

# Lista para Vendedores en Unidades de Servicios Alimentarios Móviles

## Guía:

GS – Carrito de mano de servicio general

LS – Carrito de mano de servicio limitado

Grocery – Camioneta de comestibles

Produce – Camioneta de productos agrícolas

Lunch – Camioneta de almuerzo

Catering – Camioneta de servicios de festejo

Ice Cream – Camioneta de helados

Hot Trucks – Vehículo de preparación de alimentos (camioneta caliente)

## Requisitos para alimentos

1. **Todos los alimentos se deben obtener de establecimientos aprobados:** GS, LS, Grocery, Produce, Lunch, Catering, Ice Cream, Hot Trucks
2. **Artículos de un solo uso se deben almacenar apropiadamente:** GS, LS, Grocery, Lunch, Ice Cream, Hot Trucks
3. **Los alimentos y el equipo en contacto con los alimentos deben almacenarse adecuadamente:** GS, LS, Grocery, Produce, Lunch, Catering, Ice Cream, Hot Trucks
4. **El hielo se debe almacenar debidamente y se debe drenar en tanques de retención:** GS, Lunch, Hot Trucks
5. **Todos los alimentos deben estar empaquetados y llevar la etiqueta correcta:** LS, Lunch, Ice Cream

## Requisitos del equipo

1. **Las unidades para calentar y enfriar los alimentos deben ser unidades propias:** GS, Lunch, Hot Truck
2. **Es necesario el equipo adecuado para mantener la temperatura correcta de alimentos posiblemente peligrosos (PHF, por sus siglas en inglés):** GS, LS, Lunch, Catering, Ice Cream, Hot Truck

3. **Cada hielera y cada unidad para calentar debe llevar un termómetro:** GS, Lunch, Hot Trucks
4. **Las unidades de congeladores cerrados deben llevar termómetros:** GS, Ice Cream, Hot Truck
5. **Se requiere un termómetro con sonda para medir temperaturas de alimentos PHF:** GS, Hot Truck
6. **Los pisos, paredes, techos y superficies que están en contacto con los alimentos deben estar compuestos de materiales fáciles de limpiar (tal como el acero inoxidable o plástico reforzado con fibra de vidrio):**, GS, LS, Grocery, Produce, Lunch, Catering, Ice Cream, Hot Trucks
7. **Toda abertura exterior debe llevar una tela o estar sellada:** Hot Trucks
8. **Debe haber suficiente alumbrado protegido disponible:** Hot Trucks
9. **Un lavamanos con agua fría y caliente es requerido:** GS, Hot Trucks
10. **Se requieren cinco galones de agua potable:** GS, Hot Trucks
11. **Un tanque de retención de por lo menos 6.8 galones (el 15% de los tanques potables) es requerido:** GS, Hot Trucks

## **Requisitos misceláneos**

1. **Se deben proveer jabón y toallas:** GS, Hot Trucks
2. **Todos los químicos tóxicos y medicamentos personales se deben almacenar apropiadamente y llevar la etiqueta correcta:** GS, LS, Grocery, Produce, Lunch, Catering, Ice Cream, Hot Trucks
3. **Todas las luces exteriores, incluyendo la luz giratoria de color ámbar y las luces de emergencia, deben funcionar:** Ice Cream
4. **Se requiere registro de vehículo y seguro de responsabilidad civil de automóvil:** Grocery, Produce, Lunch, Catering, Ice Cream, Hot Trucks
5. **Debe ser inspeccionada en 7901 Goforth Rd. durante las horas designadas:** GS, LS, Grocery, Produce, Lunch, Catering, Ice Cream, Hot Trucks
6. **Se requiere una carta notariada de aprobación del puesto de venta:** GS, LS, Lunch, Catering, Ice Cream, Hot Trucks

7. **Los servicios y el surtido de suministros deben ocurrir a diario en el puesto de venta:** GS, LS, Lunch, Catering, Ice Cream, Hot Trucks
8. **Deben permanecer en el puesto de venta por las noches:** GS, LS, Lunch, Catering, Ice Cream, Hot Trucks
9. **Un Gerente de Servicios Alimentarios aprobado debe estar presente durante las horas de funcionamiento:** Hot Trucks
10. **El carrito debe acatar los requisitos de tamaño (6 pies de largo, 3 pies de ancho y 4 pies de alto), con exención de la ruedas y otros accesorios desmontables:** GS, LS