



Condado de San Diego

DEPARTAMENTO DE SALUD Y CALIDAD AMBIENTAL
DIVISIÓN DE ALIMENTOS, AGUA Y VIVIENDA

P.O. BOX 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261

www.sdcountyplancheck.org

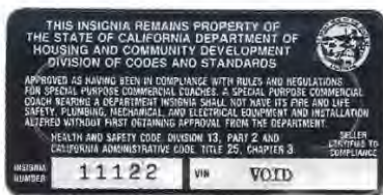
Lista de verificación para la autoinspección de instalaciones móviles de comida

Los elementos abajo representan las áreas mayores evaluadas durante la inspección con el Grupo de Revision de Planos. Esta lista de verificación está diseñada para ayudarle a pasar la inspección final con nuestro departamento. Le sugerimos que lo revise y marque los elementos que usted cree esten en cumplimiento. Los elementos que no esten marcados tendran que ser completados antes de la inspección final para pasar. Esperamos que esta lista le ayude en prepararse para la inspección final. El incumplimiento de los requisitos que se indican a continuación o la falta de programación de una cita programada pueden resultar en cargos adicionales.

✓ Marque las casillas después de completar

Lleve los siguientes documentos <u>requeridos</u> a la inspección final. La falta de documentos o documentación incompleta puede resultar en restrasos cuando aplique para el permiso de salud.(*) Ejemplos de documentos en página 3.	
☐	Aplicación de permiso de salud completada
☐	Carta de autorización para el uso de comisario firmada
☐	Forma de procedimientos operativos estandar completada
☐	Registro válido del DMV con el nombre del dueño del permiso. * -Si arrienda el vehículo, se requiere el contrato de arrendamiento o registro con los nombres del dueño y el arrendatario.
☐	Copia o foto de la insignia emitida por el Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario de California [California Housing and Community Development (HCD)].
☐	Permiso de vendedor válido emitido por California o licencia comercial expedida por la ciudad.

EJEMPLO DE INSIGNIA DE HCD



Una insignia de certificación emitida por el Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario de California se requiere en una instalación móvil de comida que este ocupada y tenga una conexión de 110 voltios, plomería, aparatos/equipos de gas o un generador o compresor mecánico. Llame a HCD al (951) 782-4420 para más información.

****** Asegurese de que los siguientes elementos estén disponibles antes de la inspección final. Es posible que se requieran inspecciones adicionales a cargo del solicitante si estos elementos no se completan y verifican antes de la inspección final. ******

☐	CONSTRUCCIÓN APROBADA: Toda la construcción se completo de acuerdo con los planos aprobados por el Departamento de Salud y Calidad Ambiental (DEHQ).
☐	OBTUVO LAS APROBACIONES NECESARIAS: Obtenga la insignia del Departmaneto de Vivienda y Desarrollo Comunitario de California (HCD) antes de la inspección final. El rótulo debe estar fijado al vehículo y ser visible. Esto no aplica para carritos ni vehículos móviles desocupados.
☐	PLANES DISPONIBLES PARA LA INSPECCIÓN: Debe estar disponible en la instalación móvil de alimentos los planos aprobados y sellados por DEHQ para la inspección final.
☐	EQUIPO OPERABLE: El equipo debe instalarse según lo indicado en los planos aprobados y funcionar correctamente. El equipo debe estar instalado y listo para encenderse. El generador debe estar presente, ser parte del vehículo, y estar funcionando. Para las instalaciones móviles de alimentos que requieren energía eléctrica, por favor, mantenga el vehículo encendido al menos 15 minutos antes de la inspección.
☐	REFRIGERACIÓN ADECUADA: Todos los sistemas de refrigeración mecánica deben estar encendidos durante la inspección, medir 41°F o menos, y estar equipados con un termómetro preciso. Los congeladores deben funcionar a temperaturas de congelación inferiores a 32°F.
☐	AGUA CALIENTE Y TIBIA: Los tanques de agua deben estar llenos de agua potable. Todos los fregaderos deben tener agua caliente a 120°F y todos los lavamanos deben tener agua tibia a una temperatura entre 100°F-108°F. No deben producirse fugas de aguas residuales ni de tanques de agua.
☐	LAVAMANOS ABASTECIDO: Todos los lavamanos deben estar provistos de jabón líquido para lavarse las manos y toallas de papel en dispensadores.
☐	FREGADERA PARA LAVAR ABASTECIDO: El fregadero de 3 compartimentos debe tener doble escurridores metálicos integrados, jabón para lavar platos, desinfectante, y tiras reactivas desinfectantes. El grifo debe estar instalado y tener acceso a todos los compartamentos del fregadero.
☐	LIMPIEZA: El vehículo móvil debe estar limpio y libre de plagas (moscas, roedores, insectos).
☐	IDENTIFICACIÓN: La identificación debe estar fijada permanentemente a ambos lados del móvil. La identificación debe incluir lo siguiente: - Nombre del negocio (letras de al menos 3 pulgadas de alto) - Ciudad, estado y código postal de la dirección del titular del permiso o de la comisaría (letras de al menos 1 pulgada de alto)
☐	EQUIPOS DE SEGURIDAD AUXILIARES: Se requiere un botiquín de primeros auxilios y un extintor de incendios (con clasificación mínima de 10BC) en todas las instalaciones móviles.
☐	SISTEMA DE EXTINCION DE INCENDIOS: Debe estar completamente cargado, inspeccionado, y funcional.
☐	RECINTO: Las ventanas de servicio deben estar instaladas y ser completamente autocerrables. Cada abertura debe tener un máximo de 216 pulgadas cuadradas y una separación mínima de 18 pulgadas entre ventanas.
☐	VENTILACIÓN: Las campanas deben ser funcionales, con filtros instalados, ajustados, y sin espacios.
☐	DOCUMENTOS: Letra de comisaría firmada y registro válido del DMV de CA con el VIN correspondiente.
☐	PERSONA RESPONSABLE CERTIFICADA (PIC): Debe tener una Certificación de Gerente de Seguridad Alimentaria válida para instalaciones de alimentos móviles con alimentos abiertos.
☐	FORMACIÓN DE MANIPULADORES ALIMENTOS: Todos los empleados han obtenido la capacitación adecuada para manipular alimentos abiertos en instalaciones móviles de comida.

REGISTRATION CARD VALID FROM: 11/15/2018 TO: 11/30/2019									
MAKE	YR MODEL	YR 1ST SOLD	VLF CLASS	*YR	TYPE VEH	TYPE LIC	LICENSE NUMBER		
FORD	2011	0000	FB	2012	33P	93	7A00285		
BODY TYPE MODEL	MF	MO	AX	WC	UNLADEN/G/COW	VEHICLE ID NUMBER			
PC	G	UY	2	D	04880	1FTKR1EE0BPA25225			
TYPE VEHICLE USE	DATE ISSUED		CC/ALCO	DT FEE RECVD	PIC	STICKER ISSUED			
COMMERCIAL	11/15/13		34	11/15/13	8	R2000380			
REGISTERED OWNER						AMOUNT PAID			
SMITH JOHN R						\$ 308.00			
2415 1ST AVE									
SACRAMENTO									
CA 95818									
LIENHOLDER						AMOUNT DUE			
UOME LOANS						\$ 308.00			
2470 24TH ST						CASH : 308.00			
SACRAMENTO						CHCK : 308.00			
CA 95818						CRDT :			
NO TITLE ISSUES/VEHICLE NOT TRANSFERABLE ***CONTACT DMV FOR CA TITLE INFO***									
B00 297 MK 0030800 0004 CS B00 111513 93 7A00285 225									

INDICACIONES PARA LLEGAR A LA ZONA DE INSPECCIÓN:

County of San Diego
 DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH AND QUALITY
 FOOD AND HOUSING DIVISION
 5500 OVERLAND AVE. SAN DIEGO, CA 92123
 PHONE: (858) 505-6650 | (858) 505-6660 | FAX: (858) 999-8920
 WWW.SCDCEHQ.ORG

Inspections are by appointment only.
 Please park your vehicle in the inspection area and check in at the Plan Check office prior to your appointment time. If rescheduling, please call 858-505-6660 at least 24 hours in advance.

❖ Please provide your own power source; a power source will not be provided at this location.

Estacione su movil en la zona de inspección y registre en la oficina de Revision de Planos 15 minutos antes de tu cita.

From SR-163 (North or South)
 Exit onto Clairemont Mesa Blvd Eastbound, turn LEFT (North) onto Overland Ave.

From I-15 (North or South)
 Exit onto Clairemont Mesa Blvd Westbound, turn RIGHT (North) onto Overland Ave.

From SR-52 (East or West)
 Exit onto Ruffin Rd Southbound, turn RIGHT onto Overland Ave.

To Mobile Inspection Area
 Continue straight on Overland Ave to the end of the cul-de-sac, turn LEFT. At the STOP SIGN, turn RIGHT and go through the gate. Go to the second parking lane past the building, turn RIGHT. Go to the area on the LEFT marked "MOBILE FOOD VEH/CART INSP" on the ground.

5500 Overland Ave, Suite 110 San Diego, CA 92123
858-505-6660 (Appointment Line)
Para hacer cita llame al (858) 505-6660