



PAQUETE DE REVISIÓN DEL PLAN DE UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS

Complete los documentos adjuntos y envíelos con la 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 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 / ubicación de los equipos
 - Planos completos de la unidad dibujados a escala, incluido el plano del piso, la ubicación de los equipos e instalaciones de plomería
 - Lavabo para manos
 - Lavabo de tres compartimentos con escurridores; Incluya las dimensiones (L x W x D) largo, ancho, profundidad del interior del lavabo.
 - Desagüe indirecto y sifón en P para lavabo de tres compartimentos
 - Lavabo de preparación de alimentos (si corresponde)
 - Bomba de agua y calentador de agua
 - Todo el equipo de la unidad, incluidos, entre otros: (a) Tipo / modelo de equipo de refrigeración y congelación, (b) Equipo de cocina, (c) campana de ventilación, etc.
 - Tanque de agua limpia: tamaño (L x W x D) y ubicación
 - Depósito de aguas residuales: tamaño (L x W x D) y ubicación
- E.** Hoja de trabajo de revisión del plan
 - Tabla 1 Procedimientos de manejo de alimentos
 - Tabla 2 Lista de materiales
 - Tabla 3 Capacidad del refrigerador / congelador
 - Tabla 4 Unidades de mantenimiento en caliente
 - Tabla 5 Plomería (drenaje indirecto, sifón en P, etc.)
 - Tabla 6 Medidas del lavabo de 3 compartimentos
 - Tabla 7 Medidas del tanque de agua limpia
 - Tabla 8 Dimensiones del tanque de aguas residuales
 - Tabla 9 Programa de funcionamiento
- F.** Formulario de eliminación de aguas residuales (si es necesario)
- G.** Formulario de acuerdo de baño (si es necesario)
- H.** Formulario de verificación del Lugar con cocina certificada (cocina comercial)
- I.** Plan de enfriamiento y registros (si es necesario)

SOLICITUD DE REVISIÓN DEL PLAN DE UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS

Nombre del Negocio: _____

Dirección del Negocio: _____

Nombre del propietario: _____

Individual Corporación Sociedad Otro _____

Dirección postal del propietario: _____

Tel. del propietario: _____ # Tel. del local: _____

email del propietario: _____ Medios Sociales: _____

Nueva construcción Remodelación Fecha de Terminación: _____

¿Tubo licencia anteriormente? Si 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 licencia de lugar con cocina certificada o almacén? Sí No

OAR 333-162-0920 requiere que se envíe y revise un paquete de revisión del plan completo antes de que su unidad pueda obtener una licencia y aprobarse para operar. Los planes incompletos pueden devolverse 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 Reglas Administrativas, Capítulo 333, del Departamento de Servicios Humanos de Oregon.

Firmada: _____ 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.

SÓLO PARA USO DE LA OFICINA

Tarifa recibida: _____ Fecha: _____

Recibido por: _____ Fecha: _____

Aprobado No Aprobado

Comentarios: _____

Requisitos y limitaciones generales

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 tirar o empujar por una acera, calle, carretera o vía fluvial, en el que alimentos son preparados, procesados o convertidos o que se utiliza en la venta y distribución de alimentos al consumidor final ".

Clasificaciones: Hay cuatro tipos de unidades móviles de alimentos. Las clasificaciones se basan en el tipo de menú que se sirven. No obtener 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 empaquetados intactos y bebidas no potencialmente peligrosas. En la unidad no se puede preparar ni ensamblar alimentos o bebidas. Las bebidas que no son potencialmente peligrosas deben ser provistas únicamente de 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.

Mantenido como aprobado: Las unidades móviles de alimentos deben mantenerse y utilizarse 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 llantas 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. OAR 333-162-0030

Diseño en una sola pieza: Las unidades móviles de alimentos deben diseñarse y construirse para moverse como una sola pieza. Es posible que las unidades móviles de alimentos no estén diseñadas para ensamblarse en el lugar de funcionamiento. Consulte OAR 333-162-0020 para conocer las excepciones.

Integral: Todas las operaciones y el equipo 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 sí:

- Los artículos se limitan a lo 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 pueden realizar actividades de autoservicio, montaje o preparación desde contenedores de almacenamiento auxiliares.

- Los refrigeradores y congeladores no pueden colocarse fuera de la unidad móvil de alimentos para su uso como almacenamiento auxiliar y deben ubicarse en la unidad, en un almacén autorizado o en un lugar con cocina certificada.

Estantes y Mesas: Las unidades móviles de alimentos pueden usar estantes o mesas plegables pequeñas que son parte integral de la unidad para exhibir condimentos no 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, no potencialmente peligrosos, como latas de refrescos o bolsas de papas fritas, fuera de la unidad si se limitan 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. No puede ser una parrilla, plancha, wok, mesa de vapor, estufa, horno o 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 asegurarse y protegerse 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 al agua y al alcantarillado si está disponible en el lugar de operación, sin embargo, los tanques siempre deben permanecer en la unidad. Una unidad no se puede conectar directamente al agua limpia sin una conexión directa al alcantarillado. OAR 333-150-0000, Sección 5-305.11

Distancia al baño: Si una unidad se estaciona en el mismo lugar durante más de dos horas, se debe proporcionar un baño que esté ubicado a 500 pies de la unidad. OAR333-150-0000, Sección 6-402.11

Asientos: Unidades móviles de alimentos pueden proporcionar 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 utensilios necesarios para asegurar lo siguiente:

- (a) Mantener temperaturas adecuadas de alimentos fríos y calientes durante el almacenamiento y el 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 asegurar una 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 proveedor. 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.

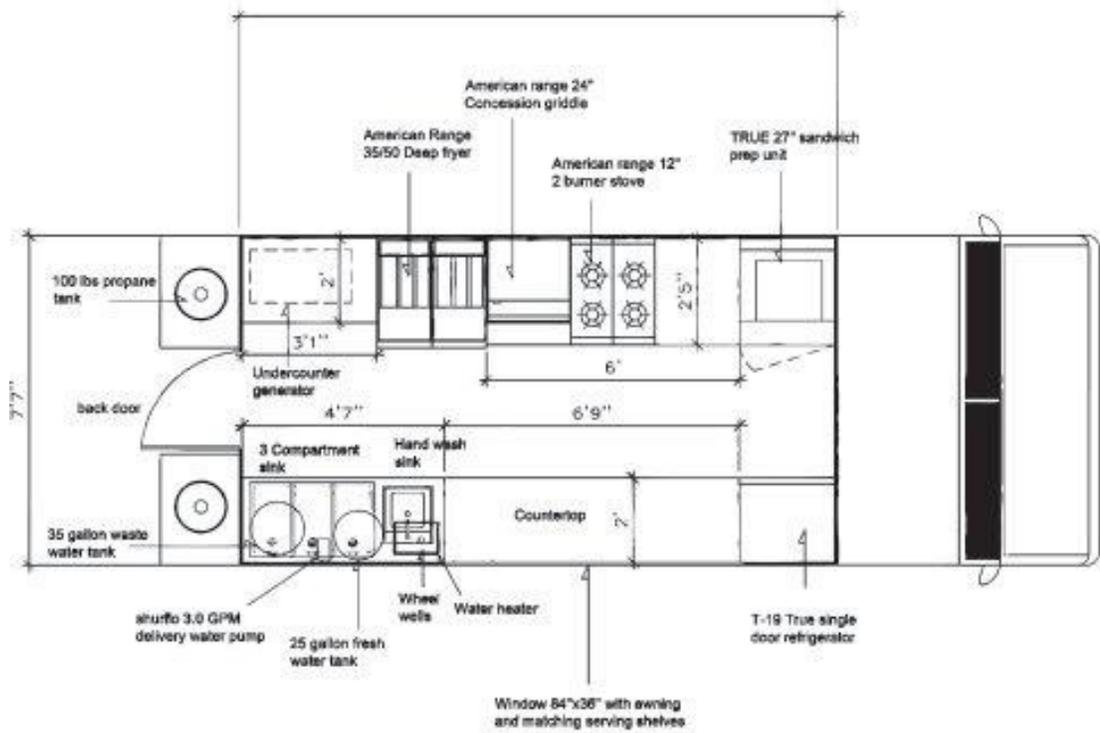
Requerimientos	Clase I	Clase II	Clase III	Clase IV
Requiere suministro de agua	No	Si	Si	Si
Requiere sistema de lavado de manos	No	Si ¹	Si ¹	Si ¹
Se requieren Lavabos para lavar platos	No	No ²	Si – O lugar con cocina certificada ²	Si ²
Montaje o preparación permitidos	No	No	Si	Si
Permitido cocinar	No	No	Si ³	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 de 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 lavabos de tres compartimentos, si se proporcionan.

3Puede 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.

E: Tablas de hojas de trabajo de revisión del plan 1-9

Tabla 1: Manejo de alimentos			
Procedimientos	Si / No	Si contestó Sí. Dónde se llevará a cabo el procedimiento?	
		Móvil	Lugar con cocina certificada
Lavar frutas y / o verduras	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
Descongelar alimentos congelados ¹	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
Preparar alimentos: picar, cocinar parcialmente, marinar, etc.	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
Cocinar la comida	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
Enfriar alimentos ²	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
Recalentar comida	<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		

¹ Cómo descongelará los alimentos congelados:

² Si enfría alimentos, se debe implementar uno de los siguientes procesos. Elija la opción a, b o c, a continuación:
a. Tengo un lugar con cocina certificada donde enfriaré alimentos; o
b. Usaré una (s) unidad (es) de refrigeración comercial en la unidad móvil; o
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.

Explique lo que hará con los alimentos sobrantes:

¿Se servirán productos de origen animal crudos o poco cocidos? Si No Si contesto sí, enumere los productos animales específicos que se servirán crudos o poco cocidos (ejemplo: huevos, carne molida de res):

¿Se guardarán los alimentos sin control de temperatura durante el servicio? Si No Si contestó sí, enumere los alimentos específicos que se mantienen fuera de la temperatura durante el servicio:

Explique otros procedimientos que realizará que no se hayan enumerado anteriormente:

Tabla 2: Lista de materiales				
Describir los acabados utilizados en las superficies de pisos, paredes, techos y encimeras..				
Tipo de Material	Mesones	Pisos	Paredes	Techo
Plástico reforzado con fibra (FRP)				
Acero inoxidable				
Vinilo				

Enumere otros materiales de construcción utilizados:

¿Tienen mosquiteros en las ventanas y / o puertas?: Si 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 sándwiches	<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 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 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: Lavabos / lavavajillas de tres compartimentos

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

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

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

- Unidad móvil Lavabo de tres compartimentos¹
- Restaurante o Lugar con cocina certificada

¹Proporcione LxWxD para los lavabos interiores del Lavabo de tres compartimentos. Proporcionar por separado Medidas de cada lavabo 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 Lavabo de tres compartimentos. Mida el interior del lavabo 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 lavabos son de 10 x 10 x 14/231 x 6 = 41 galones.

Note: Todos los lavabos 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 ¹

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 exprés) 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.:

ACUERDO DE USO DE BAÑOS

La siguiente unidad móvil con licencia, conocida como _____, ubicada en _____, por la presente acepta usar / proporcionar baños para uso de empleados y / o clientes si opera en un lugar durante más de dos horas. Las unidades móviles de alimentos con licencia por primera vez a partir del 1 de febrero de 2020 deben estar ubicadas a 500 pies de un baño accesible con un sistema de lavado de manos que cumpla con los requisitos de la Regla de Higiene de Alimentos. Este baño debe ser accesible para el uso de los empleados / clientes durante todas las horas en que la unidad esté en funcionamiento_OAR 333-150-0000, 6-402.11(E).

Ubicación del baño / nombre de la instalación: _____

Horas en las que el baño está disponible para su uso: _____

Horas que la unidad móvil está en funcionamiento en esta ubicación: _____

Este acuerdo es válido solo para el año de licencia actual y debe renovarse después de esa fecha. **Si se cancela este acuerdo, la unidad móvil de alimentos debe dejar de funcionar inmediatamente hasta que se obtenga otro Acuerdo de uso de baños y se entregue al departamento de salud.** Este acuerdo se anula si el establecimiento de servicio de alimentos no tiene una licencia vigente para operar.

Firmado por:

Operador que permite el uso del baño (en letra de imprenta): _____

Firma

Fecha

Propietario de la unidad móvil de alimentos (en letra de imprenta): _____

Firma

Fecha

Sólo para uso de la oficina:

Aprobado por: _____ Fecha: _____

ACUERDO DE USO DE LUGAR CON COCINA CERTIFICADA / ALMACÉN

El siguiente establecimiento de servicio de alimentos con licencia, conocido como _____,

Ubicado en _____,

por la presente se compromete a dar acceso a sus instalaciones a _____

Unidad móvil de alimentos para uso como lugar con cocina certificada o almacén. Este lugar con cocina certificada, se utilizará para toda la preparación y/o almacenamiento de alimentos, lavado de platos, mantenimiento de la unidad o cualquier otro propósito que requiera la autoridad de salud pública local. Este almacén se utilizará únicamente para el almacenamiento de productos envasados comercialmente.

Este acuerdo entre las dos partes mencionadas anteriormente es válido solo para el año de licencia actual y debe renovarse después de esa fecha. Sin embargo, si se cancela este acuerdo, la unidad móvil de alimentos debe cesar sus operaciones inmediatamente hasta que se obtenga otro acuerdo de lugar con cocina certificada o almacén y se proporcione al departamento de salud. Este acuerdo se anula si el establecimiento de servicio de alimentos no tiene una licencia vigente para operar.

Firmado por:

Propietario del restaurante (en letra de imprenta): _____

Firma

Fecha

Propietario de la unidad móvil (en letra de imprenta): _____

Firma

Fecha

Solo para uso de la oficina:

Aprobado por: _____ Fecha _____

ACUERDO DE ELIMINACIÓN DE AGUAS RESIDUALES

La siguiente unidad móvil con licencia, conocida como _____, ubicada en _____, por la presente acepta desechar sus aguas residuales de manera adecuada en el lugar a un sistema de aguas residuales aprobado o mediante el uso de un transportista de aguas residuales autorizado.

- 1) Si lo va a desechar en el lugar, explique cómo se hará correctamente.: _____, o _____
- 2) Si utiliza un transportador de aguas residuales, indique:
Nombre del transportista de aguas residuales autorizado: _____
de Tel: _____
de registro del Departamento de Calidad Ambiental: _____, o _____
- 3) Si transporta desechos a mano, debe hacerlo en un lugar de eliminación específico aprobado por la autoridad reguladora local y no puede transportarse en más de 20 galones a la vez. Explique cómo se hará esto correctamente.: _____

Este acuerdo es válido solo para el año de licencia actual y debe renovarse después de esa fecha. **Si se cancela este acuerdo, la unidad móvil de alimentos debe dejar de funcionar inmediatamente hasta que se obtenga otro Acuerdo de Eliminación de Aguas Residuales y se entregue al Departamento de Salud.** Este acuerdo se anula si el establecimiento de servicio de alimentos no tiene una licencia vigente para operar.

Conserve los recibos del transportista disponibles para mostrarlos durante las inspecciones. Para averiguar si su transportista de aguas residuales tiene licencia, comuníquese con el Departamento de Calidad Ambiental de Oregón.

Firmado por:

Representante del transporte (en letra de imprenta): _____

Firma (o adjuntar copia del contrato con el transportista)

Fecha

Propietario de la unidad móvil (en letra de imprenta): _____

Firma

Fecha

Solo para uso de la oficina:

Aprobado por: _____ Fecha _____



Establishment ID: _____
Owner ID: _____
For office use only

SOLICITUD DE LICENCIA DE SERVICIO DE ALIMENTOS UNIDAD MÓVIL, COMISARIO, ALMACÉN, MÁQUINA EXPENDEDORA

- Unidad móvil Cocina certificada Almacén Máquina expendedora
 Clase: _____ # Unidades: _____
 Nueva Construcción Remodelación
 Cambio de propietario Antiguo nombre del establecimiento: _____

Nombre del establecimiento: _____
 Dirección física del establecimiento: _____
 Dirección de facturación del establecimiento: _____
 # Tel. del establecimiento _____

Nombre del propietario / solicitante: _____
 Individual Corporación Sociedad Otro: _____
 ¿Tiene otros establecimientos autorizados por el Departamento de Salud? No Si
 Nombre(es): _____

Dirección física del propietario: _____
 Dirección de facturación del propietario: _____
 # Tel del propietario: _____ # Cel. del propietario: _____
 #Fax del propietario: _____ E-mail del propietario: _____

El pago de \$ _____, se realiza por la tarifa de licencia para la solicitud para operar el establecimiento anterior de acuerdo con todas las regulaciones de servicio de alimentos aplicables. Entiendo que el incumplimiento de los requisitos de las disposiciones de los Estatutos Revisados de Oregon, Capítulo 624, y las Reglas Administrativas, Capítulo 333, de la Autoridad de Salud de Oregon puede requerir la denegación o revocación de la licencia. Además, doy fe de que la información proporcionada en este formulario es precisa.

Firma de el/la solicitante: _____ Fecha: _____

Envíe la solicitud por correo y el cheque pagadero a su Oficina de Salud Ambiental local al:

SÓLO PARA USO DE LA OFICINA		
Tarifa recibida:	<input type="checkbox"/> Efectivo <input type="checkbox"/> Cheque# _____ <input type="checkbox"/> Money Order	Fecha: _____
Inspeccionado por: _____	<input type="checkbox"/> Aprobado <input type="checkbox"/> No Aprobado	Fecha: _____