

Lista de Requisitos para Obtener Permiso Temporal de Vendedor de Comida

Propietario/ Dueño _____

Nombre de la Concesión _____

Evento _____

Fechas de Validez del Permiso _____

- _____ Agua y desagüe conectado adecuadamente.
- _____ Equipo adecuado para recolección y eliminación de aguas de desecho.
- _____ Manguera con agua apropiada para beber y/o tanque de agua limpia. Iniciales _____
- _____ Agua bajo presión. Método de calentar agua.
- _____ Area de lavado de manos con agua caliente, jabón, toallas de papel, y cesta de basura.
- _____ El recipiente de agua debe tener un mínimo de 2 galones de capacidad y tener una llave para proveer agua sin ayuda (llave de cierre o llave de boquilla giratoria).
- _____ Lavamanos de trabajo y espacio para secado de utensilios al aire.
- _____ Limpiador liquido hecho con cloro normal (sin perfume) y agua para hacer una solución de 50 ppm o otro limpiador apropiado. Cloro _____ Quat _____
- _____ Cinta para prueba del limpiador (provista por el vendedor de comida).
- _____ Termómetros para chequear la temperatura de la comida (0°F-220°F).
- _____ Termómetros para usar en el refrigerador.
- _____ Refrigeración apropiada a la temperatura correcta. Hieleras (coolers) con punto de drenaje.
- _____ Comida de Fuentes apropiadas.
- _____ Comida almacenada lejos del piso y tapada. Maíz, papas, cebollas, etc. deben ser almacenadas sobre una tabla de madera (pallet) u otro medio apropiado y debe mantenerse tapada.
- _____ Todo el manejo y cocción de la comida debe hacerse en una área protegida y techada.
- _____ Las muestras de comida destapada deben protegerse de contaminación por protectores contra estornudos u otras barreras.
- _____ Métodos/procedimientos para evitar el contacto de las manos descubiertas con comida lista para comer.
- _____ Depósitos exteriores (suministros, refrigeradores, congeladores) deben estar protegidos (techo, carpas, cubiertas plásticas, etc.)
- _____ Agarradores de hielo y envases separados para hielo a ser usado en bebidas.
- _____ Aviso de advertencia al consumidor sobre carne de vaca no cocida/ poco cocida, huevos, pescado, ternera, lecha, puerco, aves, o conchas de mar.
- _____ Iluminación cerrada o con vidrio de seguridad.
- _____ Protectores de pelo (gorras o malla de cabello).
- _____ Política de salud de los trabajadores publicada en el lugar.
- _____ Cualquier deposito adicional, camiones refrigeradores, o áreas de preparación en lugar diferente al inspeccionado deben estar aprobados.

Comentarios: _____

Permiso emitido por _____ Fecha _____

Hora de comienzo _____ Hora de terminado _____