

PAQUETE DE SOLICITUD DE REVISIÓN DEL PLAN DE UN CENTRO DE SERVICIO DE COMIDAS MÓVIL DE MARYLAND

En la sección §21-321 del Código General Anotado de Sanidad de Maryland y en la sección 10.15.03.33 del Código Anotado de Maryland (COMAR, en inglés), se exige que los planes preparados adecuadamente se presenten y aprueben antes de que una persona construya un centro de servicio de comidas, remodele o modifique un centro de servicio de comidas, o convierta o remodele un edificio existente para usar como centro de servicio de comidas. Se requiere una revisión del plan para:

- garantizar que los centros de servicio de comidas se construyan o remodelen de acuerdo con las normas y regulaciones actuales;
- mejorar la seguridad y la salubridad de los alimentos promoviendo una distribución y flujo de comidas eficientes según el menú y los procesos de preparación de alimentos; y
- ayudar a prevenir violaciones al código abordando los posibles problemas de distribución y diseño antes de la construcción.

Este Paquete de solicitud de revisión del plan de un centro de servicio de comidas móvil está diseñado para ayudarlo durante el proceso de la revisión del plan y garantizar que su unidad o carrito de comida móvil cumpla con los requisitos de la sección 10.15.03.25 del COMAR sobre los Centros de Servicio de Comida Especiales. Este documento debe completarse como parte del proceso de revisión del plan y emisión del permiso de servicio de comidas posterior. La revisión del plan ayuda a evitar problemas futuros. Al enumerar y ubicar el equipamiento en los planos del piso y diagramar las especificaciones de los sistemas eléctricos, mecánicos y de plomería, se pueden identificar posibles problemas en el papel y se pueden realizar las modificaciones ANTES de realizar compras, instalaciones y construcciones costosas.

Este paquete contiene la siguiente información:

- Planilla de revisión del plan de centros de servicio de comidas móviles
- Formulario de autorización de economato o base operativa

Complete los formularios adjuntos y preséntelos con la solicitud de revisión del plan y las tasas al Departamento de Salud del condado de Somerset. La aprobación del Departamento de Salud Local (LHD, en inglés) debe obtenerse antes de construir o comprar una unidad.

Se debe presentar lo siguiente **como mínimo** 30 (treinta) días antes de la operación con su aplicación completa y las tasas para una revisión y una aprobación expeditas o su solicitud de permiso;

1. Menú completo. *Nota: Es posible que el equipamiento disponible restrinja el tipo de comida que se prepare.*
2. El plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP, en inglés) en el que se detallen los procedimientos de las comidas.
3. Planos del piso de la unidad dibujados a escala completos, incluido el lugar de todo el equipamiento.
4. Lista de todo el equipamiento necesario para el funcionamiento de la unidad, es decir, fichas técnicas, especificaciones del fabricante o fotos de la unidad y todo el equipamiento. *Nota: Todo el equipamiento debe cumplir con los requisitos de la sección 10.15.03.15 del COMAR.*
5. Especificaciones de plomería de todo el equipamiento, incluidos los fregaderos para la vajilla.
6. Descripción de los materiales de construcción utilizados en la unidad, incluidos los selladores de piso, paredes, cielorrasos, iluminación y encimeras (según corresponda).
7. Información sobre su base operativa, incluidas las fechas de uso aproximadas.

8. Fechas de funcionamiento y ubicación (es decir, dónde operará la unidad) si así lo exige el código local.
9. Carta de acuerdo sobre la propuesta del economato o base operativa firmada por el propietario del centro (consulte el Formulario de autorización de economato o base operativa adjunto). Se exige agua potable (para beber) y eliminación de las aguas residuales para todos los centros de servicio de comidas móviles, a menos que su unidad sólo sirva alimentos envasados previamente y bebidas embotelladas/enlatadas. **Nota: El Departamento de Salud Local (LHD, en inglés) evaluará el sitio de llenado y vaciado para garantizar que el diseño de la fosa séptica pueda soportar el volumen y caudal propuestos de aguas residuales de su carrito o unidad móvil. Esto se basará en su menú y en una evaluación del posible volumen diario de aguas residuales.**
10. Tarjeta de gerente de alimentos certificado si corresponde en la jurisdicción en la que desea operar.
11. Una copia del registro de su vehículo.

El solicitante es responsable de obtener las autorizaciones que se requieran de otras agencias, como zonificación/planificación, licencia comercial, edificación, autoridades municipales o del condado, y el registro/la licencia de la Administración de Vehículos a Motor, según corresponda.

Nota: Si la unidad móvil vende sólo alimentos sin riesgo potencial previamente empaquetado, no se exige un permiso a menos que así lo especifique el código local. Sin embargo, se necesita una solicitud con la descripción de la operación propuesta. Si vende alimentos que sean potencialmente riesgosos, se exige una solicitud y un permiso. Si tiene dudas sobre si los alimentos previamente empaquetados propuestos presentan riesgos potenciales o no, comuníquese con el Especialista en Salud Ambiental de su LHD.

Planilla de revisión del plan de centros de servicio de comidas móviles de Maryland

Los centros de servicio de comidas móviles deben cumplir con los requisitos aplicables de la Regulaciones de Alimentos de Maryland. Estas regulaciones están disponibles en:

<http://www.dsd.state.md.us/COMAR/SubtitleSearch.aspx?search=10.15.03>

El solicitante es responsable de obtener las autorizaciones que se requieran de otras agencias, como zonificación/planificación, licencia comercial, edificación, autoridades municipales o del condado, y el registro/la licencia de la Administración de Vehículos a Motor, según corresponda.

Responda las preguntas **que correspondan a su tipo de centro de servicio de comidas móvil** en esta planilla en su totalidad. Sea lo más específico posible. Las respuestas incompletas atrasarán el proceso de revisión.

Fecha: _____

Tipo de centro de servicio de comidas móvil: Unidad móvil Carrito

Camión de comida (alimentos sin riesgo potencial envasados previamente)

Camión de comidas (alimentos con riesgo potencial envasados previamente)

La unidad es: Nueva Remodelada

Solicita reciprocidad: Sí No

Nombre comercial propuesto: _____

Propietario/operador:

Nombre _____

Dirección de correo _____

Número de teléfono: _____ Número de teléfono móvil: _____ Fax: _____

Correo electrónico: _____

Fecha proyectada de inicio de las operaciones de comidas: _____

Meses de operación (p. ej. de mayo a sept.): _____

Firma de propietario/operador _____

NOTA: Si el economato o la base operativa está sobre un pozo y fosa séptica privados, consiga una aprobación de uso del pozo y la fosa del Departamento de Salud Local (LHD, en inglés) o la División Local de Aguas y Fosas Sépticas. El LHD o la División Local de Aguas y Fosas Sépticas evaluarán el sitio de desechos del economato o la base operativa propuestos para garantizar que el diseño de la fosa séptica pueda soportar el volumen y caudal propuestos de aguas residuales de su unidad. Esto se basará en su menú y en una evaluación del posible volumen diario de aguas residuales generadas. Además, si se encuentra sobre un pozo privado, debe presentarse un resultado de prueba de agua potable con esta solicitud.

Junio de 2017

1. ¿Cuál es la fuente de agua potable (para beber) para usar en la unidad? Describa los métodos de llenado y rellenado de los tanques de agua potable (para beber) **Nota: Si el agua es de una fuente privada, deben presentarse los resultados de una muestra de agua para su aprobación.**

2. ¿Cuál es el tamaño del tanque de almacenamiento de agua potable (para beber)?

3. ¿Hay una manguera de grado alimenticio para agua potable (para beber) disponible para llenar el tanque de agua potable (para beber)?

Sí No

En caso afirmativo, ¿dónde se almacenará esta manguera? _____

4. ¿Cómo se desinfectarán la manguera de suministro de agua, tuberías de agua y tanques de almacenamiento de agua? Describa el método y la frecuencia de la desinfección.

5. ¿Cómo se eliminarán las aguas residuales de la unidad? Describa cómo se transportarán las aguas residuales de la unidad a la ubicación de eliminación de aguas residuales aprobada.

6. ¿Cuál es el tamaño de su tanque de almacenamiento para aguas residuales? **Nota:** El tanque para aguas residuales debe ser más grande que el tanque para agua potable.

7. Consiga un acuerdo escrito, firmado por el propietario, del economato propuesto para descargar desechos líquidos o sólidos (consulte el Formulario de autorización de economato o base operativa)

8. Enumere todos los elementos (incluidas todas las bebidas y condimentos), adjunte un menú en caso de ser necesario. Además, proporcione un plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP, en inglés).

9. Enumere las fuentes de todos los alimentos. Todos los alimentos deben provenir de fuentes aprobadas.

10. ¿Cómo prevendrá la contaminación cruzada del equipamiento y entre los alimentos crudos y los que están listos para consumir (RTE, en inglés) durante la operación con el espacio disponible limitado de la unidad de comidas móvil?

11. Identifique dónde se prepararán los alimentos (incluidos los alimentos que necesiten preparación con anticipación).

12. Describa cómo los alimentos se transportarán desde la unidad y hacia ella.

13 Indique los materiales de construcción (loseta, acero inoxidable, tablero cubierto de plástico, linóleo, etc.) que se utilizará en la unidad en las siguientes áreas (según corresponda):

Piso	Paredes	Cielo raso	Encimeras

15. Proporcione los planos de la unidad dibujados a escala completos, incluido el lugar de todo el equipamiento.

16. Enumere todos los equipamientos de la unidad (es decir, refrigeradores, congeladores, parrillas, estufas, freidoras, etc.) Proporcione fichas técnicas, especificaciones del fabricante o fotos de la unidad y todo el equipamiento.

17. ¿Cuál es la fuente de energía de la unidad móvil? Las unidades móviles deben funcionar de forma independiente y mantener su capacidad de moverse en todo momento.

18. ¿Cómo llegará y se mantendrá el agua para lavarse las manos a un mínimo de 100 °F en la unidad?

NOTA: TODOS LOS LAVAMANOS DEBEN CONTAR CON JABÓN DE MANO, TOALLAS DE PAPEL Y RECIPIENTES DE RESIDUOS EN TODO MOMENTO.

19. Describa los métodos de prevención de contacto con las manos sin guantes con alimentos listos para consumir (es decir, utensilios, guantes, etc.).

20. Describa los procedimientos de lavado de la vajilla. ¿Cómo y dónde se lavarán, secarán y sanitizarán los platos y utensilios?

21. ¿Qué tipo de químico sanitizante se usará? ¿En qué concentración? Debe disponer de tiras reactivas adecuadas.

Tipo: _____ Concentración: _____

22. Describa cómo se almacenarán y desecharán los residuos. Además, si corresponde, describa dónde se almacenará y desechará la grasa para cocinar.

23. ¿Qué métodos de control de insectos y roedores se utilizará en su unidad? Obsérvese que toda aplicación de pesticidas debe realizarse de acuerdo con el Control de Uso de Pesticidas, con la sección 15.05.01 del COMAR y el Departamento de Agricultura de Maryland.

24. Para los carritos, describa el tipo de protección aérea para la unidad (p. ej., toldos, paraguas).

25. Describa cómo se limpiará la unidad móvil. ¿Dónde? ¿Cómo? ¿Frecuencia?

26. Se prohíbe que una persona con una enfermedad transmisible, herida infectada o forúnculo, o que experimente diarrea, vómitos, o tos persistente o estornudos trabaje en una unidad móvil.

NOTA: NO SE EMITIRÁ UN PERMISO ANUAL HASTA QUE SE REALICE LA INSPECCIÓN DE LA REVISIÓN FINAL EN LA QUE SE DEMUESTRE CUMPLIMIENTO SUSTANCIAL.

Formulario de autorización de economato o base operativa

AÑO de la revisión anual requerida: _____
--

El presente formulario sirve para notificar al Departamento de Salud del Condado de Somerset que:

Yo, _____ el propietario/operador del centro de servicio de comidas que se menciona a continuación, permitiré que mi centro sirva como economato para el centro de comidas móvil que se menciona a continuación. Comprendo que, como economato del centro de comida móvil, debo permitir que el centro de servicio de comidas móvil regrese diariamente para su servicio. Comprendo que al firmar este formulario se inspeccionará a mi centro de forma periódica para garantizar que se cumplan los requisitos.

Adjunte a esta solicitud una copia de la licencia del centro de servicio de comidas

Nombre del economato o la base operativa			
Dirección del economato o la base operativa			
Nombre del propietario/licenciario			
Días/horarios de atención			
Teléfono de día		Dirección de correo electrónico	
Suministro de agua	<input type="checkbox"/> Público <input type="checkbox"/> Privado	Eliminación de las aguas residuales	<input type="checkbox"/> Pública <input type="checkbox"/> Privada
Nombre del centro de servicio de comidas móvil			
Nombre del propietario/operador del centro de servicio de comidas móvil			

Mi centro de servicios de comida que funciona como economato regulado por el *Departamento de Salud del condado de Somerset* le brinda los siguientes servicios al centro de servicio de comidas móvil. Nota: Si su respuesta es "no", explique a continuación.

1. Espacio adecuado para el almacenamiento de los alimentos, los utensilios y otros suministros. El área de almacenamiento debe estar separada de los alimentos, utensilios y otros elementos del centro de comida. La áreas de almacenamiento del centro móvil estarán claramente marcadas. <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	5. Un área de preparación de comida para el centro de servicio de comidas móvil que lleva a cabo la preparación de los alimentos. El área de preparación de alimentos debe estar separada del centro o la preparación de alimentos se realizará en otro momento del día. En caso afirmativo, describa. <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
2. Agua potable (para beber) para llenar los tanques de agua. <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	6. Eliminación sanitaria de aguas residuales y grasa. <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
3. Un fregadero dividido en tres para sanitizar los utensilios. <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	7. Eliminación de desechos y residuos. <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
4. Agua potable fría y caliente con presión para limpiar. <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	8. Almacenamiento del vehículo/carro. <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No

Firma del operador del economato

Nombre en imprenta

Fecha

Yo, _____ (propietario/operador) del centro de servicio de comidas móvil que se menciona a anteriormente acepto usar este centro de comidas como economato para el servicio a diario. Usaré el economato para los requisitos que se mencionaron antes. Si no uso el economato, pueden revocar mi licencia de servicio de comidas del *Departamento de Salud del condado de Somerset*, y debo dejar de operar hasta obtener otro economato y proporcionar un nuevo documento de autorización de economato al *Inserte Departamento de Salud*.

Firma del propietario/licenciario del centro de servicio de comidas móvil

Nombre en imprenta

Fecha