Operación Móvil Compacta de Alimentos (CMFO)

Carrito de hot dogs Instrucciones operativas

Si tiene preguntas sobre las instrucciones operativas, contacte al Programa de Comida Ambulante al (626) 430-5500.

Al empezar el día:

1. Si guarda el carrito en su casa o en cualquier otra ubicación de almacenamiento aprobada, lleve el carrito de hot dogs CMFO de la ubicación de almacenamiento aprobada a la proveeduría aprobada.
2. Consiga todas las salchichas, vegetales, panes y otros artículos alimenticios de una fuente aprobada. Si su casa fue aprobada para guardar el carrito, entonces puede guardar los alimentos enteros, sin cortar y preenvasados que no sean potencialmente peligrosos en casa. De lo contrario, todos los vegetales y alimentos preenvasados deben almacenarse en la comisaría aprobada u otra instalación de alimentos con permisos.

En la Proveeduría:

1. Asegúrese de que el carrito de hot dogs haya sido limpiado y desinfectado antes de abastecer con comida.
2. Toda la preparación de alimentos debe realizarse en la proveeduría o en la cocina aprobada.
3. Lávese las manos antes de agarrar alimentos y utensilios, después de usar el baño y en cualquier momento en que sus manos se ensucien.
4. Asegúrese de que todos los equipos alimenticios y todas las áreas de preparación de alimentos estén limpios.
5. Lava todo producto en un lavabo de preparación de alimentos antes de cortarlos.
6. Si usa salchichas crudas, antes de preparar el hot dog verifique que se alcancen las temperaturas apropiadas de cocción (165°F para el pollo, 155°F para res y puerco). Recaliente los alimentos previamente cocinados hasta alcanzar los 165°F. Si usa hot dogs precocidos envasados comercialmente, caliéntelos hasta 135°F para mantenerlos en caliente.
7. Consiga todos los condimentos, utensilios de un solo uso y servilletas de la proveeduría y colóquelos en el carrito CMFO. Todos los condimentos deben ser preenvasados, de un solo uso y de autoservicio.
8. Asegúrese de que la unidad de mantenimiento en caliente de la CMFO es completamente funcional.
9. Asegúrese de que el tanque de agua está limpio antes de llenarlo con agua potable.
10. Debe tener un cajón para utensilios limpios y una segunda gaveta para utensilios sucios.
11. Coloque suficientes utensilios en la gaveta de utensilios limpios del carrito CMFO. Asegúrese de que el espacio aprobado para guardar utensilios sucios está limpio y listo para usar.
12. Cargue la CMFO con artículos alimenticios precalenteados y preenvasados.
13. Todos los alimentos cocinados deben mantenerse a 135°F o más durante su transporte y en el lugar de venta.

No se puede almacenar ni ofrecer al público para su venta carne, pollo o pescado crudos en este carrito.

En el lugar de venta:

1. Lávese las manos con agua y jabón antes de comenzar la operación, después de usar el baño, comer o tomar un descanso, y en cualquier momento en que sus manos se ensucien.
2. Preparé y empaque los hot dogs conforme lo pidan los clientes.
3. Cambie los utensilios limpios y las tablas de preparación cada 4 horas, o antes si están sucios. Al cambiar los utensilios, coloque los utensilios sucios en el cajón de utensilios sucios y tome un utensilio limpio de el cajón de utensilios limpios.
4. No guarde onjetos personales (bolsa, cartera, chamarra, lentes de sol, llaves etc.) junto con alimentos, envases de alimentos o utensilios.

No se puede preparar, almacenar ni ofrecer al público para su venta carne, aves o pescado crudos en este carrito.

Al final del día, regresa a proveeduría:

1. Todos los alimentos previamente calentados o mantenidos calientes que no se hayan vendido, deben ser desechados.
2. Deseche los residuos líquidos del CMFO en la proveeduría.
3. Limpie y desinfecte el carrito CMFO y los utensilios sucios en la proveeduría.
4. Lleve el carrito a su ubicación de almacenamiento aprobada para guardarlo allí.

Al firmar a continuación, reconozco que recibí estas instrucciones.

Imprimir nombre:_____ **Firma:** _____ **Fecha**_____