

Cuestionario de Unidad Móvil de Alimentos

Complete este formulario y adjúntelo con su formulario de solicitud de Establecimiento de Alimentos

Este cuestionario es para la siguiente móvil de alimentos:

NOMBRE DEL UNIDAD MÓVIL _____

(Nombre en el exterior del mobil; no puede ser idéntico a ningún otro; si es necesario, siga el nombre con un número para distinguir entre móviles)

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL NEGOCIO _____ TELEFONO# _____

Información del Vehículo/Traila:

PROPIETARIO LEGAL DE MÓVIL _____ TELEFONO # _____

AÑO _____ MARCA DE AUTO _____ MODELO _____

PLACA # _____ NÚMERO VIN # _____

Información de Operación

¿Este móvil estará operando en un lugar fijo?

☐ Sí (en caso sí, escriba la dirección aquí): _____

☐ No (en caso no, escriba una descripción de la ubicación de la operación a continuación o adjunte el itinerario): _____

Horas de operación: _____ Dias: ☐ L ☐ M ☐ X ☐ J ☐ V ☐ S ☐ D

1. ¿Es este negocio estacional? ☐ No ☐ Sí En caso sí, qué meses?: _____

2. ¿Es este negocio intermitente? (sólo opera en conjunción con eventos, sin horario regular) ☐ No ☐ SI (En caso sí, complete la "lista de información del evento" y adjúntela con esta solicitud)

RESPONDE LAS PREGUNTAS AL REVERSO DE ESTA PÁGINA Y ADJUNTE Y ENVÍE LOS SIGUIENTES ARTÍCULOS:

☒	# Artículo	ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN
☐	1	Comisario	<u>Aplicación completa de comisario.</u> Si el comisario ya no es un establecimiento de alimentos con licencia, se debe pagar una tarifa de licencia de comisario. Si usted no es el propietario legal del comisario, también debe presentarse una carta de acuerdo firmada por las dos partes. Puede utilizar el "acuerdo de muestra".
☐	2	Baños	<u>Complete y entregue el plan de disponibilidad de baños.</u> Debe incluir planes y acuerdos (si usted no es el propietario) para un baño de empleados dentro de los 500 pies cuando opere en una ubicación fija (más de una hora), y/o un baño dentro de los 100 pies si proporciona asientos y mesas para los clientes.
☐	3	Menú	<u>Entregue un menú</u> o una lista detallada de todos los alimentos y bebidas que va a servir.
☐	4	Métodos de preparación de alimentos	<u>Describir los métodos de preparación de alimentos</u> incluyendo el lugar donde se llevará a cabo cada paso de preparación de alimentos. Utilice la "tabla de preparación de alimentos" incluida con este paquete
☐	5	Lista de planes y equipos	<u>Entregue un dibujo de vista superior escalado</u> de adentro del móvil observando las dimensiones y el diseño de todos los equipos e instalaciones. Incluya todos los fregaderos, equipo para mantener caliente y frío, equipo de cocina y detalles de ventilación y plomería con cada artículo etiquetado. Especifique materiales del piso, paredes y techo y todas las superficies de trabajo.
☐	6	Fotos	<u>Entregue las fotos actuales del móvil.</u> Al menos una vista lateral, una vista frontal y otra adentro del móvil; deben ser de color.
☐	7	Departamento de Labor e Industrias	<u>Entregue la copia de la aprobación escrita de L & I.</u> Debe mostrar la aprobación de sistemas eléctricos, de agua, estructurales y mecánicos del Departamento de Labor e Industrias del Estado de Washington. Este requisito no se aplica a los camiones de venta/catering (los que los empleados no entran).
☐	8	Registro de Vehículo	<u>Copia del registro del vehículo</u> del Departamento de Vehículos Motorizados del Estado de Washington.

CUESTIONARIO MÓVIL: debe responder todas las preguntas; No se aceptarán solicitudes incompletas.**Escriba o circule "N/A" para cualquier pregunta que no se aplique a su operación.**

1. ¿Dónde se guardará el móvil después de horas? (incluya nombre y dirección; no puede ser una residencia/casa)	
2. Dónde y cómo se llenará el tanque de agua? (nombre/dirección)	
3. ¿Cuál es la fuente de agua? (del sistema de agua)	
4. ¿Dónde se vaciarán las aguas residuales? (nombre/dirección) (puede requerir un contrato por escrito)	
5. ¿Cuál es el tamaño del tanque de agua fresca? _____ gal	Tamaño del tanque de aguas residuales? _____ gal
6. ¿Habrá un baño para los empleados dentro de 500 pies cuando operan en un lugar fijo? ☐ SI ☐ No	
7. ¿Habrá mesas y asientos para clientes? ☐ SI ☐ No	
a. En caso si, ¿habrá un baño disponible para los clientes dentro de los 100 pies?? ☐ SI ☐ No ☐ N/A	
8. ¿Va a cocinar / recalentar alimentos en el móvil? ☐ SI ☐ No	
9. ¿Algún alimento cocinado en el móvil requerirá cocinar antes del día en que se sirve? ☐ SI ☐ No ☐ N/A	
10. ¿Tendrás alimentos calientes en el móvil? ☐ SI ☐ No	
11. ¿Conservarás alimentos fríos en el móvil? ☐ SI ☐ No	
12. ¿Va a enjuagar, remojar o descongelar alimentos en un fregadero en el móvil? ☐ SI ☐ No	
a. En caso si, ¿habrá un fregadero de preparación de alimentos separado en el móvil? ☐ SI ☐ No ☐ N/A	
b. Si no, habrá un fregadero de preparación de alimentos separado en el comisario? ☐ SI ☐ No ☐ N/A	
13. ¿Habrá un lava manos separado en el móvil que se use solo para lavarse las manos? ☐ SI ☐ No	
a. ¿El lavamanos tendrá agua fría y caliente, jabón y toallas de papel? ☐ SI ☐ No ☐ N/A	
14. ¿Se reutilizarán los equipos y/o utensilios en el móvil durante el funcionamiento diario? ☐ SI ☐ No	
a. En caso si, ¿habrá un fregadero de 3 compartimentos con escurridores en el móvil? ☐ SI ☐ No ☐ N/A	
b. Si no, habrá un fregadero de 3 compartimentos en el comisario y utensilios adicionales en el móvil? ☐ SI ☐ No ☐ N/A	
16. ¿Tendrá un bote de basura con una tapa que cierre bien para uso del cliente? ☐ SI ☐ No	
17. ¿Habrá un termómetro de sonda disponible en el móvil para controlar las temperaturas de los alimentos fríos y calientes? ☐ SI ☐ No	
18. ¿Todos los dispositivos móviles que tengan que mantenerse frío, tendrán un termómetro adentro para monitorear las temperaturas? ☐ SI ☐ No	
19. ¿Tendrán todos los empleados las recientes tarjetas de trabajador de alimentos del estado de WA? ☐ SI ☐ No	

GCHD DEBE SER NOTIFICADO POR ESCRITO DE INMEDIATO DE CUALQUIER CAMBIO DE INFORMACIÓN.**EL PERMISO SOLO ES VÁLIDO PARA EL MENÚ Y LOS PASOS DE PREPARACIÓN APROBADOS POR ESTA OFICINA.****AL FIRMAR, ATESTIGUO LA EXACTITUD DE ESTA INFORMACIÓN.**Nombre _____
(Impreso)_____
(Firmado)

Título _____ Fecha _____