



**DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES  
ENVIRONMENTAL HEALTH PROGRAM**  
155 North First Avenue, MS 5, Suite 170  
Hillsboro, OR 97124  
Telephone: 503-846-8722 ♦ Fax: 503-846-3705  
www.washcofoodsafety.com



**Public Health**  
Prevent. Promote. Protect.

**UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS — INFORMACIÓN OPERACIONAL**  
**(Información sobre Ubicación y Preparación de Alimentos)**

Nombre del Negocio: \_\_\_\_\_

Nombre del Dueño: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_  
(Calle) (Ciudad/estado/código postal)

Llenar toda la información sobre la ubicación y preparación de los alimentos que aplique a su unidad móvil de alimentos.

**SECCIÓN 1: UBICACIÓN Información sobre su Método de Operación**

Ubicación de funcionamiento: (marque todos los que apliquen)

- Un sitio únicamente     ruta     evento

Información sobre el sitio: (marque todos los que apliquen)

- Se proveerán asientos     Almacenamiento auxiliar     Parrilla tipo barbacoa para asar (Clase IV únicamente)

Nombre del proveedor(es) donde se compran los alimentos: \_\_\_\_\_

Nombre y dirección del lugar donde se almacenan/preparan/cocinan los alimentos: \_\_\_\_\_

Fuente de energía: (marque todos lo que apliquen)

- Electricidad     Propano  
 Generador     Otro: \_\_\_\_\_

¿Dónde adquiere el agua limpia? \_\_\_\_\_

¿Cuáles son las dimensiones del tanque de agua limpia? Largo \_\_\_\_\_ Ancho \_\_\_\_\_ Alto \_\_\_\_\_

Describa las instalaciones para lavarse las manos: \_\_\_\_\_

¿Cómo se suministra el agua caliente para lavarse las manos y otras actividades a la unidad? \_\_\_\_\_

¿Cómo se llena el tanque de agua de la unidad?

- Manguera de uso alimentario     Otra manera: \_\_\_\_\_

Desinfectante:  Cloro     Amonio cuaternario     Otra manera: \_\_\_\_\_

¿Dónde se lavarán los utensilios y quién lo hará? \_\_\_\_\_

Si se proporciona un lavabo de tres compartimientos, ¿Cuáles son las dimensiones de cada compartimiento?

¿A qué profundidad se llenará de agua en cada compartimiento? \_\_\_\_\_

Nombre del sitio donde se desechará la basura: \_\_\_\_\_

Nombre de la ubicación donde las aguas residuales y el agua para trapear será desechada: \_\_\_\_\_

¿Cuáles son las dimensiones del tanque de aguas residuales? Largo \_\_\_\_\_ Ancho \_\_\_\_\_ Alto \_\_\_\_\_

¿Cómo se drenan las aguas residuales de los tanques de residuos?

- Manguera  Servicio de bombear  Otra manera: \_\_\_\_\_

Tipo de protección de sobrecarga:

- Unidad completamente cerrada y autónoma (como Clase IV)  Interior  
 Cubierta del techo  Otra manera: \_\_\_\_\_

## SECCIÓN 2: PREPARACION DE ALIMENTOS Información sobre su Método de Operaciones

(Los requisitos para los equipos se basan en los menús y las actividades de preparación de alimentos. Incluya una copia de su menú completo.)

**Operación de servicio de alimentos en unidades móviles:** (marque todos los que apliquen)

- Solamente venderá alimentos comercialmente preenvasados (por ejemplo; artículos envasados comercialmente como sándwiches, ensaladas individuales, papitas, etc.)
- Recalentar y servir (por ejemplo; sopa de lata)
- Mantener y servir comida fría (por ejemplo; ensaladas comerciales o carnes frías)
- Cocinar y servir (por ejemplo; hamburguesas, papas fritas, pizza)
- Cocinar, mantener caliente y servir (por ejemplo; comidas que se mantienen en una mesa de vapor)
- Calentar, enfriar y recalentar (ejemplo; bebidas de café expreso) — Llene el formulario llamado “Enfriamiento y Recalentamiento de Comidas”
- Cocinar, enfriar, recalentar, mantener caliente y servir (por ejemplo; frijoles, arroz) — Llene el formulario llamado “Enfriamiento y Recalentamiento de Comidas”
- Condimentos para autoservicio (*por ejemplo*, ketchup, salsas)
- “Barbecue” (Parrillada tipo barbacoa al aire libre)
- Servicio de carnes crudas o parcialmente cocinadas (por ejemplo; salmón ahumado, ceviche, ostras crudas, sushi sashimi o “steak tartare”
- “Shellfish” (Mariscos, moluscos; como almejas, ostras, mejillones)
- Comida potencialmente peligrosa controlada con tiempo (por ejemplo; arroz de sushi, pizza por pedazo)
- Almacenamiento de alimentos
- Uso de hielo

**Preparación con anterioridad de comidas:** (marque todo lo que sea aplicable)

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Cocinar                         | <input type="checkbox"/> Recalentar     | <input type="checkbox"/> Lavar comidas |
| <input type="checkbox"/> Enfriar                         | <input type="checkbox"/> Descongelación | <input type="checkbox"/> Hacer hielo   |
| <input type="checkbox"/> Preparación de vegetales crudos | <input type="checkbox"/> Rebanar        | <input type="checkbox"/> Congelar      |
| <input type="checkbox"/> Otro: _____                     |   |  |

¿Dónde se preparará la comida en avanzado y quien la hará? \_\_\_\_\_