

VENDEDOR AMBULANTE DE COMIDA

Hoja de guía



Solicitud –

- 1) Completar la solicitud de permiso de vendedor ambulante de alimentos
- 2) Presentar la solicitud y los documentos necesarios a la Secretaría Municipal de la Ciudad de Ellensburg
 - a) Comprobante del seguro.
 - b) Comprobante de validez de la licencia comercial del estado de Washington y de la licencia comercial general de Ellensburg, incluidos los números de registro y las fechas de expedición. Para más información, consulte el sitio web del Washington State Department of Revenue. Puede presentar su solicitud en línea o descargar el formulario en: www.dor.wa.gov.
 - c) Prueba de la inspección de Washington Labor and Industries (L&I).
 - i) Para más información, consulte <https://lni.wa.gov/licensing-permits/manufactured-modular-mobile-structures/food-trucks-trailers/#do-you-have-a-food-truck>.
 - ii) Dependiendo del equipo que utilice en su camión o remolque de comida, es posible que tenga que presentar planos para su aprobación antes de programar una inspección. Para más información, consulte <https://lni.wa.gov/licensing-permits/manufactured-modular-mobile-structures/food-trucks-trailers/#need-to-submit-plans>.
 - d) Comprobante de inspección vigente de puestos ambulantes de comida del condado de Kittitas emitido por la City of Ellensburg o por la jefatura de bomberos del condado de Kittitas.
 - e) Autorización por escrito del propietario o propietarios privados del lugar o lugares en los que se realizarán las ventas.
 - f) Prueba del permiso sanitario del condado de Kittitas de conformidad con el Código 8.08.
 - g) Mapas de ubicaciones de venta en propiedad privada.
 - h) Declaración de la naturaleza y del tipo de bienes o servicios que se venderán.

Normas y condiciones de funcionamiento

Definiciones

- El término “vendedor ambulante de comida” hace referencia a la persona o las personas que poseen u operen una unidad ambulante de venta de comida, o bien, que trabajen en ella. En esta unidad, se sirven comidas o bebidas con o sin costo al público.
- El término “unidad ambulante de venta de comida” hace referencia a una instalación móvil donde se manipula la comida, por ejemplo, los carritos, las camionetas, los remolques o las estructuras móviles o temporales que el Kittitas County Health Department haya autorizado para manipular comida en conformidad con la sección 8.08 del Kittitas Código del condado. Estas instalaciones brindan espacio para el almacenamiento limitado, la manipulación o la distribución de comidas. Toda la operación debe desarrollarse dentro de la unidad ambulante, excepto que se autorice a extender la operación para que esta se lleve a cabo junto con un evento temporal aprobado, tal como lo establecen las normas del Kittitas County Health Department.

Operaciones de venta de comida que se desarrollarán en propiedades privadas

Los permisos de los vendedores ambulantes de comida deben contener la autorización para realizar las ventas en los lugares determinados. La autorización se encuentra sujeta a los siguientes requisitos:

- Los puestos ambulantes de comida están permitidos en áreas comerciales.
- La unidad ambulante de venta de comida estará sujeta a los mismos estándares de uso y desarrollo de la tierra que se aplican a la propiedad, como si la unidad fuera una estructura permanente, excepto en los casos que figuran a continuación, en los que no se requiere que el vendedor ambulante de comida realice mejoras adicionales al sitio:

- La unidad ambulante de venta de comida se ubicará en un área de estacionamiento asfaltada existente que continuará brindando suficiente espacio para el estacionamiento fuera de la vía pública requerido y para la circulación que se necesite para otros usos dentro de la propiedad.
- La unidad ambulante de venta de comida es un vehículo con ruedas autorizado, y sus ruedas no podrán retirarse.
- La unidad ambulante de venta de comida contendrá los toldos, las marquesinas o cualquier otro acoplamiento sin que estos toquen el piso.
- La unidad ambulante de venta de comida es independiente y no contendrá conexiones de plomería.
- La unidad ambulante de venta de comida no se utilizará para realizar ventas con entrega en la ventanilla de los vehículos.
- Se podrá autorizar el uso de asientos temporales, letreros plegables, contenedores para la recolección de residuos y otros accesorios temporales.
- El vendedor deberá presentar un formulario de consentimiento del propietario firmado por el propietario o por el administrador designado de la propiedad privada.
- El vendedor deberá presentar un plano de sitio que garantice que la operación desarrollada en la propiedad privada no representa un impedimento para el estacionamiento mínimo requerido del propietario.

No se requiere el proceso de solicitud en los siguientes casos:

- Ventas limitadas en eventos especiales. Parques y recreación de la ciudad, en conformidad con la sección 6.64 del Ellensburg Código de ciudad (Ellensburg City Code, ECC), realizará la revisión de los usos permitidos junto con la aprobación de los permisos para los eventos especiales.
- Los proveedores ambulantes de comida que se dedican a trasladar comidas y bebidas en vehículos motorizados a los establecimientos residenciales, comerciales e industriales, de acuerdo con un cronograma preestablecido, y que distribuyen desde sus vehículos los artículos para la conveniencia del personal o los residentes de dichos establecimientos están exentos de cumplir las presentes disposiciones.

Se prohíbe el uso y la venta de licores

Ningún vendedor ambulante de comida podrá usar o vender licor.

Requisitos de seguro

Antes de que al vendedor ambulante de comida se le emita el permiso para realizar ventas en cualquier espacio público, incluida la vía pública, las aceras, los centros comerciales o los parques, el solicitante deberá proporcionar la cobertura del seguro de responsabilidad para cubrir posibles reclamos relacionados con el uso del espacio público para la venta ambulante de comida y, en esta, se deberá nombrar a la ciudad como asegurada adicional. El seguro deberá incluir una cobertura de responsabilidad comercial general por un mínimo de \$1,000,000 por incidente y un límite máximo general de \$1,000,000 por lesiones físicas y daños a la propiedad. El seguro de responsabilidad del vehículo se deberá suscribir por un único límite mínimo combinado de \$1,000,000 por accidente que contemple lesiones físicas y daños a la propiedad.

Incumplimiento

- Esta solicitud está sujeta a los reglamentos administrativos del Ellensburg Código de ciudad. En el caso de que se presente una apelación, el funcionario de audiencias de la ciudad de Ellensburg estará a cargo y se procederá según lo establecido en la sección 1.80 del ECC (Ellensburg Código de ciudad, Ellensburg City Code).
- Los vendedores ambulantes de comida deberán cumplir con todas las leyes locales y estatales.
- Operar un negocio sin licencia en Ellensburg se considera un delito menor punible con hasta 90 días de cárcel o con una multa de hasta \$1,000.

VENDEDOR AMBULANTE DE COMIDA

Solicitud



Parte 1 –

Nombre de la unidad de venta: _____

Nombre del solicitante: _____

Dirección del solicitante: _____

Ciudad/estado/código postal: _____

Número(s) de teléfono: (trabajo) _____ (otro) _____

Dirección de correo electrónico: _____

Nombre del negocio registrado: _____

Nombre del propietario del negocio (si no es el solicitante): _____

Dirección del negocio registrado: _____

Ciudad/estado/código postal: _____

Número(s) de teléfono: (trabajo) _____ (otro) _____

Identificador Unificado de Negocios (Unified Business Identifier, UBI) o número de impuestos sobre las ventas del estado de Washington (donde se pagarán los impuestos sobre las ventas): _____

Parte 2 –

¿Dónde se ubicará su unidad ambulante de venta de comida? Marque todas las casillas que correspondan:

- ☐ Solo en eventos especiales.
- ☐ En una propiedad privada (deberá adjuntar el formulario de consentimiento del propietario y el mapa de la ubicación).
- ☐ Si se ubica en una propiedad privada:
 - ☐ El área de estacionamiento está asfaltada.
 - ☐ El área de estacionamiento no está asfaltada (requiere la revisión del sitio por parte de Planning & Development).

Parte 3 –

Si ubica su unidad ambulante de venta de comida en una propiedad privada, proporcione la dirección o una descripción apropiada de todas las ubicaciones fijas propuestas para llevar a cabo la operación dentro de la ciudad de Ellensburg. (Adjunte un mapa)

Parte 4 –

SÍ	NO	¿Adjuntó todos los requisitos de la solicitud?
		Comprobante del seguro.
		Comprobante de registros comerciales locales y estatales válidos, incluidos los números de registro y la fecha de emisión.
		Comprobante que acredite que se inspeccionó la unidad ambulante de venta de comida y que actualmente se encuentra registrada ante los organismos locales y estatales tal como lo requiere la ley.
		Confirmación de la solicitud de aprobación de la licencia comercial de la ciudad de Ellensburg.
		Comprobante vigente de la inspección de puestos ambulantes de comida del condado de Kittitas emitido por la ciudad de Ellensburg o por la jefatura de bomberos del condado de Kittitas.
		Consentimiento escrito de los propietarios de las ubicaciones que acredite que las ventas se realizarán exclusivamente en la propiedad privada.
		Comprobante del permiso de sanidad del condado de Kittitas en conformidad con la sección 8.08 del Kittitas Código de ciudad (Kittitas City Code, KCC).
		Planos de sitio de las ubicaciones donde se desarrollará la venta en la propiedad privada.
		Tasa de solicitud no reembolsable (NO SE COBRARÁ LA TASA DE SOLICITUD ESTA VEZ) .
		Declaración de la naturaleza y el tipo de productos que se venderán.

Parte 5 –

Certifico bajo pena de perjurio que la información anterior es correcta y está completa a mi leal saber y entender. Al firmar esta solicitud, confirmo y acepto indemnizar y eximir a la ciudad de Ellensburg de todos los reclamos, litigios y responsabilidades de cualquier naturaleza y descripción que puedan corresponder o afectar a cualquier persona por motivos relacionados con la operación de dicha unidad ambulante de venta de comida. Además, confirmo y acepto que este permiso es completamente de carácter temporal, que no otorga un derecho permanente alguno y que puede suspenderse o revocarse en conformidad con los procedimientos establecidos en las secciones 6.54 y 1.80 del ECC.

El solicitante comprende que el otorgamiento del permiso solicitado por el presente documento no constituye una autorización para desarrollar un negocio en cualquier ubicación o de alguna manera que incumpla cualquier ordenanza de la ciudad; el titular de la licencia se compromete a cumplir las ordenanzas de la ciudad (p. ej., códigos de edificación, códigos de zonificación, restricciones en las ubicaciones).

Firma del solicitante: _____ Fecha: _____

SOLO PARA USO INTERNO – NO ESCRIBA EN ESTE ESPACIO

DATE: _____	LICENSE NUMBER: _____
CLERK INITIALS: _____	EXPIRATION: _____

VENDEDOR AMBULANTE DE COMIDA

Formulario de consentimiento del propietario



Complete un formulario de consentimiento del propietario para todas las ubicaciones de operación

El solicitante del Permiso para vendedores ambulantes de comida de la ciudad de Ellensburg cuenta con mi autorización para operar su unidad ambulante de venta de comida en mi propiedad que se encuentra identificada a continuación, conforme a los requisitos y las condiciones establecidos en la sección 15.310 del Ellensburg Código de ciudad.

Solicitante

Nombre del negocio: _____

Dirección de la empresa: _____

Ciudad/estado/código postal: _____

Ubicación de la operación propuesta

Nombre del negocio: _____

Propietario

Nombre: _____

Dirección: _____

Ciudad/estado/código postal: _____

Certifico que toda la información proporcionada en el presente documento es verdadera y correcta.

Fecha de firma: _____

Firma de propietario: _____



Requisitos Para Los Puestos Ambulantes De Comida

PH-25

Community Development Department

501 N. Anderson, Ellensburg, WA 98926

(509) 962-7239 (Building) permits@ellensburgwa.gov (509) 962-7231 (Planning) comdev@ellensburgwa.gov

A continuación, se enumeran los requisitos para operar un puesto ambulante de comida. El solicitante debe pedir una licencia comercial de la ciudad. Una vez revisada la licencia, Community Development solicitará lo siguiente:

1. Los puestos ambulantes de comida están permitidos en áreas comerciales.
2. Si el puesto ambulante de comida se ubica en una propiedad que no pertenece al solicitante, este deberá contar con el permiso escrito del propietario que garantice que el puesto está autorizado a operar en el sitio.
3. El solicitante deberá presentar un plano de sitio de la propiedad donde se ubicará el puesto ambulante de comida. El plano de sitio debe trazarse a escala y debe incluir lo siguiente:
 - a. Ubicación de estructuras vigentes.
 - b. Ubicación de todos los espacios de estacionamiento.
 - c. Ubicación del puesto ambulante de comida.
 - d. Ubicación de la fuente de energía eléctrica, si no proviene de un generador.
 - e. El solicitante también deberá presentar un mapa de las inmediaciones que muestre las propiedades colindantes, los límites de las propiedades, las distancias con los límites de las propiedades y la ubicación y la distancia del puesto ambulante de comida con respecto a las estructuras de las propiedades colindantes y vecinas.
4. El puesto ambulante de comida no debe interrumpir el estacionamiento requerido de la estructura o del uso vigente.
5. Si el puesto ambulante de comida se ubica en una propiedad vacía, se podrá requerir que el solicitante asista a una reunión previa a la realización de la solicitud. Puede requerirse que en el sitio se realicen mejoras relacionadas con el estacionamiento, el suministro energético, el alcantarillado y el abastecimiento de agua, entre otras.
6. El puesto ambulante de comida deberá cumplir con los requisitos de retranqueo de la zona en la que se proponga su ubicación o del Código de Protección contra Incendios, el que establezca un límite mayor.



Condado de Kittitas



Lista de verificación de inspección de camiones de comida / remolques

Nombre del vehículo móvil de alimentos:			
Dirección postal:			
Persona de contacto			
Número de teléfono		Correo electrónico:	
Número L&I (VEN):		Matrícula #	
Fecha de inspección:		Agencia de Bomberos:	
Inspector Signat ure:			

Resumen de la inspección	
<input type="checkbox"/>	Aprobado- No Violación
<input type="checkbox"/>	Aprobado para operar: las violaciones que se indican a continuación deben corregirse
<input type="checkbox"/>	No aprobado para operar

Lista de verificación de inspección

<u>Documentación</u>	PASAR	FALLAR	N/A
1. Pegatina de aprobación de L&I del estado de Washington			
2. Permiso del Departamento de Bomberos			

<u>Campana del sistema de cocción tipo 1</u> <i>(si produce vapores cargados de grasa)</i>	PASAR	FALLAR	N/A
1. Sistema de supresión de cocción en UL300 listado, revisado y limpiado <ul style="list-style-type: none">Fecha del último servicio (semestral):Fecha de la última limpieza:			
2. Estación de extracción manual Accesible y sin obstáculos			

<u>Almacenamiento de aceite de cocina</u>	PASAR	FALLAR	N/A
1. Volumen agregado inferior a 120 galones.			

2. Tanques de almacenamiento almacenados de tal manera que no se caigan ni dañen durante el transporte.			
---	--	--	--

<u>Sistemas de gas LP</u>	PASAR	FALLAR	N/A
1. Tanques de LP ubicados en el exterior del vehículo o en un gabinete hermético al vapor ventilado hacia el exterior			
2. Los tanques de LP ubicados en la parte trasera del vehículo están provistos de una protección adecuada contra impactos.			
3. Muntamaño de tanque LP máximo menos de 200 libras (4.23lb = 1 galón) <ul style="list-style-type: none"> Número de tanques: Tamaño de los tanques: Última fecha inspeccionada (anualmente) Fecha de la última hidro: 			
4. Tanques de LP montados de forma segura y tuberías protegidas.			
5. Alarma de gas LP instalada, operativa y probada <ul style="list-style-type: none"> Fecha de la última prueba: 			
6. LP cierra las válvulas instaladas y accesibles.			
7. Los tanques de LP utilizados o almacenados fuera del vehículo se asegurarán con una correa o cadena no combustible en posición vertical y protegidos contra impactos.			

<u>Sistemas de GNC</u>	PASAR	FALLAR	N/A
1. Todos los contenedores de GNC son cilindros NGV-2 con un tamaño máximo inferior a 1300 libras. (1ft3 = 8lbs) <ul style="list-style-type: none"> Número de tanques: Tamaño de los tanques: Fecha(s) de caducidad del tanque: Fecha de la última inspección (cada 3 años): Fecha de la última hidro: 			
2. Tanques montados de forma segura y tuberías protegidas.			
3. Alarma de gas metano instalada, operativa y probada <ul style="list-style-type: none"> Fecha de la última prueba: 			

<u>Extintores portátiles</u>	PASAR	FALLAR	N/A
1. Extintor clase K instalado a lo largo de la ruta de salida (si se utiliza freidora o combustibles sólidos).			
2. Sistema de protección contra incendios Placa de uso instalada cerca del extintor Clase K.			

3. 2A:10B:C se suministrará un extintor portátil a lo largo de la trayectoria de salida. Si se utiliza gas LP, el extintor portátil debe ser un 2A:40B:C			
• Fecha de la última reparación (anualmente):			

<u>Eléctrico</u>	PASAR	FALLAR	N/A
1. Cables de extensión protegidos contra daños			
2. Sin cajas de conexiones eléctricas abiertas ni cableado			

<u>Generadores</u>	PASAR	FALLAR	N/A
1. Generadores ubicados a un mínimo de 10 pies de combustibles			
2. No se permitirá el repostaje de motores de combustión interna durante las operaciones de cocción y únicamente cuando los generadores eléctricos y las fuentes de energía de combustión interna no estén en uso.			

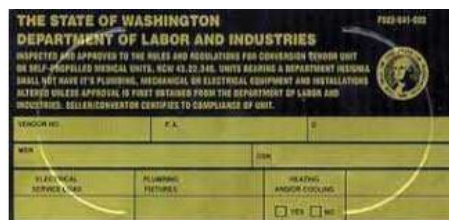
Asegúrese de mantener una copia de su inspección contra incendios (este formulario u otra documentación que le proporcione la agencia de bomberos que completó su inspección) y una copia de los informes de inspección, prueba y / o limpieza para su campana extractora comercial, sistema de extinción de incendios y extintores, completados por el contratista que utiliza, en su vehículo en todo momento; se le puede pedir que los presente en cualquier momento.

Información y orientación adicionales de la lista de verificación

Documentación

Insignia o aprobación de L&I del estado de Washington en vehículo o aparato.

Obtenga la inspección de Labor e Industrias y el sello de aprobación antes de la inspección final con el Departamento de Salud Pública del Condado de Kittitas (etiqueta negra pegada en el exterior del vehículo). Todos los vehículos ocupados (autocares comerciales, camiones, remolques) deben obtener la aprobación del Departamento de Trabajo e Industrias del Estado de Washington. Las regulaciones laborales y de industrias rigen la seguridad del diseño y la instalación de equipos de plomería, calefacción y



electricidad. Comuníquese con el Examinador de Planes Laborales e Industriales al (360) 902-5222 para obtener más información.

Labor and Industries no determina la cantidad o el tipo de equipo que debe instalar para la aprobación del establecimiento de alimentos. Llame al (509) 962-7515 para una consulta con el Departamento de Salud Pública del Condado de Kittitas para determinar sus necesidades específicas de equipo.

Campana del sistema de cocción tipo 1 (si produce vapores cargados de grasa)

La inspección de la campana tipo 1 incluirá, entre otras, la verificación de lo siguiente:

- El sistema es un sistema UL300.
- El sistema ha sido reparado en los últimos seis meses o después de la activación.
- Los enlaces fusibles se reemplazan anualmente.
- Los filtros de grasa son UL 1046.
- Los filtros de grasa están dispuestos de manera que todo el aire de escape pase a través de ellos.
- Los filtros de grasa se instalan en un ángulo no inferior a 45 grados de la horizontal y orientación para drenar la grasa.
 - Las bandejas de goteo y/o contenedores están presentes e instalados correctamente.
- Actuador manual ubicado en un lugar accesible y sin obstáculos en una ruta de salida.
- El actuador manual se instala entre 48 y 42 pulgadas por encima del piso.
- Se proporciona un indicador de anunciación del sistema (audible o visual) para mostrar que el sistema se ha activado.
- Los extractos, incluidos el capó, los dispositivos de eliminación de grasa, los ventiladores, los conductos y otros accesorios, deberán ser inspeccionados, limpiados y etiquetados por una persona calificada de acuerdo con IFC 607.3.

Tipo de operaciones de cocción	Frecuencia de inspección (limpieza)
Operaciones de cocción de alto volumen, como cocción las 24 horas, asado a la parrilla o cocción al wok.	3 meses
Operaciones de cocina de bajo volumen, como lugares de culto religioso, negocios estacionales y centros para personas mayores.	12 meses
Operaciones de cocción que utilizan aparatos de cocción que queman combustible sólido.	1 mes
Todas las demás operaciones de cocción	6 meses

Aparatos de cocina

Dispositivos de anclaje - El equipo de cocción de gas debe estar provisto de un dispositivo de anclaje aprobado. Cuando se utilizan ruedas, también se deben proporcionar líneas de gas flexibles, de servicio pesado y de desconexión rápida aprobadas. **Espaciado** de los equipos: asegúrese de que el espaciado de los aparatos cumpla con lo siguiente:

- El equipo de cocina debe estar espaciado al menos 6 pulgadas de distancia de otros equipos de cocina.
- El equipo de cocina debe estar espaciado al menos a 6 pulgadas de las paredes.
- La campana debe sobresalir o extenderse una distancia horizontal no menos de 6 pulgadas más allá de los bordes exteriores de las superficies de cocción.

Freidoras de grasa profunda : instaladas con al menos un espacio de 16 pulgadas entre la freidora y las llamas de superficie o el equipo de cocción adyacente. Excepción: Cuando se instala una placa deflectora de acero o vidrio templado a un mínimo de 8 pulgadas de altura entre la freidora y las llamas superficiales del aparato adyacente.

Movimiento de electrodomésticos : para minimizar los posibles daños y la operación deficiente debido a que los artículos se mueven en tránsito, los aparatos de cocina deben construirse y asegurarse en su lugar o protegerse de otra manera.

Limpieza del equipo de cocina: el equipo de cocina que acumula grasa debajo de la superficie, detrás del equipo o en el escape de gases de combustión del equipo de cocina, como planchas o pollos de engorde, debe limpiarse y mantenerse según las instrucciones del fabricante.

Sistemas de gas LP

Ubicación del sistema : los sistemas de suministro de gas LP, incluidos los contenedores, deben instalarse en el exterior del vehículo o en un hueco o gabinete que sea hermético al vapor al interior del vehículo pero accesible y ventilado hacia el exterior, con las rejillas de ventilación ubicadas cerca de la parte superior e inferior del recinto y a 3 pies horizontalmente de distancia de cualquier abertura en el vehículo y por debajo del nivel de las rejillas de ventilación.

Protección de los contenedores: los contenedores de gas LP instalados o almacenados en o sobre el vehículo deberán:

- Bien montado y restringido para evitar el movimiento.
- Tanques de LP si están ubicados en la parte trasera del vehículo, protección adecuada contra impactos.
- Almacenado de manera aprobada en posición vertical.
- Protegido de la intemperie.

- Tenga una tapa o collar para proteger contra daños físicos, independientemente de si están llenos, parcialmente llenos o vacíos, y las válvulas de salida del cilindro deben estar cerradas.

Protección de las tuberías del sistema : las tuberías del sistema de gas LP, incluidas las válvulas y los accesorios, deben estar adecuadamente protegidas para evitar manipulaciones, impactos y daños, y daños por vibración.

Tanques dentro de la energía hidroeléctrica – Todos los tanques deben estar dentro de las fechas hidroeléctricas. Las fechas se pueden verificar en cilindros nuevos verificando el mes / año de 4 dígitos del fabricante estampado en el collar. Los cilindros que hayan sido previamente recertificados tendrán un sello alfanumérico de 6 u 8 del mercado de accesorios que se leerá como el siguiente ejemplo: 02X07E o 07ABC07E.

Inspeccionado en busca de daños : el daño puede amenazar la integridad de los tanques.

Alarma de gas LP : se instalará una alarma de gas LP enumerada dentro del vehículo cerca de los componentes del sistema de gas LP, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Válvulas de cierre : debe haber un mínimo de dos válvulas de cierre:

- La válvula de cierre principal en los contenedores de gas LP para líquidos y vapor debe ser fácilmente accesible.
- La válvula de cierre de emergencia será una válvula manual de bola de gas de un cuarto de vuelta instalada dentro de la tubería de gas LP instalada en el exterior del vehículo y de fácil acceso.

Placa de precaución - Se instalará una placa de precaución permanente, colocada en el aparato o en el vehículo fuera de cualquier recinto y adyacente al contenedor o contenedores, e incluirá los siguientes elementos:



1. Asegúrese de que todas las válvulas del aparato estén cerradas antes de abrir la válvula del contenedor.
2. Las conexiones en los aparatos, reguladores y contenedores deben revisarse periódicamente para detectar fugas con agua jabonosa o su equivalente.
3. Nunca use un fósforo o llama para verificar si hay fugas.
4. Las válvulas de los contenedores deberán cerrarse cuando el equipo no esté en uso.

Capacite a su personal de camiones de comida / remolques en estos conceptos básicos de seguridad contra incendios:

- **Sepa dónde está el extintor de incendios y cómo usarlo.** Puede encontrar útil el acrónimo PASS: saque el pasador, apunte a la base, apriete y haga un movimiento de barrido hacia adelante y hacia atrás.
- **Limpie la grasa.** La limpieza de las campanas extractoras es especialmente importante ya que la acumulación de grasa puede restringir el flujo de aire. Asegúrese de limpiar también para limpiar paredes y superficies de trabajo; estufas, freidoras, pollos de engorde, parrillas y hornos de convección; ventilación y filtros.
- **Nunca arroje agua sobre un fuego de grasa.** El agua arrojada a la grasa hará que la grasa salpique, se propague y probablemente estalle en un incendio más grande.
- **Retire las cenizas de** los aparatos de carbón y leña al menos diariamente.
- **Almacene los líquidos inflamables adecuadamente.** Manténgalos en sus envases originales o recipientes resistentes a los pinchazos y herméticamente cerrados. Almacene en áreas bien ventiladas, lejos de suministros combustibles, alimentos, áreas de preparación de alimentos de cualquier fuente de llamas.

Tenga un plan de emergencia:

Si se produce un incendio en su instalación móvil de alimentos, su personal debe tomar el control de la situación y todos los empleados deben salir del vehículo a un punto seguro lejos del vehículo.

- **Apagar.** Capacite al personal sobre cómo cortar el propano y la energía eléctrica en caso de emergencia.
- **Llame al 911.** Asegúrese de que todos salgan del vehículo y llame al 911. Asegúrese de aconsejar a sus clientes que evacúen lejos del vehículo.

ATENCIÓN.

¿Sabe que sus cilindros de gas comprimido deben ser inspeccionados?

Se requiere que los cilindros sean ~~requalificados~~, o reemplazados cada 5-12 años, dependiendo del tipo de cilindro, ~~condición y método de~~ recuperación anterior (Ref. 49 CFA §§ 180.205 (d) y 180.209).

La fecha de fabricación/prueba de ~~Original~~ y cualquier ~~fecha de~~ recalificación de la prueba deben presentarse de una manera específica. Los cilindros que estén atrasados para la ~~requalificación~~ no deben rellenarse.

Si los tanques de propano se fabrican según las normas ASTM y se incorporan a la carrocería del camión, lo que dificulta SU eliminación, estos tanques están exentos de los requisitos de reinspección del DOT.

Para obtener más información, comuníquese con el Centro de información sobre materiales peligrosos: 1-800-467-4922.



Número DIVERTIDO que identifica ~~reteslethequalifier~~

7 A1 14
32

Mes del año recalificado pasado último recalificado

Fecha de recalificación



Fabricación original / Fecha de prueba

Si no se encuentran marcas de recalificación. El cilindro debe ser removido dentro de los 12 meses de la fecha de fabricación original. (Debe ser recalificado antes del 5/2017 En este ejemplo)

Prueba volumétrica.

Marcado básico. Debe ser recalificado dentro de los 12 años posteriores a la fecha sellada (debe ser recalificado antes del 7/2026 en este ejemplo)

Prueba de presión.

"El cilindro de ~~5~~ ~~Indicates~~ debe ser recalificado dentro de los 7 años posteriores a la fecha de sellado (debe ser recalificado antes del 7/2021 en este ejemplo)

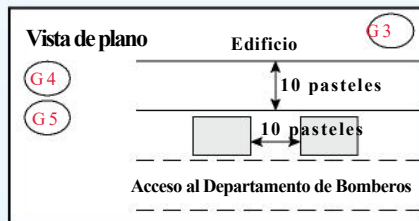
Prueba visual externa.

*5" indica que el cilindro debe ser recalificado dentro de los 5 años posteriores a la fecha del sello (debe ser recalificado antes del 7/2019 en este ejemplo)

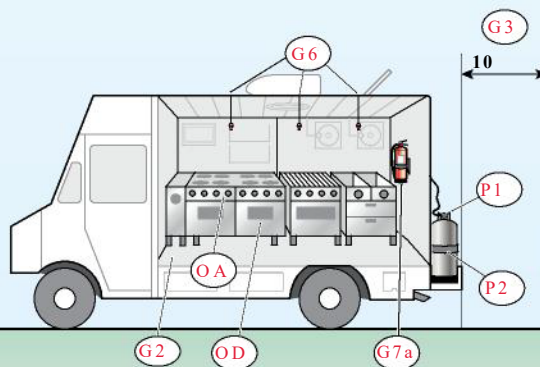
US Department
of Transportation
Tuberías y Materiales
Peligrosos

Si el cilindro está fuera de prueba encontrar un ~~requalifier~~ aprobado para ~~reQualify~~ su cilindro. Una lista de recalificadores aprobados por el DOT disponibles en el sitio web de PHMSA: <https://portal.phmsadot.gov/rinlocator>

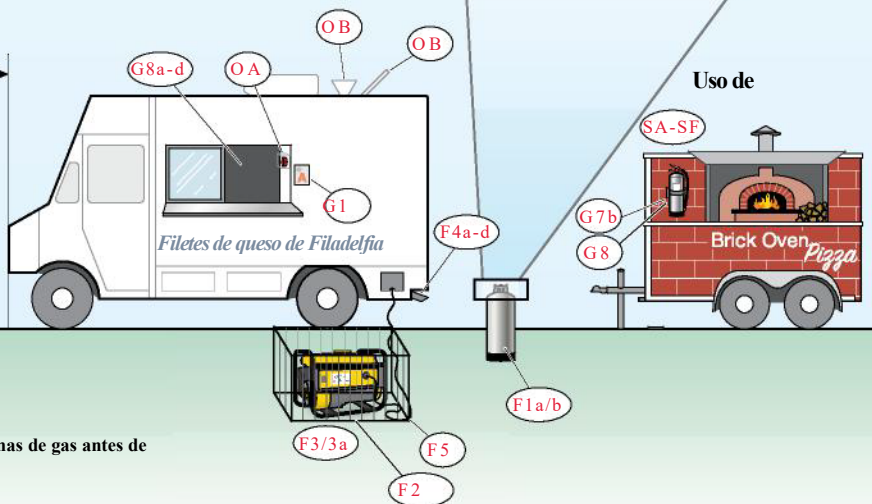
SEGURIDAD DE LOS



Vista interior



Vista exterior



P3 NOTA: Inspeccione todos los sistemas de gas antes de

Las referencias de los códigos NFPA se proporcionan al final de cada elemento. Las teclas rojas corresponden al diagrama de seguridad de los camiones de comida NFPA. Para obtener información más detallada, consulte NFPA 1 y el Capítulo 17 en NFPA 96.

Lista de verificación de seguridad general

- LI Obtener licencia o permisos de las autoridades locales. [1:1.12.8(a)] **G1**
- LI Asegúrese de que no haya asientos públicos dentro del camión de comida móvil. [1:50.8.3.2] **G2**
- LI Compruebe que haya un espacio libre de al menos 10 pies de distancia de los edificios, estructuras, vehículos y cualquier material combustible. [96:17.2] **G3**
- LI Verifique que se proporcione acceso vehicular al departamento de bomberos para los carriles de incendios y el acceso carreteras. [1:18.2.4] **G4**
- LI Asegúrese de que se proporcione autorización para que el departamento de bomberos acceda a las bocas de incendio y acceda a las conexiones del departamento de bomberos. [1:13.1.4; 1:13.1.5] **G5**
- LI Verifique que los aparatos que utilizan medios combustibles estén protegidos por un sistema de extinción de incendios aprobado. [96:10.1.2] **G6**

- Los extintores portátiles LI Verify han sido seleccionados e instalados en la cocina áreas de cocción de acuerdo con NFPA 10. [96:10.9] **G7a**
- LI Cuando los aparatos de cocina que utilizan combustible sólido, como carbón vegetal o madera, producir vapores cargados de grasa, asegúrese de que los aparatos estén protegidos por Equipos de extinción de incendios listados. [96:15.7.1] **G7b**
- LI Asegurar que los trabajadores reciban capacitación en lo siguiente: [96:17.10]: **G8**
- LI Uso adecuado de extintores portátiles y sistemas de extinción [96:17.10.1(1)] **G8a**
- LI Método adecuado para cerrar las fuentes de combustible [96:17.10.1(2)] **G8b**
- LI Procedimiento adecuado para notificar al departamento de bomberos local [96:17.10.1(1)] **G8c**
- LI Procedimiento adecuado para realizar pruebas de fugas simples en conexiones de gas [96:17.10.1(5)] **G8d**



CONTINÚA LA SEGURIDAD DE LOS CAMIONES DE COMIDA

Lista de verificación de fuentes de combustible y energía

- ☐ Verifique que los tanques de combustible estén llenos a la capacidad necesaria para un funcionamiento ininterrumpido durante las horas normales de funcionamiento. [1:10.14.11.1 solo para camiones] **F1a**
- ☐ Asegúrese de que el reabastecimiento de combustible se realice solo durante las horas que no funcionen. [96:17.8.3] **F1b**
- ☐ Verifique que cualquier fuente de energía impulsada por el motor esté separada del público por barreras, como protectores físicos, cercas o recintos. [96:17.5.2.2] **F2**
- ☐ Asegúrese de que cualquier fuente de energía impulsada por el motor se apague antes de repostar desde un contenedor portátil. [1:10.15.4] **F3**
- ☐ Verifique que las superficies de la fuente de energía impulsada por el motor estén frías al tacto antes de repostar desde un contenedor portátil. **F3a**
- ☐ Asegúrese de que el escape de la fuente de alimentación accionada por el motor cumpla con lo siguiente: **F4**
 - ☐ Al menos 12 pies en todas las direcciones desde aberturas y tomas de aire [96:17.5.2.3(1)] **F4a**
 - ☐ Al menos 12 pies de todos los medios de salida [96:B.13] **F4b**
 - ☐ Dirigido lejos de todos los edificios [96:17.5.2.3(2)] **F4c**
 - ☐ Dirigido lejos de todos los demás vehículos y operaciones de cocción [96:17.5.2.3(3)] **F4d**
- ☐ Asegúrese de que todos los aparatos eléctricos, accesorios, equipos y cableado cumplan con la NFPA 70®. [96:17.8.1] **F5**

Lista de verificación de integridad del sistema de propano

- ☐ Compruebe que la válvula de cierre principal de todos los contenedores de gas sea fácilmente accesible. [58:6.26.4.1(3)] **P1**
- ☐ Asegúrese de que los recipientes de gas portátiles estén en posición vertical y asegurados para evitar que se vuelquen. [58:6.26.3.4] **P2**
- ☐ Inspeccione los sistemas de gas antes de cada uso. [96:17.7.2.3] **P3**
- ☐ Realice pruebas de fugas en todas las nuevas conexiones de gas del sistema de gas. [58:6.16; 58:6.17] **P4**
- ☐ Realice pruebas de fugas en todas las conexiones de gas afectadas por el reemplazo de un contenedor intercambiable. [58:6.16; 58:6.17] **P5**
- ☐ Documentar las pruebas de fugas y poner la documentación a disposición del funcionario autorizado para su revisión. [58:6.26.5.1(M)] **P6**
- ☐ Asegúrese de que en las tuberías del sistema de gas, se instale un conector flexible entre la salida del regulador y el sistema de tuberías fijas. [58:6.26.5.1(B)] **P7**
- ☐ Cuando se instale un sistema de detección de gas, asegúrese de que se pruebe mensualmente. [96:17.7.2.2] **P8**

Lista de verificación de seguridad operacional

- ☐ No deje el equipo de cocina desatendido mientras aún esté caliente. (Esta es la principal causa de incendios en estructuras domésticas y lesiones por incendios en el hogar). **OA**

- ☐ Opere el equipo de cocina solo cuando todas las ventanas, escotillas de servicio y fuentes de ventilación estén completamente abiertas. [96:12.1.1] **OB**
- ☐ Cierre las válvulas de tubería de suministro de gas y las válvulas de contenedores de gas cuando el equipo no esté en uso. [58:6.26.8.3] **OC**
- ☐ Mantenga limpio el equipo de cocción, incluido el sistema de ventilación para cocinar, eliminando regularmente la grasa. [96:12.4] **OD**

Lista de verificación de seguridad de combustibles sólidos (donde se usa madera, carbón u otro combustible sólido)

- ☐ El combustible no se almacena encima de ningún aparato o ventilación que produzca calor. [96:15.9.2.2] **SA**
- ☐ El combustible no se almacena a menos de 3 pies de cualquier aparato de cocina. [96:15.9.2.2] **SB**
- ☐ El combustible no se almacena cerca de ningún líquido inflamable combustible, fuentes de ignición, productos químicos y suministros de alimentos y productos envasados. [96:15.9.2.7] **SC**
- ☐ El combustible no es rojo en el camino de la eliminación de cenizas o cerca de las cenizas eliminadas. [96:15.9.2.4] **SD**
- ☐ Las cenizas, cenizas y otros restos de fuego deben retirarse de la cámara de combustión a intervalos regulares y al menos una vez al día. [96:15.9.3.6.1] **SE**
- ☐ Las cenizas, cenizas y otros restos de fuego eliminados deben colocarse en un recipiente cerrado de metal. [96:15.9.3.8.1] **SF**

Aprende más

- Obtenga acceso digital gratuito a los códigos y estándares de NFPA en: nfpa.org/docinfo
- Lea las últimas noticias y actualizaciones en: nfpa.org/FoodtruckSafety
- Revise los siguientes y otros recursos de NFPA en: nfpa.org
 - NFPA 1, *Código de Incendios*, Edición 2021
 - *Manual del Código de Incendios NFPA 1*, Edición 2021
 - NFPA 10, *Norma para extintores portátiles*, edición 2018
 - NFPA 58, *Código de Gas Licuado de Petróleo*, Edición 2020
 - *Manual del Código LP-Gas*, edición 2020
 - NFPA 70, *Código® Eléctrico Nacional*, Edición 2020®
 - *Manual del Código® Eléctrico Nacional*, edición 2020
 - NFPA 96, *Norma para el control de ventilación y protección contra incendios de operaciones de cocina comercial*, edición 2021
 - NFPA 96: *Norma para el control de ventilación y protección contra incendios de operaciones de cocina comercial Handbook*, edición 2017



Cumplimiento del puesto ambulante de comida de la ciudad de Ellensburg

Para cumplir con el Código Internacional de Protección contra Incendios (International Fire Code, IFC) de 2018 como lo adoptó el estado de Washington y la ciudad de Ellensburg, se requiere lo siguiente:

- 1) El puesto ambulante de comida deberá tener un mínimo de 10 pies de separación de edificios y límites de propiedad.
- 2) Cumplir con la Sección 319 del IFC para los vehículos ambulantes de preparación de alimentos. Ref.: lista de verificación para la inspección de puestos ambulantes del condado de Kittitas.
- 3) Cumplir con el Capítulo 61 del IFC en cuanto al almacenamiento de gas licuado de petróleo que no esté cubierto en la Sección 319 del IFC.
- 4) No se permitirá la acumulación de material de desechos combustibles, lo que puede generar un peligro de incendio de acuerdo con la Sección 304 del IFC.
- 5) Los contenedores de basura y basureros deben cumplir las distancias de separación según el tamaño desde estructuras y otros materiales combustibles de acuerdo con la Sección 304 del IFC.
- 6) Cualquier edificio usado para el almacenamiento, la preparación de alimentos o para sentarse deberá cumplir con los requisitos del código y tener permitido su uso.

Si tiene preguntas o necesita aclarar algo, comuníquese con la jefatura de bomberos de la ciudad de Ellensburg por teléfono al 509 933-7241 o por correo electrónico en prevention@kvfr.org.

Directrices de Revisión y Guía para los Establecimientos Movibles de Alimento

Este paquete está diseñado para guiarlo a través del proceso de revisión del plan para el permiso de una unidad de alimentos móvil para el Departamento de Salud Pública del Condado de Kittitas (KCPHD). Este paquete aborda los requisitos generales para las unidades de alimentos móviles que tendrán que ser completados y enviados a KCPHD para ser revisados y aprobados. El permiso podría ser retrasado si la solicitud no está completa o si es necesario cambiar los planes de su unidad.

Se debe presentar un permiso de revisión del plan para su aprobación antes de la construcción, conversión, remodelación o cambio de vehículo de una unidad móvil de alimentos.

Todos los planes completados deben incluir:

- ☐ Paquete de Revisión del Plan Completado
- ☐ Planos de Planta de Unidades Móviles
 - Especificación y Ubicación del Equipo
 - Fotos (incluyendo insignia de L&I)
 - Fuente de Electricidad
 - Horario de finalización
 - Horario de Limpieza
 - Horario de Limpieza del Tanque de Agua Potable
 - Fuente de Conexión
- ☐ Acuerdo de Comisario
- ☐ Acuerdo de Baño
- ☐ Menú Detallado
 - Pasos de Preparación de Alimentos/Diagrama de flujo

Proceso de la aplicación

- Envíe el paquete y la aplicación de permiso 30 días antes de la fecha de apertura proyectada.
- Los pagos de las tarifas y permiso del plan deben presentarse juntos. Usted será responsable de una o más de las siguientes tarifas preoperatorias, así como de su tarifa de permiso.
 - Remodelación del Servicio de Alimentos - \$660
 - Revisión del Plan de Servicio de Alimentos Movibles - \$1120
 - Cambio de Propietario - \$265
 - Reapertura, mismo Propietario - \$530
- Las solicitudes se revisan así se van entregando.
- Cuando esté listo para abrir (30 días antes), llame al inspector para programar una inspección previa a la apertura. Los inspectores programan inspecciones, así como se van entregando.

También puede necesitar permisos adicionales con:

1. Servicios de Desarrollo Comunitario del Condado de Kittitas o Departamento de Construcción de Ciudades Locales
2. Condado de Kittitas o Muralla de Bomberos de la Ciudad
3. Departamento de Licencias de Washington o Secretario de la Ciudad
4. Departamento de Labor e Industrias del Estado de Washington



507 N. Nanum Street, Suite 102
Ellensburg, WA 98926
T: 509.962.7515 F: 509.962.7581
www.co.kittitas.wa.us/health/

FOR OFFICIAL USE ONLY

Permit #:
Accepted By:
Date Reviewed:
Date Received:

Solicitud de Revisión del Plan Para
Unidades móviles de servicio de alimentos

Información de la Unidad Movable

Nombre del Establecimiento: _____

Ubicación de la operación: ☐ Sitio único ☐ Varios sitios (incluya todas las ubicaciones con envío de planes)

Dirección del sitio: _____

Si la instalación cambió el nombre, nombre anterior: _____

Tipo de unidad: ☐ Vehículo ☐ Remolque ☐ Carrito

INFORMACION REQUERIDA:

de Matrícula WA _____ VIN # _____ WA L&I Insignia # _____

Propietario: ☐ Individual ☐ Sociedad ☐ Asociación ☐ Corporación ☐ Otro: _____

Información del Solicitante

Nombre: _____ M.I.: _____ Apellido: _____

Dirección: _____ Ciudad: _____ Estado: _____ Área Postal: _____

Número Telefónico: _____ Correo Electrónico: _____

Información de Acuerdo de Comisario

Nombre de Comisario Aprobado: _____

Dirección: _____ Ciudad: _____ Estado: _____ Área Postal: _____

Dueño de Comisario: _____ Número Telefónico: _____

Información del baño (ubicación no más que 500ft de lejos)

Nombre de Negocio: _____

Ubicación/Dirección: _____ Ciudad: _____ Estado: _____ Área Postal: _____

Persona de Contacto: _____ Número Telefónico: _____

Fuente de Agua Potable

(El agua utilizada en los establecimientos de alimentos debe cumplir con los estándares de calidad del agua potable de conformidad con los capítulos 246-290 y 246-291 de WAC)

Nombre del Sistema Público de Agua: _____

Identificación del Sistema de Agua. #: _____

¿Manguera de calidad alimentaria disponible para rellenar agua potable? ☐ SI ☐ NO

¿Suministro de agua caliente con una capacidad mínima de cinco galones para el lavado de manos? ☐ SI ☐ NO

¿Lavado de manos para empleados accesibles en todo momento de operación (Dentro de 25ft, Mínimo de 100°F)? ☐ SI ☐ NO

¿Lavado de tres compartimientos con agua potable, caliente y fría para lavar, enjuagar y desinfectar? ☐ SI ☐ NO

¿Capacidad de recargar con la frecuencia necesaria para suministrar suficiente agua caliente y fría para lavarse las manos, preparar alimentos, lavar los utensilios y limpiar? ☐ SI ☐ NO

Eliminación de agua Sucia

(Las aguas residuales y otros desechos líquidos deben retirarse de una unidad de alimentos móviles en una zona de servicio de residuos aprobada o de un vehículo de transporte de manera que no se cree un peligro o molestia para la salud pública)

Nombre del Sistema Público de Alcantarillado: _____

Tanque de agua sucia es un 15% más grande que el tanque de agua potable? ☐ SI ☐ NO

Sitio utilizado para la eliminación de aguas residuales: _____

¿Retiene las aguas residuales en la unidad móviles hasta que se eliminen por un método aprobado? ☐ Si ☐ NO

Requisitos unitarios

¿El móvil ha sido aprobado e inspeccionado por el Departamento de Trabajo e Industrias del Estado de Washington? ☐ YES ☐ NO

(Union Gap, L&I Ubicación de la oficina: 1205 Ahtanum Ridge Drive Suit C, Union Gap, WA 98903-1204 Toll-free: 1-8000-354-5423)

¿Fijación de las especificaciones de la fontanería a bordo? ☐ SI ☐ NO

¿Plano de la unidad, a escala (Todo el equipo fijo en el plano y material terminado para todas las áreas)? ☐ SI ☐ NO

¿Especificación y ubicación del equipo? ☐ SI ☐ NO

¿Un menú detallado con asesoramiento al consumidor adecuado si es necesario? ☐ SI ☐ NO

¿Un diagrama completo de flujo de preparación de alimentos? ☐ SI ☐ NO

Información adjunta sobre la ubicación del sitio/itinerario? ☐ SI ☐ NO

(Indique todos los sitios operativos y ubicaciones de los baños)

¿Medidas eficaces para minimizar la entrada de plagas? ☐ SI ☐ NO

¿Las líneas de alcantarillado/líneas de servicios públicos expuestas o desprotegidas se construyen de una manera que no somete los alimentos o los envases de alimentos a la contaminación? ☐SI ☐NO

¿Iluminación adecuada? ☐SI ☐NO

¿Los focos son resistentes a las roturas en áreas donde los alimentos están expuestos? ☐SI ☐NO

(equipos limpios, utensilios, manteles o artículos de un solo servicio y de una sola envoltura)

¿Contenedores de basura duraderos, fácilmente de limpiar, a prueba de fugas (adentro y afuera)? ☐SI ☐NO

¿Termómetros adecuados para unidades de refrigeración y áreas de preparación de alimentos? ☐SI ☐NO

(termómetro o termopar tipo vástago capaz de medir todas las temperaturas adecuadas de los alimentos)

¿El equipo alimentario está certificado/clasificado para el saneamiento por un Instituto Nacional de Normas Americanas (ANSI)? ☐SI ☐NO

¿Botellas dispensadoras o paquetes individuales para condimentos protegidos de la contaminación? ☐SI ☐NO

¿Solo se proporcionan artículos de servicio único para su uso al consumidor? ☐SI ☐NO

¿Asientos serán proporcionarán a los clientes **(los clientes deben tener acceso al baño)**? ☐SI ☐NO

¿Las carnes crudas de más de una pulgada no se cocinan en el móvil? ☐SI ☐NO

¿Sé que la unidad móvil de alimentos debe volver a la cocina de comisarios? ☐SI ☐NO

(para suministros, limpieza y otras actividades de mantenimiento)

¿Todas las superficies acabadas son seguras, duraderas, fácilmente limpiables, no tóxicas, no corrosivas, no absorbente, de color claro, lisas y con certificación ANSI? ☐SI ☐NO

¿Agua corriente caliente y fría proporcionada a todos los accesorios de plomería requeridos? ☐SI ☐NO

¿Fregadero de preparación de alimentos disponible? ☐SI ☐NO

¿Fregadero de lavado de manos provisto con jabón de limpieza manual y suministro de secado manual? ☐SI ☐NO

¿Sumidero de tres compartimientos y fregadero de preparación de alimentos se drenan indirectamente? ☐SI ☐NO

¿Cuándo no está en uso, la unidad de alimentos móviles se almacena en un lugar aprobado? ☐SI ☐NO

¿Alimentos con control de tiempo/temperatura de seguridad preparados en la unidad se sirven el mismo día? ☐SI ☐NO

¿Salpicadero de dos pies proporcionado detrás de todos los fregaderos y superficies de preparación? ☐SI ☐NO

¿Recipientes permeables para almacenamiento se mantienen a 6" del suelo y protegidos de la contaminación? ☐SI ☐NO

¿Área separada para equipos de limpieza (trapeador, escobas, productos químicos, etc.)? ☐SI ☐NO

¿Ubicación/área designada para el almacenamiento de empleados? ☐SI ☐NO

¿Sistemas de escape y extinción de incendios contruidos e instalados de acuerdo con los códigos aplicables? ☐SI ☐NO

FOR OFFICIAL USE ONLY
Permit #:
Accepted By:
Date Reviewed:
Date Received:

Acuerdo de Cocina Compartida / Acuerdo de Comisario

Todos los establecimientos de alimentos deben operar fuera de una instalación aprobada. Las unidades de alimentos móviles y las empresas de abastecimiento/proveedor utilizan comisarios que no están bajo su propia propiedad. Este formulario debe completarse si usted no es el propietario de la instalación aprobada. Una vez aprobada ninguna otra instalación puede ser utilizada por este negocio para estas operaciones sin la aprobación por escrito del Departamento de Salud Pública del Condado de Kittitas.

Un comisario se refiere a un establecimiento de alimentos aprobado donde los alimentos se almacenan, preparan, porciones o se empaquetan para su servicio en otros lugares. Un móvil debe volver a su comisario aprobado para suministros, limpieza exhaustiva y otras actividades de mantenimiento, según lo aprobado en el plan de operaciones.

Información del Solicitante

Nombre del establecimiento: _____ Número Telefónico: _____

Días de la semana que se utilizará comisario: ☐ Lunes ☐ Martes ☐ Miércoles ☐ Juev. ☐ Viernes ☐ Sab. ☐ Dom.

Horas de operación en comisario: _____ Accesibilidad fuera del horario de atención ☐ SI ☐ NO

Información del Comisario

Nombre del Comisario: _____ Número Telefónico: _____

Dirección: _____ Ciudad: _____ Estado: _____ Área Postal: _____

Nombre de Contacto: _____ Correo Electrónico: _____

Servicios Permitidos en el Comisario

- ☐ Agua potable ☐ Eliminación de aguas residuales ☐ Eliminación de Basura ☐ Almacenamiento, Indique ft³: _____
- ☐ Máquina de hielo ☐ Fregadero de 3 Compartimentos ☐ Fregadero de Preparación de Alimentos ☐ Acceso a baños
- ☐ Espacio de Preparación de Alimentos ☐ Fregadero de Trapeador ☐ Espacio de Refrigerador, Indique ft³: _____
- ☐ Espacio de Congelador, indique ft³: _____ ☐ Equipo de cocina ☐ Enfriamiento de Alimentos Calientes
- ☐ Aparcamiento del Móvil ☐ Limpieza del Móvil ☐ Acceso de llave al comisario ☐ Otro: _____

Acuerdo y Firmas

Este acuerdo entre el titular de la unidad de comisario y móvil (abastecimiento/proveedor) indica que ambas partes acuerdan el plazo de uso comisario como se ha indicado anteriormente. Este acuerdo no es transferible. Si un cambio de propiedad entre cualquiera de las partes involucradas, o la modificación o cancelación de este acuerdo por cualquiera de las partes por cualquier motivo puede resultar en la suspensión del permiso de operación del móvil (abastecimiento/proveedor) emitido por el Departamento de Salud Pública del Condado de Kittitas.

El titular de la comisaría da su consentimiento para las inspecciones de la instalación por KCPHD.

Propietario del Comisario – Imprimir Nombre y Título

Propietario de móvil/abastecimiento/proveedor – Imprimir Nombre y Título

Propietario del Comisario – Firma y fecha

Propietario de móvil/abastecimiento/proveedor – Firma y fecha

Permit #:

Accepted By:

Date Reviewed:

Date Received:

Acuerdo de Uso de Baño

Todos los establecimientos de alimentos deben garantizar un baño aprobado que esté disponible para los empleados. Este formulario debe completarse si usted no es el propietario de la instalación aprobada. Las instalaciones de baño deben ser fácilmente accesibles dentro de los 500 pies de la unidad de alimentos móviles durante los momentos de operación, si están en cualquier lugar durante más de una hora.

Información del Solicitante

Nombre del Establecimiento: _____ Número Telefónico: _____

Días de la semana que se utilizará el baño: ☐ Lunes ☐ Martes ☐ Miércoles ☐ Juev ☐ Viernes ☐ Sab. ☐ Dom.

Horas que se utilizará el baño: _____ Accesibilidad fuera del horario de atención (llave) ☐ SI ☐ No

Información del Baño

Nombre del Negocio: _____ Número Telefónico: _____

Dirección: _____ Ciudad: _____ Estado: _____ Área Postal: _____

Nombre de Contacto: _____ Horario comercial de la Operación: _____

Correo Electrónico: _____

Requisitos de Baño Necesarios

- ☐ Temperatura del agua de al menos 100°F o superior
- ☐ Proporcionar un flujo de agua durante al menos quince segundos sin necesidad de reactivar el grifo
- ☐ Jabón de manos
- ☐ suministro de secado manual (**toallas de papel, aire caliente, etc.**), si se utilizan toallas desechables, se debe proporcionar un recipiente de residuos
- ☐ Anuncio/cartel que notifica a los empleados de alimentos de lavarse las manos (**debe ser claramente visible para los empleados**)
- ☐ Tamaño adecuado para permitir que un empleado de alimentos se lave ambas manos simultáneamente
- ☐ Debe estar ubicado a 500 pies o menos

Acuerdo y Firmas

Este acuerdo entre el propietario del baño y la unidad móvil (proveedor/proveedor) indica que ambas partes están de acuerdo con el uso permitido de las instalaciones del baño. Este acuerdo no es transferible. Si un cambio de propiedad entre cualquiera de las partes involucradas, o la modificación o cancelación de este acuerdo por cualquiera de las partes por cualquier motivo puede resultar en la suspensión del permiso de operación del móvil (proveedor/proveedor) emitido por el Departamento de Salud Pública del Condado de Kittitas.

El propietario del baño da su consentimiento para las inspecciones de la instalación por KCPHD.

Propietario del Baño – Imprimir Nombre y Título

Propietario de móvil/abastecimiento/proveedor – Imprimir Nombre y Titulo

Propietario del Baño – Firma y fecha

Propietario de móvil/abastecimiento/proveedor – Firma y fecha

Diagrama de Flujo de Preparación de Alimentos

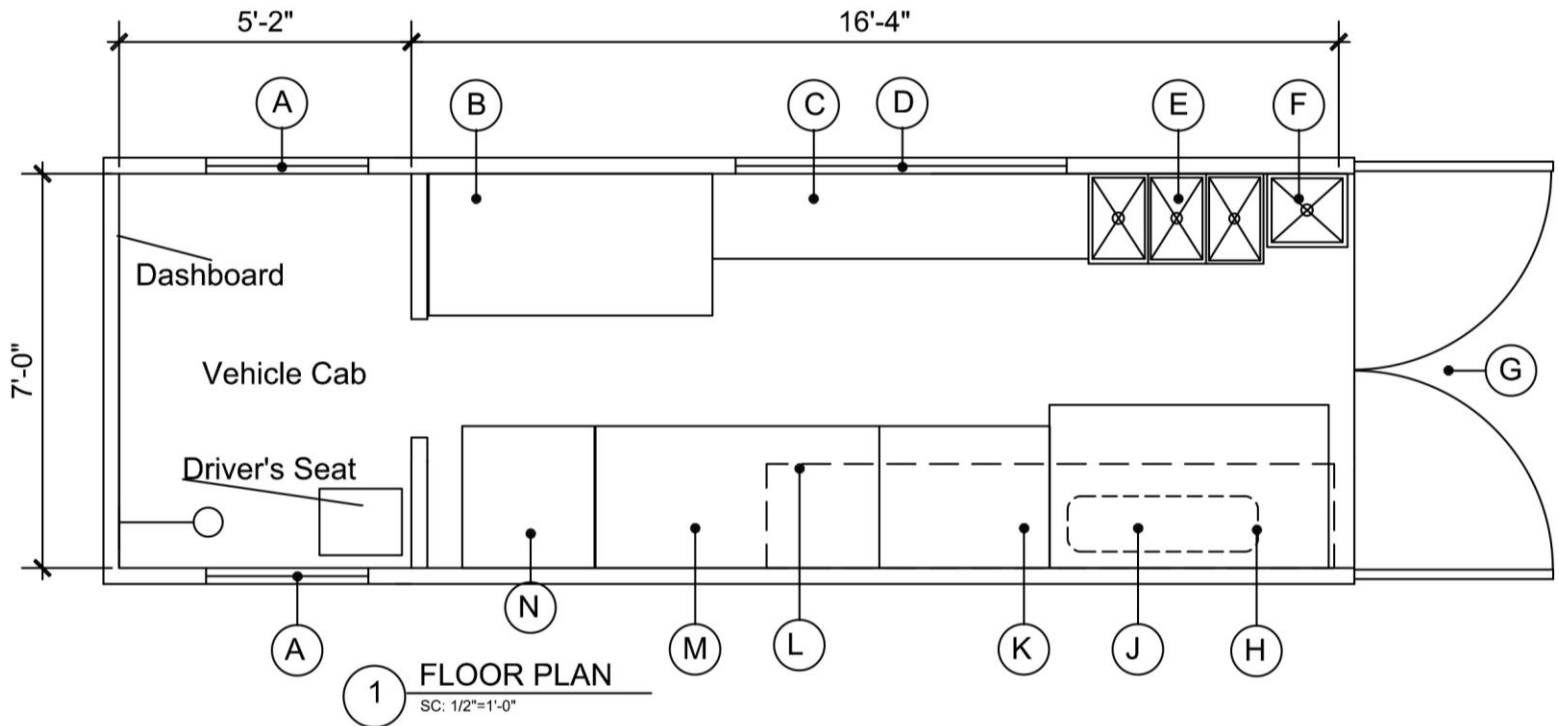
Enumere todos los elementos del menú y marque cada paso de preparación de alimentos que se llevará a cabo en la comisaría:

Víveres	Descongelar	Preparación	Cocinar	Enfiar	Retención fría	Re-calentar	Retención Caliente	Porciones	Almacenamiento
Ejemplo: Tacos	X	X			X				
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									
8.									
9.									
10.									

Enumere todos los elementos del menú y marque cada paso de preparación de alimentos que se producirá en la unidad móvil:

Víveres	Cocinar	Retención fría	Recalentar	Retención Caliente	Ensamblar	Otro
Ejemplo: Tacos	X			X	X	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						

Plano de Planta de la Unidad Móvil **EJEMPLO**



EQUIPMENT SCHEDULE	
A	36"W X 74"H SLIDING DOOR
B	LOW BOY-Make:Avantco Tabco,Model:SS-PT60 60"
C	STAINLESS COUNTER
D	70" W X 36"H PASS-THRU WINDOW
E	3-COMPARTMENT SINK
F	HAND SINK
G	42"W X 81-6"H DOUBLE DOOR
H	PROPANE TANK
J	BURNER W/GRIDDLE & OVEN Make: Garland, Model:G60-4G36RR
K	STEAM TABLE-Make:Advance Tabco, Model:HF-3G
L	10 FT TYPE-1 KITCHEN HOOD
M	PREP TABLE-Make:Advance Tabco,Model:CB-SS-245M
N	FRIDGE-Make:Turbo Air, Model:M3R19-1 25" M3

TRUCK DATA	
FLOOR TO CEILING HEIGHT :	85.5 INCHES
TOTAL WIDTH :	7 FT
TOTAL LENGTH :	21 FT & 6 INCHES
FINISHING SCHEDULE	
FLOOR:	ALUMINUM
WALLS:	FRP/STAINLESS
HOOD AREA:	STAINLESS
CEILING:	ALUMINUM

Programación de equipos de la Unidad de Alimentos Móviles

NU. De Artículo	Descripción del Artículo	Fabricante	NU. De Modelo
Ejemplo	6 Burner Range	ABC Manufacturer	A-126-GT
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			

Programación Finalizada

Área	Piso	Pared	Techo
Ejemplo: Almacenamiento en seco	Vinilo de hoja	Acero inoxidable	Aluminio

Ubicaciones de Operación de la Unidad de Alimentos Móvil

Enumere a continuación todos los lugares donde operará la unidad de alimentos móviles e indique el día de la semana y la hora en que la unidad de alimentos móviles estará en cada ubicación. Si la(s) ubicación(es) móvil de la unidad de alimentos o la ruta cambian, debe informar al Departamento de Salud Pública del Condado de Kittitas.

Nombre del Móvil: _____ Fecha _____

Persona de Contacto: _____ Número Telefónico: _____

Si una unidad móvil estará operando en una ubicación fija, proporcione la dirección donde el móvil estará funcionando.

Dirección de Ubicación: _____

Horario Operativo (días y horas): _____

Ubicaciones de Operación(s) Dirección de la calle y la ciudad	Días y hora aproximada en el lugar