



Health Permit/Plan Review:

- Plan reviews are required for carts handling non-prepackaged food.
- A valid health permit posted in a conspicuous location on the food cart.
- A current decal sticker posted on the food cart.
- Current San Bernardino County food handlers card for all employees handling food on the cart.
- Only food preparation approved during the plan review process is allowed to be conducted on the foodcart.

Food:

- Only limited food preparation may be done on an approved cart as defined in Section 113818 of Cal Code.
- Only steamed/boiled hot dogs, tamales in the original inedible wrapper and roasting corn on the cob can be held on the cart at or above 135°F for serving and must be discarded at the end of the operating day. All other potentially hazardous food (PHF) must be cooked per individual customer order.
- Except as indicated above, all PHF must be held at or below 41°F in an approved mechanical refrigeration unit.
- Food handling is done inside the approved food compartment.
- All food is bought from an approved supplier and is not adulterated, contaminated and/or spoiled.
- Food is only stored on the approved cart.
- An accurate thermometer is placed in all refrigeration units.
- The operational procedures for food handling, cleaning and sanitizing of equipment and utensils have been approved by Environmental Health Services (EHS) and are available on the cart.

Cleaning/Sanitizing:

- All processes which exceed limited food preparation must be conducted at an approved commissary.
- A three-compartment warewashing sink is required on the cart or auxiliary unit to wash, rinse and sanitize utensils when open foods are prepared.
A warewashing sink is not required on the cart if:
 - The cart handles steamed/boiled hot dogs or non-PHF that requires only heating, baking, popping, portioning, bulk dispensing, assembly or shaving of ice; and
 - The cart has an adequate supply of spare utensils; and
 - All utensils are washed and sanitized at the commissary at least daily.
- A cart that prepares only potentially hazardous beverages that are made-to-order must have a three-compartment sink or other warewashing sink as approved by EHS to wash, rinse and sanitize utensils.
- The three-compartment warewashing sink has hot (120°F) and cold running water.
- The temperature of the wash water must be at least 100°F.
- A cart with a warewashing sink has overhead protection comprised of approved smooth and washable materials.
- All food contact surfaces where PHF are handled must be cleaned and sanitized throughout the day at least every four hours.
- All potable water tanks are flushed and sanitized.

FOOD CARTS GENERAL REQUIREMENTS CHECKLIST



Handwashing/Use of Gloves:

- Employees wash their hands in a handwashing sink with soap and warm (at least 100°F) running water for 10 to 15 seconds, before handling food and after using the restroom.
- If a non-adjustable faucet is provided at the handwashing sink, warm (100-108°F) water must be provided.
- A cart with open food has a handwashing sink either on the cart or on an approved auxiliary unit.
- Employees with cuts, rashes, artificial nails, nail polish and/or rings are wearing gloves.

Restroom Facilities:

- A cart doing business at one location for more than one hour must operate within 200 feet of an approved restroom.
Note: As measured from the food cart to the entrance of the structure in which the restroom facilities are located.
- The restroom has warm water (at least 100°F), soap and single-use paper towels/hand dryer.

Waste:

- An adequate number of easily cleanable trash containers are provided.
- The exterior and surrounding area is kept clean and free of trash.

Commissary:

- The cart operates in conjunction with an approved commissary.
- The cart is stored, cleaned and serviced daily at an approved commissary or stored at the operating site, cleaned and serviced daily by an approved mobile support unit.
- All wastewater generated by the cart is emptied at an approved commissary or other approved facility.

Permiso de Salud/ Revisión de Planos:

- Se requiere revisiones de planos para carritos que manejan los alimentos que no sean pre empaquetados.
- Un permiso de salud válido colocado en un área visible en el carrito de alimentos.
- Calcomanía corriente puesta en el carrito de alimentos.
- Tarjeta actual de preparación de alimentos del Condado de San Bernardino para todos los empleados que manejan alimentos.
- Solo la preparación de alimentos aprobados durante el proceso de revisión de planos será permitida en el carrito de alimentos.

Alimentos:

- Solo se puede hacer una preparación limitada de alimentos en un carrito aprobado como se define en la sección 11381 del código de cal.
- Solo los perros calientes (hot dogs) al vapor/hervidos, tamales en su paquete original y maíz asado en la mazorca pueden mantenerse en el carrito de alimentos a 135°F o más para servir y deben desecharse al final del día de funcionamiento. El resto de los alimentos potencialmente peligrosos (APP) deben cocinarse por pedido individual del cliente.
- Con la excepción indicada anteriormente todos los APP deben mantenerse a 41°F o menos en una unidad de refrigeración mecánica de calidad comercial aprobada.
- La preparación de alimentos se llevara a cabo dentro del compartimiento de alimentos aprobado.
- Todos los alimentos son comprados de una fuente aprobada y no son contaminados, adulterados, o estropeados.
- Alimentos solo se almacenan en el carrito de alimentos aprobado.
- Se coloca un termómetro preciso en todas las unidades de refrigeración.
- Los procedimientos de operación para manejo de alimentos, limpieza y desinfección de equipos y utensilios han sido aprobados por Servicios de Salud Ambiental (EHS) y están disponibles en el carrito.

Limpieza/ Desinfectar:

- Todos los procesos que excedan la preparación limitada de alimentos deben realizarse en un comisario aprobado.
 - Se requiere que el carrito de alimentos o unidad auxiliara tenga un fregadero de tres compartimentos para lavar, enjuagar y desinfectar utensilios cuando se preparen comidas al aire.
- Nota:** No se requiere un fregadero en la unidad si:
- La unida maneja perros calientes al vapor/hervidos o alimentos que no son potencialmente peligrosos, que solo requieren calentar, hornear, reventar palomitas, repartir, dispensar en bulto, montaje, raspado de hielo; y
 - El carrito de alimentos tiene adecuadas provisiones de utensilios de repuesto; y
 - Todos los utensilios son lavados y desinfectados en la comisaria diariamente.
- Un carrito de alimentos que solo prepara bebidas potencialmente peligrosas por pedido individual al cliente para servicio inmediato debe tener un fregadero de tres compartimentos u otro tipo de fregadero aprobado por EHS para lavar, enjuagar y desinfectar utensilios.
 - El fregadero de tres compartimentos tiene agua caliente (120°F) y corriente agua fría .

LISTA DE REQUISITOS GENERALES PARA CARRITOS DE ALIMENTOS



Limpieza/ Desinfectar, continuado:

- La temperatura del agua del lavado debe ser (al menos 100°F).
- El carrito de alimentos con un fregadero tiene protección compuesta de materiales lisos y lavables aprobadas.
- Todas las superficies de contacto o APP serán limpiadas y desinfectadas durante el día y por lo menos cada cuatro horas.
- Todos los tanques de agua potable son enjuagados y desinfectados.

Baños:

- Los empleados se lavan las manos en un lavamanos con jabón y agua tibia (al menos 100°F) en agua corriente por 10 a 15 segundos, antes de manejar alimentos y después de ir al baño.
- Si se proporciona una llave que no se ajusta en el lavamanos, se debe proporcionar agua tibia (100 - 108°F).
- Un carrito de alimentos con comidas al aire debe tener una estación de lavamanos, en el carrito o unidad auxiliara aprobada.
- Empleados con heridas, sarpullido, uñas postizas o con esmalte y/o alhajas deben usar guantes.

Lavamanos/ Uso de Guantes:

- Un carrito de alimentos comerciando en una sola locación por más de una hora debe operar a menos de 200 pies de un baño aprobado.
Nota: El medido es desde la distancia del carrito hasta la unidad móvil a la entrada de la estructura donde se encuentran los baños.
- El baño tiene agua tibia (al menos 100°F), jabón y toallas desechables/ secador de manos.

Residuos:

- Se proporciona un número adecuado de contenedores de basura, faciles de limpiar.
- El exterior y las áreas alrededor son mantenidas limpias y libres de basura.

Bodegas de Abarrotes (Comisarias):

- El carrito de alimentos se maneja en conjunción con una comisaria aprobada.
- El carrito de alimentos es almacenado, mantenido y limpiado diariamente en el comisario aprobado o almacenado en el sitio de operación y mantenido y limpiado diariamente por una unidad de soporte móvil aprobado.
- Toda el agua residual generada por el carrito de alimentos es vaciado en el comisario aprobado.