



GUÍA PARA SU PUESTO DE COMIDA

Esta lista es una guía para ayudarle a prepararse para su evento:

- La solicitud para un restaurante temporal completa y entregada junto con los honorarios correspondientes
- Tarjeta(s) para el Manejo de Alimentos
- Los materiales de construcción para su puesto son de superficies fáciles de limpiar
- Termómetro (uno con punta/sonda de metal y uno de vidrio)
- Área con materiales y equipo para lavarse las manos
- Trapos para limpiar, un balde, y desinfectante químico
- Un kit (tiritas de papel) apropiado para revisar la concentración del desinfectante
- Área con materiales y equipo para lavar los trastes
- Revise que todo su equipo funcione adecuadamente
- El hielo, el agua y la comida son de una fuente aprobada
- Los recipientes de almacenamiento para el hielo y la comida son de calidad alimentaria
- Materiales desechables están disponibles para los clientes
- Las cucharas para medir tienen agarradera
- Un bote de basura con tapa (un bote cubierto para basura)
- Tiene reemplazo(s) para empleado(s) enfermos

Durante el evento, un especialista en la salud y el medio ambiente inspeccionará su puesto de comida. Para asegurarse de la seguridad alimentaria, usted puede tener requisitos adicionales.

La información en este documento es para propósitos básicos de orientación. Requisitos más específicos podrían ser necesarios para su circunstancia individual. Por favor guarde este documento como referencia.