



## CONSORCIO DE SALUD PÚBLICA AMBIENTAL

### Lista de suministros para vendedores transitorios de alimentos

#### Diseño físico

- Toldo o tienda de campaña  
Recinto con mosquitero para alimentos en el lugar de Preparación
- Cuerda o cinta adhesiva para acordonar el área de la parrilla
- Mesas
- Receptáculos de basura

#### Transporte

- Refrigeradores aislados
- Cambros
- Hielo

#### Estación de lavado de manos

- Contenedor de grado alimenticio de 5+ galones con espiga de flujo libre
- Jabón de manos (Estilo de bomba)
- Toallas de Papel
- Cubo de captura de 5+ galones

#### Equipos de mantenimiento en frío y caliente

- Refrigeración mecánica o enfriador estilo iglú con suficiente hielo (El hielo toca todos los lados de los productos)
- Mesa de vapor o mantenimiento en unidades caliente
- Cambros eléctricos
- Parrillas
- Asador de horno (ejempl: Nesco)
- Congelador residencial (para almacenamiento de alimentos congelados solamente)
- Termómetros indicadores para el frío Holding Units

#### Seguridad alimentaria

- Termómetro de vástago metálico 0-220 °F or Digital Thermometer
- Toallitas de Alcohol.
- Gantes desechables
- Tenazas
- Pañuelos de delicatessen.
- Utensilios de ahorro
- Unidades de exhibición cubiertas (para productos de panadería a gra)
- Unidades de autoservicio para condimentos

#### Lavado de utensilios

- Tarrinas de platos (3 total)
- Detergente
- Sanitizante - Blanquear o Amoniaco cuaternario
- Tiras reactivas desinfectantes (Basado en su producto químico desinfectante)
- Artículos de limpieza
- Cubo desinfectante o Botella de spray
- Trapos de Cocna
- Tiras reactivas desinfectantes