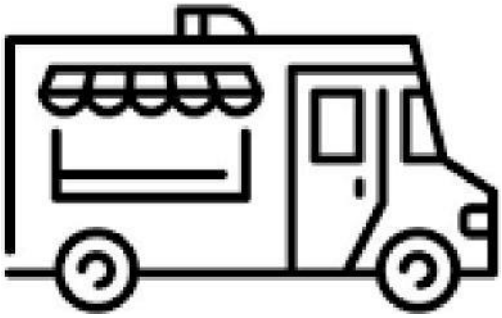
Southeastern Idaho Public Health

Camiones de Comida Móvil (LONCHERA)



Información de contacto:

Kailey Kunz, EHS
Se Habla Español
kkunz@siph.idaho.gov
208-234-5871

Gracias por contactar Southeastern Idaho Public Health (SIPH) con respecto a la apertura de un camión de comida móvil en nuestro distrito.

El proceso general es el siguiente:

1) **Revisión del plan:** Cualquier nueva instalación que se abra debe completar una revisión del plan para asegurar de que se cumplan los requisitos del Código de Alimentos de Idaho. Esto tiene una tarifa de $100. Con la solicitud, asegúrese de incluir su menú propuesto, incluyendo los elementos potenciales/inciertos, así como los planos de su establecimiento. Los planos no tienen que ser de grado profesional (se puede dibujar a mano), pero asegúrese de que estén detallados e incluyan la información necesaria e imágenes si es necesario, así como cualquier hoja de especificaciones de equipos nuevos. Tras la presentación de la revisión del plan, se le notificará cualquier elemento que necesita revisión. Trabajaremos juntos para garantizar que todos los elementos se resuelvan. No hay límite de tiempo para la revisión de un plan. Para conocer los requisitos básicos de las instalaciones, consulte la siguiente página.

2) **Solicitud de licencia de alimentos**: debe presentarse junto con la tarifa correspondiente ($80 por un móvil independiente y $100 por un móvil y comisario).

3) **Inspección y Licencias:** Una vez que se haya aprobado la revisión del plan, se haya pagado la tarifa de la licencia de alimentos y se haya presentado una solicitud, se puede organizar la inspección previa a la apertura. En ese momento, un inspector se reunirá con usted en el sitio y se hará la inspección. Si se aprueba la inspección, se aprobará la licencia y se permitirá que la instalación comience a operar de inmediato. Para obtener información básica sobre cómo pasar una inspección, consulte páginas siguientes.

Como se mencionó anteriormente, la tarifa para una revisión del plan es de $100 y una licencia de alimentos es de $80/$100. La licencia de alimentos es una tarifa anual que deberá renovarse al fin de cada año calendario. Estas tarifas se pueden pagar en cualquiera de nuestras oficinas o por teléfono con una tarjeta de pago. Puede enviar sus solicitudes y los formularios requeridos por correo postal, correo electrónico o en cualquier oficina de SIPH.

Si tiene preguntas, llame a la oficina principal de Salud Ambiental al 208-239-5270.

Establecimientos Móviles de Comidas

Definiciones

Establecimiento móvil: Un establecimiento de servicio de alimentos fácilmente transportable autorizado para servir alimentos al público.
Carro móvil: Un establecimiento de servicio de alimentos fácilmente transportable, autopropulsado o manual, autorizado para servir alimentos al público.
Comisario: Una instalación permanente donde se limpia, almacena y abastece el móvil. Esta instalación debe tener un permiso válido del departamento de salud.

Requisitos del establecimiento

(A menos que se haga una distinción, "móvil" se referirá tanto a los carros móviles como a los móviles)

Gerente Certificado de Protección de Alimentos: "A partir del 1 de julio de 2018, al menos que un EMPLEADO que tenga responsabilidad de supervisión y gestión y la autoridad para dirigir y controlar la preparación y el servicio de ALIMENTOS deberá ser un GERENTE DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS CERTIFICADO que haya demostrado competencia en la información requerida al aprobar una prueba que forma parte de un PROGRAMA ACREDITADO.

Un gerente de protección de alimentos acreditado debe cumplir con los siguientes criterios:

1. Tener autoridad de supervisión para dirigir y controlar las actividades de preparación de alimentos.
2. Tener autoridad de supervisión para corregir violaciones de seguridad alimentaria.
3. Haber completado con éxito uno de los exámenes de seguridad alimentaria acreditados a nivel nacional. A la fecha de esta guía, esos exámenes son proporcionados por una de las siguientes organizaciones.
   - ServSafe® (National Restaurant Association)
   - National Registry of Food Safety Professionals®
   - Prometric®
   - 360 Training®
   - Above Training/State Food Safety®
4. El Gerente de Protección de Alimentos Certificado no necesita estar presente, pero estar disponible."

La mayoría de las empresas ahora ofrecen tanto el curso como el examen en línea, sin embargo, requieren que tenga una cámara web y un micrófono para la supervisión remota. La Universidad Estatal de Idaho (ISU) ofrece clases una vez por semestre en Pocatello. Puede comunicarse con ISU al 208.282.3372.

Preparación de Alimentos: Toda la preparación de alimentos se hará en el móvil o en un comisario. Ningún alimento puede ser preparado o almacenado en un domicilio residencial. El lavado de productos y la descongelación de carnes pueden requerir una preparación de alimentos. **Los carros móviles deben trabajar en un comisario**. Si se utiliza un comisario, se debe completar un acuerdo de comisario. (Véase documento adjunto).

Señalización: El nombre de la empresa se indicará claramente a cada lado del exterior del móvil.

Menú Limitado: No se aprobarán alimentos complicados o menús extensos. Los menús deben ser aprobados y no se pueden cambiar sin la aprobación por escrito del departamento de salud.

Baños: El móvil debe estar dentro de los 300 pies de los baños; se requiere agua **corriente** en estas instalaciones. Si no hay acceso al inodoro, es posible que el lugar propuesto no funcione.

Agua potable: Se prefiere el agua de la ciudad. Los pozos privados están permitidos solo si se envían muestras y pruebas trimestrales. Las mangueras utilizadas para reponer el suministro de agua potable deben ser de calidad alimentaria (no una manguera de jardín). Normalmente las mangueras de calidad alimentaria son de color azul o claro. Esta manguera se almacenará en el carro o móvil con los extremos unidos entre sí. Generalmente se recomienda un mínimo de 30 galones para un móvil estándar. Es posible que se requiera más.

Agua: Debe haber presión de agua en las líneas en todo momento. Se requiere un calentador de agua que funcione para garantizar que el agua corriente CALIENTE y FRÍA esté **siempre** disponible (los carros pueden usar el agua calentada de sus mesas de vapor). **Si no hay agua disponible, se requerirá que el establecimiento cierre y deje de operar**. Si opera en el invierno, las líneas y los tanques deben estar sellados con cinta térmica.

Aguas Residuales: Se requiere un tanque de aguas residuales y debe ser un mínimo de 15% más grande que el tanque de agua potable. El móvil no debe conectarse directamente a un sistema de alcantarillado. Todas las aguas residuales deben eliminarse de acuerdo con las leyes locales y estatales**. No se tolerará absolutamente ningún vertido de aguas residuales en desagües pluviales, canaletas o en el suelo.** Se debe presentar un plan escrito y aprobado (ver documento adjunto) para la eliminación de aguas residuales al departamento de salud antes de que se emita un permiso. Este plan debe mantenerse con el móvil en todo momento.

Lavado de manos: Los móviles deben tener un lavamanos **exclusivamente** para lavarse las manos con agua **corriente** caliente y fría.

Lavado/desinfección: A excepción de los carros móviles, todos los establecimientos móviles deben tener un lavabo de 3 compartimentos con agua corriente caliente y fría.

Limpieza de eventos de vómito y diarrea: Un establecimiento móvil de alimentos deberá tener procedimientos que los empleados deben seguir cuando respondan a eventos de vómito o diarrea que involucren la descarga de vómito o materia fecal en las superficies del establecimiento de alimentos. (véase documento adjunto)

Almacenamiento: Todos los alimentos, productos secos y artículos de un solo uso deben guardarse dentro del móvil o en un comisario. Los artículos deben mantenerse a 6 pulgadas del piso y refrigerarse si es necesario. **Ningún artículo puede ser guardado en un domicilio residencial o al aire libre.**

Iluminación: La iluminación debe proporcionar al menos velas de 50 pies (540 lux) en una superficie donde se esté preparando la comida. Todas las luces deben estar protegidas o ser resistentes a roturas.

Instalaciones Físicas: Todos los establecimientos móviles deben tener una cubierta superior. Los camiones/ tráiler tendrán techos; los carros tendrán sombrillas o toldos. Todos los establecimientos de alimentos deben tener un refugio adecuado de los elementos. Todos los aspectos de la instalación móvil serán de naturaleza temporal sin instalaciones permanentes construidas en el lugar.

Equipo: Cualquier fritura o parrilla requerirá un sistema de campana Tipo 1. Comuníquese con su inspector de incendios local para obtener orientación. Pocatello City requiere un permiso y se puede contactar al 208-234-7879.

Temperaturas: Todas las unidades móviles y los carros deben poder mantener el frío y el calor adecuados en todo momento de las operaciones. Los alimentos refrigerados deben mantenerse a 41 °F o menos. Los alimentos calientes deben mantenerse a 135 °F o más.

Energía: Todas las unidades móviles deben tener acceso a un suministro de energía eléctrica en todo momento de las operaciones. Puede ser un generador, baterías de celdas profundas o la unidad se puede enchufar a un tomacorriente. Consulte con su departamento local de bomberos y electricidad acerca de los requisitos para enchufar en un edifiio.

Aplicación de revisión de plan

Salud Ambiental

Programa de Seguridad Alimentaria y Saneamiento

$100.00

Propósito (marque uno) ☐ **Nueva Construcción** ☐ **Remodelación de Estructura Existente** ☐ **Reapertura del Establecimiento Cerrado**

Información General		
Nombre del establecimiento		Fecha
Nombre de la persona de contacto		
Número telefónico	Correo Electrónico	
Dirección		

Si está proponiendo construir un nuevo establecimiento de comida o remodelar un establecimiento de comida existente en el Distrito de Salud Pública del Sudeste de Idaho, debe enviar el Paquete de revisión del plan 15 días hábiles antes de la construcción.

Tenga en cuenta: Si no proporciona toda la información requerida, se retrasará el proceso de revisión del plan y la emisión del permiso.

DOCUMENTOS REQUERIDOS (*Incluya lo siguiente en su paquete)*

- Solicitud de establecimiento de alimentos
- Esquema de plomería
- Tarifas
- Plano de planta
- Menú
- Lista de verificación de revisión del plan
- Formulario de revisión del plan
- Plano del terreno
- Lista completa de equipos (con las especificaciones del fabricante)

Otras agencias. Es su responsabilidad comunicarse con el Jefe de Bomberos local o estatal y/o el Departamento de Construcción local o los Inspectores Mecánicos. ¿Se ha puesto en contacto con las agencias apropiadas?

o Si **o No**

Declaro, bajo pena de falsificación no jurada, que esta solicitud (incluidas las declaraciones que la acompañan) ha sido examinada por mí y, según mi leal saber y entender, es verdadera, correcta y completa. Acepto pagar todas las tarifas antes de operar.

Firma del aplicante: **Fecha:**

Nombre impreso del solicitante: **Titulo:**

Firma del Especialista en Salud Ambiental Fecha Recibo #

El personal de EHS que haya completado esta revisión se comunicará formalmente con la instalación anterior con el estado de; Aprobado, Desaprobado o Pendiente.

Proceso de revisión de plan del establecimiento de alimentos

Propuesta de Nuevo Establecimiento de Alimentos o Remodelación de un establecimiento existente

↓

El solicitante se comunica con la oficina local de SIPH.
Obtiene la solicitud y el suplemento o solicitud de revisión del plan en el sitio consulta.

↓

Comuníquese con los programas de Agua Potable/Aguas Residuales para cualquier aprobación del sistema de eliminación de agua o alcantarillado en el sitio.

↓

Comuníquese con el inspector de plomería local o estatal, Inspector y jefe de bomberos para los requisitos apropiados.

↓

Proceso de revisión del plan:
Enviar solicitud de establecimiento de alimentos, plan de establecimiento de alimentos
Revisión de solicitud y suplemento, tarifas de revisión de planos, planos de planta, parcela planos, esquemas de plomería y otras especificaciones,
al menos 30 días antes de la construcción.

↓

Proporcione información adicional, si se le solicita.

↓

Aprobación de la revisión del plan dada por escrito.

↓

COMIENZA LA CONSTRUCCION

↓

Las revisiones de los planes aprobados deben ser presentado por escrito y aprobado.

↓

El solicitante paga las tarifas correspondientes del permiso antes inspección previa a la apertura.

↓

Haga una cita para
Inspección previa a la apertura.
PASAR LA INSPECION

↓

OPERACION APROBADA

Hoja de verificación

***Este documento se debe usar como una hoja de verificación rápida utilizada por el Especialista en Salud Ambiental de SIPH al realizar una revisión del plan. De ninguna manera es un documento completo de todos los requisitos que debe cumplirse una instalación para obtener una licencia de alimentos. La instalación es responsable en última instancia de cumplir con todas las Leyes, Estatutos, Códigos, Reglas y Regulaciones vigentes en el momento de la revisión y la concesión de la licencia. Una inspección previa a la apertura determinará si está en línea con el código de alimentos.**

EHS: use the X box to verify items are seen on plans or other documentation.

Instalaciones: Utilice la columna de la hoja # para identificar dónde se puede ubicar la información en los planos.

A - PROTECCIÓN ALIMENTARIA		HOJA #
	1. Adecuado almacenamiento de comidas secas en un lugar limpio, seco, y no localizado en vestuarios, baños, cuartos de vestir, cuartos de basura, salas de máquinas, bajo las líneas de alcantarillado, bajo escaleras abiertas. (3-305.11 and 12)	
	2. Guardias de estornudar adecuadamente diseñados en autoservicio de fríos/calientes bufets/bares. (Medir 54" a 60" desde el suelo para representar la altura de la boca del cliente. (Guardia debe bloquear la línea entre la boca y la comida en la exhibición, incluyendo placas de extremo.) (3- 306.11)	
	3. Pozos de cucharones serán proporcionados para los palos de helado o postres congelados. (3- 304.12(D)	
	4. Todos los equipos usados o existentes requieren la aprobación antes de la instalación. Deben estar en buen estado y poder mantenerse en condiciones sanitarias. (8-101.10)	
	5. Mesa de preparación de comidas crudas y el lavabo de la preparación de comidas están previstos (si es aplicable por el menú). Sumideros de preparación deben ser desperdiciados indirectamente a la alcantarilla. (3-302.11)	
	6. Lavabos de 3 compartimentos para el lavado de los utensilios y las ollas más grandes están de tamaño adecuado para el lavado manual de vajillas. (4-301.12)	
	7. Tablas de drenaje o tablas de platos adecuadamente diseñadas previstas para utensilios sucios y limpios. (4-301.13)	
	8. Tipo de máquina de platos: Temperatura bajo□, Alimentación Química□ o Temperatura alto□, equipada para dispensar detergentes y desinfectantes automáticamente, con alarma de nivel bajo. (4-204.117) 1/4" IPS (Tamaño de la tubería de hierro) válvulas parar manómetro requerido en la línea de suministro de agua caliente para el enjuague desinfectante de agua caliente. (4-204.118)	

B - ABASTECIMIENTO DE AGUA Y ELIMINACIÓN DE AGUAS RESIDUALES		HOJA #
	1. Servicio público de agua (Nombre del proveedor aprobado/sistema): _____ (5-101.11)	
	2. Tipo de fuente no municipales: _____ Tratamiento: _____ **PLANES Y MUESTRA DEBERAN SER PRESENTADOS Y APROBADOS ANTES DE LA INSPECCION FINAL.** (5-101.11)	
	3. Agua caliente y fría siempre bajo presión alta para todos los encuentros, y el sistema de agua caliente suficiente para satisfacer las demandas máximas de agua caliente en todo el establecimiento de comida. (5-103.11 - 12)	

	4. Capacidad de agua caliente suficiente para satisfacer las demandas máximas de agua del establecimiento de alimentos y capaz de ser distribuido en toda la instalación. 140°F capacidad de agua _____ galones. (5-l03.11 - adecuado) Indicé de recuperación: _____ galones/ºF subir	
	5. 180°F agua y calentador de refuerzo para máquinas de cocina de alta temperatura. (4-501.112)	
	6. Alcantarillado público - Nombre: _____ (5-403.11)	
	7. Sistema séptico u otro tipo de disposición. **PLANES DEBEN SER PRESENTADOS Y APROBADOS ANTES DE LA INSPECCION FINAL.** (Reglas para la disposición del subsuelo exigir que todos los equipos de hielo enfriado de aire, equipos de refrigeración y estufas de wok) (5-403.11, 12)	

_____ _____

C ─ PLOMERIA **HOJA #**

	1. Agua enrojecido corre para la caja en el piso inclinada para drenaje adecuado. Desechos de condensado al fregadero de piso o drenaje de hub aprobado fuera de los walk-ins.	
	2. Los fregaderos y desagües del piso deben estar accesibles para su limpieza y mantenimiento.	
	3. Pozos de cazo: línea de suministro tiene espacio de aire; drenaje (indirecto) abierto.	
	4. Máquina de lavaplatos: línea de suministro tiene espacio de aire, interruptor de vacío a la línea de enjuague; drenaje (indirecto) abierto. (5-402.11) (No drenaje directo al menos que cumpla con 5-402.11B)	
	5. Fregaderos para escurrir/lavar/descongelar alimentos: drenaje indirecto con espacio de aire.	
	6. Sumideros para drenaje/lavado comida lista para server: drenaje con espacios de aire indirecto.	
	7. Máquina de hielo: drenaje (indirecto) abierto; línea de suministro con espacio de aire.	
	8. Grifas de limpieza/grifo de la manguera/grifos roscados: interruptor de vacío es necesario para grifos roscados con mangueras.	
	9. Dispensadores de jabón cuando se encuentra en grifos aprobados: Requiere una válvula anti retorna aprobada. (fregaderos de 3 compartimentos y/o lavabos de servicio)	
	10. Línea de agua de la fuente de soda para carbonatación: Requiere dispositivo de presión reducida, instalado corriente arriba de un dispositivo de carbonatación y corriente debajo de cualquier cobre en la línea de suministro de agua. (5-203.15)	
	11. Campana, tipo limpia automática: Requiere protección contra el contraflujo aprobada	

D - BANO Y INSTALACIONES DE LAVADO DE MANOS PARA CLIENTES Y EMPLEADOS **HOJA #**

	1. Cuartos de baño ubicados de manera que los clientes no pasen por la preparación de alimentos, lavado de vajilla o áreas de almacenamiento de alimentos, y están convenientemente ubicados y accesibles para el uso de los empleados. (6.402.11) (2-103.11).	
	2. Los cuartos de baño completamente cerrado, puerta de cerrado automática (6-202.14)	

	3. Ventilación adecuada: ____Ventana ____Mecánico (6.304.11)	
	4. Lavamanos con agua caliente y fría a través de grifos mezcladores. (5-202.12) (15-segundos de flujo de agua necesario si grifo tiene apagado automático.)	
	5. Bote de basura proporcionado. (5-501.16) Bote de basura cubierto requerido para la eliminación de toallas sanitarias en los baños utilizados por las mujeres. (5-501.17)	
	6. Limpiador para lavar las manos, toallas de papel, secadores de manos o rodillas de toallas continúas proporcionadas para el lavamanos. (6-301.11, 12)	
	7. Se dispondrá, una serie de lavabos para lavarse las manos necesarias para su uso conveniente. (5-203.11) (Requerida en el área de preparación de comida, área de lavado de vajillas, estaciones de esper, y los baños.)	

E - BASURA Y DESPERDICIOS **HOJA #**

	1. El piso, la pared y el techo de las áreas de almacenamiento de basura deben ser lisos, duraderos y fáciles de limpiar. (6-101.11)	
	2. Se debe proporcionar al menos un fregadero para trapeadores o un fregadero de servicio o una instalación de limpieza con bordillo equipada con un desagüe en el piso y convenientemente ubicados para limpiar los trapeadores y para desechar el agua del trapeador o desechos líquidos similares. (5-203.13)	
	3. Almacenamiento de trapeador/escoba proporcionado, estante o ganchos para colgar trapeadores para que se sequen. (6-501.16)	

F- DISEÑO ESTRUCTURAL Y MATERIALES **HOJA #**

	ÁREA	PISO*	PARED***	TECHO***
	Comedor			
	Cocina			
	Entrar Frigorífico y Congelador			
	Área de lavado de vajilla			
	Almacenamiento de alimentos			
	Fregona/Área de servicio			

G - ILUMINACIÓN **HOJA #**

	1. Todas las superficies donde los empleados de alimentos trabajen con alimentos o con utensilios como cuchillos, rebanadoras, molinillos o sierras: velas de 50 pies (6-303.11)	
	2. Se proporcionan bombillas resistentes a roturas o con protección de luz en todas las operaciones de manipulación de alimentos, lavado de utensilios, alimentos abiertos. almacenamiento, almacenamiento de utensilios, áreas de almacenamiento de un solo servicio, campanas y lámparas de calor. (6-202.11)	

H ─ VENTILACIÓN **HOJA #**

	1. Ventilación suficiente en todas las habitaciones para mantenerlas libres de calor excesivo, vapor, grasa, vapores, condensación, olores desagradables y humos que son el resultado de la operación de alimentos. (6-304.11) Las campanas para cocinas comerciales deben estar diseñadas, construidas e instaladas de acuerdo con las Códigos Mecánicos y de Construcción Uniformes.	
	2. **Tipo de capota:** ____ Type I (Filtros de grasa/extinción de incendios) ____ Type II (No se produce grasa)	

I - MISCELÁNEO **HOJA #**

	1. Los cuartos para vivir o dormir ubicados en las instalaciones de un establecimiento de alimentos deben estar separados de las habitaciones y áreas utilizadas para la operación del establecimiento de alimentos mediante tabiques completos y puertas sólidas de cierre automático. (6-202.111 and 112)	
	2. Equipo de lavandería (lavadora/secadora) no ubicado en un área con alimentos expuestos, equipo limpio, utensilios o artículos de un solo uso y servicio sin envolver (4-401.11.C)	
	3. Líneas y tuberías de servicios públicos no instaladas en los pisos, ni expuestas innecesariamente en paredes o techos; los que estén expuestos no obstruirán ni impedirán la limpieza de los pisos, paredes o techos. (6-201.12)	

Planes revistos por:

_____ _____

Firma del Especialista en Salud Ambiental (SIPH) Fecha

SOLICITUD DE LICENCIA DE ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS 2022

[ ] Establecimientos de comida: (**$200.00**)
[ ] Establecimiento que requiere más de dos (2) licencias en un (1) local de propiedad común: (**$250.00**)
[ ] Completo móvil / intermitente: (**$80.00**)
[ ] Temporal: 1 dia a 1 evento (**$35.00**); 2-3 dias a 1 evento (**$45.00**); 4+ dias O varios eventos (**$80.00**)
[ ] Unidad Móvil o Temporal/Intermitente con comisario: (**$100.00**)

Esta Aplicacion es: [ ] Nueva [ ] Cambio de Dueno [ ] Renovación de Solicitud Anterior
Solicite una licencia para: _____
(Nombre de establecimiento)
El nombre del solicitante:_____
(Propietario/a o Agente Legal) (Por favor imprimir)

Dirección Física del Establecimiento:
Calle: _____ Ciudad:_____Estado:_____
Código:_____Condado _____

Dirección de facturación del establecimiento:
Calle. /P.O. Box _____
Ciudad: _____ Estado:_____ Código:_____

Teléfono de casa: _____**Teléfono móvil**: _____ **Teléfono de Establecimiento**: _____

Horas y Meses de Operación_____

Correo electrónico _____

Suministro de agua: [ ] Público / Comunidad [ ] Privado
***** Si usa agua de pozo privado, envíe los resultados de las pruebas de muestras de agua de coliformes totales trimestrales y nitratos anuales a SIPH.
Aguas residuales: [ ] Instalación pública de tratamiento de aguas residuales [ ] Sistema Séptico Privado
***** Si su instalación tiene tanques móviles de aguas residuales que deben descargarse, debe obtener la documentación firmada de un alcantarillado público. Instalación de tratamiento que muestre su aprobación de su descarga en un sitio designado. Esta documentación debe presentarse a la SIPH con esta aplicación para recibir su licencia.
¿Esta instalación tiene una política de enfermedad por escrito?? [ ] Sí [ ] No
¿Tiene esta instalación un administrador certificado de protección de alimentos? (Idaho Food Code Section 2-102.20)? [ ] í [ ] No

*** Entregar Menú ***

La firma del solicitante es un acuerdo con los términos y condiciones de una licencia según lo contenido en la Sección 8-304.11 del Código de Alimentos de Idaho y da fe de la exactitud de la información provista por la Sección 8-302.14(G). La solicitud solo puede ser firmada por el propietario o representante legal. A menos que estén exentos por el Código de Idaho 39-414.11, o definidos como de bajo riesgo, todos los establecimientos de alimentos deben pagar una tarifa de licencia. **Sin la tarifa, la solicitud no puede ser procesada.**

Firma del solicitante _____Fecha_____
Estado del solicitante: Dueño legal [ ] Agente Legal del Propietario [ ]

SOLO PARA USO DEL DEPARTAMENTO
Approved by, EHS:_____ Date _____
Facility Type: _____ Risk: [ ] Medium [ ] High
Fee Amount $ _____ **Paid [ ] Yes [ ] No** **Receipt #** _____

Southeastern Idaho Public Health

Como pasar una inspección de salud alimentaria

Requisitos Básicos:

- Gerente De Protección de Comidas Acreditado
- Demonstración de conocimiento (por lo menos una persona en todo tiempo de operación).
- Persona encargada siempre debe estar presente.
- Procedimiento escrito de como limpiar eventos de vomito y diarrea
- Póliza de enfermedad por escrito.
- Lavamanos en cada área de preparación de comida, acessible y adecuadamente almacenado.
    - Jabon, toalla de papel, basuereo, agua que llegue a la temperatura mínima de 100ºF
- Lavabo de tres compartamientos para lavar vallias – indirectamente drenado y con el tamaño adecuado para caber en la olla, sartén o utensilio más grande completamente sumergido en cada compartimento). Todos los platos deben lavarse, enjuagarse, desinfectarse y secarse al aire.
- Fregadero de preparación de alimentos para fines de preparación de alimentos con tubo de drenaje de desbordamiento e indirectamente drenado
- Mantenga los alimentos fríos a 41 ° F o menos
- Mantenga los alimentos calientes a 135 ° F o más
- Enfríe los alimentos rápidamente y con un procedimiento aprobado
- Termómetros en cada refrigerador que registran 41 ° F o menos.
- Termómetro de tallo largo
- Cocine los alimentos a la temperatura correcta:
    - Pescado, cordero, huevos y carne de res –145oF
    - Carne asada rara –135oF
    - Carnes de cerdo y molidas (hamburguesa, pan de carne, albóndigas, etc.) –155oF
    - Aves de corral y alimentos rellenos –165oF
    - Roods recalentados – 165oF
    - Verduras para hot holding - 135oF
- No comer, no beber, ni fumar en las áreas de preparación de alimentos.
- Lavarse las manos frequentamente.
- Nunca vende las comidas preparadas en la casa. NUNCA venda alimentos preparados en casa. Solo venda alimentos de una fuente aprobada.
- No contaminar de forma cruzada. Guarde las carnes crudas debajo y sepárelas de otros alimentos.
- Apile la carne cruda de acuerdo con la temperatura de cocción manteniendo las aves crudas por debajo de otras carnes crudas.

- Use un desinfectante apto para alimentos
  - Amoníaco Cuaternario (200-400ppm)
  - Lejía con cloro (50-100ppm) como desinfectante. (1 cucharadita de lejía por galón de agua)
- Tiras de prueba apropiadas para desinfectante
- Guarde los paños de limpieza en cubos de desinfectante.
- Desinfecte las tablas de cortar, el equipo y los utensilios entre usos.
- Use palas, utensilios o guantes para trabajar con alimentos listos para comer.
  - NO HAY CONTACTO CON LAS MANOS DESNUDAS con alimentos listos para come.
- Invierta los utensilios para evitar la contaminación del extremo de trabajo.
- Use agua potable de una fuente aprobada.
- Tirar aguas residuales y basura en lugares autorizados.
- Almacene todos los alimentos y artículos de un solo uso al menos a 6 pulgadas del piso y lejos de las líneas de drenaje o tuberías elevadas.
- Tenga pisos, paredes y techos hechos de materiales lisos, no porosos y duraderos. Los materiales aceptables incluyen aluminio, acero inoxidable, yeso pintado, etc. Los materiales inaceptables incluyen madera desnuda, yeso sin pintar, etc.
- Las luces deben estar protegidas o ser resistentes a roturas en las áreas de preparación de alimentos y lavado de vajilla.
- Separación: Debe existir algún tipo de separación física entre los trabajadores de alimentos y el cliente. Esto podría ser tan simple como una mesa o tan complejo como un puesto de comida autónomo.

NOTA: Los artículos anteriores se basan en el Código de Alimentos de Idaho actual. Consulte el código actual para obtener una lista completa de las reglas. Puede descargar una copia gratuita del Código de alimentos de Idaho a través de este enlace:

http://healthandwelfare.idaho.gov/Health/FoodProtection/IdahoFoodCode/tabid/765/Default.aspx

Southeastern Idaho Public Health

ACUERDO DE AREA DE SERVICIO

ESCRIBA A MÁQUINA o IMPRIMA CON TINTA. Ingrese N/A donde la información solicitada no se aplica. NO deje ESPACIOS EN BLANCO.

Nombre del establecimiento móvil de alimentos:

Nombre del propietario/a:_____ Numero telefonico:_____

PARA SER COMPLETADO POR EL PROPIETARIO/A / OPERADOR/A DEL ÁREA DE SERVICIO

La instalación mencionada a continuación proporcionará los siguientes servicios a la empresa mencionada anteriormente propietario/operador en un ☐ **Base Diaria** ☐ **Base Semanal**
☐ **Otro, EXPLICAR: _____**

- ☐ **Fuente de agua potable aprobada**
- ☐ **Área de preparación de alimentos**
- ☐ **Eliminación de aguas residuales**
- ☐ **Área de almacenamiento de alimentos**
- ☐ **Refrigeración durante la noche**
- ☐ **Área de limpieza para MFE**
- ☐ **Área de lavado de utensilios**
- ☐ **Almacenamiento nocturno de MFE**
- ☐ **Área de almacenamiento de equipos y utensilios**
- ☐ **Alimentos preenvasados para la venta al por menor**

NOMBRE DEL ÁREA DE SERVICIO: _____

GERENTE/ PROPIETARIO/A: _____

Dirección: _____ ESTADO/CIUDAD _____ ZIP:_____

NÚMERO DE TELÉFONO: _____ NÚMERO DE FAX: _____

CORREO ELECTRÓNICO: _____

PERMISO DE ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS EXPEDIDO POR:
PERMISO #: _____

(ADJUNTAR COPIA DEL PERMISO/LICENCIA EXPEDIDO POR LA AGENCIA REGULADORA)

Doy permiso al Operador de Establecimiento Móvil de Alimentos mencionado anteriormente para usar mi establecimiento ubicado en la dirección anterior.

FIRMA:_____ FECHA: _____

TITULO:_____

Sewage Disposal Site Authorization

(To be signed by Municipality sewages is being dumped into)

Autorización de Sitio de Eliminación de Aguas Residuales

(A ser firmado por el Municipio en el que se vierten aguas servidas)

Jurisdiction/ Site of Disposal:

_____

Hereby grants Permission to:

(Facilities Name)

For disposal of facilities grey water tank sludge by the method checked:

☐ Sewage Treatment Plant ☐ Municipal Sewer System

Date:_____ Signature:

- Site approval is valid during the calendar year in which the form is signed.

Mail or Fax to:
Southeastern Idaho Public Health
Attn: Environmental Health
1901 Alvin Ricken Dr.
Pocatello, ID 83201

Fax (208) 234-7169

Southeastern Idaho Public Health

INSTALACIÓN DE ALIMENTOS COMPARTIDOS / ACUERDO DE COMISARIO

Este formulario debe enviarse con propuestas para un Permiso de vehículo o carreta, un Permiso de instalación de alimentos temporal/intermitente, un Permiso de catering o un Permiso de vendedor de alimentos del mercado de agricultores. El Código de Alimentos del Estado de Idaho requiere que los alimentos vendidos o regalados al público se preparen y almacenen en una instalación aprobada. Además, los vehículos o carritos utilizados en la venta de esos alimentos deben recibir servicio y, en ocasiones, almacenarse en una instalación aprobada.

ESTE FORMULARIO DEBE SER COMPLETADO POR EL PROPIETARIO (O ADMINISTRADOR) DE LA INSTALACIÓN DE ALIMENTOS APROBADA donde se llevarán a cabo estas operaciones para el negocio que solicita un permiso. Esta empresa no puede utilizar ninguna otra instalación para estas operaciones sin la aprobación por escrito de Salud Pública del Sureste de Idaho.

Nombre de la empresa que solicita el permiso: _____

Nombre de la Instalación de Alimentos Aprobada / Comisario: _____

Dirección: _____

Ciudad/Estado/Zip: _____

Teléfono: _____ Licencia de comisario #: _____
(Approved/Licensed facility)

Operaciones a realizar:

- ☐ Preparación de comida
- ☐ Almacenamiento de alimentos/utensilios (Área designada y etiquetada para uso exclusivo)
- ☐ Almacenamiento de vehículos/carritos
- ☐ Lavado de utensilios y equipos.
- ☐ Otro: _____

As the owner of the above approved food facility, I have given my permission for the business known as _____ to use my facility for the operations indicated. I know that I am ultimately responsible for the maintenance and sanitation of the food facility.

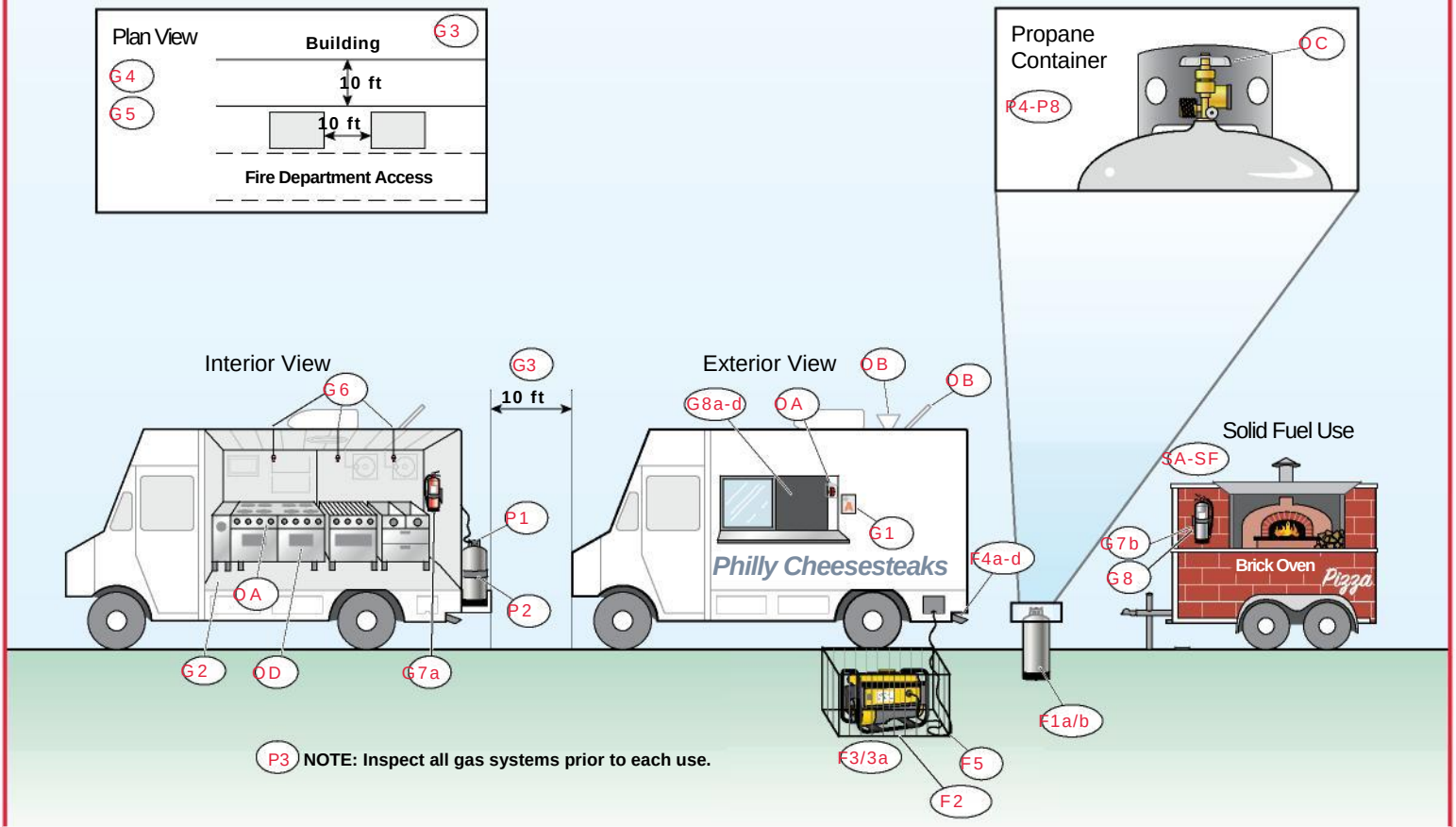
Owner of Approved Facility/Commissary (please print): _____

Signature of Approved Facility/Commissary Owner/Manager: _____

Date: _____

FACT SHEET

FOOD TRUCK SAFETY



NFPA code references are provided at the end of each item. The red keys correspond to the NFPA food truck safety diagram. For more detailed information, see NFPA 1 and Annex B in NFPA 96.

General Safety Checklist

- ❑ Obtain license or permits from the local authorities. [**1:**1.12.8(a)] **G1**
- ❑ Ensure there is no public seating within the mobile food truck. [**1**:50.7.1.6.3] **G2**
- ❑ Check that there is a clearance of at least 10 ft away from buildings, structures, vehicles, and any combustible materials. [**96:**7.8.2; **96:**7.8.3 for carnivals only] **G3**
- ❑ Verify fire department vehicular access is provided for fire lanes and access roads. [**1:**18.2.4] **G4**
- ❑ Ensure clearance is provided for the fire department to access fire hydrants and access fire department connections. [**1:**13.1.3; **1:**13.1.4; **1:**13.1.5] **G5**
- ❑ Check that appliances using combustible media are protected by an approved fire extinguishing system. [**96:**10.1.2] **G6**
- ❑ Verify portable fire extinguishers have been selected and installed in kitchen cooking areas in accordance with NFPA 10. [**96:**10.9.3] **G7a**
- ❑ Where solid fuel cooking appliance produce grease-laden vapors, make sure the appliances are protected by listed fire-extinguishing equipment. [**96:**14.7.1] **G7b**
- ❑ Ensure that workers are trained in the following: [**96:**B.15.1]: **G8**
  - ❑ Proper use of portable fire extinguishers and extinguishing systems [**10:**1.2] **G8a**
  - ❑ Proper method of shutting off fuel sources [**96:**10.4.1] **G8b**
  - ❑ Proper procedure for notifying the local fire department [**1:**10.14.9 for carnivals only] **G8c**
  - ❑ Proper procedure for how to perform simple leak test on gas connections [**58:**6.16, **58:**6.17] **G8d**

© 2018 National Fire Protection Association

FOOD TRUCK SAFETY *CONTINUED*

Fuel & Power Sources Checklist

- ❑ Verify that fuel tanks are filled to the capacity needed for uninterrupted operation during normal operating hours. [**1:**10.14.10.1 for carnivals only] **F1a**
- ❑ Ensure that refueling is conducted only during non-operating hours. [**96:**B.18.3] **F1b**
- ❑ Check that any engine-driven source of power is separated from the public by barriers, such as physical guards, fencing, or enclosures. [**96:**B.16.2.2] **F2**
- ❑ Ensure that any engine-driven source of power is shut down prior to refueling from a portable container. [**1:**11.7.2.1.2] **F3**
- ❑ Check that surfaces of engine-driven source of power are cool to the touch prior to refueling from a portable container. **F3a**
- ❑ Make sure that exhaust from engine-driven source of power complies with the following: **F4**
  - ❑ At least 10 ft in all directions from openings and air intakes [**96:**B.13] **F4a**
  - ❑ At least 10 ft from every means of egress [**96:**B.13] **F4b**
  - ❑ Directed away from all buildings [**1:**11.7.2.2] **F4c**
  - ❑ Directed away from all other cooking vehicles and operations [**1:**11.7.2.2] **F4d**
- ❑ Ensure that all electrical appliances, fixtures, equipment, and wiring complies with the NFPA 70®.[**96:**B.18] **F5**

Propane System Integrity Checklist

- ❑ Check that the main shutoff valve on all gas containers is readily accessible. [**58:**6.26.4.1(3)] **P1**
- ❑ Ensure that portable gas containers are in the upright position and secured to prevent tipping over. [**58:**6.26.3.4] **P2**
- ❑ Inspect gas systems prior to each use. [**96:**B.19.2.3] **P3**
- ❑ Perform leak testing on all new gas connections of the gas system. [**58:**6.16; **58:**6.17] **P4**
- ❑ Perform leak testing on all gas connections affected by replacement of an exchangeable container. [**58:**6.16; **58:**6.17] **P5**
- ❑ Document leak testing and make documentation available for review by the authorized official. [**58:**6.26.5.1(M)] **P6**
- ❑ Ensure that on gas system piping, a flexible connector is installed between the regulator outlet and the fixed piping system. [**58:**6.26.5.1(B)] **P7**
  - ❑ Where a gas detection system is installed, ensure that it has been tested in accordance with the manufacturer's instructions. [**96:**B.19.2.1] **P8**

Operational Safety Checklist

- ❑ Do not leave cooking equipment unattended while it is still hot. (This is the leading cause of home structure fires and home fire injuries.) **OA**
- ❑ Operate cooking equipment only when all windows, service hatches, and ventilation sources are fully opened. [**96:**14.2.2; **96:**14.2.3] **OB**
- ❑ Close gas supply piping valves and gas container valves when equipment is not in use. [**58:**6.26.8.3] **OC**
- ❑ Keep cooking equipment, including the cooking ventilation system, clean by regularly removing grease. [**96:**11.4] **OD**

Solid Fuel Safety Checklist (Where Wood, Charcoal, Or Other Solid Fuel Is Used)

- ❑ Fuel is not stored above any heat-producing appliance or vent. [**96:**14.9.2.2] **SA**
- ❑ Fuel is not stored closer than 3 ft to any cooking appliance. [**96:**14.9.2.2] **SB**
- ❑ Fuel is not stored near any combustible flammable liquids, ignition sources, chemicals, and food supplies and packaged goods. [**96:**14.9.2.7] **SC**
- ❑ Fuel is not stored in the path of the ash removal or near removed ashes. [**96:**14.9.2.4] **SD**
- ❑ Ash, cinders, and other fire debris should be removed from the firebox at regular intervals and at least once a day. [**96:**14.9.3.6.1] **SE**
- ❑ Removed ashes, cinders, and other removed fire debris should be placed in a closed, metal container located at least 3 ft from any cooking appliance. [**96:**14.9.3.8] **SF**

NFPA RESOURCES

NFPA 1, *Fire Code*, 2018 Edition

NFPA 1 Fire Code Handbook, 2018 Edition

NFPA 58, *Liquefied Petroleum Gas Code*, 2017 Edition

LP-Gas Code Handbook, 2017 Edition

NFPA 70®, *National Electrical Code®*, 2017 Edition

National Electrical Code® Handbook, 2017 Edition

NFPA 96, *Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations*, 2017 Edition

NFPA 96: Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations Handbook, 2017 Edition

BECOME AN NFPA MEMBER
FOR MORE OF THESE RESOURCES

Limpieza y desinfección para los norovirus (“gripe estomacal”)

ESTAS INDICACIONES DEBEN USARSE PARA REACCIONAR ANTE CUALQUIER ACCIDENTE DE VÓMITO O DIARREA. Nota: Todo aquello que haya estado en contacto con el vómito o la diarrea debe descartarse o desinfectarse.

1 Limpie

a. **Retire de inmediato el vómito o la diarrea.**
   - Use ropa protectora, como guantes desechables, delantal o máscara, limpie el vómito o la diarrea con toallas de papel.
   - Use sepiolita, bicarbonato de sodio u otro material absorbente en las alfombras y los tapizados a fin de absorber el líquido; no aspire el material: recójalo con toallas de papel.
   - Deseche las toallas de papel o los residuos en una bolsa de plástico para basura o en una bolsa para material biológico peligroso.

b. **Use agua con jabón para lavar las superficies que estuvieron en contacto con el vómito o la diarrea y todas las superficies cercanas de contacto más frecuente, tales como las perillas de las puertas y las manijas de los sanitarios.**

c. **Enjuague cuidadosamente el piso solo con agua.**

d. **Seque frotando la superficie con toallas de papel.**

NO SE DETENGA AQUÍ: los gérmenes pueden permanecer en las superficies incluso después de haberlas limpiado.

2 Desinfecte las superficies aplicando una solución de blanqueador con cloro

Para el caso de las alfombras y los tapizados, es posible que se prefiera la limpieza al vapor. El blanqueador con cloro podría dejarles manchas permanentes. Las instrucciones de mezcla están basadas en las indicaciones de los productos blanqueadores registrados en la Agencia de Protección del Medio Ambiente (Environmental Protection Agency, EPA) de EE. UU. para ser eficaces contra los norovirus.

Para obtener mejores resultados, consulte las indicaciones de la etiqueta del producto blanqueador que esté utilizando.

a. **Prepare una solución de blanqueador con cloro.**
Prepare una solución de blanqueador nueva cada día. Manténgala fuera del alcance de los niños. Nunca mezcle la solución de blanqueador con otros limpiadores.

b. **Deje la superficie húmeda durante 5 minutos como mínimo.**

c. **Enjuague solo con agua todas las superficies destinadas a estar en contacto con la comida y la boca antes del uso.**

3 Lávese minuciosamente las manos con agua y jabón

Es posible que los desinfectantes para las manos no sean eficaces para combatir los norovirus.

Datos sobre los norovirus

Los norovirus constituyen la causa principal de los brotes de diarrea y vómitos en Estados Unidos y se propagan con rapidez.

Los norovirus se contagian al estar en contacto con una persona infectada, al tocar una superficie contaminada, al consumir alimentos contaminados o al beber agua contaminada. Las partículas de los norovirus incluso pueden encontrarse suspendidas en el aire y luego establecerse en las superficies, expandiendo la contaminación.

Las partículas de los norovirus son extremadamente pequeñas y miles de millones de ellas se encuentran en las heces o en el vómito de las personas infectadas.

Cualquier vómito o diarrea puede contener norovirus y debe tratarse como si así fuera.

Las personas pueden contagiar los norovirus a otras durante al menos tres días después de haber estado enfermas.

SI SE AFECTARON LA ROPA U OTRAS TELAS...

- Quite y lave toda la ropa o las telas que pueden haber estado en contacto con vómito o
- Lave a máquina estos elementos con detergente, agua caliente y **blanqueador**, si fuese recomendado, y elija siempre el ciclo de lavado más largo.
- Seque a máquina.

Expertos científicos de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) de Estados Unidos ayudaron a crear este póster. Para obtener más información sobre la prevención de los norovirus, consulte http://www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html.

co.somerset.nj.us/health | neha.org | waterandhealth.org | americanchemistry.com | cfour.org

disinfect-for-health.org

Updated March, 2015

Southeastern Idaho Public Health

Acuerdo de informes de empleados de alimentos

El propósito de este acuerdo es asegurar que los Empleados de alimentos notifiquen a la Persona a cargo cuando experimenten cualquiera de las condiciones enumeradas para que la Persona a cargo pueda tomar las medidas adecuadas para evitar la transmisión de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Acepto informar a la persona a cargo de lo siguiente:

Síntomas futuros y lesiones pustulosas:

1. Diarrea
2. Vómitos
3. Ictericia
4. Dolor de garganta con fiebre
5. Cortes o heridas infectadas, o lesiones que contengan pus en la mano, la muñeca, una parte del cuerpo expuesta u otra parte del cuerpo y los cortes, heridas o lesiones no están debidamente cubiertos *(como forúnculos y heridas infectadas, por pequeñas que sean)*

Diagnóstico médico futuro:

Siempre que se diagnostique una enfermedad con Norovirus, fiebre tifoidea (Salmonella Typhi), salmonella no tifoidea, shigellosis (Shigella spp.), infección por Escherichia coli (O157:H7) u otra infección por EHEC/STEC, o hepatitis A (infección por el virus de la hepatitis A)

Exposición futura a patógenos transmitidos por los alimentos:

1. Exposición o sospecha de causar cualquier brote de enfermedad confirmado de Norovirus, fiebre tifoidea, shigelosis, E. coli O157:H7 u otra infección por EHEC/STEC, o hepatitis A.
2. Un miembro del hogar diagnosticado con Norovirus, fiebre tifoidea, shigellosis, enfermedad por EHEC/STEC o hepatitis A.
3. Un miembro del hogar que asista o trabaje en un entorno que experimente un brote confirmado de enfermedad de norovirus, fiebre tifoidea, shigellosis, E. coli O157:H7 u otra infección por EHEC/STEC, o hepatitis A.

He leído (o me han explicado) y comprendo los requisitos relacionados con mis responsabilidades en virtud del Código Alimentario y este acuerdo para cumplir con:

- Los requisitos de notificación especificados anteriormente que involucren síntomas, diagnósticos y condiciones de alto riesgo especificados;
- Restricciones o exclusiones laborales que se me impongan; y
- Buenas prácticas higiénicas.

Entiendo que el incumplimiento de los términos de este acuerdo podría dar lugar a una acción por parte del establecimiento de alimentos o de la autoridad reguladora de alimentos que puede poner en peligro mi empleo y puede implicar una acción legal en mi contra.

Nombre del empleado condicional (letra de imprenta) _____

Firma del empleado condicional _____ **Fecha** _____

Nombre del empleado de alimentos (letra de imprenta) _____

Firma del empleado de alimentos _____**Fecha**_____

Firma del Permisionario o Representante _____**Fecha**_____