad Móvil de Alimentos Clase I  II  III  IV

¿Opera con un comisariato (cocina comercial)? Sí  No  ¿Opera con un almacén/bodega? Sí  No

OAR 333-162-0920 requiere que un paquete de revisión completada se presente y revise antes de poder emitirle una licencia y aprobar su operación.  
Los planes incompletos pueden devolverse para información adicional.

**Se adjunta el pago de la tarifa de revisión del Plan de Operaciones de la unidad móvil de alimentos por el monto de \$ \_\_\_\_\_.**

**Gire los cheques a nombre de: Marion County Environmental Health  
3160 Center St NE, Salem OR, 97301**

Acepto cumplir con las disposiciones del Capítulo 624 de las Leyes Revisadas de Oregon y con el Capítulo 333 de las Normas Administrativas del Departamento de Servicios Humanos de Oregon.

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

*Llame a la oficina de salud ambiental de su condado local si tiene preguntas sobre su licencia, tarifas, inspecciones de las instalaciones o cómo obtener un certificado de manejo de alimentos.*

### SÓLO PARA USO DE LA OFICINA

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

Reviewed by: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

Approved

Not Approved

Comments: \_\_\_\_\_



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

Llene los documentos adjuntos y envíelos con la correspondiente tarifa de revisión del Plan de Operaciones 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 al enviar su solicitud de revisión del Plan de Operaciones:

- A. Solicitud de revisión del Plan de Operaciones de la Unidad Móvil de Alimentos
- B. Formulario de solicitud de licencia para una Unidad Móvil de Alimentos
- C. Menú - Adjunte un menú completo: Un menú impreso o una lista de todos los alimentos que servirá
- D. Plan de Operaciones de la unidad /Disposición del equipo
  - Planos completos de la unidad dibujados a escala, incluidos el plano de la superficie, la ubicación del equipo y los accesorios de plomería
  - Lavamanos
  - Fregadero de tres compartimentos con rejillas de drenaje; incluya las dimensiones (Largo x Ancho x Profundidad) del interior de la base del fregadero.
  - Desagüe indirecto para el fregadero de tres compartimentos
  - Fregadero de preparación de alimentos (si corresponde)
  - Bomba de agua y calentador de agua
  - Todo el equipo de la unidad, incluyendo entre otros: (a) El tipo/modelo del equipo de refrigeración y congelación, (b) El equipo de cocción, (c) La 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 del Plan de Operaciones
  - 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, 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 operaciones
- F. El contrato de eliminación de aguas residuales (si es necesario)
- G. El contrato de acuerdo para uso del baño (si es necesario)
- H. El contrato de acuerdo para uso el comisariato [cocina comercial] (si es necesario)
- I. El contrato de uso de bodega [almacén] (si es necesario)
- J. Plan de enfriamiento y registros (si es necesario)

## Requisitos generales y limitaciones

**Unidad Móvil:** Una unidad móvil de alimentos se define en OAR 333-150-0000, 1-201.10 como "...cualquier vehículo autopropulsado o que pueda ser remolcado o empujado en una acera, calle, carretera o vía acuática, en el que se prepara, procesa o convierte la comida 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 en su menú después de que este haya sido aprobado inicialmente, puede tener como resultado 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 en la unidad. Las bebidas que no sean potencialmente peligrosas deben suministrarse únicamente en jarrones cubiertos o dispensadores con grifo. No se permite dispensar hielo.

**CLASE II** - Estas unidades pueden dispensar alimentos no envasados. 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 podrán 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.

**Mantenimiento de la unidad tal como fuera aprobada:** 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

**Ruedas:** Las unidades móviles de alimentos deben mantener su movilidad en todo momento. Las ruedas de una unidad móvil de alimentos deben ser funcionales y apropiadas para el tipo de unidad y no se las puede quitar en el lugar donde operan. OAR 333-162-0030

**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 pueden estar diseñadas para ensamblarse en el lugar donde operan. Ver OAR 333-162-0020 para excepciones.

**Integrado:** Todas las operaciones y equipos deben estar integrados de la unidad móvil de alimentos. Integrado significa que el equipo está unido rígida y físicamente a la unidad sin restringir la movilidad de la misma mientras esta se esté trasladando. 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 contenedor de almacenamiento auxiliar debe colocarse en la unidad, en un almacén con licencia o en un comisariato con licencia.
- 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 con licencia o en un comisariato con licencia.

Estantes y mesas: Las unidades móviles de alimentos pueden usar pequeños estantes o mesas plegables que sean 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 cubiertos de plástico. OAR 333-162-0020

Exhibición de los Alimentos que no son Potencialmente Peligrosos: Las unidades móviles de alimentos pueden exhibir fuera de la unidad alimentos empaquetados comercialmente que no sean potencialmente peligrosos (PHF, por sus siglas en inglés), como latas de refresco o bolsas de papas fritas, si se limitan a lo que se puede servir o vender durante un periodo típico en el que se expende la comida. OAR 333-162-0020

Unidades de cocción: Las unidades móviles de alimentos de Clase IV pueden usar una unidad de cocción, como un asador o un horno para pizza, que no es parte integral de la unidad. La unidad de cocción no puede ser una parrilla de superficie plana, una plancha, un wok, una mesa de vapor, una estufa, un 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 para almacenar agua potable y aguas residuales**: Las unidades móviles de alimentos deben diseñarse con tanques integrados para agua potable y para aguas residuales en la unidad. La unidad móvil de alimentos puede conectarse a tuberías de agua potable y de alcantarillado si están disponibles en el lugar de operaciones, sin embargo, los tanques siempre deben estar presentes en la unidad. Una unidad no puede conectarse directamente al agua potable sin una conexión directa al alcantarillado también. OAR 333-150-0000, Sección 5-305.11

**Distancia al baño**: Si una unidad está estacionada en el mismo lugar durante más de dos horas, se debe proporcionar un baño que esté ubicado a menos de 500 pies de la unidad. OAR 333-150-0000, Sección 6-402.11

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

**Comisariato (cocinar comercial)**: Se requiere que una unidad móvil de alimentos opere desde un comisariato 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 los alimentos fríos y calientes durante el almacenamiento y el traslado al lugar de operaciones;
- (b) Proporcionar equipos adecuados para enfriar y recalentar alimentos;
- (c) Proporcionar equipos adecuados para lavarse las manos;
- (d) Proporcionar equipos adecuados para el lavado de vajilla y garantizar la limpieza y desinfección adecuadas de la unidad;
- (e) Obtener alimentos y agua de fuentes aprobadas;
- (f) Retiro sanitario de aguas residuales y basura en lugares aprobados..

Una unidad móvil de alimentos no puede servir como comisariato para otra unidad móvil de alimentos o como base de operaciones para un servicio de abastecimiento. OAR 333-162-0040

**Almacén (bodega):** Se puede utilizar un almacén para el almacenamiento de alimentos empaquetados sin abrir, artículos de un solo servicio, utensilios y equipos. Las actividades como la manipulación de alimentos sin envasar, el lavado de vajilla y la fabricación de hielo están prohibidas en un almacén. OAR 333-162-0940

**Abastecimiento y entrega de alimentos:** Una unidad móvil de alimentos no puede proporcionar servicios de abastecimiento a menos que:

- 1) La unidad opere desde un comisariato con licencia; o
- 2) La unidad cuente con equipos de refrigeración de nivel comercial, haya obtenido una excepción de parte de la Autoridad de Salud de Oregón y utilice solo artículos de uso único para el servicio a los clientes. OAR 333-162-0030

Finalmente, aunque este documento contiene información detallada sobre las reglas para la construcción y operación de las unidades móviles de alimentos, no contiene todos los requerimientos para su unidad. Consulte las Reglas de Saneamiento de Alimentos [www.healthoregon.org/foodsafety](http://www.healthoregon.org/foodsafety).

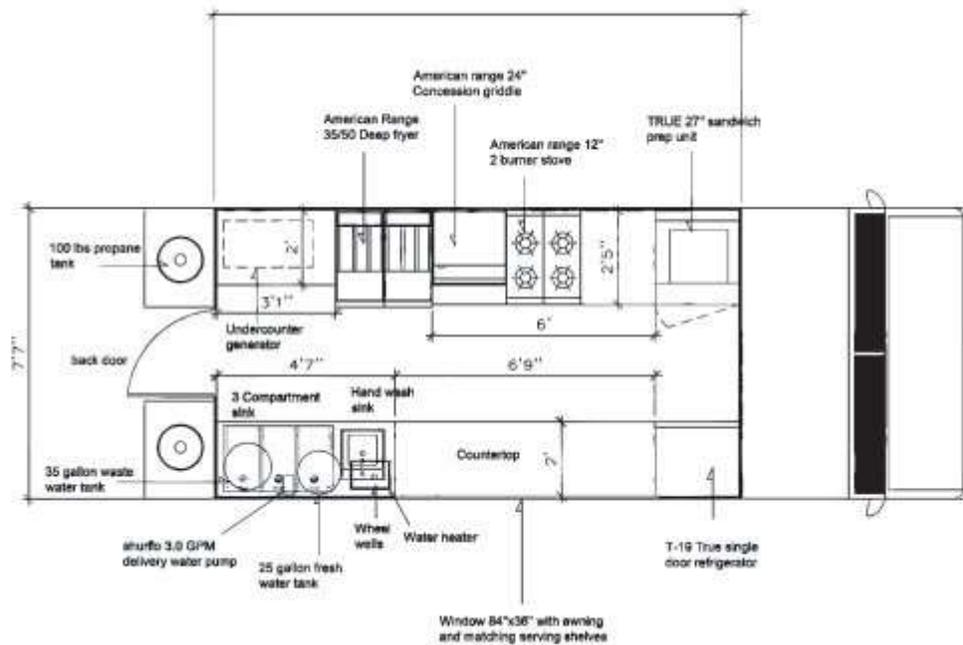
Requisitos	Clase I	Clase II	Clase III	Clase IV
Se requiere suministro de agua	No	Sí	Sí	Sí
Se requiere un sistema de lavado de manos	No	Sí <sup>1</sup>	Sí <sup>1</sup>	Sí <sup>1</sup>
Se requiere fregaderos para lavar vajilla	No	No <sup>2</sup>	Sí – o en el comisariato con licencia <sup>2</sup>	Sí <sup>2</sup>
Se permite el ensamble o preparación	No	No	Sí	Sí
Se permite cocinar	No	No	Sí <sup>3</sup>	Sí
Operación de cocción permitida fuera de la unidad	No	No	No	Sí
Se requiere baño	Sí	Sí	Sí	Sí
Ejemplos	Sándwiches preempacados/ refrescos dispensados	Servicio de alimentos no envasados	Café Expreso/ perros calientes	Sin limitación de menú

<sup>1</sup>El sistema de lavado de manos debe estar conectado con tuberías para proporcionar agua corriente caliente y fría o tibia y se debe dedicar un mínimo de 5 galones de agua para el lavado de manos.

<sup>2</sup>Se debe proporcionar un mínimo de 30 galones de agua para lavar vajilla o el doble de la capacidad de los fregaderos de tres compartimentos, lo que sea más grande.

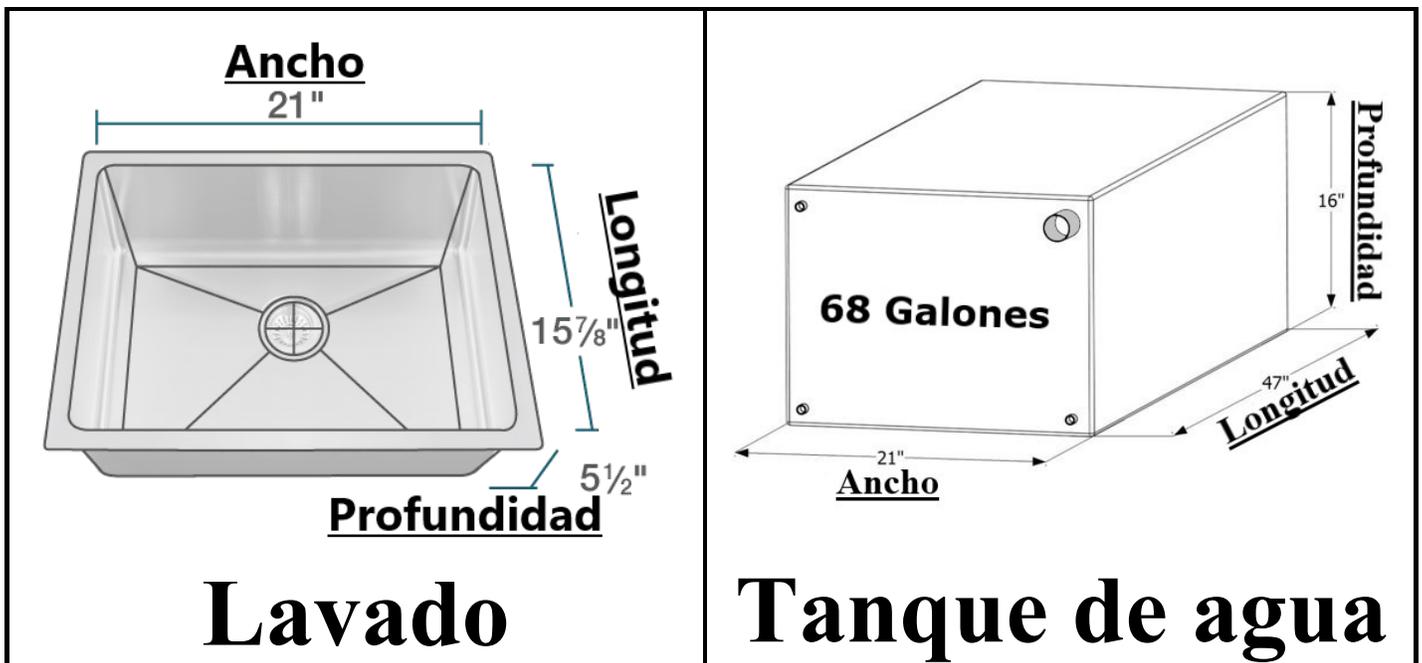
<sup>3</sup>Solo se puede cocinar alimentos que no sean potencialmente peligrosos cuando estén crudos (arroz, pasta, etc.).

**\*EJEMPLO DE UN PLANO DE DISTRIBUCIÓN DE LOS ESPACIOS:**



Nota: Su plano de distribución de los espacios no necesita ser la copia de un plano preparado por un ingeniero, pero debe indicar claramente toda la información requerida en las Tablas 2 a la 8.

**\*CÓMO MEDIR DIMENSIONES:**



## E: Tablas 1-9 de la hoja de trabajo de revisión del Plan de Operaciones

<b>Tabla 1: Manipulación de Alimentos</b>				
<b>Procedimientos</b>	<b>Sí / No</b>		<b>En caso afirmativo, ¿dónde se llevará a cabo el procedimiento?</b>	
			<b>Unidad Móvil</b>	<b>Comisariato</b>
Lavado de frutas y/o verduras	Sí	No		
Descongelar alimentos congelados <sup>1</sup>	Sí	No		
Preparación de alimentos: picar, precocer, marinar, etc.	Sí	No		
Cocinado de los alimentos	Sí	No		
Enfriamiento de alimentos <sup>2</sup>	Sí	No		
Recalentar los alimentos	Sí	No		
Refrigeración (mantenimiento en frío) de alimentos	Sí	No		
Mesa de vapor u otra forma de mantener calientes los alimentos	Sí	No		
<p><sup>1</sup>Cómo descongelará los alimentos congelados:</p> <p><sup>2</sup>Si se enfrían alimentos, se debe implementar uno de los siguientes procesos. Elija la opción a), b) o c) a continuación:</p> <p>a. Tengo un comisariato con licencia donde enfriaré los alimentos; o</p> <p>b. Usaré una(s) unidad(es) de refrigeración comercial en la unidad móvil; o</p> <p>c. Estoy proporcionando un procedimiento de enfriamiento por escrito acompañado de registros de enfriamiento para su aprobación. <i>Para escoger esta opción, debe proporcionar con su paquete, un procedimiento por escrito para cada alimento que enfriará.</i></p> <p>Explique lo que hará con los alimentos sobrantes:</p> <p>¿Se servirán productos animales crudos o poco cocidos? Sí No En caso afirmativo, enumere los productos animales específicos que se servirán crudos o poco cocidos (ejemplo: huevos, carne molida):</p> <p>¿Se mantendrá algún alimento sin control de temperatura durante el servicio? Sí No En caso afirmativo, enumere los alimentos específicos que se mantendrán sin control de temperatura durante el servicio:</p> <p>Explique otros procedimientos que realizará y que no se hayan indicado anteriormente:</p>				

<b>Tabla 2: Lista de materiales</b>				
Describa los acabados de las superficies utilizados en pisos, paredes, techos y mostrador.				
<b>Tipo de material</b>	<b>Mostradores</b>	<b>Pisos</b>	<b>Paredes</b>	<b>Techo</b>
Plástico reforzado con fibra (FRP)				
Acero inoxidable				
Vinilo				
Enumere otros materiales de construcción utilizados:				
¿Están protegidas con mosquiteros las ventanas y/o puertas? Sí No Si escogió no, ¿cómo controlará los problemas de plagas? (Adjunte sus procedimientos para el control de plagas):				

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

Tipo de unidad	Sí / No		Marca/Modelo de la Unidad	Número de unidades	Fuente de la energía
					Eléctrica (E) Generador (G) Propano (P) Otro (O)
Refrigerador de fácil acceso (debajo del mostrador)	Sí	No			
Refrigerador (vertical)	Sí	No			
Refrigerador con mesa para preparar sándwiches	Sí	No			
Congelador de fácil acceso (debajo del mostrador)	Sí	No			
Congelador (vertical)	Sí	No			
Nevera/Congelador (vertical)	Sí	No			
Otro aparato de almacenamiento en frío	Sí	No			
¿Tiene termómetros dentro de cada refrigerador y congelador?					Sí No

**Nota:** Las unidades móviles de alimentos con licencia reciente en Oregón 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 calor**

Tipo de unidad	Sí / No		Marca/Modelo de la Unidad	Número de unidades	Fuente de la energía
					Eléctrica (E) Generador (G) Propano (P) Otro (O)
Mesas de vapor	Sí	No			
Otro tipo de almacenamiento para el mantenimiento de calor	Sí	No			
¿Qué tipo de sistema de ventilación tiene?					Campana tipo 1 Campana tipo 2 Otro sistema
Si es otro sistema, descríbalos:					

**Tabla 5: Accesorios de plomería:**

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

Fregadero de tres compartimentos	Sí	No	Plomería indirecta en fregadero de tres compartimentos y fregadero para preparación de alimentos	Sí	No
Manguera de calidad alimentaria usada para llenar el tanque de agua potable	Sí	No		Sí	No
Trampa P (no requerida)	Sí	No	Dispositivo de prevención de reflujo	Sí	No
Lavamanos	Sí	No	Bomba mecánica	Sí	No
Agua fría y caliente	Sí	No	Calentador para agua caliente	Sí	No
					¿Cuántos galones? _____

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

Proporcione las dimensiones del interior de las bases del fregadero en pulgadas: - (Ejemplo de cómo medir las dimensiones en la Página 6).

Dimensions of Interior of Sink Basins			¿Cuántas rejillas de drenaje hay?
Longitud	Ancho	Profundidad	

¿Dónde se realizará el lavado de equipos y utensilios?

- Fregadero de tres compartimentos<sup>1</sup> de la unidad móvil  
 Restaurante o comisariato con licencia

<sup>1</sup>Proporcione largo x ancho x profundidad para las bases interiores del fregadero de tres compartimentos. Proporcione medidas separadas de cada base si son de diferentes tamaños. Para determinar la cantidad mínima de agua que debe dedicarse al lavado de vajilla, 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 = \_\_\_\_ galones. Si el cálculo es mayor a 30 galones, entonces esa es la cantidad mínima que es requiere.  
*Por ejemplo: Si los fregaderos son de 10 x 10 x 14/231 x 6 = 36 galones.*

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

**Tabla 7: Tanque de agua potable: debe ser translúcido**

**Dimensiones del tanque de agua potable (en pulgadas) - Ver ejemplo en Página 6**

Longitud	Ancho	Profundidad	Capacidad en galones
<b>Indique el agua dedicada a los siguientes fines:</b>			
Actividad	Requerido	Provisto	
Lavado de manos	Mínimo 5 galones		
Lavado de vajilla ( <i>Ver Tabla 6</i> )	Mínimo 30 galones		
Limpieza			
Uso en un producto (por ejemplo: hacer hielo, hacer café)			
Equipos (ejemplo: llenado de las mesas de vapor)			
Ubicación del tanque:			
¿De dónde vendrá el agua potable para su unidad móvil?      Ciudad      Casa      Pozo Privado      Negocio Local			
Indique el nombre, ciudad y/o la dirección de su fuente de agua: _____			

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

**Dimensiones del tanque de aguas residuales (en pulgadas) - Ver ejemplo en Página 6**

Longitud	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 líquido (por ejemplo la máquina de café expreso) drena indirectamente al tanque de aguas residuales? Sí    No    Si escogió sí, indique el equipo:			

**Tabla 9: Lugar de operaciones/Horario**

Nombre de su unidad móvil:	Planeo operar en un solo lugar Planeo operar en varios lugares
Lugar de operaciones – (Dirección, Ciudad, Código Postal)	
Si opera en varios lugares, indique el nombre o la dirección, así como la hora y las fechas aproximadas de cada ubicación:	

**BLANCO**

# Lista de verificación previa a la apertura de la unidad móvil

**NOTA: No enviar con la revisión del Plan de Operaciones**

Antes de llamar para programar una inspección previa a la apertura:

1. Envíe una solicitud de licencia de unidad móvil debidamente llenada y el pago de la tarifa para la obtención de licencia.
2. Obtenga todas las aprobaciones finales de otras agencias locales.
3. Complete los siguientes acuerdos como se especifica en la carta de aprobación de revisión del Plan de Operaciones:
  - Acuerdo sobre el uso de baños
  - Acuerdo con el Comisariato
  - Acuerdo de Aguas Residuales
4. Complete toda la construcción y sea capaz de responder afirmativamente a las siguientes preguntas:

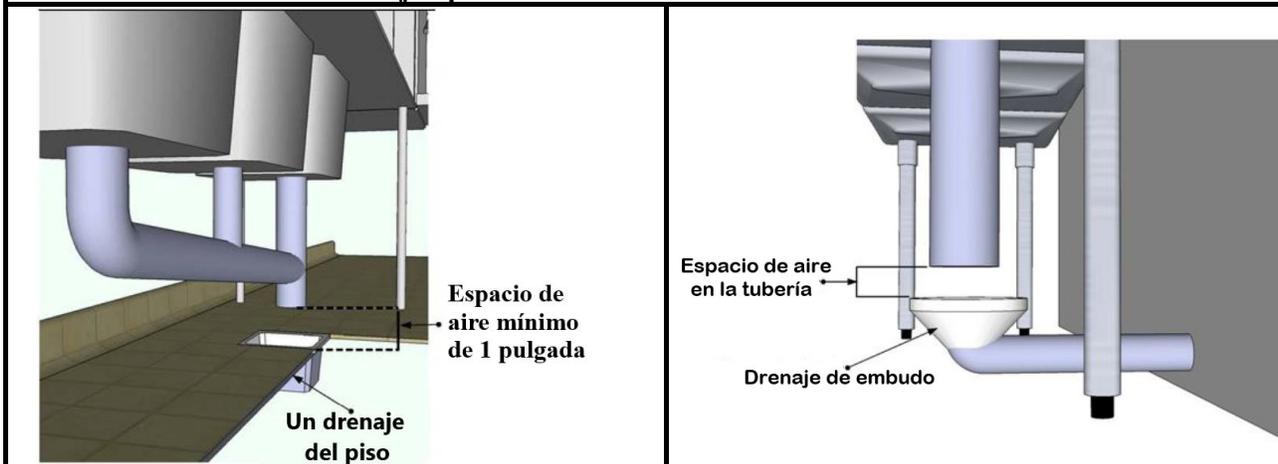
## Lavado de manos

- |   |    |    |
|---|----|----|
| 1. ¿Hay agua corriente caliente y fría disponible en cada lavamanos?  | Sí | No |
| 2. ¿La presión del agua es proporcionada por una bomba mecánica?  | Sí | No |
| 3. ¿Se proporcionan productos de limpieza de manos en todos los lavamanos?                                  | Sí | No |
| 4. ¿Se proporcionan métodos aprobados para secarse las manos en todos los lavamanos, como toallas de papel? | Sí | No |

## Fregadero para lavado de vajilla y plomería

- |  |    |    |
|--|----|----|
| 1. ¿Cuenta con un procedimiento de limpieza y sanitización manual de equipos fijos?                    | Sí | No |
| 2. ¿El fregadero de tres compartimentos tiene una rejilla de drenaje en cada extremo? ¿O alternativas? | Sí | No |
| 3. ¿El fregadero de tres compartimentos tiene conexión indirecta?                                      | Sí | No |

### Ejemplo de lavados con conexión indirecta



### Unidades de refrigeración

- |   |    |    |
|---|----|----|
| 1. ¿Todas las unidades de refrigeración están operativas?   | Sí | No |
| 2. ¿Cada unidad de refrigeración tiene un termómetro que funcione?  | Sí | No |
| 3. ¿Está funcionando cada refrigerador a 41°F o menos?  | Sí | No |
| 4. ¿Tiene un procedimiento para marcar la fecha?  | Sí | No |
| 5. Si se utilizan refrigeradores no comerciales (incluidos los de estilo doméstico) para enfriar alimentos, ¿está disponible por escrito un registro/procedimiento de enfriamiento? | Sí | No |

### Control de insectos y roedores

- |   |    |    |
|---|----|----|
| 1. ¿Se proporcionan mosquiteros para puertas y ventanas que se mantendrán abiertas al exterior o se proporciona un Plan de control de plagas? | Sí | No |
| 2. ¿Están selladas todas las salidas de las tuberías y conductos eléctricos? ¿Está protegido el sistema de ventilación (salida y entrada)?    | Sí | No |

### Misceláneos

- |   |    |    |
|---|----|----|
| 1. ¿Todos los contenedores de productos químicos, incluidas las botellas con atomizador, están claramente etiquetados y almacenados lejos de los alimentos?                               | Sí | No |
| 2. ¿Se almacenarán a 6 pulgadas del piso los productos secos (productos enlatados, frutas y verduras, contenedores de un solo servicio, etc.)?  | Sí | No |
| 3. ¿Están todos los recipientes de alimentos hechos de materiales aptos para uso alimentario?   | Sí | No |
| 4. ¿Tiene un termómetro con sensores para alimentos?  | Sí | No |
| 5. ¿Tiene tiras reactivas (cloro y/o amonio cuaternario)?   | Sí | No |
| 6. ¿Los siguientes (tanques de propano, generadores, tanques de agua potable y de aguas residuales, equipo de refrigeración y cocción) son parte integral o están conectados a la unidad? | Sí | No |
| 7. ¿La unidad móvil es identificable con su nombre o logotipo?  | Sí | No |
| 8. ¿Se proporciona un aviso al consumidor en el lugar donde se muestra el menú para llevar, si corresponde?   | Sí | No |