

Lista de comprobación de carritos de vendedores en la acera

Términos clave

- **Normas NSF:** normas de seguridad de la National Sanitation Foundation para equipos alimentarios.
- **Alimentos TCS:** Productos que se estropean rápido (carne, lácteos, fruta cortada, postres congelados).
- **Alimentos que no sean TCS:** Productos que no se estropean fácilmente (patatas fritas, refrescos, snacks envasados).

Regla general

- Todos los carritos deben cumplir **con los estándares de seguridad y saneamiento de la NSF** (o equivalentes).

Carrito de comida caliente

Equipamiento requerido:

- Tabla de vapor
- Fregadero para lavar manos (agua caliente y fría)
 - Depósito de agua limpia de 5 galones
 - Depósito de aguas residuales de 6 galones

Menú permitido:

- Perritos calientes
- Corn / Elotes
- Nachos
- Perritos de maíz
- Bebidas sin TCS (como refrescos, agua embotellada)
- Alimentos envasados sin TCS (como patatas fritas, caramelos)

Carrito de comida fría

Equipamiento requerido:

- Frigorífico NSF para alimentos TCS
- Refrigerador aislante (solo para alimentos que no sean TCS)
- Fregadero para lavar manos (agua caliente y fría)
 - Depósito de agua limpia de 5 galones
 - Depósito de aguas residuales de 6 galones

Menú permitido:

- Fruta cortada
- Shaved ice / Raspados / Snow cones
- Bebidas no TCS
- Alimentos envasados sin TCS

Carrito de helados

Equipamiento requerido:

- Refrigeración NSF para alimentos congelados TCS
- Refrigerador aislante (solo para alimentos que no sean TCS)

Menú permitido:

- Postres congelados envasados (helados, polos de helado)
 - Bebidas no TCS
 - Alimentos envasados sin TCS
-