



Pautas de Construcción de Operaciones Móviles Compactas de Alimentos

Alimentos Preenvasados

INTRODUCCIÓN:

El 23 de septiembre de 2022 el gobernador firmó el proyecto de ley del Senado 972 (Senate Bill 972, SB 972) que entrará en vigor el 1.º de enero de 2023. Este proyecto de ley modifica el Código de California para la Venta Minorista de Alimentos (California Retail Food Code, CRFC) para flexibilizar algunos requisitos estructurales y operativos para las unidades de venta de alimentos ambulantes de bajo riesgo. El SB 972 creó una categoría nueva de instalaciones móviles de alimentos llamadas Operaciones Móviles Compactas de Alimentos (Compact Mobile Food Operation, CMFO).

Este documento brinda información sobre los requisitos estructurales con base en el CRFC para las CMFO que venden solo alimentos preenvasados.

Es posible que se requiera un permiso de salud válido para operar una CMFO que venda únicamente alimentos preenvasados. Es posible que también se requiera la presentación de planos para la revisión y aprobación antes de la emisión del permiso de salud. Utilice la lista de verificación para la presentación de planos (empieza en la página 4) que indica la información que se debe incluir en los planos.

DEFINICIONES:

- A. Proveeduría** significa una instalación de alimentos con un permiso de salud que brinda servicios a instalaciones móviles de alimentos donde ocurra algo de lo siguiente: se almacenan alimentos, contenedores o suministros; se preparan alimentos o se venden alimentos preenvasados o se brinda servicio a otros lugares; se lavan utensilios; se desechan desperdicios líquidos y sólidos; o se obtiene agua potable.
- B. Las Operaciones Móviles Compactas de Alimentos (CMFO)** son instalaciones de alimentos abiertas que funcionan a partir de una persona, carretilla, puesto, exhibidor, vehículo impulsado a pedal, vagón, vitrina, estante o cualquier otro transporte sin motor.
- C. Negocio de Alimentos Caseros (Cottage Food Operation, CFO)** se refiere al área, registrada o autorizada, de una casa privada donde reside el operador de la CFO y donde los alimentos caseros se preparan o envasan para la venta directa o indirecta.
- D. Alimentos que no son potencialmente peligrosos (Non-Potentially Hazardous Food, NON-PHF)** se refiere a alimentos que no requieren control de tiempo ni temperatura. Algunos ejemplos incluyen bolsas de papitas, refrescos, pretzels, galletas y paletas de hielo preenvasadas. (Consulte la página de ejemplos)
- E. Alimentos potencialmente peligrosos (Potentially Hazardous Food, PHF)** se refiere a alimentos que requieren medidas de control de tiempo o de temperatura para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Algunos ejemplos incluyen tamales, burritos, sándwiches de helado. (Consulte la página de ejemplos)
- F. Alimentos preenvasados** se refiere a cualquier alimento procesado y correctamente etiquetado, preenvasado para evitar el contacto directo de las personas con el alimento hasta el momento de la distribución por parte del fabricante, una instalación de alimentos u otra fuente aprobada.

REQUISITOS DE LAS CMFO:

REQUISITOS	Menos de 25 pies cuadrados de alimentos preenvasados, no potencialmente peligrosos o productos agrícolas enteros	Más de 25 pies cuadrados de bebidas/alimentos que no son potencialmente peligrosos preenvasados, o productos enteros	Alimentos potencialmente peligrosos preenvasados
Permiso de salud	No ^{1*}	Sí	Sí
Revisión de planos	No	Sí	Sí
Lavamanos	No	No	No
Refrigeración mecánica	No	No	Sí ^{2*}
Las CFO B están autorizadas como proveedurías ^{4*}	N/A	Sí	No
Ubicaciones de almacenamiento aprobadas para la CMFO, aparte de las proveedurías autorizadas ^{4*}	N/A	Sí	Sí
Ejemplo de CMFO	Consulte la figura A en la página 3	Consulte la figura B en la página 3	Consulte la figura D en la página 3

^{1*} Si no se requiere revisión de planos/permiso de salud, consulte con la jurisdicción local de su ciudad para determinar si se requieren otros permisos.

^{2*} No se requiere refrigeración mecánica si solo se manipulan alimentos preenvasados listos para consumir (como helados).

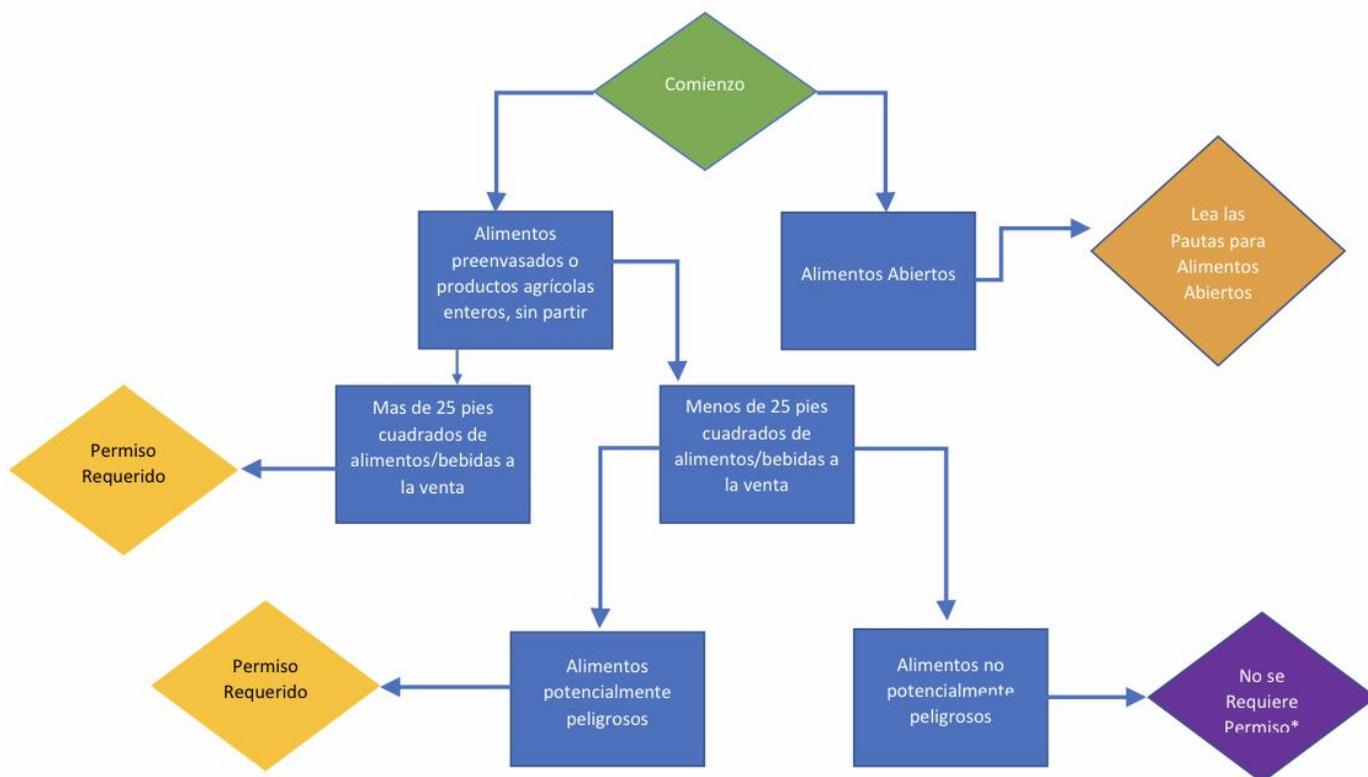
^{3*} Solo se aprueba el uso de un CFO B para la preparación de productos del CFO aprobados y el servicio de su propio CMFO.

^{4*} Póngase en contacto con la Division de Salud Ambiental del Condado de Ventura para más información.

EJEMPLOS DE CMFO:

FIGURA A	FIGURA B
 <p>EJEMPLOS DE MENÚ: Productos agrícolas enteros sin cortar Papas fritas preenvasadas Dulces preenvasados Refresco preenvasado Paletas preenvasadas</p> <p>PREENVASADO: NO-PHF O PRODUCTOS AGRICOLAS ENTEROS SIN CORTAR MENOS DE 25 PIES CUADRADOS DE VENTANO SE REQUIERE PERMISO</p>	 <p>EJEMPLOS DE MENÚ: Productos agrícolas enteros sin cortar Papas fritas preenvasadas Dulces preenvasados Refresco preenvasado</p> <p>PREENVASADO: NO-PHF O PRODUCTOS AGRICOLAS ENTEROS SIN CORTAR MÁS DE 25 PIES CUADRADOS DE VENTAS PRESENTACIÓN DE PLANOS Y PERMISOS REQUERIDOS</p>
FIGURA C	
 <p>EJEMPLOS DE MENÚ: Tamales preenvasados (con la cáscara original no comestible) Burritos preenvasados Helado preenvasado (producto lácteo)</p> <p>PREENVASADO: PHF PRESENTACIÓN DE PLANOS Y PERMISOS REQUERIDOS</p>	

¿NECESITO UN PERMISO DE SALUD PARA MI CMFO?



*Si no se requiere presentación de planos o permiso, favor de revisar con la jurisdicción local / ciudad para determinar si otro tipo de permiso es requerido.

PROCESO DE PRESENTACIÓN DE PLANOS:

1. Presente dos copias de los planos completos y fáciles de leer que estén dibujados a escala e incluyan las especificaciones del equipo junto con la tarifa de revisión del plano aplicable. Los dibujos deben mostrar los cuatro (4) lados y la vista superior del CMFO y un diagrama de plomería completo. Para enviar electrónicamente, visite <https://eco.vcrma.org/area/plancheck/#/home> para registrarse y completar la solicitud para enviar planos para un nuevo proyecto. Una vez que la División recibe la solicitud, se le mandará un correo electrónico con un enlace y un archivo para colocar los planos y un número de factura y otra dirección web para que pague la tarifa en línea o por correo postal.
2. Presente el menú propuesto y los procedimientos operativos estándar (para la manipulación de los alimentos y la limpieza y desinfección de los utensilios y las superficies que tienen contacto con los alimentos).
3. La División completará la revisión dentro de los 20 días hábiles posteriores a la presentación de los planos y los documentos de respaldo y la tramitación de la solicitud.
4. Una vez que se aprueben los planos, puede programar una cita para una inspección del permiso. La tarifa para el Permiso de Salud se debe pagar al momento de la inspección del permiso.

Consulte la Lista de verificación para la presentación de planos para conocer la información que debe presentar:

- **Página 5** : Marque cada casilla para indicar que el elemento se incluyó en los planos.
- **Página 7** : Mencione todos los alimentos, materiales de finalización e información del equipo.
- **Página 8**: Complete las plantillas de todos los diagramas. Se pueden proporcionar hojas adicionales en caso de ser necesario.
- **Página 9**: Procedimientos operativos estándar para la CMFO
- **Página 10**: Ejemplo de planos

Nota: Las páginas 7-8 están en inglés, ya que los planos y documentos relacionados deben presentarse en inglés.

Lista de verificación para la presentación de planos:

CASILLA DE VERIFICACIÓN ✓	ELEMENTOS A INCLUIR EN LOS PLANOS
	Menú o lista de todos los artículos a la venta (p. ej., helado, refresco, dulces, tamales preenvasados)
	Solicitud de revisión de planos completada
	Todas las piezas del equipo y la ubicación de la unidad móvil compacta de alimentos - Todo el equipo debe ser parte integral de la CMFO.
	Fabricante y número de modelo de todo el equipo (si corresponde) - Todo el equipo de alimentos y utensilios deben tener certificado de control de higiene. - Refrigeración mecánica con capacidad para mantener los alimentos a 41 °F o menos, si venden PHF (a excepción de alimentos congelados preenvasados listos para consumir, como los helados). - Equipo para mantener alimentos calientes a 135 °F o más, obligatorio si se venden PHF calientes.
	Tabla completada de los materiales de acabado - Todas las superficies deben ser lisas, no absorbentes y de materiales fáciles de limpiar.
	Indique la fuente de energía del equipo: <input type="checkbox"/> Batería <input type="checkbox"/> Tanque de gas propano
	Ubicación del extintor de incendios clase 10-BC (obligatorio si se usan equipos eléctricos o a gas).
	Ubicación del botiquín de primeros auxilios
	Identificación de la CMFO del lado del cliente: -Nombre de la instalación; al menos 3 pulgadas de altura - Nombre del titular del permiso (si es diferente al nombre de la instalación): al menos 1 pulgada de altura - Ciudad, estado y código postal de la instalación: al menos 1 pulgada de altura
	Procedimientos operativos estándar completados
	Nota: Se requerirá un convenio de proveeduría antes de la emisión del permiso

PROCESO PARA OBTENER UN PERMISO PARA UNA UNIDAD MOVIL COMPACTA DE ALIMENTOS



1. PRESENTACION DE PLANOS

Presente el paquete completo para revisión. Lea la Lista de Verificación para todo lo que debe ser incluido en el paquete.



2. REVISION DE PLANOS

Se revisará el paquete para verificar su precisión e integridad.



3. INSPECCION

Después de la aprobación por escrito, se programará la inspección. Consulte la Lista de Verificación para Inspección.



4. APROBACION

Una vez que se ha aprobado y se ha completado la inspección final, se procesan los últimos documentos pendientes y se proporciona el permiso para operar. Consulte la Lista de Verificación de Documentos Complementarios.



PLANS FOR COMPACT MOBILE FOOD OPERATION (CMFO)

Finish Materials

- Raw wood not permitted to be used as exterior cart material.
- All surfaces must be smooth, nonabsorbent, and easily cleanable.

LOCATION/EQUIPMENT	MATERIAL
Exterior of CMFO:	
Interior of CMFO:	
Other:	

Illustrate the following items on the diagram on following page.

- Location of battery and/or generator (if applicable)
- Location of steam table and/or refrigeration unit and propane/gas tank(if applicable)
- Location of first aid kit.
- Location of fire extinguisher (if applicable)
- Location of utensil storage for handling of hot holding food (if applicable)
- Identification on the customer side of the CMFO. Identification must include the following: Business name (minimum 3-inch-high lettering), Name of the Permit holder (if different from business name), City, State and Zip code of permittee address or commissary address (minimum 1-inch-high lettering).

MENU DESCRIPTION

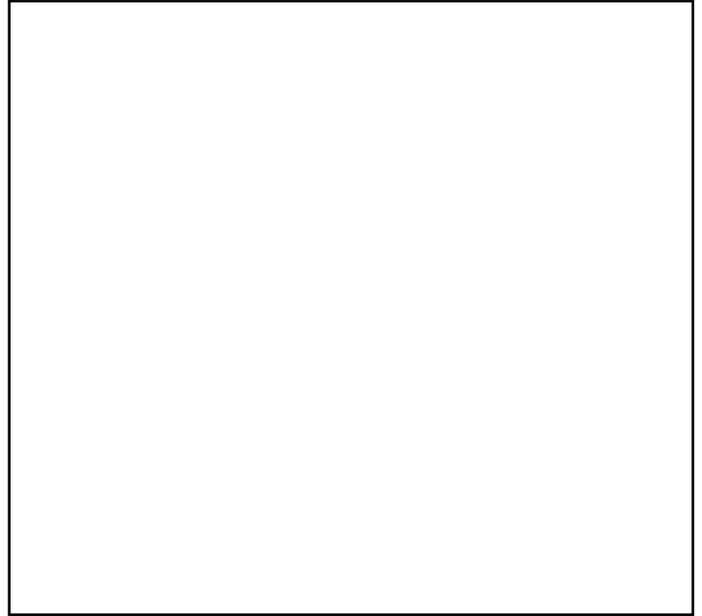
Write below a complete list of the prepackaged food and/or beverages that will be offered on the CMFO	Where will this food be purchased at? Provide Name & Address of food facility

Compact Mobile Food Operations Illustration

LEFT SIDE



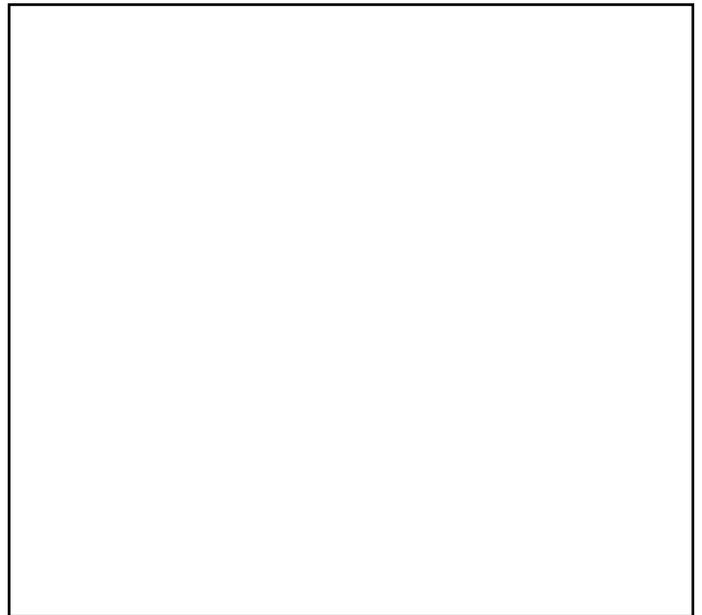
TOP SIDE



RIGHT SIDE



FRONT



OFFICE USE ONLY

SCHEDULING INFORMATION

APPROVAL STAMP

Plans are approved by the Department of Environmental Health and contingent on the final inspection.

Contact your plan check specialist to schedule a final inspection.



Standard Operational Procedures for Prepackaged Compact Mobile Food Operations

Compact Mobile Food Operation Name: _____ **Health Permit Number:** _____

Hours of Operation:

Time	Mon	Tue	Wed	Thur	Fri	Sat	Sun
Start:	<input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm						
End:	<input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm						

Location of Operation: _____ **City:** _____, **CA Zip:** _____
Street No. Street Name

Business Owner Name: _____ **Phone:** () _____

Fax: () _____ **E-Mail:** _____

Mailing Address: _____ **City:** _____ **State:** _____ **Zip:** _____

1. Indicate the location where you will store food at the end of the day (note that left over hot foods must be discarded at the end of each operating day).

Food Stored at: _____ **City:** _____, **CA Zip:** _____
Street No. Street Name

2. Indicate the location where you will store the Compact Mobile Food Operation (CMFO) unit at the end of the day.

CMFO Stored at: _____ **City:** _____, **CA Zip:** _____
Street No. Street Name

3. Name of business providing restroom facility during hours of operation if operating at one location for more than 1 hour: _____

Business location: _____ **City:** _____, **CA Zip:** _____

4. Describe the procedures you will use to clean and sanitize the CMFO and equipment at the commissary.

5. Indicate the specific sanitizer or sanitizing method that you will use by checking the box below:

Contact with a solution of 100 ppm (parts per million) available chlorine for at least 30 seconds.

Contact with a solution of 200 ppm available quaternary ammonium for at least one minute.

Check the option you will use: Commercial pre-mixed solution or I will prepare my own sanitizer solution

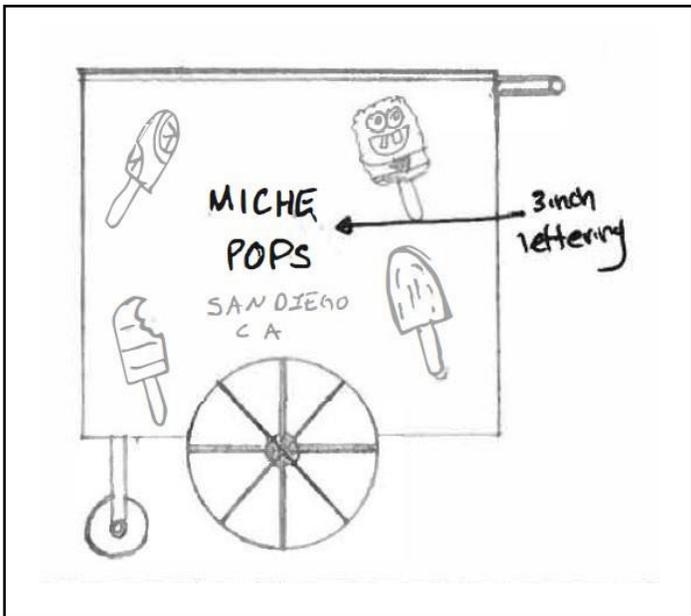
6. Indicate location for disposal of trash and refuse _____

PLAN EXAMPLE

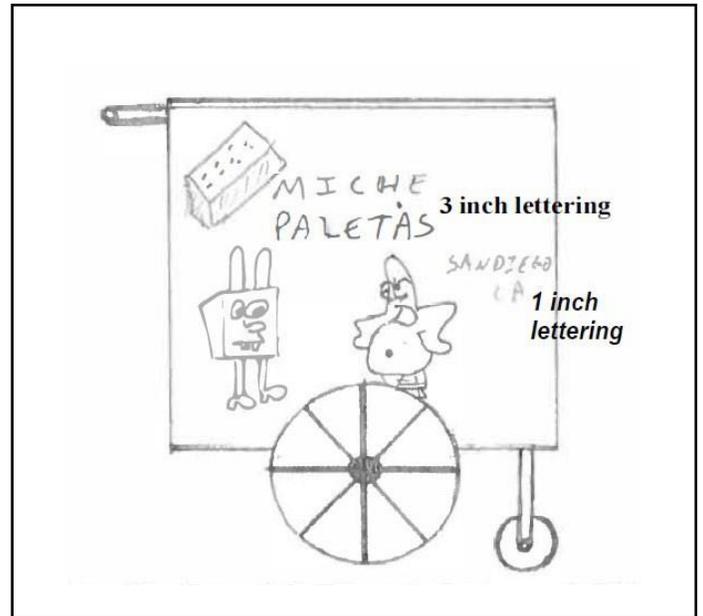
LIST OF MENU/ITEMS BEING SOLD

Prepackaged Drinks,
Prepackaged Ice cream
Candy
Chips
Napkins

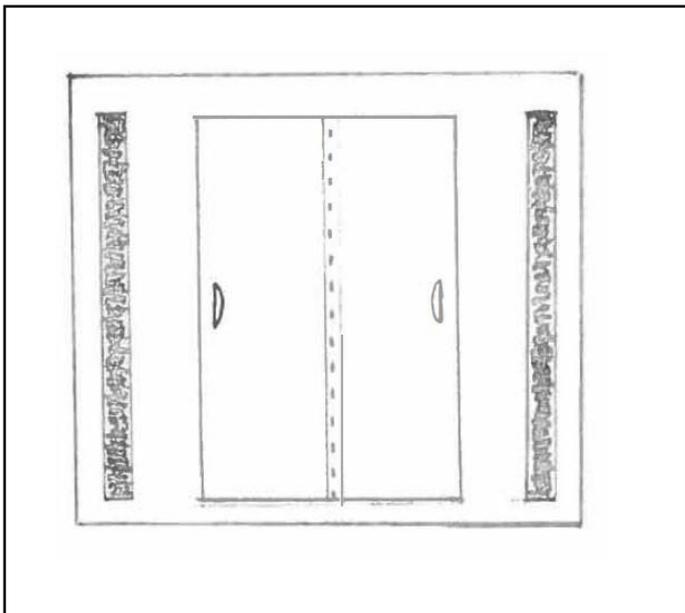
LEFT SIDE



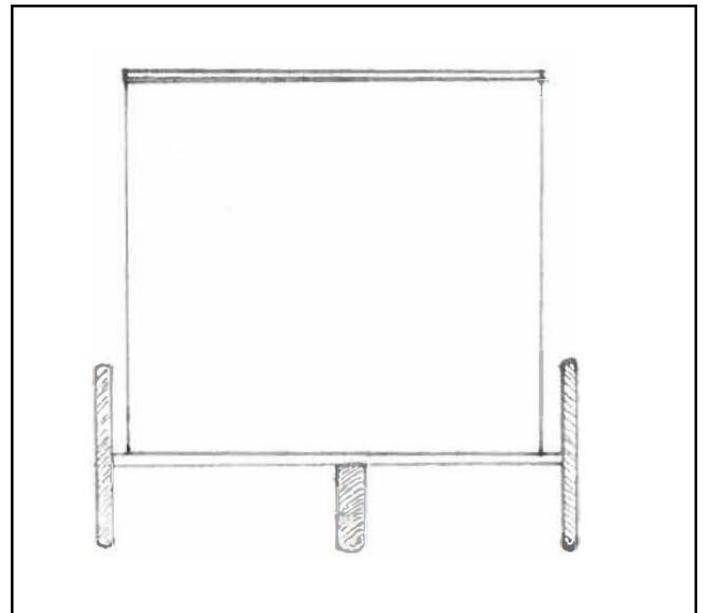
RIGHT SIDE



TOP SIDE



FRONT



Materiales de acabado