



**DEPARTAMENTO DE SALUD Y SERVICIOS HUMANOS**  
**PROGRAMA DE SALUD AMBIENTAL**  
 155 North First Avenue, MS 5, Suite 170  
 Hillsboro, OR 97124  
 Teléfono: (503) 846-8722 ♦ Fax: (503) 846-3705  
 www.washcofoodsafety.com



**Proceso Operacional de Verificación para Unidades Móviles No Afiliadas con Una Cocina Comercial/Comisaría**

Lea por favor la sección 333-162-0040 del Código de Alimentos de Oregon abajo y conteste cómo propone manejar los puntos (3a) hasta (3f). Asegúrese de que sus respuestas sean meticulosas.

**Código de Alimentos de Oregon 333-162-0040, Base de Operaciones**

- (1) Las unidades móviles de alimentos deberán operar desde un restaurant con licencia, cocina comercial o almacén.
- (2) Si se venden únicamente artículos preenvasados, un almacén será aceptado a falta de una cocina comercial.
- (3) **No obstante la sección (1) de esta regla, las unidades móviles de comida independientes es posible que no se les requiera que tengan una base de operaciones si la unidad contiene todo el equipo y utensilios necesarios para asegurarse de lo siguiente:**
  - (a) **Mantener las temperaturas frías y calientes apropiadas de los alimentos durante el almacenamiento y tránsito;**
  - (b) **Proveer facilidades adecuadas para enfriar y recalentar alimentos;**
  - (c) **Proveer facilidades adecuadas para el lavado de manos;**
  - (d) **Proveer facilidades adecuadas para el lavado de utensilios y asegurar la limpieza y desinfección adecuada de la unidad.**
  - (e) **Obtener alimentos y agua de fuentes aprobadas;**
  - (f) **La remoción sanitaria de aguas residuales y basura en sitios aprobados.**
- (4) La habilidad de operar sin una base de operación si así lo determinara la autoridad reguladora.
- (5) Una unidad móvil de alimentos no puede servir como cocina comercial/comisaría para otra unidad móvil de alimentos o como base de operaciones para un proveedor de catering.

**Nombre del Negocio:** \_\_\_\_\_  
**Nombre del Operador:** \_\_\_\_\_  
**Número Telefónico:** \_\_\_\_\_  
**Correo Electrónico:** \_\_\_\_\_

**a. Mantener las temperaturas frías y calientes apropiadas de los alimentos durante el almacenamiento y tránsito;**

*Liste los artículos del menú y explique cómo va a asegurarse de los requisitos para mantenerlos fríos o calientes todo el tiempo; explique los procedimientos para cocinar.*

---

---

---

---

---

---

---

---

**b. Proveer facilidades adecuadas para enfriar y recalentar alimentos**

*Describa sus procesos para enfriar alimentos de manera rápida y para mantenerlos calientes. Describa su proceso para recalentado rápido de alimentos.*

---

---

---

---

---

---

---

---



