



DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES
ENVIRONMENTAL HEALTH PROGRAM
155 North First Avenue, MS 5, Suite 170
Hillsboro, OR 97124
Telephone: (503) 846-8722 ♦ Fax: (503) 846-3705
www.washcofoodsafety.com



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

MOBILE FOOD UNIT — FLOOR PLAN REQUIREMENTS

**Floor plans must be accurate and drawn to scale; a minimum scale of
 $\frac{1}{4}$ inch = 1 foot is required.**

Plans must show a top view and side view of the mobile food unit and include the following information as it applies to the mobile food unit:

Check Boxes
(for applicant use)

- 1. Location and common name of all equipment.
- 2. Food storage locations and self-service location if provided.
- 3. Location of areas for storage of clean and dirty utensils.
- 4. Location of chemical storage.
- 5. Location of area for storage of employee personal items.
- 6. Location of area for storage of maintenance tools (*e.g.*, mops and brooms).
- 7. A list of wall, floor, and ceiling finishes.
- 8. Plumbing requirements:
 - a. Include location of clean water tanks, wastewater tanks, and hot water supply.
 - b. Length, width, and depth of clean water and wastewater tanks.
 - c. Location of all handwashing facilities.
 - d. Location of the 3-compartment sink.
 - e. Size of 3-compartment sink (length, width, and depth).
- 9. Location of outdoor seating if provided.
- 10. Location of outdoor barbecue if provided.
- 11. Location of outdoor garbage areas.



DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES
ENVIRONMENTAL HEALTH PROGRAM
155 North First Avenue, MS 5, Suite 170
Hillsboro, OR 97124
Telephone: (503) 846-8722 ♦ Fax: (503) 846-3705
www.washcofoodsafety.com

UNIDAD MÓVIL DE ALIMENTOS — REQUISITOS PARA LOS PLANOS

Los planos deberán ser exactos y dibujados a escala. Se requiere una escala mínima de ¼ de pulgada = 1 pie.

Los planos deben mostrar una vista superior y una vista lateral de la unidad móvil de alimentos e incluir la siguiente información que sea pertinente a la unidad móvil de alimentos:

Marque las Cajitas
(para uso del solicitante)

- 1. Ubicación y nombre común de todos los equipos.
- 2. Lugares de almacenamiento de alimentos y la ubicación de autoservicio si se proporciona.
- 3. Localización de las zonas para almacenamiento de los utensilios limpios y sucios.
- 4. Ubicación de almacenamiento de productos químicos.
- 5. Ubicación del área para el almacenamiento de artículos personales de los empleados.
- 6. Ubicación del área para el almacenamiento de herramientas de mantenimiento (por ejemplo; trapeadores y escobas).
- 7. Una lista de los acabados de las paredes, pisos y techos.
- 8. Requisitos para plomería:
 - a. Incluya la ubicación de los tanques de agua limpia, tanques de aguas residuales y suministro de agua caliente.
 - b. Medidas de largo, ancho y profundidad de los tanques de agua limpia y de aguas residuales.
 - c. Ubicación de todas las instalaciones para lavado de manos.
 - d. Ubicación del fregadero de 3 compartimientos.
 - e. Tamaño del fregadero de 3 compartimientos (longitud, ancho y profundidad).
- 9. Ubicación de los asientos al aire libre, si se proporcionan.
- 10. Localización de parrilla para asar al aire libre, si se proporciona.
- 11. Ubicación de las áreas de basura al aire libre.