

Condado de Tillamook
**INFORMACIÓN PARA ABRIR UN ESTABLECIMIENTO DE
SERVICIOS DE COMIDA**

1. Entregue un paquete completo de revisión del plan para **restaurante** o **unidad móvil** con todos los documentos de respaldo, al Departamento de Salud Ambiental del Condado de Tillamook. **ESTO DEBE ENTREGARSE ANTES DE UNA NUEVA CONSTRUCCIÓN O CAMBIOS ESTRUCTURALES AL EDIFICIO.** Para un paquete de revisión del plan y una lista de las tarifas, visite nuestro sitio web en: www.tillamookchc.org/EH
 - Si va a **remodelar, construir un nuevo restaurante, o abrir un restaurante que ha estado cerrado por más de un año**, debe comunicarse con Tillamook County Community Development (Desarrollo de la Comunidad del Condado de Tillamook): (503)842-3408 www.co.tillamook.or.us/Gov/ComDev
Se necesita aprobación final antes de la inspección previa por parte del Departamento de Salud
 - Si va a **cocinar algo que produzca vapores cargados de grasa** (tocino, hamburguesas, papas fritas, etc.), debe comunicarse con el Departamento de Bomberos en la jurisdicción del establecimiento.
Se necesita aprobación final antes de la inspección previa por parte del Departamento de Salud
 - Si desea servir **alcohol**, debe comunicarse con Oregon Liquor Control Commission (Comisión de Control del Licor de Oregón): (800)452-6522 www.oregon.gov/OLCC
 - Si va a descargar **agua residual** que puede contener grasa o aceite, debe comunicarse con la agencia de alcantarillado en la jurisdicción del establecimiento.
Se necesita aprobación final antes de la inspección previa por parte del Departamento de Salud
 - Si desea abrir una **Unidad Móvil**, **también** debe comunicarse con Oregon Dept. of Transportation (Departamento de Transporte de Oregón): (503)325-7222 www.oregon.gov/ODOT
Se necesita aprobación final antes de la inspección previa por parte del Departamento de Salud
2. Una vez que haya entregado su paquete, espere 10 días hábiles para recibir una carta de aprobación de Salud Ambiental.
3. Una vez que reciba su carta de aprobación, comuníquese con Salud Ambiental para una inspección previa a la apertura o si tiene alguna pregunta:

Annette Pampush, 503.842.3902
apampush@co.tillamook.or.us

o

Jaime Craig, 503.842.3909
jcraig@co.tillamook.or.us

Condado de Tillamook
PÁGINA DE FIRMA DE REVISIÓN DEL PLAN

Facility Name (Nombre de instalación): _____

CITY/COUNTY COMMUNITY DEVELOPMENT (DESARROLLO COMUNITARIO DE CIUDAD/CONDADO):

Zoning acceptable for this facility? Yes No
¿Es aceptable la zonificación para esta instalación? Sí No

Plumbing/Building permits required? Yes No
¿Se requieren permisos de plomería / construcción? Sí No

Other applicable building/plumbing requirements:
(Otros requisitos aplicables de construcción/ plomería):

Comments (Comentarios): _____

Reviewer's Signature: _____ Date: _____
(Firma del Examinador) (Fecha)

FIRE DEPARTMENT (DEPARTAMENTO DE BOMBEROS):

Hood required? Yes No
¿Se requiere campana? Sí No

Other applicable fire department requirements:
(Otros requisitos aplicables del departamento de bomberos):

Comments (Comentarios): _____

Reviewer's Signature: _____ Date: _____
(Firma del Examinador) (Fecha)

SEWER AGENCY (AGENCIA DE ALCANTARILLADO):

Grease interceptor required? Yes No
¿Se requiere colector de grasa? Sí No

Other applicable state agency requirements *(Otros requisitos aplicables de la agencia estatal):*

Comments (Comentarios): _____

Reviewer's Signature: _____ Date: _____
(Firma del Examinador) (Fecha)

Condado de Tillamook

SOLICITUD PARA LICENCIA DE SERVICIO DE ALIMENTOS

Tipo de Establecimiento: [] B & B [] Restaurante [] Unidad Móvil [] Comisariato [] Almacén
Solicitud de: [] Construcción Nueva [] Remodelación [] Nuevo Dueño [] Licencia Anual

INFO DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre del Establecimiento:
Dirección Física (Ciudad, Estado, Código Postal):
Dirección de Correo del Establecimiento (Ciudad, Estado, Código Postal):
N° de teléfono del Establecimiento: N° de Fax del Establecimiento:
Dirección del Comisariato/ Almacén (solamente unidades móviles):
Fecha Propuesta de Apertura: Número de Asientos:
¿Previamente autorizado este establecimiento por Tillamook CHC? [] Sí [] No
En Caso Afirmativo, Nombre Anterior del Establecimiento: Fecha en que se Cerró:

INFO DE L DUEÑO

Nombre del Propietario/Solicitante: Nombre Apellido
Haciendo Negocios Como o A/C:
Dirección de Correo/Facturación (Ciudad, Estado, Código Postal):
N° de teléfono: N° de celular u otro N°:
N° de Fax: Correo Electrónico:
Contactos Alternativos:
¿Es Dueño de Otros Establecimientos (actualmente o previamente autorizados por Tillamook CHC)? [] Sí [] No
Nombre del Establecimiento:

POR FAVOR, MARQUE TODO LO QUE CORRESPONDA:

- REVISIÓN DE PLANES:
[] Construcción Nueva \$250.00 [] Remodelación \$100.00 [] Unidad Móvil \$125.00 [] N/A
RESTAURANTES:
[] 0-15 asientos \$597.76 [] UNIDAD MÓVIL (de clase 1, 2, 3) \$274.68
[] 16-50 asientos \$680.99 [] UNIDAD MÓVIL (de clase 4) \$324.48
[] 51-150 asientos \$771.79 [] COMISARIATO \$272.40
[] 151+ asientos \$847.46 [] ALMACÉN \$189.17
[] Servicio Limitado \$340.50 [] MAQUINA EXPENDEDORA
[] B & B \$454.00 [] 1-40 unidades \$150.00
[] 41-50 unidades \$220.00

Por la presente se hace esta solicitud para operar el establecimiento anterior conforme a las disposiciones de los Estatutos Revisados de Oregon, capítulo 624 y las Normas Administrativas del Departamento de Servicios Humanos con arreglo al mismo. El pago de \$ por el costo de la licencia (no es reembolsable) se hace con el entendimiento de que si no se cumplen los requisitos de los Estatutos Revisados de Oregon, capítulo 624 y el Departamento de Servicios Humanos se requiere negación o revocación de la licencia. Las licencias no son transferibles. Toda la información proporcionada es una cuestión de Dominio Público.

Firma del Solicitante: Fecha:
Enviar solicitud y cheque a nombre de:
TCCHC Env. Health
PO Box 489
Tillamook, OR 97141

Fee Received by: Fee: Chk #: Date:
Solo para Uso de Oficina

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.

LISTA DE REVISIÓN DEL PLAN

A continuación, se muestra una lista para ayudarle con la construcción de su establecimiento.

ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO
<input type="checkbox"/> Todos los fregaderos tienen auto-desagüe. (Los compartimientos del fregadero se desaguan por completo, no se estanca el agua.)
Lava Platos
<input type="checkbox"/> Los compartimientos de los fregaderos son adecuados para la inmersión completa de la mayoría de los equipos y utensilios.
<input type="checkbox"/> Máquina de lava platos (si se proporciona) <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> N/A <input type="checkbox"/> Enjuague esterilizante con calor <input type="checkbox"/> Enjuague esterilizante con químico _____ (especifique el químico) <input type="checkbox"/> Se proporcionan indicadores de temperatura <input type="checkbox"/> Se proporciona indicador de presión <input type="checkbox"/> Tableros con auto-desagüe en ambos lados de la máquina <input type="checkbox"/> Se encuentra un letrero con las especificaciones de operación en la máquina de lava platos <input type="checkbox"/> Están disponibles equipos/tiras de prueba para verificar enjuague químico o esterilizante con calor
<input type="checkbox"/> El operador de un bar o cantina se asegurará de que un cuarto compartimiento del fregadero, o un lavamanos por separado, esté instalado para vaciar las bebidas y el lavado de manos.
Lavado de Manos
<input type="checkbox"/> Se proporciona al menos un lavamanos en cada área de preparación de alimentos para ser utilizado exclusivamente para el lavado de manos
<input type="checkbox"/> El lavamanos está accesible para los equipos mecánicos de lavado y desinfección.
<input type="checkbox"/> Se proporciona agua corriente caliente y fría bajo presión que puede ser templada a una temperatura de 100-120°F por una válvula de mezcla o grifo de combinación
<input type="checkbox"/> Se proporciona jabón
<input type="checkbox"/> Se proporcionan y están instalados dispensadores de toallas de papel individuales.
<input type="checkbox"/> Se proporciona recipiente de basura
<input type="checkbox"/> Se publica un letrero para dirigir a los empleados que se laven las manos.
Fregadero de Servicio
<input type="checkbox"/> Se proporciona al menos un fregadero de servicio o unidad de limpieza con bordillo y un desagüe en el piso.
<input type="checkbox"/> La unidad de servicio o limpieza con bordillo no se encuentra en un área de preparación, procesamiento, lavado de platos o cualquier otro lugar que podría causar que sea una fuente de contaminación de los alimentos, utensilios limpios, artículos de un solo uso, o equipo.
Fregadero de Preparación de Alimentos
<input type="checkbox"/> Se proporciona un fregadero para la preparación de alimentos para remojar, enjuagar, eliminar o limpiar con frecuencia los ingredientes o productos crudos, si es necesario.
El Diseño y Ubicación del Equipo
<input type="checkbox"/> El equipo, que incluye máquinas de hielo y equipos de almacenamiento de hielo, no se encuentra debajo de las líneas expuestas del alcantarillado, líneas de agua no potable, escaleras, u otras fuentes potenciales de contaminación.
<input type="checkbox"/> Las paredes, revestimientos de paredes, pisos y revestimientos de pisos de las áreas de preparación de alimentos, lavado de equipos y áreas de lavado de utensilios, los cuartos de baño, y vestíbulos deberán ser lisos, no absorbentes, y fáciles de limpiar.

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS
Suministro de Agua
<input type="checkbox"/> El agua es de un sistema público de agua.
<input type="checkbox"/> El agua potable que no se canaliza al establecimiento de comida, (sistema para transportar y mantener) es transportada, entregada, y almacenada como se requiere.
<input type="checkbox"/> Si se utilizan tanques de agua potable para contener el agua – ¿se ha analizado el agua en busca de coliformes totales y E. coli? ¿Están los resultados disponibles?
<input type="checkbox"/> El vapor que se utiliza en contacto con alimentos y superficies en contacto con los alimentos está libre de sustancias nocivas y es de una fuente aprobada.
Aguas Residuales
<input type="checkbox"/> Las aguas residuales del establecimiento se descargan en el alcantarillado público o en algo para desechar las aguas residuales.
Plomería
<input type="checkbox"/> Están prohibidas las conexiones cruzadas entre los suministros de agua potable y agua no potable, líneas de alimentación químicas, o dispositivos similares.
<input type="checkbox"/> Accesorios o equipos en los cuales se almacenan, se preparan, o se sirven alimentos o bebidas están conectados indirectamente a un sistema de drenaje.
<input type="checkbox"/> Los sistemas de agua no potable solamente se utilizan para la protección contra incendios, aire acondicionado, calefacción, o inodoros que descargan. Las tuberías que llevan el agua no potable deberán estar claramente etiquetadas.
<input type="checkbox"/> Se proporciona agua corriente caliente y fría bajo presión a todos los accesorios de plomería con grifos, incluyendo el lavado de manos, lava platos, preparación, procesamiento y fregadores de limpieza.
<input type="checkbox"/> Se proporciona un desagüe de piso junto a la máquina de lavaplatos. La máquina debe estar conectada en el lado de la alcantarilla de la trampa de desagüe del piso, siempre que ninguna otra línea de drenaje esté conectada entre la conexión de desagüe de residuos del piso y el desagüe del accesorio. La máquina de lavaplatos y desagüe del piso deben tener sifón y ventilación adecuada.
<input type="checkbox"/> Si se utilizan trampas de grasa, deben ser accesibles para su limpieza.
<input type="checkbox"/> Las líneas de drenaje del equipo no pueden descargar aguas residuales directamente en el piso.
Instalaciones de Inodoro
<input type="checkbox"/> Se proporcionan instalaciones de inodoro.
<input type="checkbox"/> Los baños están mecánicamente ventilados al exterior.
<input type="checkbox"/> La puerta del baño tiene instalado un dispositivo de cierre automático.
<input type="checkbox"/> Hay jabón de manos disponible en todos los lavamanos.
<input type="checkbox"/> Las instalaciones de secado de manos (dispensadores de toallas de papel o dispositivos para secar las manos que proporcionan aire caliente) están disponibles en todos los lavabos.
<input type="checkbox"/> Se proporcionan letreros de lavado de manos en todos los lavamanos utilizados por los empleados.
<input type="checkbox"/> Hay agua corriente caliente y fría bajo presión disponible en cada lavamanos. El agua caliente se temple a 100-120° F por grifo de combinación o válvula mezcladora.
<input type="checkbox"/> Si se proporcionan grifos de medición de cierre automático, tienen un flujo de agua durante al menos 15 segundos.
<input type="checkbox"/> Se proporcionan contenedores de residuos que pueden limpiarse fácilmente; y en un cuarto de inodoro usado por mujeres, se proporciona un contenedor de residuos cubierto.
<input type="checkbox"/> En cada inodoro se proporciona papel higiénico en un contenedor colgado en la pared o en un contenedor protegido.
<input type="checkbox"/> Las entradas a los cuartos de inodoro están situadas de modo que el acceso por parte del público no requiere pasar por un área de preparación, manipulación o almacenamiento de comida.

Basuras y Desperdicios	
<input type="checkbox"/>	Los contenedores utilizados para almacenar la basura fuera del establecimiento de alimentos deben ser fáciles de limpiar, tener tapas, puertas o cubiertas muy ajustadas, y deben mantenerse razonablemente limpios.
<input type="checkbox"/>	Los cuartos utilizados para almacenar la basura deben estar hechos de materiales que son fáciles de limpiar, no absorbentes, lavables, y a prueba de insectos y roedores.
Control de Insectos y Roedores	
<input type="checkbox"/>	Las puertas exteriores son de cierre automático y a prueba de roedores. (Puertas ajustadas)
<input type="checkbox"/>	Las ventanas que se pueden abrir tienen una malla de tamizado de tamaño mínimo de #16.
<input type="checkbox"/>	Todas las tuberías y conductos eléctricos están sellados; los sistemas de ventilación de escape y de entrada están protegidos.
<input type="checkbox"/>	El área alrededor del edificio está libre de matorrales innecesarios, basura, cajas y otros refugios de animales.
Iluminación	
<input type="checkbox"/>	Se proporcionan fuentes de luz artificial instaladas de forma permanente.
<input type="checkbox"/>	Bujías de al menos 50 pies de intensidad de luz, distribuidas de manera uniforme sobre las superficies de preparación, procesamiento y lavado de platos
<input type="checkbox"/>	Bujías de al menos 20 pies de intensidad de luz, distribuidas de manera uniforme en otras áreas; comedores deben cumplir con esta norma sólo durante las actividades de limpieza
<input type="checkbox"/>	Se provee blindaje de protección. <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> a. sobre el equipo utilizado para sostener o presentar los alimentos; <input type="checkbox"/> b. en cámaras frigoríficos o congeladores <input type="checkbox"/> c. sobre cualquier área donde se exponen alimentos o superficies de contacto con alimentos, tales como la preparación, servicio y áreas de exhibición.
Ventilación	
<input type="checkbox"/>	El equipo de prevención de incendios o de extinción, instalado en una campana, no debe obstruir la limpieza o causar que la grasa se junte.
<input type="checkbox"/>	El equipo que produce calor excesivo, vapor, condensación, olor nocivo, humo o gases es ventilado adecuadamente al aire exterior a través de un sistema de campana y filtro.
<input type="checkbox"/>	El sistema de ventilación evita que la grasa y otras suciedades se acumulen en las paredes y los techos o de drenaje o goteen sobre los alimentos o superficies de contacto.
<input type="checkbox"/>	Si se usa el sistema automatizado de freír en aceite abundante con un diseño sin ventilación y campana, debe estar aprobado por los Underwriters Laboratories (Laboratorios Aseguradores) (UL, por sus siglas en inglés) y National Sanitation Foundation (Fundación Nacional de Sanitación (NSF, por sus siglas en inglés)).
<input type="checkbox"/>	El equipo comercial de cocina que produce vapores cargados de grasa se ventila a través de un sistema de recolección de grasa con campana diseñado e instalado conforme con el Código Internacional de Mecánica, edición de 2003, capítulo 5, secciones 506-509, adoptado por referencia en 18 AAC31.011.
Protección de Alimentos	
<input type="checkbox"/>	El equipo y la estantería de exhibición permite que los alimentos se almacenen al menos 6 pulgadas por encima del suelo
<input type="checkbox"/>	Los alimentos en cajas o contenedores grandes de alimentos envasados, tales como harina y azúcar, se almacenan en plataformas rodantes, rampas de descarga, o paletas de composición abierta si el equipo es fácil de moverse a mano o con el uso de equipos de movimiento de paletas que está disponible en las instalaciones en todo momento.
<input type="checkbox"/>	No se almacena comida, ingredientes alimenticios, utensilios, equipos y materiales de empaquetado: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> En un cuarto de inodoro <input type="checkbox"/> Bajo un condensador del refrigerador propenso a presentar fugas <input type="checkbox"/> Bajo línea expuesta del alcantarillado <input type="checkbox"/> Bajo una línea de agua propensa a presentar fugas

Por favor, dibuje sus planes del establecimiento aquí - no tiene que ser a escala

Se debe presentar un plano con la solicitud inicial y/o cuando una instalación está siendo construida o remodelada. El plano debe mostrar las dimensiones de todos los cuartos que se utilizarán (longitud y anchura), el uso planificado de cada habitación, la ubicación y el número de inodoros y lavamanos, y la ubicación de los accesorios y tuberías en la cocina. Si la instalación se encuentra dentro o unido a un edificio utilizado para los propósitos distintos de cuidado de niños, el plano debe describir las otras actividades que se llevan a cabo en las habitaciones colindantes o edificios.

Hoja de Datos del Código de Alimentos #24

(Food Code Fact Sheet #24)

Lo que debe saber sobre el Código

Sistemas de lavado de manos de unidad móvil bajo presión mecánica, OAR 333-150-0000, Capítulo 5-203.11

(Mobile Unit Handwashing Systems Under Mechanical Pressure)

Las Reglas de Sanidad de Alimentos requieren que todas las unidades móviles actualicen sus sistemas de lavado de manos para que estén integrados en la unidad y bajo presión a más tardar el 1° de enero del 2018. Los operadores deben proporcionar presión y temperatura constantes (100° F o más) en todo momento, exactamente como sería en un restaurante con licencia.

De acuerdo con este requisito, los siguientes tipos de sistemas ya no se permitirán:

- Configuraciones temporales con un cubo de captura de 5 galones
- Sistemas diseñados que solo usan la gravedad
- Recipientes al estilo cámara de agua dulce
- Unidades de lavado de manos no comerciales, como las promocionadas por empresas de acampada
- Sistemas de bomba de pie



Un sistema aceptable de lavado de manos incluirá:

- Un tanque integral de agua dulce de 5 galones y un tanque grande de retención de aguas residuales que es 15% más grande
- Una bomba para proporcionar presión
- Un calentador de agua para proporcionar agua constantemente a 100° F o más

Hay varios lavamanos aprobados por la Fundación Nacional de Sanidad (NSF, por sus siglas en inglés), así como unidades de lavado de manos RV comerciales con calentadores de agua incluidos que pueden estar integrados en una unidad y cumplir con el código.

Los operadores de la unidad todavía pueden llevar a mano hasta 20 galones de aguas negras por ley. Si los tanques son más grandes, deben desecharse en un vertedero comercial o tener un contrato con un servicio de bombeo comercial. Todos los tanques deben estar integrados en la unidad.

Cuando se agregan tanques nuevos de agua dulce a una unidad, puede que sea necesario aumentar la capacidad de aguas residuales también.

Comuníquese por favor con su autoridad local de salud pública antes de comprar equipos o tanques nuevos para asegurarse de que cumplan con los requisitos de las Reglas de Sanidad de Alimentos.

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

El lavado de manos es una de las prácticas de salud pública más importante en el servicio de alimentos. Si las instalaciones sin presión de agua adecuada no están disponibles, entonces hace que sea difícil para los trabajadores de alimentos en una unidad móvil lavarse las manos de manera eficiente y según sea necesario.

OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 5-203.11

- (A) Excepto como se especifica en ¶¶ (B), (C), (D) y (E) de esta sección, se proveerá al menos 1 lavamanos o el número de lavamanos necesarios para su uso conveniente por los empleados en las áreas especificadas en § 5-204.11.
- (D) Para las unidades móviles de alimentos:
- (1) Las unidades móviles de alimentos de Clase II, III y IV deben proporcionar un lavamanos
 - (2) A pesar del subpárrafo (1) de este párrafo, las unidades móviles de alimentos Clase II y III autorizadas antes del 4 de septiembre del 2012 pueden proporcionar un sistema de lavado de manos como se describe en ¶ (C) de esta sección si antes del 1 de enero del 2018 la unidad está actualizada para llenar los requisitos en el párrafo (D) (1). Debe haber un volumen inicial mínimo de cinco galones de agua disponible para lavarse las manos al comienzo de la jornada laboral.

Reglas Aplicables, OAR 333-150-0000

5-202.12 Instalación de Lavado de Manos.

- (A) Un lavamanos debe estar equipado para proporcionar agua a una temperatura de al menos 38° C (100° F) a través de una válvula de mezcla o un grifo de combinación.^{PF}
- (B) No se puede usar una válvula de mezcla de vapor en un lavamanos.
- (C) Un grifo de cierre automático, de cierre lento o de medición debe proporcionar un flujo de agua durante al menos 15 segundos sin necesidad de reactivar el grifo.

5-205.11 Uso de una Instalación de Lavado de Manos.

- (A) Se debe mantener una instalación de lavado de manos para que esté accesible en todo momento para uso de los empleados.^{PF}
- (B) No se permite usar una instalación de lavado de manos para fines que no sean el lavado de manos.^{PF}

5-305.11 Requisitos del Sistema de Agua.

- (A) Una unidad móvil de alimentos clase IV debe tener un sistema de agua potable bajo presión. El sistema debe tener la capacidad suficiente para suministrar suficiente agua caliente y fría para la preparación de alimentos, el lavado de platos y utensilios, y el lavado de manos y para llenar los requisitos de estas reglas. Este suministro debe consistir en un mínimo de cinco galones de agua para lavarse las manos y 30 galones o el doble del volumen del fregadero de tres compartimientos, el que sea mayor, de agua para lavar los platos y utensilios.^P
- (B) Las unidades móviles de alimentos de Clase II y III deben tener un suministro de agua que proporcione suficiente agua para la preparación de alimentos, el lavado de manos, el lavado de platos y utensilios o cualquier otro requisito de conformidad con lo establecido en estas reglas. Si se lleva a cabo el lavado de platos y utensilios en la unidad, se debe dedicar un mínimo de 30 galones o el doble del volumen del fregadero de tres compartimientos, el que sea mayor, de agua para este fin. Se debe proporcionar un mínimo de cinco galones de agua para el lavado de manos.^P
- (C) Excepto en lo que se refiere al lavado de manos según lo estipulado en el subpárrafo 5-203.11 (D)(2), todas las unidades móviles de alimentos deben estar diseñados con tanques de agua potable y de aguas residuales integrados en la unidad. Una unidad móvil puede conectarse a agua y alcantarillado si está disponible en el lugar de operación, sin embargo, los tanques deben permanecer en la unidad en todo momento.^{PF}

5-401.11 Capacidad y Drenaje.

Un tanque de aguas residuales en un establecimiento móvil de alimentos:

- (A) Tendrá que tener un tamaño 15 por ciento más grande que el tanque de suministro de agua; y
- (B) Tendrá que estar inclinado a un desagüe con un diámetro interno de 25 mm (1ª pulgada) o más, equipado con una válvula de cierre.

5-103.12 Presión.

Se debe proporcionar agua bajo presión a todos los accesorios, equipos y equipos no alimentarios que se requieren para usar agua.^{PF}