



SOLICITUD DE INSTALACIÓN MÓVIL DE ALIMENTOS (MFF) HOJA DE INFORMACIÓN

Nombre del Aplicante: _____ Nº de teléfono: _____

Nombre de negocio: _____ Nº de matrícula vehicular (DMV): _____

Tome en cuenta: Las calcomanías de permiso se emiten durante la inspección inicial de permiso y las inspecciones anuales de renovación de permiso. Las instalaciones de comida móvil (MFF) no pueden circular sin una calcomanía de permiso válido. Para iniciar el proceso de permiso, solicite una cita de inspección por presentar el formulario de comisario de la MFF, ruta en la que planea trabajar, una copia del menú y el registro del vehículo de DMV. Además, si la MFF ha tenido modificaciones deberá someter planos especificando las alteraciones y las hojas de especificaciones del fabricante de los equipos nuevos. Estos cambios se evaluarán en el momento de la inspección. Dependiendo de los cambios, es posible que se requieran hacer modificaciones en los planos, tarifas aplicables y una nueva insignia de HCD antes de que se pueda emitir el permiso.

ESTOY SOLICITANDO UN PERMISO DE ESTABLECIMIENTO MÓVIL DE ALIMENTOS

(Marque las dos casillas que se aplican)

Todos los vehículos ocupados deben obtener calcomanía del Departamento de Vivienda y Desarrollo de la Comunidad (HCD) ANTES de hacer cita para la inspección inicial de permiso.

A)

- Carrito no motorizado (vehículo no ocupado)
- Vehículo completamente cerrado (vehículo ocupado)

Y

B)

- Vehículo/carrito de nueva construcción y no tiene permiso en otro condado. (Se requiere verificación de planos)
- Vehículo/carrito será construido/fabricado. (Se requiere verificación de planos)
- Vehículo/carrito que opera en otro condado en California. (Envíe copia del permiso de salud ambiental del condado)
- Vehículo/carrito que opera en otra ciudad en California. (Envíe copia del permiso de salud ambiental de la ciudad)
- Vehículo/carrito actualmente está permitido en este condado

MARQUE UNO DE LOS SIGUIENTES Y PRESENTE LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS:

No se preparan alimentos (FP24):

➤ Todos los artículos son alimentos preempacados o solamente frutas y verduras y mariscos enteros. (Ejemplo: carritos/vehículos de helados preempacados, camiones de productos agrícolas)

- Solicitud de permiso
- Formulario de acuerdo de comisario (vehículos de productos agrícolas so exentos)
- Menú propuesto
- Copia del registro del vehículo o tarjeta de identificación permanente para trailer
- Hoja de ruta

Preparación limitada de alimentos (FP25):

- Incluye la preparación de bebidas que son para servir inmediatamente, en respuesta a una orden de consumidor individual.
- Incluye los carritos de empuje que tienen un compartimiento de alimentos.
- Incluye raspados de hielo, mezcla de bebidas.
- Incluye el calentamiento, hervidas al vapor de perros calientes/tamales, la fritura de churros.
- No incluye la conservación caliente de alimentos potencialmente peligrosos no preempacados (excepto preparación de elotes, perros calientes hervidos al vapor y tamales envueltos en su hoja comestible).
Ejemplos: Vehículos que sirven raspados de hielo, frutas, yogurt congelado, perros calientes, palomitas de maíz, café, pasteles, maíz asado en la mazorca y helados con pala)
 - Solicitud de permiso
 - Forma de comisario
 - Menú propuesto (incluya ingredientes)
 - Copia del registro del vehículo o tarjeta de identificación permanente para tráiler
 - Hoja de ruta

Preparación completa de alimentos (FP26)- Vehículos ocupados (Camioneta de alimentos/Remolques/Furgonetas):

- Incluya operación completa de servicio de alimentos.
- Incluye cocinar, calentar, mantener en caliente, enfriar y recalentar de alimentos potencialmente peligrosos (PHF).
- Mantenimiento en caliente de otros alimentos que no sean perros calientes, tamales o maíz en la mazorca (Ejemplos: La mayoría de las camionetas de alimentos/remolques/furgonetas).

O

Preparación completa de alimentos (FP26) – Vehículo desocupado (Carrito de alimentos):

- Incluye el calentamiento, la fritura, hervidas al vapor, y el asado.
 - Incluye la cocina y el aderezo de los alimentos hecho a la orden.
 - Incluye rebanar y picar en una superficie calentada solamente durante el proceso de cocinar.
 - Incluye cocinar alimentos potencialmente peligrosos hechos a la orden.
 - No incluye cocinar alimentos potencialmente peligrosos para usar más tarde.
 - No se permite lavado de alimentos.
 - No se permite recalentamiento ni retención en caliente de alimentos potencialmente peligrosos (a excepción de los perros calientes al vapor o hervidas y los tamales en una envoltura original no comestible).
 - No incluye la retención en caliente de alimentos potencialmente peligrosos (a excepción de asar maíz en la mazorca, perros calientes al vapor o hervidas y tamales en una envoltura original no comestible).
 - No se permite descongelar o recalentar los alimentos potencialmente peligrosos.
 - No se permite moler los ingredientes crudos o alimentos potencialmente peligrosos.
 - No se permite enfriar los alimentos potencialmente peligrosos. (Ejemplos: carritos de perros calientes y carritos de tacos).
- Solicitud de permiso
 - Forma de comisario
 - Menú propuesto
 - Copia del registro del vehículo o tarjeta de identificación del tráiler permanente
 - Hoja de ruta
 - Los procedimientos operativos estandarizados para instalaciones móviles de alimentos (MFFs)

**** Office Use Only ****

Facility ID #: _____ **Appointment Date:** _____
Received By: _____ **Appointment Time:** _____



Programa de comida móvil (MFF)
Solicitud de permiso y declaración de certificación

Información del propietario:

Nombre del propietario:
Dirección: Ciudad: Estado: Código postal:
Número telefónico: Ext: Fax Correo Electrónico:
Nombre de socio (si es aplicable): No. telefónico del socio:
Dirección de socio: Ciudad: Estado: Código postal:
Nombre de contacto alternativo: No. telefónico de contacto:

¿Tiene actualmente un permiso para operar un establecimiento de alimentos en el condado de Santa Clara? No Si (En caso afirmativo, por favor responda a lo siguiente)

Establecimiento ID#: FA0 Nombre de establecimiento:

Información de vehículo/carrito:

Nombre comercial del vehículo/carrito: No de matrícula:
Nombre de comisario:
Dirección de comisario: Ciudad: Estado: CA Código postal:
No. telefónico de comisario: Ext Fax Correo Electrónico:

Enviar correspondencia oficial/de facturación a: Propietario Establecimiento Otro (Por favor especifique abajo):

Nombre: Dirección: Ciudad: Estado: Código Postal:

Este permiso es renovable anualmente. El permiso y la calcomanía se emitirán cuando todas las tarifas se hayan pagado en su totalidad y el vehículo haya pasado todas las inspecciones aplicables. Para renovar el permiso y obtener la calcomanía actual, se requiere una inspección programada antes de la expiración del permiso. Si se descubre que se está operando sin un permiso o sin una calcomanía válida, se impondrá una multa y se podrán tomar más medidas legales. El firmante abajo certifica, bajo pena de perjurio, que a lo mejor de su conocimiento y creencia, las declaraciones hechas aquí son completas, correctas y verdaderas.

El firmante abajo solicita un permiso para operar y acepta operar de acuerdo con todas las regulaciones, leyes, ordenanzas y códigos locales y estatales. Se requiere el pago de la(s) tarifa(s) requerida(s) y multas por demora, si es que haya, para obtener un permiso válido, antes de comenzar o continuar la operación. De lo contrario, puede resultar en una citación, una multa y procedimientos de suspensión/revocación de permisos. NOTIFIQUE al Departamento de Salud Ambiental de cualquier cambio en el tipo de actividad comercial, nombre, dirección de negocio o propiedad, incluyendo el cierre de un negocio o un cambio de comisario, llamando al número anterior dentro de los próximos 14 días calendarios desde del cambio. PERMISO Y TARIFAS NO SON TRANSFERIBLES.

NOTA: Cualquier información contenida en esta aplicación es un asunto de registro público y está disponible para el público en virtud de la Ley de Registros Públicos de California (CPRA).

Firma: Fecha:

Nombre en letra de molde: No. Telefónico:

FOR OFFICE USE ONLY: Existing AR#: ARO (for Change of Owner Only) Owner ID#: OW0 (Add New)
Facility ID#: FA0 (Add New) Food Safety Certification Required? Yes No
Name: Certificate #: Test Provider: Expiration Date: / /
Program ID#: PR0 (Add New) Assigned Specialist ID: Current Status:
MFF Vehicle Information: Plate#: VIN: Make: Year: Type:
Permit ID#: PT0 (Add New) P/E: FP Permit Status: 21 Permit Type: P PE PV
Permit Valid: / / to / / /
Permit Conditions and Descriptions: Add Modify Delete [Supervisor Initials]
Approved by: Employee #: Date: / / Supervisor: Date: / /

ESTA HOJA

INTENCIONALMENTE

DEJADA

EN BLANCO



ACUERDO DEL COMISARIO/ESTABLECIMIENTO APROBADO
Instalación móvil de alimentos (MFF), Vehículos móviles de alimentos (MFPU), Unidad de alimentos temporales (TFF), Unidad móvil de apoyo (MSU), Servicio de comidas



Este formulario debe enviarse con propuestas para un Vehículo, Remolque, Carrito o Instalación de Alimentos Temporal. Cualquier comida vendida o regalada al público debe prepararse y almacenarse en una instalación aprobada. Los alimentos y los suministros de alimentos utilizados en un MFF, MFPU o TFF no pueden originarse (almacenarse, prepararse, etc.) en un hogar privado.

INFORMACIÓN DEL APLICANTE

Tipo de establecimiento: Vehículo MFPU TFF CARRITO MSU Otro _____ No. de placa _____

Nombre de Propietario: _____ Nombre de Negocio: _____

Dirección de Propietario: _____ Ciudad: _____ Estado: _____ Código postal: _____

Correo electrónico: _____ No. telefónico: _____ Móvil: _____

¿Dónde estará operando? (indique la dirección/mercado/evento): _____

Provea las fechas/días de la semana y las horas de uso del comisario: _____

Yo, el operador/propietario mencionado anteriormente operare dentro del comisario/establecimiento aprobado que se indica a continuación. Para vehículos: me reportaré a la instalación al menos una vez cada día de uso para la limpieza y el servicio. Guardaré el vehículo y el equipo en la instalación de alimentos aprobada u otro lugar aprobado por el DEH. La instalación notada proporcionará los siguientes servicios a mis operaciones de alimentos (marque todas las que correspondan):

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Establecimientos para preparar o empaclar alimentos | <input type="checkbox"/> Suministro de agua potable | <input type="checkbox"/> Estacionamiento durante la noche (MFPU) |
| <input type="checkbox"/> Conexión eléctrica | <input type="checkbox"/> Fregadero de tres compartimentos | <input type="checkbox"/> Estacionamiento encerrado (carritos) |
| <input type="checkbox"/> Servicios de inodoro y lavamanos | <input type="checkbox"/> Almacenamiento de alimentos en seco | <input type="checkbox"/> Refrigeración de alimentos |
| <input type="checkbox"/> Eliminación de tanque de aguas residuales | <input type="checkbox"/> Eliminación de grasas residuales | <input type="checkbox"/> Almacenamiento de equipos/utensilios |
| <input type="checkbox"/> Eliminación de basura | <input type="checkbox"/> Almacenaje de químicos | <input type="checkbox"/> Surtir productos alimenticios (ej. hielo, carnes) |

Si se suspende el uso de la comisaría/establecimiento aprobado, notificaré a DEH al (408)918-3400 para hacer los cambios necesarios. Entiendo que el uso de un establecimiento no aprobado para cualquiera de las operaciones anteriores puede resultar en la revocación de mi permiso para operar.

***Este acuerdo se vence un año desde la fecha de firma y debe completarse anualmente.*

Nombre escrito en letra de molde _____ Firma de solicitante _____ Fecha _____

INFORMACIÓN DE COMISARIO/ESTABLECIEMIENTO APROBADO

Tipo de establecimiento Comisario Restaurante Cocina de renta Otro: _____

Nombre de comisario/establecimiento aprobado: _____

Dirección del establecimiento: _____ Ciudad: _____ Código Postal: _____

Correo electrónico: _____ No. telefónico: () _____ Móvil: () _____

Yo, el propietario/agente de comisario/establecimiento aprobado, puedo y voy a proporcionar los servicios necesarios, según lo indicado por el solicitante, en mi establecimiento aprobado. Reconozco que soy últimamente responsable del mantenimiento y la higiene de este comisario/establecimiento aprobado. Además, notificaré a DEH cuando se rescinda este acuerdo.

Nombre escrito en letra de molde _____ Firma de propietario/agente del establecimiento _____ Correo electrónico _____

COMISARIO/ESTABLECIMIENTO APROBADO FUERA DEL CONDADO

Incluya una copia de un Permiso de Salud Ambiental válido y obtenga la firma del REHS del condado designado

The above checked requirements are available at the proposed commissary/approved facility.

Print Name _____ Signature of Approval, REHS _____ Date _____

FOR OFFICE USE ONLY		
Commissary/Approved Facility Within Santa Clara County:		
Dist. Staff Initials: _____	Emp # _____	Date: _____
	Sr. Staff Initials: _____	Emp # _____
		Date: _____
FA# _____	Owner ID# _____	PR# _____

ESTA HOJA

INTENCIONALMENTE

DEJADA

EN BLANCO



HOJA DE RUTA DE INSTALACIÓN MOVIL DE ALIMENTOS

Se requiere que el operador vuelva a presentar este formulario dentro de 30 días de cualquier cambio.

Nombre de MFF: _____ Número de placa: _____

Número de programa:PR _____ Número de establecimiento FA0 _____

Ubicación(es)/dirección(es), indique ciudad y código postal	Días de operación							Hora de inicio	Hora de terminar
	L	Ma	Mi	J	V	S	D		
1.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
2.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
3.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
4.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
5.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
6.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
7.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
8.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
9.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____

Adicionalmente, mi información de ruta actual/ubicación de la operación se publica en nuestro sitio web:

Su dirección web: _____

Nota: Los números de teléfono abajo deberán ser números de teléfono móviles de la persona a cargo. Si no lo podemos encontrar utilizando la información anterior, nuestros inspectores llamarán a estos números de teléfono para determinar su ubicación para una inspección. Por favor asegúrese que lo podamos contactar.

Móvil #: _____ Móvil alterno #: _____ Móvil alterno #: _____

Entiendo y acepto que, si realizo algún cambio en mi ruta o ubicación comercial, debo notificar al Departamento de Salud Ambiental (DEH) dentro de los próximos 30 días. También, entiendo que si no notifico a DEH de cualquier cambio, podrá resultar en la suspensión o la revocación de mi Permiso de Salud para operar como una instalación móvil de alimentos.

Propietario/operador/firma del agente autorizado _____

Escribir nombre en letra de molde _____

Fecha _____

Enviar información de ruta revisada a:
 Atención: "Revisión de ruta MFF"
 Condado de Santa Clara – DEH
 1555 Berger Drive, Suite #300 -
 San Jose, CA 95112-2716

ESTA HOJA

INTENCIONALMENTE

DEJADA EN BLANCA



**DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH
CONSUMER PROTECTION DIVISION**

1555 Berger Drive, Suite #300 • San Jose, CA 95112
(408) 918-3400 • Fax: (408) 258-5891

Website: www.EHinfo.org/cpd • Email: dehweb@deh.sccgov.org

LISTA DE VERIFICACIÓN DE AUTOINSPECCIÓN DE INSTALACIÓN MÓVIL DE ALIMENTOS

Las calcomanías de permisos se emiten durante la inspección para el permiso inicial programado y las inspecciones anuales de renovación de permisos. Los vehículos no están autorizados a operar sin un permiso válido. Para programar una inspección de renovación de permiso, entregue los formularios de acuerdo de comisario, la hoja de ruta y una copia del menú y el registro del vehículo.

Por favor llegue a tiempo para su inspección con todo el equipo de mantenimiento caliente y frío en funcionamiento. Si llega 15 minutos tarde, quizás se le pedirá reprogramar. El incumplimiento de los requisitos enumerados a continuación podrá ocasionar demora en la emisión del permiso. Esté preparado para esperar en caso de que la inspección previa a la suya se demore más de lo esperado.

Su inspección está programada para: _____ Hora: _____

Requisitos de establecimientos de alimentos móviles:

	Refrigeración mecánica activa aprobada capaz de mantener alimentos fríos a 41°F o menos en todo momento. Llegue con contenedores de alimentos (inserciones) en la parte superior de la(s) unidad(es) de refrigeración de preparación de alimentos. Tenga en cuenta: ya no se permiten planchas frías en los refrigeradores para los móviles que manipulen alimentos perecederos. Solo los congeladores que almacenan alimentos congelados preempacados para el consumo directo pueden tener planchas frías.
	Equipo de mantenimiento caliente capaz de mantener los alimentos calientes a 135°F o más.
	Suministro adecuado de agua caliente (120°F mínimo) y agua fría corrientes de presión adecuada disponible en un lavabo de 3 compartimientos accesible y sin obstrucciones.
	Suministro adecuado de agua tibia (100°F mínimo) y agua fría de presión adecuada disponible en un lavamanos accesible y sin obstrucciones.
	Toallas de papel y jabón en dispensadores en el lavamanos. Se requiere un dispensador de toallas de papel montado en la pared.
	Libre de infestación de bichos y libre de insectos muertos/roedores/excrementos.
	Termómetro de sonda aprobado que es preciso dentro de $\pm 2^\circ$ F. Se recomienda el uso de termómetros que puedan calibrarse en el área de inspección.
	Termómetro preciso en cada unidad de refrigeración y calentamiento/mantención caliente.
	Todas las líneas de drenaje están libres de fugas y están conectadas al tanque de aguas residuales.
	Líneas de desechos equipadas con ensambles adecuados de tapa y válvula.
	Malla protectora (filtro) y tapa para entrada de agua.
	Equipo de ventilación mecánica en buenas condiciones de funcionamiento y equipado con filtros deflectores aprobados.
	Todas las juntas, agujeros y huecos están tapados, son lisos y fáciles de limpiar.
	Las tablas de cortar son lisas, fáciles de limpiar y están en buen estado. Madera de arce es la única madera aprobada para el contacto con alimentos.
	Botiquín de primeros auxilios (estuche cerrado) y situado en un área conveniente.
	Extintor de incendios aprobado montado en la pared, clasificada a mínima 10 BC. (Clase K si se hacen
	Todos los equipos tienen certificación NSF/ANSI.
	Cubiertas de luz/focos de luz irrompibles en todas las lámparas.
	La identificación está fijada permanentemente en el lado del consumidor de un vehículo no motorizado (no ocupado) en ambos lados de un vehículo de alimentos móvil motorizado (ocupado). Vehículos móviles motorizados y las unidades de apoyo móvil.

	Deben tener la identificación requerida en ambos lados. El nombre del negocio debe aparecer en un rótulo con letra de al menos 3 pulgadas, el nombre del propietario del permiso si es diferente del nombre del propietario y la dirección de comisario debe aparecer en letras de al menos 1 pulgada. El color de cada letra y número debe contrastarse con el color de fondo.
	Manguera segura para obtener agua potable Y una manguera distinta para limpiar el vehículo.
	Desinfectante aprobado con tiras de prueba apropiadas disponibles para limpiar trapos, utensilios y equipos de servicio de alimentos. Use cloro (blanqueador sin perfume) o amonio cuaternario (QUAT)
	Baldes de paños de limpieza y un suministro de trapos de limpieza limpios.
	Salida de emergencia aprobada (mínimo 2 pies x 3 pies) en el lado opuesto a la puerta de salida principal, el techo o la parte posterior de la unidad. La salida debe estar rotulado como "Salida de Seguridad" con letras de al menos 1 pulgada de altura.
	Mecanismo de cierre automático presente en la puerta de entrada principal.
	Mallas de ajuste apretado en las aberturas del techo.
	Tapas y cerrojos de cierra positiva para cafeteras, freidores y mesas de vapor.
	Las aberturas de ventanas pasantes no deben exceder 216 pulgadas cuadradas con al menos una separación de 18 pulgadas entre ventanas. El material de malla es el al menos de 16 mallas por pulgada cuadrada y la malla de pasar se cierra automáticamente.
	Toda la comida obtenida, almacenada y preparada en un establecimiento de alimentos aprobado. No se debe preparar ni almacenar ningún alimento o equipo en la casa.
Requisitos adicionales:	
	Certificado válido de gerente de seguridad alimenticia y copias de la(s) tarjeta(s) de manejo de alimentos.
	Cartel de DEH y permiso publicado en la vista del público.
	Copia del reporte de inspección disponible a pedido.
	Prueba de fugas de propano.
	El Sistema de supresión de incendios requiere inspecciones bianuales y los extintores requieren inspecciones anuales.
	Insignia de HCD válida colocada en el vehículo-las modificaciones del vehículo pueden justificar una nueva insignia.
	Opere con un permiso de salud ambiental válido. Programe la inspección de renovación anual aproximadamente con 2 meses de anticipo para asegurar que su permiso se renueve antes de la fecha de vencimiento de su permiso. Todos los vehículos móviles que funcionen sin permiso se cerrarán y recibirán una multa.
	Los Estándares del Código de Incendios se pueden encontrar en http://unidocs.org/fire/ (UN-105).

Este documento sirve como un guía y no incluye todos los requisitos de alimentos móviles.