

## Mobile Food Unit Requirement Checklist (H-3064)

**Note:** Each unit is unique to the menu it serves. All of the items below are looked at during an inspection, but this checklist does not, and cannot, cover all of the possible items that are checked during an inspection. It is only to be used as a guide. Please ask your inspector if you have any questions.

### Business Name, Contact Information, Permits and Certificates available on vehicle and displayed

- Name of Business and Phone Number on at least two sides of the mobile unit
- Food License and Copy of Service Base License
- Certified Food Manger Certificate

### Food Preparation

- No foods prepared from a home kitchen allowed
- Food held cold at 41°F or colder or held hot at 135°F or higher
- Raw animal foods kept below ready-to-eat foods (No raw allowed on carts)
- Calibrated thermometer provided to take food temperatures
- Packaged foods must have approved labeling including address, ingredients, allergens
- No bare hand contact with ready-to-eat foods
- Employees are aware of proper cooking temperatures of the foods they make

### Equipment

- Hand-washing sinks accessible, supplied with soap/towels/hot water/signage
- Approved equipment for maintaining proper food temperatures
- Effective screening on opened windows and doors, carts have umbrellas
- Thermometers provided in all coolers and freezers
- Food contact surfaces washed, rinsed, sanitized as often as necessary
- Only single-service (disposable) items provided for customer use
- Ware-washing facility and ware-washing procedures acceptable
- Sanitizer, test strips and proper sanitizer concentration used
- Garbage/waste containers provided for staff and customers
- Fire extinguisher present and maintained
- Proper storage of chemicals
- Unit self-contained; nothing used for operation that is not attached to unit

### Personal Hygiene

- Employees are washing hands thoroughly at appropriate times
- No tobacco use or eating food on the truck
- Employees are wearing effective hair restraints, clean clothing
- Employees not wearing hand or arm jewelry
- Employees are not working while ill; wounds protected and covered
- The mobile operator must arrange for employees to use public or private toilet facilities during all hours of operation

# Lista de Control de Requisito de la Unidad de Comida Móvil (H-3064)

**Nota:** Cada unidad es única en el menú que sirve. Todos los puntos abajo son vistos durante una inspección, pero esta lista de control no cubre, y no puede cubrir, todos los puntos posibles que son chequeados durante una inspección. Solamente se usa como una guía. Por favor, pregúntele a su inspector si tiene cualquier pregunta.

## Nombre del Negocio, Información del contacto, Permisos y Certificados disponibles y expuestos en el vehículo

- Nombre del negocio y número de teléfono por lo menos en dos lados de la unidad móvil
- Licencia de Comida y Copia de la Licencia de la Base de Servicio
- Certificado del Bufete de Comida certificado

## Preparación de la Comida

- No se permiten comidas preparadas en la cocina de un hogar
- Se mantiene la comida fría a 41°F o más fría, o se mantiene caliente a 135°F o más alto
- Comidas crudas de animal se mantienen debajo de comidas listas para comer (No se permiten las crudas en los carritos)
- Se proveen termómetros calibrados para tomar las temperaturas de la comida
- Las comidas empacadas deben tener rótulos aprobados incluyendo la dirección, los ingredientes y los alérgenos
- No debe haber contacto de manos desnudas con las comidas listas para comer
- Los empleados conocen bien las temperaturas apropiadas para cocinar las comidas que hacen

## Equipo

- Lavabos de manos accesibles, provistos con jabón/toallas/agua caliente/letreros
- Equipo aprobado para mantener las temperaturas apropiadas de las comidas
- Protección efectiva en las ventanas y las puertas abiertas, los carritos tienen sombrillas
- Se proveen termómetros en todos los enfriadores y los congeladores
- Las superficies de contacto con la comida se lavan, se enjuagan y se esterilizan tantas veces como sea necesario
- Solamente se proveen cosas que se usan una sola vez (desechables) para uso del cliente
- Servicio de lavar la vajilla y procedimientos de lavarla aceptables
- Se usan esterilizante, tiras de prueba y concentración de esterilizante apropiados
- Contenedores de basura/desperdicios provistos para el personal y los clientes
- Un extinguidor de fuego a la vista y bien mantenido
- Almacenaje apropiado de sustancias químicas
- Unidad independiente/no usada para la operación que no está adherida a la unidad

## Higiene Personal

- Los empleados se lavan las manos completamente en momentos apropiados
- No hay uso de tabaco ni se come en el camión
- Los empleados llevan efectivamente el pelo restringido y ropa limpia
- Los empleados no usan joyería ni de manos ni de brazos
- Los empleados no trabajan cuando están enfermos; las heridas se protegen y se cubren
- El operador del móvil debe hacer arreglos para que los empleados usen facilidades de baño públicas o privadas durante todas las horas de operación