

Nombre de la Unidad Móvil:	
Nombre del Propietario/Operador:	
Número de teléfono:	
Dirección de correo electrónico:	
Nombre y Dirección de la Cocina Comisariada (si corresponde):	
Tamaños de tanques de agua: Agua dulce ____ galones Aguas residuales ____ galones	
Artículos del menú	Dibujo General y Plano de la Unidad Móvil
1:	
2:	
3:	
4:	
5:	
6:	
7:	
8:	
9:	
10:	
11:	
12:	
13:	
14:	
Madison County Health Dept. 216 Boggs Ln. Richmond, KY 40475 (859)-626-4249 environmental@madisoncohd.com 	Notas Generales (1) Todos los productos alimenticios servidos en una unidad móvil de alimentos a nivel estatal deberán ser cocinados o preparados en: (a) Una unidad de comida móvil autorizada a nivel estatal por el gabinete; o (b) Un establecimiento de servicio de alimentos autorizado por el gabinete.. (2) La preparación de alimentos complejos no se llevará a cabo en una unidad móvil de alimentos a nivel estatal.. (3) La unidad de comida móvil estatal no puede operar como un servicio de catering a menos que cumpla con requisitos adicionales de permiso como cocina de catering.. (4) La unidad de comida móvil estatal deberá ser atendida y limpiada cada día de operación.. (5) La unidad de alimentos móviles a nivel estatal deberá cumplir con los requisitos de sanidad y fontanería establecidos en el Código de Alimentos de la FDA de 2013 y el Código de Fontanería del Estado de Kentucky.. (6) Las aguas residuales y otros desechos líquidos se eliminarán de acuerdo con el Código de Alimentos de la FDA de 2013 y el Código de Plomería del Estado de Kentucky.

Reconozco que debo tener permiso del propietario de la propiedad, acceso a servicios sanitarios y agua caliente/fría en funcionamiento y bajo presión para operar. Reconozco que operar sin agua en funcionamiento resultará en el cierre inmediato de la unidad móvil y posible suspensión o revocación del permiso móvil.

Imprimir Nombre: _____ Firma: _____

Fecha: _____