



Rose Mary Rahn, BSN, PHN
Director

Milton Teske, MD
Health Officer

To promote and protect the health and well-being of Kings County residents through education, prevention, and intervention.



OPERACIÓN MÓVIL COMPACTA DE ALIMENTOS (CMFO) PREGUNTAS FRECUENTES

A partir del 1 de enero de 2023, se enmendó el Código de Alimentos Minoristas de California (CRFC) para promover la inclusión económica y modernizar el CRFC para que los vendedores de alimentos puedan obtener un permiso y unirse a la economía expendedora regulada. La ley estableció una nueva definición para las Operaciones Móviles Compactas de Alimentos (CMFO) y un criterio para los permisos. A continuación, se presentan las preguntas frecuentes sobre estos cambios.

P1: ¿Qué es una operación móvil compacta de alimentos (CMFO)?

R1: Un CMFO es una instalación móvil de alimentos que opera desde un individuo o desde una carretilla, puesto, mostrador, carro de pedales, vagón, vitrina, estante o otro medio de transporte no motorizado no cerrado que puede ser aprobado para vender alimentos preenvasado o realizar una preparación limitada de alimentos.

P2: ¿Necesito un permiso de salud de Salud Ambiental?

R2: Sí, se requiere un permiso, a menos que su operación móvil compacta de alimentos tenga 25 pies cuadrados o menos de área de exhibición y venda solo alimentos preenvasados, no potencialmente peligrosos (no perecederos) o productos enteros crudos, por lo que se requiere un permiso.

P: ¿Qué es la "comida preenvasados"?

R: Los alimentos considerados preenvasados son alimentos que han sido procesados en una instalación de alimentos o establecimiento de alimentos permitidos y debidamente empaquetados y etiquetados para evitar cualquier contacto humano directo con el producto alimenticio y el consumidor antes del consumo.

P: ¿Puedo vender tamales que fueron preparados en una comisaria aprobada en el CMFO?

R: Todo depende del tipo de CMFO que tengas. Si tiene un CMFO con un lavamanos, puede ser aprobado para vender tamales en la hoja y del carrito permitido. Si el CMFO no tiene lavamanos, los tamales deben ser preenvasados antes de la venta en el CMFO.

P: ¿Cómo mido 25 pies cuadrados de exhibición de alimentos preenvasados no potencialmente peligrosos (no phf) para estar exento de permisos?

R: Para estar exento de permisos, la cantidad total de inventario de alimentos exhibidos y no exhibidos no debe exceder la medición de 25 pies cuadrados. La huella está limitada a no más de 5 pies x 5 pies.

P3: Como obtengo un permiso de Salud de mi Departamento de Salud Ambiental local?

R3: Comuníquese con su Departamento de Salud Ambiental local con respecto a su proceso de solicitud.

P4: ¿Que tipo de comida puedo preparar de un CMFO? (operación de comida móvil compacta)

R4: Un CMFO puede llevar a cabo una preparación limitada de alimentos cuando el equipo para apoyo al menú propuesto es aprobado por el Departamento de Salud Ambiental local.

P5: ¿Que es la preparación limitada de alimentos?

R5: La preparación limitada de alimentos es la preparación de alimentos que esta restringida a lo siguiente, según la capacidad de CMFO para apoyar la preparación segura y almacenamiento de alimentos según el menú propuesto:

1. Dispensación y porciones de alimentos no potencialmente peligrosos (no PHF) o dispensación y porcionado para el servicio inmediato a un cliente de alimentos que se han mantenido a las temperaturas requeridas.
2. Cortar y picar alimentos o productos sin PHF que hayan sido lavados en una instalación aprobada.
3. Almacenamiento en frío y caliente de alimentos que se han preparado en una instalación permanente de alimentos aprobada.
4. Recalentamiento de alimentos que han sido preparados en una instalación permanente de alimentos aprobada.
5. Calentar, freír, hornear, asar, reventar, afeitar hielo, mezclar al vapor o hervir perros calientes, o ensamblar alimentos no preenvasados.
6. Cortar y picar los alimentos en una superficie de cocción calentada durante el proceso de cocción.
7. Jugos o preparación de bebidas que sean para servicio inmediato, en respuesta a una orden individual del consumidor, que no contengan productos lácteos congelados.

P6: ¿Qué son los alimentos no potencialmente peligrosos?

R6: Alimentos que no requieren refrigeración o almacenamiento en caliente para prevenir el crecimiento bacteriano y es poco probable que causen enfermedades transmitidas por los alimentos. Algunos ejemplos incluyen mango cortado, pepinos cortados, jícama cortada, pretzeles y churros.

P7: ¿Puedo preparar alimentos para venderlos desde mi instalación móvil compacta de alimentos en casa?

R7: Sí, Solo si tiene un permiso aprobado de operación de alimentos caseros (CFO) (Clase B) o un permiso de operación de cocina doméstica de microempresa (MEHKO), emitido por el Departamento de Salud Ambiental local. La preparación de alimentos se limita a los alimentos que han sido aprobados como parte del proceso de permisos.

P8: ¿Qué se considera alimento preenvasado?

R8: Los alimentos preenvasados son alimentos que han sido procesados por un fabricante, una instalación de alimentos u otra fuente aprobada, debidamente etiquetados y sellados para evitar cualquier contacto humano directo con los alimentos antes de la venta.

P9: ¿Necesito un comisario?

R9: Sí.

P10: ¿Qué es un comisario?

R10: Un comisario es una instalación de alimentos que ha sido aprobada por el Departamento de Salud Ambiental local para apoyar la operación propuesta de un CMFO donde ocurre cualquiera de los siguientes:

1. Se almacenan alimentos, recipientes y suministros.
2. Los alimentos se preparan para la venta o exhibición en el CMFO
3. Los alimentos están preenvasados para su venta o exhibición en el CMFO.
4. Los utensilios se limpian y desinfectan.
5. Se obtiene agua potable.
6. Se eliminan los desechos líquidos y sólidos.
7. Los carros se lavan.
8. Los tanques de agua se llenan y los tanques de aguas residuales se vacían.

P11: ¿Puedo usar mi casa como comisario?

R11: Sí, si también tiene un permiso CFO Clase B o un permiso MEHKO. Si no tiene un permiso CFO Clase B o MEHKO, puede almacenar hasta 2 carros con la aprobación del Departamento de Salud Ambiental local.

P12: ¿Puedo usar mi casa para almacenar mi CMFO?

R: Si no se le permite como CFO Clase B o MEHKO, se le puede permitir a través de un endoso del Departamento de Salud Ambiental local almacenar hasta dos CMFO en su hogar. Solo aquellos CMFO que ofrecen productos enteros y alimentos preenvasado no potencialmente peligrosos pueden almacenarse en su hogar. Se requerirá un economato separado para un CMFO que almacene y / o prepare alimentos potencialmente peligrosos además del almacenamiento del carrito doméstico.

P12: ¿Qué es un endoso?

R12: Un endoso del Departamento de Salud Ambiental local es una aprobación documentada y registrada del cumplimiento de los requisitos del código. Un endoso puede incluir una inspección o evaluación, pero no requiere un registro o permiso. Se puede cobrar una tarifa única por este servicio.

P13: ¿Cuántos carros puedo guardar en mi casa?

R13: Hasta dos, si es aprobado por el Departamento de Salud Ambiental local.

P14: ¿Necesito ser dueño de mi casa para almacenar carritos aquí?

R14: No, pero debe consultar con su arrendador para confirmar que se permite almacenar carritos en el lugar y si se permite administrar un negocio desde su hogar.

P15: ¿Necesito un permiso de salud anual para guardar carritos en mi casa?

R15: Depende. Si actualmente no está permitido como una operación de comida casera o una operación de cocina casera para microempresas y solo está almacenando su CMFO en su hogar, no necesita un permiso de salud, pero necesita un respaldo de su Departamento de Salud Ambiental local.

P16: ¿Qué incluye el endoso o la evaluación?

R16: Una visita al sitio para determinar que el almacenamiento en el hogar privado no representará un peligro para la salud pública y que hay suficiente espacio para almacenar los carros de una manera que proteja al CMFO de la contaminación.

P17: ¿Necesito acceso a baños cuando vendo comida?

R17: Sí, si el CMFO se detiene en un lugar durante más de una hora. Los baños deben estar ubicados a menos de 200 pies del CMFO a menos que dos empleados estén presentes en el sitio.

P18: ¿Puedo alquilar un inodoro portátil en lugar de operar a menos de 200 pies de un baño aprobado?

R18: No.

P19: ¿Necesito un fregadero para lavarse las manos?

R19: Sí, si va a manipular alimentos abiertos en el CMFO.

P20: ¿Necesito agua caliente?

R20: No a menos que esté manipulando carnes crudas, aves crudas o pescado crudo. Si tiene la intención de tener alguno de estos alimentos crudos en el CMFO, se aplican fregaderos adicionales y requisitos de agua caliente.

P21: ¿Puedo usar electrodomésticos de casa en mi operación móvil compacta de alimentos?

R21: No, debe usar equipo comercial que haya sido certificado y aprobado por el Departamento de Salud Ambiental local. Los aparatos eléctricos deben cumplir con los estándares aplicables de Suscriptoras Laboratorios para equipos eléctricos según determinado por un programa de certificación acreditado por ANSI.

P22: ¿Necesito un lavavajillas integral de tres compartimentos?

R22: Sí, si su menú incluye preparación de carne cruda, aves crudas o pescado crudo. De lo contrario, se debe mantener una cantidad adecuada de utensilios limpios y desinfectados en el CMFO para reemplazarlos cuando estén sucios o si se manipulan alimentos potencialmente peligrosos, cada 4 horas.

P23: ¿Necesito refrigeración mecánica?

R23: Sí, si está trabajando con alimentos potencialmente peligrosos, como melones cortados.

P24: ¿Necesito protección superior?

R24: Sí, esto puede incluir protectores contra estornudos, pabellones, compartimentos de alimentos, etc.

P25: ¿Puedo llevar los alimentos no vendidos a casa para usarlos de nuevo más tarde o al día siguiente?

R25: No, a menos que se trate de frutas y verduras enteras crudas, o alimentos preenvasados no potencialmente peligrosos. Todos los alimentos potencialmente peligrosos deben desecharse al final del día.

P26: ¿Qué tipo de señalización debe haber en la operación móvil compacta de alimentos?

R26: El CMFO debe tener el nombre de la empresa en letras de al menos 3 pulgadas en una ubicación que sea claramente visible para el cliente. La ciudad, el estado, el código postal y el nombre del operador deben estar presentes en letras de al menos 1 pulgada de tamaño. Las letras deben ser de un color que contraste con el fondo.

P27: ¿Necesito tener letreros si vendo menos de 25 pies cuadrados de productos o alimentos preenvasados que no son phf?

R27: No. Un CMFO que tiene menos de 25 pies cuadrados de productos crudos enteros o alimentos no perecederos preenvasados está exento de los requisitos de señalización.

P28: ¿Qué tipo de entrenamiento de seguridad alimentaria necesito?

R28: El personal de operación móvil compacta de alimentos debe tener una tarjeta de manipulador de alimentos si administra alimentos abiertos. Se debe obtener una tarjeta de manipulador de alimentos dentro de los 30 días posteriores al inicio de la operación o contratación.

P29: ¿Estoy obligado a tener un certificado de seguridad alimentaria?

R29: No, sin embargo, se recomienda un certificado de seguridad alimentaria.

P30: ¿Necesito otros permisos?

R30: Es posible que necesite una licencia comercial local o un permiso de vendedor ambulante para vender alimentos. Consulte con el Departamento de Planificación de su ciudad y condado local en el que planea vender alimentos.

P31: ¿Qué sucede si me atrapan sin un permiso de salud?

R31: Se emitirá inicialmente un aviso de violación seguido de un aumento de las multas administrativas. Sin embargo, después del 1 de enero de 2024, la agencia de aplicación puede cobrar hasta tres veces el costo de la tarifa del permiso en lugar de multas administrativas por no operar sin un permiso de salud.