

Best Food Truck Practices



NET Health: is asking all food trucks to use the Best Food Truck practices during this crisis: Monitor employees health: practice exclusions and restrictions to ensure a healthy staff is preparing your food.

Good Hygiene Practices: Wash hands with warm water, soap for at least 20 seconds, and rinse under warm water.

Clean and Sanitize

Wash, rinse and sanitize cooking and preparation surfaces twice as often as normal using an approved disinfectant such as QUAT, or Chlorine solution to ensure sanitary conditions.



Social distance – 6 ft

Proactively use social distancing measures exclusively to prevent crowds, cash, or credit card exchange and interaction with staff.

Follow Centers for Disease Control and Prevention's guidance
CDC Works with food suppliers that are proactively following
Centers for Disease Control and Prevention
guidelines and current best practices

Best Food Truck Practices



NET Health: está pidiendo a todos los camiones de comida que usen las mejores prácticas durante esta crisis. Monitoree la salud de los empleados, practique exclusión y restricciones para asegurarse de que los trabajadores estén saludables cuando preparan los alimentos.

Limpie y Desinfecte

Lave, enjuague y desinfecte las superficies de cocción y preparación dos veces más de lo normal utilizando un desinfectante aprobado como QUAT o solución de cloro para garantizar condiciones sanitarias.



Distancia social - distancia de 6 pies

Utiliza medidas de distanciamiento social exclusivamente para evitar multitudes, efectivo o intercambio de tarjeta de crédito e interacción con el personal.

Siga la guía de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de los CDC. Trabaje con proveedores de alimentos que sigan de manera proactiva las pautas y las mejores prácticas actuales de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades.