

LISTA DE VERIFICACION PARA CATEGORIA B y D

CATEGORIA B:

- Forma "Commissary Verification Form" completa de ambos lados y firmada por el dueño del comisario
- Forma "Cleaning and Sanitizing Procedure Form" completa y firmada por usted
- Forma "Restroom Verification Letter" es requerida si su vehículo está estacionado en una locación por más de una hora

Requisitos Estructurales

- Nombre del negocio y dirección en ambos lados de su vehículo/carretilla
- Insignia del Department of Housing and Community Development
- Refrigeración Mecánica con capacidad de mantener comidas potencialmente peligrosas a 41°F o menos (termómetro requerido en la unidad de refrigeración)
 - Conexión eléctrica para el refrigerador
- Unidad que mantenga los alimentos calientes a 135°F o mas que opere sin problemas (equipo de vapor, etc)
- Termómetro (que lea de 0°F – 220°F o un termómetro digital)
- Lavamanos
 - Jabón de lavar manos Toallas desechables en dispensador
 - Agua caliente que mida de 100°F-108°F
- Fregadero para lavar trastes con tapones (puede ser requerido)
 - Agua caliente de 120°F mínimo Tapones para el fregadero Detergente Desinfectante
 - Tiritas para el desinfectante
- Compartimento para todos los alimentos abiertos y un techo es requerido para proteger los alimentos
- Calentador de Agua
- Tanque para agua potable (mínimo 5 galloes)
- Tanque para agua sucia sin goteras (mínimo 7.5 galloes)
- No más de un equipo adicional (ejemplo: hielera, etc.)
- Si el vehículo se puede ocupar para vender o dar alimentos, es requerido que haiga un espacio de 74 pulgadas del piso al techo sin obstrucciones y un mínimo de 30 pulgadas horizontales sobre el espacio del pasillo sin obstrucciones (requerido para nuevos permisos solamente)

Requisitos del Comisario

- El vehículo opera otro comisario que ase lo siguiente:
 - Preparación de comida Hay agua Potable Estaciona sobre la noche Hay conexión eléctrica
 - Fregadero para lavar trastes/utensilios Almacenamiento Área para disponer de agua sucia

Equipo Requerido / Utensilios

- Termómetro (que lea de 0°F – 220°F o un termómetro digital)
- Utensilios adecuados (papel de wax, pinzas, cucharas, equipo para dispensar)
- Manguera diseñada para agua potable (normalmente blanca en color)
- Manguera diseñada para deshacerse de agua sucia

Conocimiento

- Certificado del Manejador para el Mantenimiento de Comida Sana (requerido si maneja alimentos potencialmente peligrosos)
- Tarjeta de Preparación de Alimentos (Food Handler Card)

CATEGORIA D:

- Forma "Commissary Verification Form" completa de ambos lados y firmada por el dueño del comisario.
- Forma "Restroom Verification Letter" es requerida si su vehículo está estacionado en una locación por una hora o más

Requisitos de Estructura

- Nombre del negocio y dirección en ambos lados de su vehículo/carretilla
- Insignia del *Department of Housing and Community Development*
- Refrigeración Mecánica con capacidad de mantener comidas potencialmente peligrosas a 41°F o menos (termómetro requerido en la unidad de refrigeración)
 - Conexión eléctrica para el refrigerador
- Unidad que mantenga los alimentos calientes a 135°F o mas que opere sin problemas (equipo de vapor, etc)
- Lavamanos
 - Jabón de lavar manos
 - Toallas desechables en dispensador
 - Agua caliente que mida de 100°F-108°F
- Fregadero para lavar trastes
 - Agua caliente de mínimo 120°F
 - Tapones para llenar el fregadero
 - Detergente
 - Desinfectante (ejemplo: cloro)
 - Taritas para medir la concentración del desinfectante
- Ventilación mecánica con los filtros limpios
- Calentador de Agua (capacidad mínima de 4 gallones)
- Tanque para agua potable (mínimo 30 gallones) que este lleno
- Tanque para agua sucia con tapones y sin goteras (mínimo 45 gallones)
 - Equipo de Seguridad: Extintidor de Lumbre Kit de primeros auxilios
- Vehículo recinto (mallas aseguradas y sin hoyos)
- Puerta para empleados que se cierre automáticamente
- No más de un equipo adicional (ejemplo: hielera, etc.)
- Si el vehículo se puede ocupar para vender o dar alimentos, es requerido que haiga un espacio de 74 pulgadas del piso al techo sin obstrucciones y un mínimo de 30 pulgadas horizontales sobre el espacio del pasillo sin obstrucciones (requerido para nuevos permisos solamente)

Requisitos del Comisario

- El vehículo opera otro comisario que ase lo siguiente:
 - Preparación de comida
 - Hay agua Potable
 - Estaciona sobre la noche
 - Hay conexión eléctrica
 - Fregadero para lavar trastes/utensilios
 - Almacenamiento
 - Área para disponer de agua sucia

Equipo Requerido / Utensilios

- Termómetro (que lea de 0°F – 220°F o un termómetro digital)
- Utensilios adecuados (papel de wax, pinzas, cucharas, equipo para dispensar)
- Manguera diseñada para agua potable (normalmente blanca en color)
- Manguera diseñada para deshacerse de agua sucia

Conocimiento

- Certificado del Manejador para el Mantenimiento de Comida Sana (requerido si maneja alimentos potencialmente peligrosos)
- Tarjeta de Preparación de Alimentos (Food Handler Card)