



Health Permit:

- Plan reviews are required for trucks handling non-prepackaged food.
- A valid health permit posted in a conspicuous location on the food truck.
- A current decal sticker posted on the food truck.
- Current San Bernardino County food handlers card for all employees handling food on the truck. At least one original manager's certificate must be on the food truck at all times.

Food:

- All food preparation is done inside the truck.
- All potentially hazardous food (PHF) must be at or below 41°F or 135°F or above.
- Any PHF that needs to be refrigerated must be held at or below 41°F in an approved mechanical refrigeration unit.
- All PHF held at or above 135°F is discarded at the end of the operating day.
- All food is obtained from an approved supplier and is not adulterated, contaminated or spoiled.
- Food is stored at least six inches above the floor.
- An accurate thermometer is placed in all refrigeration units and in all warming ovens/units.
- Ice served in drinks is made from potable water.

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 non-adjustable faucet is provided at the handwashing sink, warm (100-108°F) water must be provided.
- Employees with cuts, rashes, artificial nails, nail polish and/or rings are wearing gloves.

Cleaning/Sanitizing:

- Utensils are washed with detergent, rinsed and sanitized with an approved sanitizer in the three-compartment warewashing sink.
- The three-compartment warewashing sink has hot (120°F) and cold water running water.
- The temperature of the wash water must be at least 100°F.
- All food contact surfaces where PHF are handled are cleaned and sanitized throughout the day at least every four hours.
- All potable water tanks are flushed and sanitized.

Waste:

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

Restroom Facilities:

- A truck 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, hand dryer and single-use paper towels.

Commissary:

- The truck is stored, cleaned and serviced daily at the approved commissary.
- All wastewater generated by the truck is emptied at the approved commissary.
- Wastewater is not released/discharged or leaking onto the ground.



Permiso de Salud/ Revisión de Planos:

- Se requiere revisiones de planos para camiones que manejan los alimentos que no sean pre empaquetados.
- Permiso de salud válido colocado en el camión de alimentos, en un lugar visible.
- Una calcomanía actual colocada en el camión de alimentos.
- Tarjeta de preparación de alimentos del Condado de San Bernardino para todos los empleados que manejan alimentos en el camión.
- Al menos un certificado original de manejador válido debe estar colocado en el camión de alimentos en todo momento.

Alimentos:

- Toda la preparación de alimentos se llevara a cabo dentro del camión de alimentos.
- Todos los alimentos potencialmente peligrosos (APP) deben ser mantenidos a una temperatura menos de 41°F o más de 135°F.
- Cualquier APP que tenga que ser refrigerado debe de mantenerse a una temperatura de 41°F o menos en un refrigerador mecánico aprobado.
- Todos los alimentos APP a temperatura de 135°F o más deben ser desechados al final del día de operación.
- Obtenga todos sus alimentos de una fuente aprobada, que los alimentos no estén dañados, contaminados, ni adulterados.
- Los alimentos deben estar almacenados por lo menos seis pulgadas sobre el piso.
- Se coloca un termómetro preciso en todas las unidades de refrigeración y hornos/unidades de calentamiento.
- El hielo para bebidas está hecho con agua potable.

Lavamanos/ Uso de Guantes:

- Los empleados deben de lavarse las manos en un lavamanos con jabón y agua corriente tibia (debe estar a 100°F), durante 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).
- Empleados con heridas, sarpullido, uñas postizas o con esmalte y/o alhajas deben usar guantes.

Limpieza/ Desinfectar:

- Los utensilios se lavan con jabón, se enjuagan y se desinfectan con una solución aprobada, en un fregadero de tres compartimentos.
- El fregadero de tres compartimentos tiene agua caliente (120°F) y agua fría.
- La temperatura del agua para lavar debe estar a 100°F.
- Todas las superficies de contacto con APP se limpian y desinfectan durante todo el día por lo menos cada cuatro horas.
- Todos los tanques con agua potable deben ser enjuagados y desinfectados.

Residuos:

- Se proporciona un número adecuado de contenedores fáciles de limpiar para la eliminación de desechos.. El exterior y las áreas del alrededor son mantenidas limpias y libres de basura.

Baños:

- Un camión 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 la distancia de la unidad móvil a la entrada de la estructura donde se encuentre los baños.
- El baño tiene agua tibia (100 -108°F), jabón y toallas desechables/ secador de manos.

Bodegas de Abarrotes (Comisarias):

- El camión de alimentos es almacenado, mantenido y limpiado diariamente en el comisaria aprobada
- Todas las aguas residuales generadas por el camión se vacían en un comisario aprobado u otra instalación aprobada.
- Las aguas residuales no se deben derramar/verter o gotear en el suelo.