



## 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.