

Condado de Tillamook

Revisión del Menú y Procedimiento de una Unidad Móvil

Las unidades móviles de alimentos deben cumplir con los requisitos aplicables en las Reglas de Sanidad de Alimentos, OAR 333-150-0000 y 333-162-0020. Los números de sección que se enumeran a continuación se refieren a 333-150-0000 a menos que se especifique lo contrario. Estas reglas se pueden obtener en <http://www.tillamookchc.org/eh>

Por favor, conteste las preguntas de esta hoja, que aplican a su unidad móvil de alimentos. Sea lo más específico posible y adjunte páginas adicionales si es necesario.

1. ¿Dónde se comprará la comida (3-201)?
2. Describa cómo y dónde se van a cocinar y preparar los alimentos. ¿Se prepararán con anticipación algunos de los alimentos (Capítulo 3)? Si es así, por favor describa.
3. Describa cómo los alimentos que requieren refrigeración se van a enfriar rápidamente en la unidad (3-501.14 & 3-501.15). ¿Qué será de las sobras de comida?
4. ¿Cómo se almacenará la comida fría y caliente en la unidad? (3-501.16)
5. ¿Cuál es la fuente de agua potable para uso en la unidad? Describa cómo se transportará el agua a la unidad y cómo está construido el sistema de agua. ¿Cuál es el tamaño del tanque de almacenamiento de agua dulce (Capítulos 5-1, 5-2, 5-3)?
6. Describa cómo las aguas residuales serán transportadas desde la unidad hasta el lugar aprobado de eliminación de aguas residuales. ¿Cuál es el tamaño del tanque de almacenamiento de aguas residuales (Capítulo 5-4)? (El volumen del tanque de residuos debe ser de 10 a 15 por ciento mayor que el volumen del tanque de almacenamiento de agua potable.)

7. ¿Cuál es la fuente de energía para la unidad móvil de alimentos? Describa cómo los alimentos serán transportados desde y hacia la unidad y la forma en que las temperaturas de retención caliente y/o frío se mantendrán durante el tránsito (3-501.16).
8. ¿Qué tipo de sistema de lavado de manos se utilizará en la unidad (5-203.11 & 6-301)? (Un mínimo de cinco galones se debe proporcionar para el lavado de manos.)
9. Describa cómo se lavarán los platos y utensilios. Si los platos y utensilios se lavan en la unidad, un mínimo de 30 galones de agua se debe proporcionar para este propósito (Capítulo 4).
10. Describa cómo se almacenará la basura y donde se desechará. ¿Qué métodos de control de insectos y roedores se utilizarán en su unidad (mosquiteros, botes de basura con tapas de cierre hermético) (6-202.15, 6-501.111 & 6-501.112)?
11. ¿Dónde se encuentra su instalación de baños? (6-302, 6-402.11(E) & OAR 333-162-0020(4))
12. ¿Dónde y cómo se limpiará la unidad? Si usted planea trapear la unidad, ¿dónde va a desechar el agua del trapeador? (5-203.13(B) & OAR 333-162-0930)

INFORMACIÓN ADICIONAL IMPORTANTE PARA LAS UNIDADES MÓVILES DE ALIMENTOS

- ✓ Una unidad móvil puede conectarse al agua y alcantarillado, si está disponible en el lugar de operación; sin embargo, los tanques deben permanecer en la unidad en todo momento.
- ✓ Aunque 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. Por favor refiérase a las Reglas de Sanidad de Alimentos en <http://www.tillamookchc.org/eh>
- ✓ La unidad móvil con todo su equipo, mesas, etc. deben ser incluidos. No se permiten mesas adicionales o equipos.