

Lista de verificación para licencias móviles

Elementos operativos

- ☐ Suministro de agua caliente y fría.
(Nota: El agua caliente debe estar a una temperatura mínima de 100 °F/38 °C).
- ☐ Refrigeradores y congeladores encendidos y funcionando con termómetros dentro de las unidades de refrigeración.
- ☐ Termómetro digital con punta pequeña para alimentos de masa pequeña.
- ☐ Desinfectante para limpiar cubetas de trapos y lavabo de tres compartimentos.
(cloro, amoníaco cuaternario o yodo)

Nota: Si se utiliza cloro, debe ser sin fragancia (sin “perfumes” añadidos).
- ☐ Tiras de prueba para revisar el desinfectante mencionado arriba.
- ☐ Jabón, toallas de papel y letrero de lavado de manos colocado junto al lavabo.
- ☐ Dos mangueras: 1) Agua limpia (apta para uso con alimentos).
2) Agua residual.

Documentación

- ☐ Permiso de impuestos sobre las ventas (Sales Tax Permit).
- ☐ Póngase en contacto con las ciudades en las que desea operar para conocer los requisitos adicionales en cuanto a permisos.
- ☐ Certificación de gerentes o Manager Certification (Tulsa, Broken Arrow, Sand Springs, Bixby)/
Permisos para manipuladores de alimentos.
- ☐ Nombre y número de teléfono del agente registrado/ agente de servicios (contacto legal) que aparece en la documentación presentada ante la Secretaría de Estado de Oklahoma para Corp./LLC/LLP/Inc./etc.

Dirección postal de preferencia

Dirección comercial

Número de teléfono celular

Número estimado de empleados☐ Cheque adjunto por _____ a nombre de:

Oklahoma State Department of Health (OSDH)

**La licencia estatal para alimentos es diferente de la tarifa de revisión del plan.*