



AMARILLO AREA PUBLIC HEALTH DISTRICT

Cities of Amarillo, Canyon, the Villages of Timbercreek Canyon, Lake Tanglewood, Palisades, the Town of Bishop Hills, and Potter and Randall County
 CITY OF AMARILLO, P. O. Box 1971, Amarillo, TX, 79105-1971
 Email: ehealth@amarillo.gov

Guía de revisión del plan de la Unidad Móvil de Alimentos (UMA)

<u>Información de contacto del establecimiento:</u>		<u>Información de contacto del propietario:</u>	
Nombre: _____		Nombre: _____	
Dirección física: _____		Dirección física: _____	
Dirección postal: _____		Dirección postal: _____	
Número de teléfono: _____		Número de teléfono: _____	
Correo electrónico: _____		Correo electrónico: _____	
<u>Detalles del establecimiento:</u>			
Pies cuadrados totales	_____		
Número de empleados:	Turno de día: _____	Turno de noche: _____	
Horario de Operación:	Domingo: _____	Lunes: _____	
	Martes: _____	Miércoles: _____	
	Jueves: _____	Viernes: _____	
	Sábado: _____		
# de Licencia del Vehículo	_____		
# de Licencia de Conducir	_____		
Unidad móvil de alimentos independiente	<input type="checkbox"/>	Unidad Móvil de Alimentos/Comisario	<input type="checkbox"/>

Comentarios:

Suministro de Alimentos:

¿De dónde obtendrá todos los suministros de alimentos y cómo se transportarán a la unidad?

1. ¿Cuáles son las frecuencias proyectadas de entregas para:

Alimentos congelados:	Alimentos refrigerados:	Almacenamiento en seco:
_____	_____	_____

2. ¿Cuántos equipos tiene para lo siguiente?

Almacenamiento Congelado:	Almacenamiento Refrigerado:	Almacenamiento en seco:
_____	_____	_____

Almacenamiento frío: NA

- 1. ¿Tiene el establecimiento un refrigerador y congelador comercial adecuado y aprobado disponible para almacenar alimentos fríos por debajo de 41 ° F y para mantener congelados los alimentos congelados? Sí No NA
- 2. ¿Tiene Cada refrigerador/congelador un termómetro? Sí No NA
- 3. ¿Hay disponible una máquina de hielo en bulto? Sí No

Preparación:

Enfriamiento

Describe brevemente su proceso y qué alimentos se utilizarán:

Recalentamiento

Describe brevemente su proceso y qué alimentos se utilizarán:

Tiempo como control de salud pública: el procedimiento operativo debe presentarse con la solicitud

Describe brevemente su proceso y qué alimentos se utilizarán:

El procedimiento operativo estándar de cocción no continua (parcial) debe presentarse con la solicitud

Describe brevemente su proceso y qué alimentos se utilizarán:

Marcado de la fecha de los alimentos

Describa brevemente su proceso y qué alimentos se utilizarán:

¿Se llevarán a cabo en el lugar métodos de procesamiento especializados, como el envasado al vacío de alimentos o el curado de carnes? Sí No

*En caso afirmativo, ¿qué proceso?

*Adjunte una copia del plan HACCP para cada proceso

Horario de finalización:

El solicitante debe indicar qué materiales (tejas de cantera, acero inoxidable, molduras de plástico de 4", paneles de techo recubiertos de vinilo, etc.) se utilizarán en las siguientes áreas. **NOTA** Ninguna línea de servicio público, y/o tuberías pueden quedar expuestas innecesariamente****

<u>Ubicación</u>	<u>Piso</u>	<u>Entramado</u>	<u>Paredes</u>	<u>Techo</u>
Unidad Móvil de Alimentos				

** Si se necesita espacio adicional, coloque un asterisco en la tabla de arriba y explique en una hoja adicional**

¿Los empleados tienen acceso a un baño? Sí No

Si es así, ¿dónde está ubicado el baño _____

Control de insectos y roedores:

- ¿Todas las puertas exteriores serán ajustadas y de cierre automático? Sí No
- ¿Se proporcionarán mallas mosquiteras en todas las entradas que se dejen abiertas? Sí No
- ¿El área alrededor del edificio estará libre de basura innecesaria? Sí No
- ¿Se usarán cortinas de aire? Sí No

Basura y desechos:

Adentro

- ¿Tienen todos los recipientes de basura tapa? Sí No
- ¿Se almacenará basura en el interior? Sí No
- ¿Hay un área designada para la limpieza de botes de basura o tapetes? Sí No NA

Afuera

- ¿Se usará un contenedor de basura? Sí No
- Contratista: _____

5. Describa la ubicación y la superficie donde se almacenarán todos los contenedores/compactadores/recipientes de almacenamiento de grasa:

Conexiones de plomería: (Conexión a la línea de alcantarillado)

<u>Equipo</u>		<u>Espacio de aire</u>	<u>Interruptor de aire</u>	<u>Conexión directa</u>
1. Máquinas de hielo	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Fregaderos		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a. Lavamanos		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b. 3 Compartimentos		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Mesas de vapor	NA <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Suministro de agua:

1. ¿Es el suministro de agua público o privado? Público (Municipal) Pozo privado
2. Si es privado, ¿se ha aprobado la fuente? Sí No
3. ¿Se fabricará el hielo en las instalaciones o se comprará comercialmente? En las instalaciones Comprado NA
4. ¿Hay agua caliente, al menos 100 °F, disponible en todas las instalaciones de lavado de manos? **Por favor, ponga sus iniciales cuando sea leído: _____**
5. ¿Está hecho el tanque de agua potable, de la UMA, de un material seguro, duradero, resistente a la corrosión y no absorbente, terminado para tener una superficie lisa y fácil de limpiar y etiquetado como "Agua Potable"? Sí No
 Tamaño del tanque: _____
6. ¿Tiene la entrada del tanque de agua potable un diámetro de 3/4" o menos? Sí No
7. ¿Hay una manguera de grado alimenticio disponible y está etiquetada como "Agua potable"? Sí No
8. ¿De dónde obtendrá agua potable? _____

Eliminación de aguas residuales:

1. ¿Es el tanque de retención de aguas residuales a prueba de fugas y tiene un tamaño al menos un 15% mayor en capacidad que la capacidad total de agua limpia (tanque de agua potable y calentador de agua)? Sí No
 Tamaño del tanque: _____
2. ¿Está el tanque de retención de aguas residuales inclinado a un desagüe de al menos 1" de diámetro, equipado con una válvula de cierre y etiquetado como "Aguas residual"? Sí No
3. ¿Hay un respiradero en el tanque de aguas residuales conectado hacia arriba y fuera de la unidad con un diámetro mínimo de tubería de 1^{1/2}"? Sí No
4. ¿Hay una trampa de grasa en la unidad? Sí No
La trampa de grasa es necesaria en todas las unidades móviles. Por favor, ponga sus iniciales cuando se leído: _____
5. ¿Quién es el fabricante de la trampa de grasa? _____
6. ¿Cuál es el tamaño de la trampa de grasa? _____
7. Describa el programa de limpieza y mantenimiento: _____

General:

1. ¿Se puede mover fácilmente la UMA? Sí No
2. Se debe obtener una carta de permiso para estacionar en una propiedad privada del propietario y mantenerla en la unidad móvil durante el horario de operación: Por favor, ponga sus iniciales cuando sea leído: _____
3. ¿La MFU tiene acceso a un generador o electricidad en todo momento? Sí No

Instalaciones de lavaplatos:

1. ¿Cabe el plato/utensilio más grande en cada compartimento del fregadero de 3 compartimentos? Sí No
2. Si la respuesta es no, ¿cuál es el procedimiento para la limpieza y desinfección manual?

-
3. ¿Qué tipo de desinfectante se va a utilizar?

Cloro Quat. Yodo Agua caliente (170 °F +) Otro:

4. ¿Hay documentos de prueba y/o kits disponibles para verificar la concentración de desinfectante? Sí No

Área de servicio y operación:

1. Si la UMA reporta a un comisario, ¿dónde se encuentra? _____ NA
2. ¿Tiene el comisario protección superior para el suministro, la limpieza y el servicio? Sí No
3. Si la UMA es "independiente", ¿dónde se encuentra su centro de servicio?

4. ¿El área de servicio tiene una ubicación separada para el lavado y el drenaje de desechos líquidos? Sí No
5. ¿La superficie del área de servicio está construida con un material liso y no absorbente, como concreto o asfalto colocado a máquina y se mantiene en buen estado, se mantiene limpia y nivelada para drenar? Sí No
6. ¿El equipo de servicio de agua potable está instalado en el área de servicio de acuerdo con el Código de Plomería y se maneja de una manera que protege el agua y el equipo de la contaminación? Sí No
7. ¿Dónde se almacenará la UMA mientras no esté en funcionamiento?

La UMA no se debe estacionar ni se operar desde una residencia privada

Declaración: Por la presente certifico que la información anterior es correcta y entiendo completamente que cualquier desviación de lo anterior sin el permiso previo de la Oficina de Servicios de Desarrollo de la Ciudad de Amarillo puede anular la aprobación final.

Información del solicitante:	
Nombre:	_____
Número de teléfono:	_____
Correo electrónico:	_____
Firma:	_____
Fecha:	_____

Propietario(s) o representante(s) responsable(s)

La aprobación de estos planes y especificaciones por parte de esta Autoridad Reguladora no indica el cumplimiento de ningún otro código, ley o reglamento que pueda ser requerido por el gobierno federal, estatal o local. Además, no constituye un respaldo o aceptación del establecimiento terminado (estructura o equipo). Será necesaria una inspección previa a la apertura del establecimiento con el equipo en su lugar y operativo para determinar si cumple con las leyes locales y estatales que rigen los establecimientos de servicio de alimentos.