

Requisos de Vendedores Móvil (de Alimentos)

- Las etiquetas tiene que ser mostradas y ser corriente y válidas: la licencia de negocio tiene que ir en la ventana de frente del camion y las etiquetas de permiso tienen que ponerse en cada defensa del camion
- Los venderores tienen que cargar su tarjeta de permiso a todas horas de negocio
- Los alimentos deben obtenerse de una cocina inspeccionada, aprobada y licenciada
- Los alimentos deben de tener etiquetas correctas con la información de:
 - Nombre de alimento
 - Ingredientes
 - Nombre y dirección de compañía
 - Fecha de vencimiento
- Todos los alimentos deben de estar en paquetes individuales, y los condimentos deben de estar en contenedores aprobados o en paquetes individuales. (No se puede tener contenedores abiertos)
- Los alimentos de panadería deben de estar en paquetes, los venderores tienen que mantener los recibos de los alimentos comprados sin etiquetas
- Termómetros deben ser disponible en lo caliente y frío áreas de contención y deben estar trabajando correctamente



- **Los alimentos fríos deben de llevar a cabo de 41°F o menos**
- **Alimentos calientes deben de llevar a cabo de 135°F o mas alto**



- Sandwiches en su paquete no se debe guardar directamente sobre hielo
- Cremas no deben de ser de tamaño mas grande de una pinta y solamente un contenedor se puede usar y estar de fuera a la vez durante el tiempo de venta
- Vasos desechables, agitadores, trinchas y filtros de café deben de estar en paquetes individual
- La tapa de refrigeración y todos los compartimentos del camión deben de estar limpio y mantenido en buen estado de reparación
- La llanta de repuesto debe estar cubierta
- Se tiene que tener disponible un contenedor de basura

