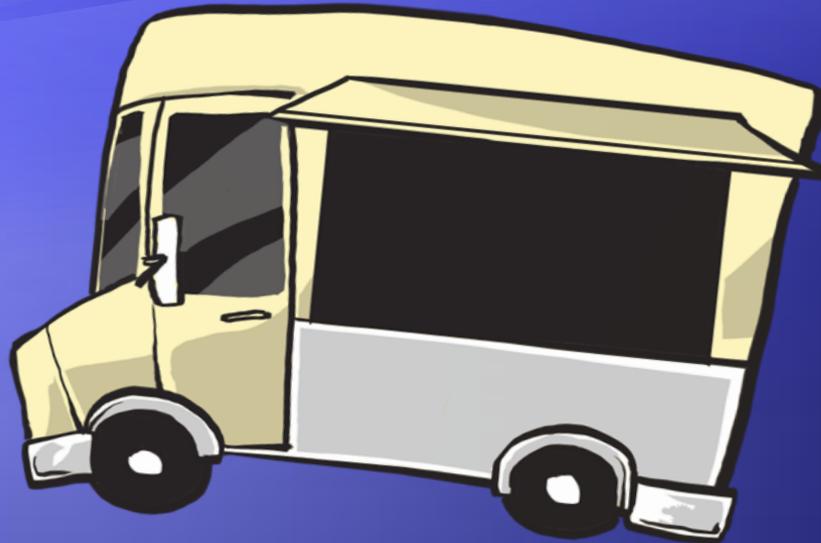


Taller Para Unidades de Comida Móvil

NUEVO SISTEMA DE CALIFICACIÓN

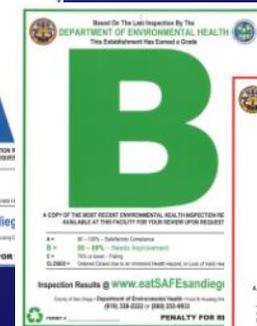


SPECIALIZED INSPECTION AND
ENFORCEMENT (SIE) TEAM

FOOD AND HOUSING DIVISION

DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

COUNTY OF SAN DIEGO



Objetivos de la Presentación



- Requisitos de Capacitación para los Empleados
- Como Obtener una “A” en la Inspección de su Unidad de Comida Móvil
- El Nuevo Reporte De Inspeccion
- Requisitos para remodelar la estructura de su Unidad Movil; Tramitar Permiso para una nueva Unidad; o hacer un Cambio Dueño
- Preguntas Comunes relacionadas con la operación de Unidades de Comida Móvil

Programa de Inspección para las Unidades de Comida Móvil

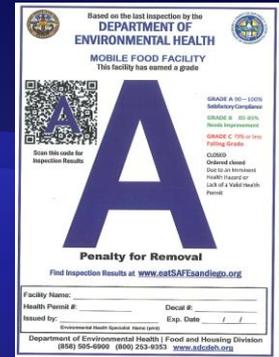
Hay 1200 unidades de comida móvil en El Condado De San Diego

- Se inspeccionan para verificar su cumplimiento con las leyes sanitarias del Código de Comidas al Menudeo de California (California Retail Food Code).
- Cuando pasan su inspección anual, obtienen su Permiso de Salud

¡¡ LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS ES MUY IMPORTANTE!!



¿Cómo surgió este nuevo sistema de Calificación?



- El Departamento de Salud Ambiental (DEH) ha calificado los restaurantes del Condado de San Diego desde 1950
- El Presidente de la Junta de Supervisores, Ron Roberts, propuso el mismo sistema para las Unidades de Comida Móvil.
- La División de Alimentos y Vivienda (FHD) de DEH presento un plan de implementación a la Junta de Supervisores en Julio 11, 2012
- Se aprobó la nueva ordenanza otorgando autorización para que DEH implemente el nuevo sistema de calificación para las unidades de comida móvil.

Peligro Inminente Para La Salud



Una amenaza para la salud que puede **causar infección, intoxicación, transmisión de enfermedades, parásitos o microbios por el consumo de alimentos.** La condición **peligrosa** requiere **corrección inmediata o cerrar operaciones de la Unidad Móvil para evitar lesiones, enfermedad o muerte.**

- Falta de agua caliente
- Empleados enfermos
- No lavarse bien las manos
- Cocción inadecuada Alimentos
- Desinfección inadecuada de equipo
- Mantener la Comida a Temperaturas inadecuadas
- Impropia eliminación de desechos líquidos
- Infestación de ratones, cucarachas, bichos, etc.



**Peligros
Inminentes
para la
salud**

¿Por Qué Promover Seguridad en los Alimentos?

Para prevenir enfermedades relacionadas con el consumo de alimentos en el Condado de San Diego

• Estadísticas del 2010

- *535 casos de Salmonella*
- *34 casos de E coli 0157:H7*
- *16 Enfermedades por el consumo de alimentos*
- *15 casos de Vibrio*
- *7 casos de Listeria*
- *4 casos de Intoxicación por Histaminas en Pescado (Scromboid)*

*No todos los casos se reportan!
Estos números son bajos!*



- **Para proteger a los niños, ancianos y aquellos con inmunidad comprometida.**
 - **Hay** que considerar la seguridad de la comida en las poblaciones vulnerables.
 - Su sistema inmunológico no es tan fuerte como el de un adulto sano.

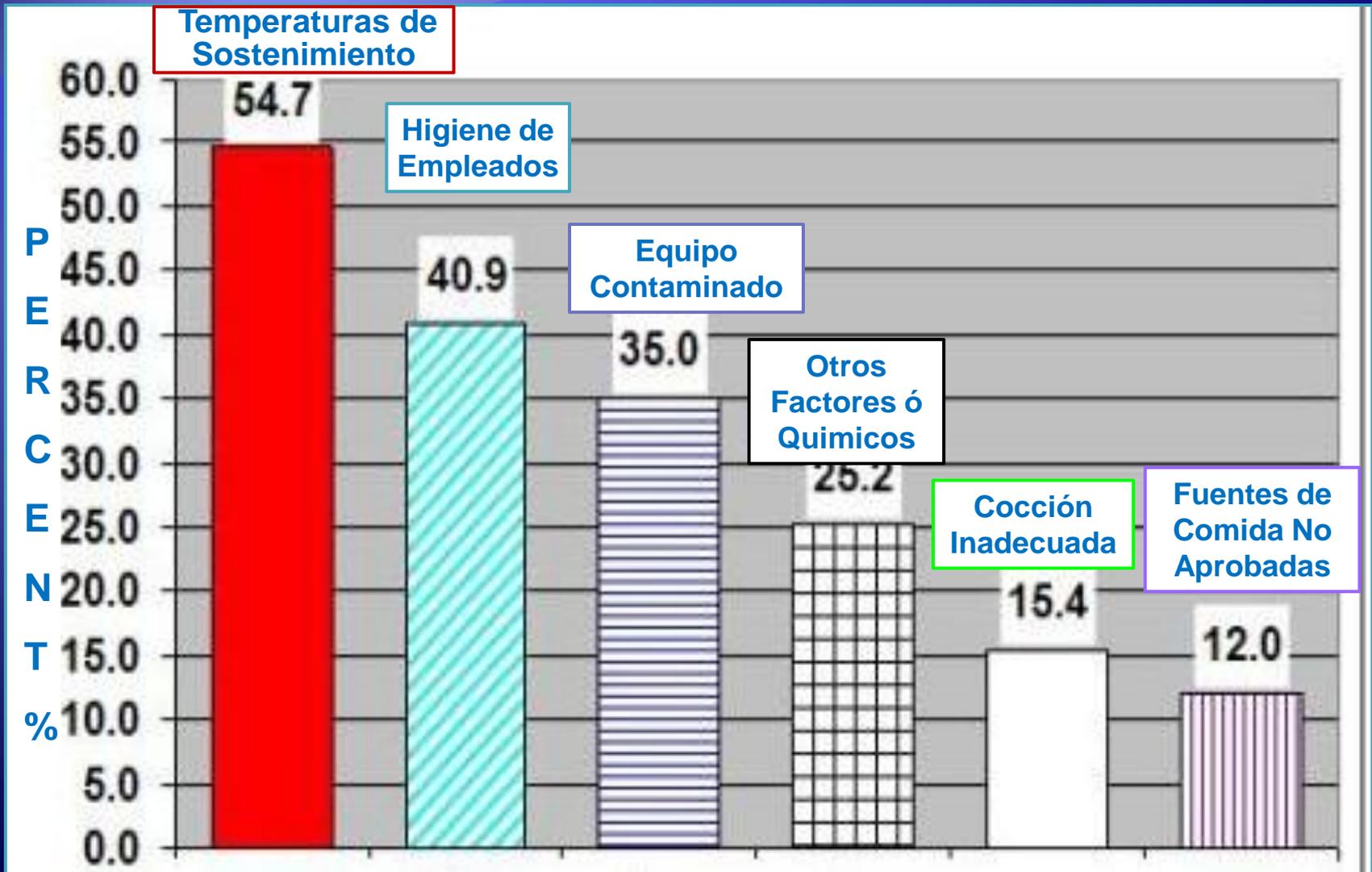
¿Qué puede hacer que la gente se enferme con comida de mi Unidad Móvil?

Hay **Cinco Factores Principales de Riesgo** identificados por el Centro para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC), que se asocian con las enfermedades transmitidas por alimentos

1. Temperaturas inadecuadas para el sostenimiento de alimentos fríos o calientes
2. Temperaturas de cocción incorrectas
3. Equipo y utensilios sucios o contaminados
4. Higiene y salud de los empleados
5. Alimentos de fuentes inseguras



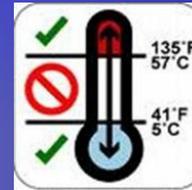
Factores de Riesgo Observados y su Frecuencia a



Factor de Riesgo 1:

Temperaturas Inadecuadas Para El Sostenimiento de los Alimentos

ZONA DE PELIGRO (41°F-135°F)



Temperaturas inadecuadas para mantener los alimentos fríos o calientes



La comida fría debe mantenerse a 41 °F o menos

- **La comida caliente** debe mantenerse a más de 135°F



Factor de Riesgo 2:

No Lavarse Bien Las Manos o Usar Guantes Incorrectamente



Lavese las Manos

Al

- Empezar su turno
- Cambiar las tareas
- Tirar la basura

Después de

- Tocar su cara
- Tocar superficies sucias

Antes de

- Usar desinfectante de Manos

Practique el Uso Apropiado de los Guantes

- Lávese las manos antes de ponerse los guantes
- No use los guantes como sustituto del lavado de manos
- No reuse los guantes

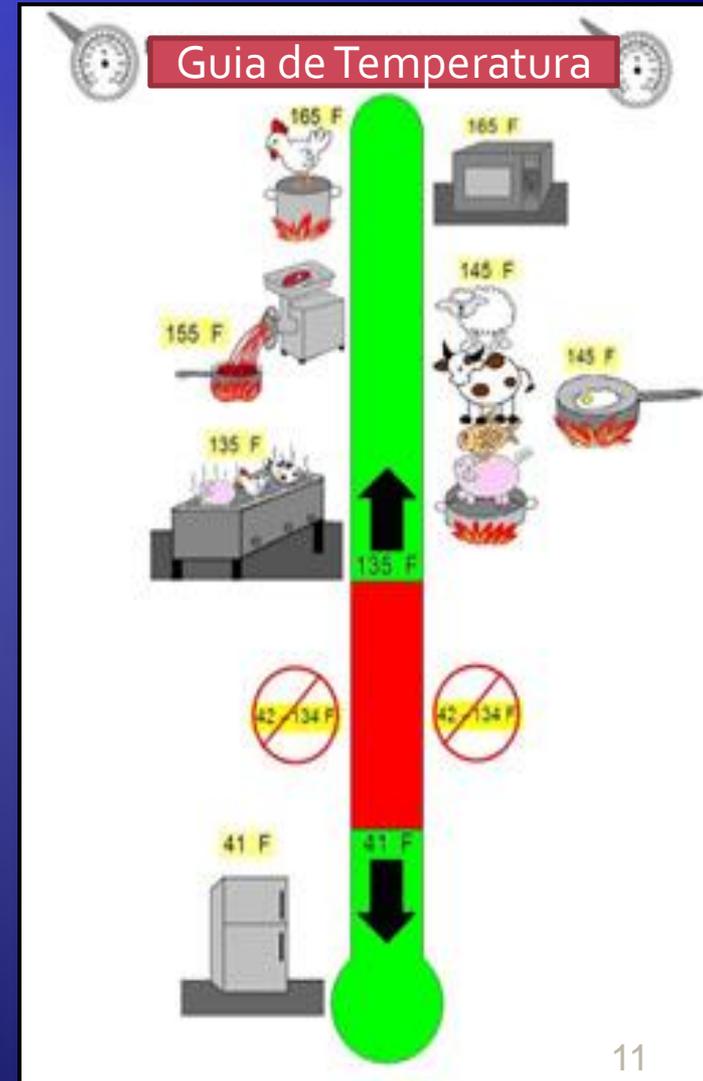
Factor de Riesgo 3:

Temperaturas de Cocción Incorrectas
Temperaturas de Cocción

Utilice la temperatura adecuada de cocción para los alimentos que está preparando:

ALIMENTO	TEMPERATURA
Pescado y Bistec	145°F
Carne de Res Molida	155°F
Carne de Pollo	165°F
Recalentando Comida	165°F

<http://ocfoodinfo.com/risk>



Factor de Riesgo 4:

Alimentos De Fuentes Inseguras

Asegúrese que los alimentos provengan de fuentes aprobadas

- Alimentos deben ser hechos o almacenados en Comisaría o en las instalaciones de la unidad de comida Móvil
- ¡¡No Cocine La Comida En Casa!!



Factor de Riesgo 5: Equipo Contaminado



Evitar la contaminación cruzada y el equipo sucio

Asegurar que los empleados:

- Se laven las manos
- Laven todo equipo utilizado con alimentos crudos antes de usarlo con los alimentos cocinados

PREVENGA QUE EL EQUIPO SE CONTAMINE CON MUGRE

- Siempre use el producto químico apropiado para desinfectar su equipo
- Use las concentraciones correctas para desinfectar el equipo
- El desinfectante mata las bacterias y otros microorganismos que no podemos ver, pero que pueden estar en el equipo y en los platos

Desinfectando el Equipo

LAVADO-ENJUAGE-DESINFECCION
Ollas-cacerolas-vasos-platos-utensilios



- Proceso de 3 pasos: **LAVADO-ENJUAGE-DESINFECCION**

1. **Lave** el equipo con una solución de agua y jabón a una temperatura mínima de 100°F.

2. **Enjuage** el equipo con agua limpia

3. **Desinfecte** el equipo

- Durante 30 segundos en una solución de cloro diluído en agua con una concentración de 100ppm.
- Durante un minuto en una solución de amonio cuaternario con una concentración de 200ppm.

- **LAVAR** los utensilios en el primer compartimiento con una solución de detergente y agua caliente. La solución de lavado se debe mantener a 100 °F o a la temperatura especificada en las instrucciones de la etiqueta de el detergente.

- **ENJUAGAR** en el compartimiento del medio con agua limpia y con una temperatura de 110°F. Añada más agua caliente si el agua de enjuague se enfría o se pone turbia.

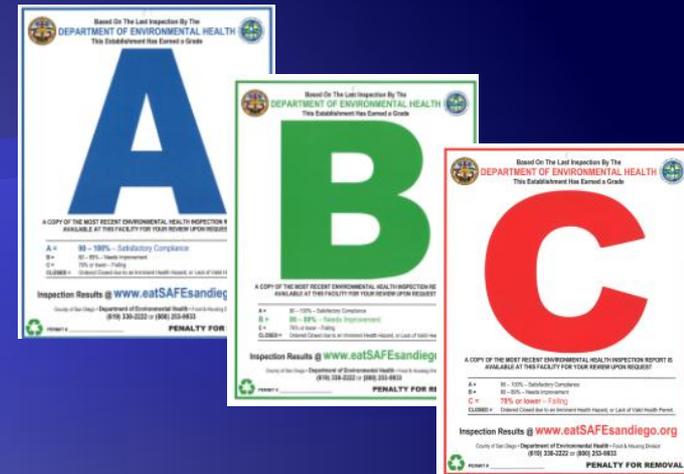
- **DESINFECTAR** todos los utensilios en el último compartimiento con una solución de desinfectante que consista de uno de los siguientes productos químicos:

- Contacto con cloro diluído en agua a una concentración de 100ppm por 30 segundos.

- Contacto con solución de amonio cuaternario a una concentración de 200 ppm por un minuto.

- Contacto con solución de yodo con una concentración de 25ppm por un minuto.

Para Recibir la Calificacion de la Letra "A"



Based on the last inspection by the
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH
MOBILE FOOD FACILITY
This facility has earned a grade



Scan this code for
Inspection Results

A

Penalty for Removal

Find Inspection Results at www.eatSAFEsandiego.org

GRADE A 90—100%
Satisfactory Compliance

GRADE B 80-89%
Needs Improvement

GRADE C 79% or less
Falling Grade

CLOSED
Ordered closed
Due to an Imminent
Health Hazard or
Lack of a Valid Health
Permit

Facility Name: _____
Health Permit #: _____ Decal #: _____
Issued by: _____ Exp. Date ____ / ____ / ____
Environmental Health Specialist Name (print)

Department of Environmental Health | Food and Housing Division
(858) 505-6900 (800) 253-9353 www.sdcdeh.org

Codigo QR

A 90—100% Esta cumpliendo con la ley estatal

B 80-89% Necesita mejorar

C 79% O Menos significa que no pasó su inspección

CLOSED Ordered closed = Cerado
Por una infracción que es un
Peligro Inminente a la Salud o por **No Tener Permiso de Salud Ambiental.**

En El Reporte De Inspeccion

Las **Infracciones Graves** representan factores de riesgo que pueden causar una **enfermedad por el consumo de alimentos**.

Las Infracciones que causan enfermedades por el consumo de alimentos valen más puntos.

Una infracción por no lavarse bien las manos es **Una Infracción Grave** que le hace perder 4 puntos .

Un piso sucio es una infracción menor que vale solo un punto en la inspeccion.



Mobile Food Facility Inspection Report
County of San Diego, Department of Environmental Health
P.O. Box 128251, San Diego, CA 92112-9251
(658) 505-6900 (800) 253-9933 www.sdcdeh.com

Inspection Date:

--	--	--	--	--	--	--	--

Permit #:

--	--	--	--	--	--	--	--

Inspection Seq. No: _____
Business Type: _____
Guidesheet ID: _____

Facility Name	Address	City	Zip Code	CT	District	# of Employees
Permit Owner	Permit Exp. Date	Record Status	Inspection Type	Inspection Status	Total Time	# Violations
Related Record	Related Record ID	Related Permit Exp. Date	Related Record Status	Related Record Business Type		
Location of Inspection		Decal #	Vehicle License Plate #	VIN		

RISK FACTORS AND INTERVENTIONS
In = In Compliance Out = Out of Compliance NIO = Not Observed N/A = Not Applicable
MAJ OUT = Major Violation Observed MIN OUT = Minor Violation Observed COS = Corrected On Site SA = Suitable Alternative PTS = Points

DEMONSTRATION OF KNOWLEDGE		MAJ OUT	MIN OUT	COS SA	PTS	PTS LOST
In / Out / NIO / N/A	1a. Food Safety Certification and Exp. Date	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		2	
In / Out / NIO / N/A	1b. Food Handler Training	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		2	
EMPLOYEE HEALTH AND HYGIENIC PRACTICES						
In / Out / NIO / N/A	3. No discharge from eyes, nose or mouth	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		2	
In / Out / NIO / N/A	4. Proper eating, testing, drinking or tobacco use	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		2	
PREVENTING CONTAMINATION BY HANDS						
In / Out / NIO / N/A	5. Hands clean and properly washed; gloves used properly	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		4	
In / Out / NIO / N/A	6. Adequate handwashing facilities supplied and accessible	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		4/2	
TIME AND TEMPERATURE RELATIONSHIPS						
In / Out / NIO / N/A	7. Proper hot and cold holding temperatures <input type="checkbox"/> Hot <input type="checkbox"/> Cold	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		6/2	
In / Out / NIO / N/A	8. Time as a Public Health Control – procedures and records available	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		4/2	
In / Out / NIO / N/A	9. Proper cooking methods / not allowed in Limited Food Preparation MFF	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		4	
In / Out / NIO / N/A	10. Proper cooking time and temperatures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		4	
In / Out / NIO / N/A	11. Proper reheating procedures for hot holding; For limited food prep, food cooked to order	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		4	
PROTECTION FROM CONTAMINATION						
In / Out / NIO / N/A	12. No returned and reservice of food; For Limited Food Prep, no porting of food	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		2	
In / Out / NIO / N/A	13. Food in good condition, safe and unadulterated	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		4/2	
In / Out / NIO / N/A	14. Food contact surfaces clean and sanitized Sanitizer: <input type="checkbox"/> Chlorine <input type="checkbox"/> Quat Amm Location and Concentration Temp: _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		4/2	
FOOD FROM APPROVED SOURCES						
In / Out / NIO / N/A	15. Food obtained from approved source; Compliance with specialized process	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		4	
In / Out / NIO / N/A	16. Compliance with shell stock tags, condition, display: <input type="checkbox"/> Oysters <input type="checkbox"/> Mussels <input type="checkbox"/> Clams <input type="checkbox"/> Other _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		4	
In / Out / NIO / N/A	17. Compliance with Gulf of Mexico Regulations	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		4	
CONSUMER ADVISORY						
In / Out / NIO / N/A	18. Consumer advisory provided for raw or undercooked foods	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		2	
POTABLE WATER / HOT WATER						
In / Out / NIO / N/A	19. Potable hot and cold water available; Handwashing available	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		4/2	
LIQUID WASTE DISPOSAL						
In / Out / NIO / N/A	20. Toilet and handwashing sink facility readily available	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		2	
In / Out / NIO / N/A	21. No waste water discharge to the ground; Sewage system and components maintained	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		4/2	
VERMIN						
In / Out / NIO / N/A	22. No rodents, insects, birds or animals	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		4/2	

ITEM / LOCATION	TEMP (°F)	ITEM / LOCATION	TEMP (°F)	ITEM / LOCATION	TEMP (°F)

SUPERVISION / PERSONAL CLEANLINESS		OUT	PTS	PTS LOST
23. Person in charge present and performs duties; Personal cleanliness and hair restraints	<input type="checkbox"/>		1	
GENERAL FOOD SAFETY REQUIREMENTS				
24. Approved heating methods used; frozen food	<input type="checkbox"/>		1	
25. Food separated and protected; Limited Food Prep in food compartment	<input type="checkbox"/>		1	
26. Fruits and vegetables washed	<input type="checkbox"/>		1	
27. Toxic substances properly identified, stored, used	<input type="checkbox"/>		1	
FOOD STORAGE / DISPLAY / SERVICE				
28. Food storage / containers identified; food stored, displayed, served from mobile food facility adequate food preparation area	<input type="checkbox"/>		1	
29. Food properly labeled and honestly presented	<input type="checkbox"/>		1	
EQUIPMENT / UTENSILS / LINENS				
30. Warewashing facilities – installed, maintained, used; Test strips available	<input type="checkbox"/>		1	
31. Non-food contact surfaces clean	<input type="checkbox"/>		1	
32. Wiping clothes – properly used, stored	<input type="checkbox"/>		1	

EQUIPMENT / UTENSILS / LINENS (cont)		OUT	PTS	PTS LOST
33. Commissary / Mobile Support Unit – equipped, maintained	<input type="checkbox"/>		1	
34. Equipment / Utensils – approved, installed, good repair, capacity; Equipment / Utensils / Linens – storage, use	<input type="checkbox"/>		1	
35. Thermometers – provided, accurate	<input type="checkbox"/>		1	
36. Adequate ventilation / lighting – designated areas, use	<input type="checkbox"/>		1	
PHYSICAL FACILITIES				
37. Premises, personal / cleaning items, vermin-proofing; Garbage and refuse – properly disposed; Facilities maintained – clean surroundings	<input type="checkbox"/>		1	
38. Plumbing – proper backflow devices / water tank design and accessibility	<input type="checkbox"/>		1	
39. Compliance with the safety requirements – first aid kit, emergency exit, self-closing lid on fryer	<input type="checkbox"/>		1	
40. Floors, walls and ceilings – built, maintained, clean; Unobstructed height of at least 7'4" and 30" horizontal aisle space for occupied MFFs	<input type="checkbox"/>		1	
NOTIFICATION REQUIREMENTS				
41. Grade card, signs, last inspection report available; Written operational procedures available and followed	<input type="checkbox"/>		1	
42. Proper identification on vehicle / cart	<input type="checkbox"/>		1	

Inspection Score: _____
Grade: _____

Received by (Print): _____ Received by (Signature): _____ Title: _____
Specialist (Print): _____ Specialist (Signature): _____ Title: _____
Phone: _____
Secondary Inspectors: _____

EL Reporte de Inspección

- Demostración de Conocimiento
- Higiene y Salud del Empleado
- Relación Entre la Temperatura y El Tiempo
- Protección Contra la Contaminación
- Fuentes Aprovadas de Comida
- Agua / Agua Caliente
- La Eliminación de los Desechos Líquidos
- Ratones, Cucarachas, Insectos, etc.
- Unidad Móvil / Equipo / Utensilios
- Cumplimiento y Ejecución de Leyes
- Operación de la Unidad Móvil



Mobile Food Facility Inspection Report
 County of San Diego, Department of Environmental Health
 P.O. Box 128251, San Diego, CA 92112-9251
 (658) 505-6900 (800) 253-9933 www.sdcdeh.com

Inspection Date:

--	--	--	--	--	--	--	--

 Permit #:

--	--	--	--	--	--	--	--

 Inspection Seq. No: _____
 Business Type: _____
 Guidelines ID: _____

Facility Name	Address	City	Zip Code	CT	District	# of Employees
Permit Owner	Permit Exp. Date	Record Status	Inspection Type	Inspection Status	Total Time	# Violations
Related Record	Related Record ID	Related Permit Exp. Date	Related Record Status	Related Record Business Type		
Location of Inspection			Decal #	Vehicle License Plate # VIN		

RISK FACTORS AND INTERVENTIONS
 In = In Compliance Out = Out of Compliance NIO = Not Observed NIA = Not Applicable
 MAJ OUT = Major Violation Observed MIN OUT = Minor Violation Observed COS = Corrected On Site SA = Suitable Alternative PTS = Points

DEMONSTRATION OF KNOWLEDGE		MAJ OUT	MIN OUT	COS/SA	PTS	PTS LOST
In/Out	1a. Food Safety Certification and Exp. Date		<input type="checkbox"/>		2	
In/Out	1b. Food Handler Training		<input type="checkbox"/>		2	
EMPLOYEE HEALTH AND HYGIENIC PRACTICES						
In/Out	2. Communicable disease - reporting, restrictions, and exclusions		<input type="checkbox"/>		4	
In/Out	3. No discharge from eyes, nose or mouth		<input type="checkbox"/>		2	
In/Out	4. Proper eating, testing, drinking or tobacco use		<input type="checkbox"/>		2	
PREVENTING CONTAMINATION BY HANDS						
In/Out	5. Hands clean and properly washed; gloves used properly		<input type="checkbox"/>		4	
In/Out	6. Adequate handwashing facilities supplied and accessible		<input type="checkbox"/>		4/2	
TIME AND TEMPERATURE RELATIONSHIPS						
In/Out	7. Proper hot and cold holding temperatures <input type="checkbox"/> Hot <input type="checkbox"/> Cold		<input type="checkbox"/>		6/2	
In/Out	8. Time as a Public Health Control - procedures and records available		<input type="checkbox"/>		4/2	
In/Out	9. Proper cooking methods / not allowed in Limited Food Preparation MFF		<input type="checkbox"/>		4	
In/Out	10. Proper cooking time and temperatures		<input type="checkbox"/>		4	
In/Out	11. Proper reheating procedures for hot holding; For limited food prep, food cooked to order		<input type="checkbox"/>		4	
PROTECTION FROM CONTAMINATION						
In/Out	12. No returned and re-service of food; For Limited Food Prep, no porting of food		<input type="checkbox"/>		2	
In/Out	13. Food in good condition, safe and unadulterated		<input type="checkbox"/>		4/2	
In/Out	14. Food contact surfaces clean and sanitized Sanitizer: <input type="checkbox"/> Chlorine <input type="checkbox"/> Quat Amm Location and Concentration/Temp:		<input type="checkbox"/>		4/2	
FOOD FROM APPROVED SOURCES						
In/Out	15. Food obtained from approved source; Compliance with specialized process		<input type="checkbox"/>		4	
In/Out	16. Compliance with shell stock tags, condition, display; <input type="checkbox"/> Oysters <input type="checkbox"/> Mussels <input type="checkbox"/> Clams <input type="checkbox"/> Other		<input type="checkbox"/>		4	
In/Out	17. Compliance with Gulf of Mexico Regulations		<input type="checkbox"/>		4	
CONSUMER ADVISORY						
In/Out	18. Consumer advisory provided for raw or undercooked foods		<input type="checkbox"/>		2	
POTABLE WATER / HOT WATER						
In/Out	19. Potable hot and cold water available; Handwashing sink:		<input type="checkbox"/>		4/2	
LIQUID WASTE DISPOSAL						
In/Out	20. Toilet and handwashing sink facility readily available		<input type="checkbox"/>		2	
In/Out	21. No waste water discharge to the ground; Sewage system and components maintained		<input type="checkbox"/>		4/2	
VERMIN						
In/Out	22. No rodents, insects, birds or animals		<input type="checkbox"/>		4/2	

ITEM / LOCATION	TEMP (°F)	ITEM / LOCATION	TEMP (°F)	ITEM / LOCATION	TEMP (°F)

SUPERVISION / PERSONAL CLEANLINESS		OUT	PTS	PTS LOST
23. Person in charge present and performs duties; Personal cleanliness and hair restraints		<input type="checkbox"/>	1	
GENERAL FOOD SAFETY REQUIREMENTS				
24. Approved heating methods used; frozen food		<input type="checkbox"/>	1	
25. Food separated and protected; Limited Food Prep in food compartment		<input type="checkbox"/>	1	
26. Fruits and vegetables washed		<input type="checkbox"/>	1	
27. Toxic substances properly identified, stored, used		<input type="checkbox"/>	1	
FOOD STORAGE / DISPLAY / SERVICE				
28. Food storage / containers identified; food stored, displayed, served from mobile food facility adequate food preparation area		<input type="checkbox"/>	1	
29. Food properly labeled and honestly presented		<input type="checkbox"/>	1	
EQUIPMENT / UTENSILS / LINENS				
30. Warewashing facilities - installed, maintained, used; Test strips available		<input type="checkbox"/>	1	
31. Non-food contact surfaces clean		<input type="checkbox"/>	1	
32. Wiping clothes - properly used, stored		<input type="checkbox"/>	1	
EQUIPMENT / UTENSILS / LINENS (cont)				
33. Commissary / Mobile Support Unit - equipped, maintained		<input type="checkbox"/>	1	
34. Equipment / Utensils - approved, installed, good repair, capacity; Equipment / Utensils / Linens - storage, use		<input type="checkbox"/>	1	
35. Thermometers - provided, accurate		<input type="checkbox"/>	1	
36. Adequate ventilation / lighting - designated areas, use		<input type="checkbox"/>	1	
PHYSICAL FACILITIES				
37. Premises, personal / cleaning items, vermin-proofing; Garbage and refuse - properly disposed; Facilities maintained - clean surroundings		<input type="checkbox"/>	1	
38. Plumbing - proper backflow devices / water tank design and accessibility		<input type="checkbox"/>	1	
39. Compliance with fire safety requirements - first aid kit, emergency exit, self-closing lid on door		<input type="checkbox"/>	1	
40. Floors, walls and ceilings - built, maintained, clean; Unobstructed height of at least 7'4" and 30" horizontal aisle space for occupied MFFs		<input type="checkbox"/>	1	
NOTIFICATION REQUIREMENTS				
41. Grade card, signs, last inspection report available; Written operational procedures available and followed		<input type="checkbox"/>	1	
42. Proper identification on vehicle / cart		<input type="checkbox"/>	1	

Inspection Score: _____
 Grade: _____

Received by (Print): _____ Received by (Signature): _____ Title: _____
 Specialist (Print): _____ Specialist (Signature): _____ Title: _____
 Phone: _____
 Secondary Inspectors: _____

Demostración de Conocimiento

Certificación de Seguridad Alimentaria para el Dueño o el Gerente

- El dueño o el gerente puede usar el certificado en sólo una instalación de comida móvil

El certificado es vigente por 5 años



Las Tarjetas del Manejo de Alimentos o Pruebas administradas por el Dueño o Gerente con Certificación de Seguridad Alimentaria

- Clase de 3 horas en una escuela aprobada (La Tarjeta del Manejo de Alimentos)
- Prueba del Condado de San Diego en las oficinas de DEH
- Prueba del Condado de San Diego administrada por Dueño o Gerente con la Certificación de Seguridad Alimentaria

Las pruebas son vigentes por 3 años



Higiene y Salud del Empleado

¡Prevenga La Contaminación!

Los Empleados de comida deben notificar a la Persona en Cargo cuando experimenten síntomas como:

- Diarrea
- Fiebre
- Vomito
- Ictericia (coloración amarillenta de la piel o los ojos)
- Dolor de garganta con fiebre
- Lesiones (cortar o herida abierta)



¡¡¡Lávese Las Manos !!!

Un Lava manos siempre tiene que tener agua con una temperatura mínima de 100 – 108°F. También deben de tener disponible en todo momento jabón líquido y toallas para secarse las manos en un dispensador.

NO SE PUEDE FUMAR EN LAS ÁREAS DONDE SE PREPARA LA COMIDA!

Relación Entre la Temperatura y el Tiempo



Evite **LAS TEMPERATURAS DE LA ZONA DE PELIGRO (41°F-135°F)**

Las bacterias que causan intoxicaciones alimenticias crecen y se multiplican a niveles peligrosos cuando se les permite estar el tiempo suficiente en la **zona de peligro**.

Alimentos Potencialmente Peligrosos (PHFs)

- Carne, aves de corral, mariscos, lácteos, huevos crudos, verduras cocidas, ajo en aceite, melón/tomate rebanado, etc.
- Mantener por debajo de 41°F o más arriba de 135°F

Relación entre la Temperatura y el Tiempo



La Cocción Apropriada Mata Bacterias

Tipo de Comida	Temperaturas Internal
<i>Verduras y Frutas Cocidas – Para Mantenerlas Calientes</i>	<i>135°F</i>
<i>Piezas Individuales de Carne: Carne de Res, Ternera, Borrego, Animales de caza, y Cerdo</i>	<i>145°F por 15 segundos</i>
<i>Carnes Conminutas, tales como Hamburguesas; Huevos crudos abiertos para cocinarlos después</i>	<i>158°F</i>
<i>Pollo, Pato, Pavo; Pescado Relleno, Carne o Aves de Corral</i>	<i>165°F por 15 segundos</i>
<i>Asados (Carne de Res, Cerdo y Jamon)</i>	<i>130°F o como se especifica en el Código de Alimentos al Menudeo de California Sección 114004</i>

¡Utilize un Termometro de Punta!

Relacion Entre la Temperatura y el Tiempo



Procedimientos Apropriados de Recalentamiento para Los Alimentos Calientes

Los alimentos deben haber sido previamente preparados en una cocina aprobada

- Recaliente rápidamente en la parrilla/estufa a 165°F
- Sostenga en la mesa de vapor a 135°F o mas
- Deseche al final del día, todo alimento mantenido caliente

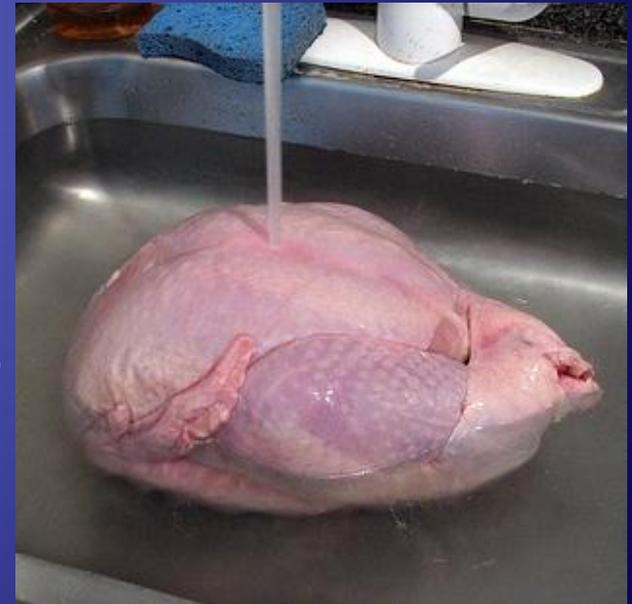
Practicas no permitidas en las instalaciones movil de alimentos:

- Enfriamiento de los alimentos cocinados en el interior de la unidad de comida móvil
- Utilizar mesas de vapor para recalentar o cocinar alimentos

Relación entre la Temperatura y el Tiempo

Descongelacion Adecuada

- Adentro del refrigerador
- Bajo agua limpia corriente, a una temperatura de 70°F o menos, por no más de 2 horas
- Como parte del procedimiento de cocinar
- En un Horno de Microondas



Protección Contra la Contaminación

Lavado y la Desinfección del Equipo

Fuente Aprobada de Alimentos

Etiqueta de Origen para Marisco de Concha

- Ostras(ostiones), almejas, y mejillones (en concha)
- Conserve la etiqueta de origen con el lote de marisco (en concha) hasta que todo se venda
- Mantenga las etiquetas en la unidad de comida móvil por lo menos 90 días



!!! Los Mariscos de Concha sin etiquetas pueden ser confiscados!!!

Protección Contra la Contaminación

Servicio de Alimentos

- Ningún alimento se almacenará, prepara, se venderá o será servido fuera de el establecimiento de la unidad de comida móvil
- Condimentos y salsas se dispensarán de contenedores protegidos

Desperdicio, Contaminación y Adulteración

- Inspeccione los alimentos
- ¡Evite la contaminación cruzada!



Protección Contra la Contaminación



Almacenamiento de Alimentos adentro de la Unidad Móvil

- Almacene alimentos listos para consumo seguro y cubierto
- Almacene alimentos crudos adentro de refrigeración de la bodega de abarrotes (Comisaria) al final del día
- No deje ningún alimento potencialmente peligroso en el vehículo durante la noche
- Separar los alimentos de productos químicos

La Ley de Etiquetado: Sherman Law

- Alimentos pre-empaquetados deben estar etiquetados en Inglés
 - ◆ Nombre del alimento
 - ◆ Nombre y dirección del fabricante
 - ◆ Cantidad
 - ◆ Lista de ingredientes
 - ◆ Información Nutricional (si es necesario)

Requisitos de Agua Potable y Drenaje



Calentador de Agua Eléctrico

- Agua caliente: 120°F o mas
- Aprobado por ANSI y no fugas en la tubería
- Tamaño Adecuado

TIPO DE TANQUE	EL USO DEL AGUA	TAMANO DEL TANQUE REQUERIDO		
		ALIMENTOS NO POTENCIALMENTE PELIGROSOS	PREPARACION LIMITADA DE ALIMENTOS	UNIDAD DE ALIMENTOS MOVIL OCUPADA
Tanque de Agua Potable	Lavamanos	5 Galones	5 Galones	5 Galones
	Fregadero de Lavado	No Aplicable	15 Galones	25 Galones
Requisito Total del Tanque de Agua Potable		5 Galones	20 Galones	30 Galones
Tanque De Agua Residuales	Lavamanos	7.5 Galones	7.5 Galones	7.5 Galones
	Fregadero de Lavado	No Aplicable	22.5 Galones	37.5 Galones
Riquisito Total del Tanque de Agua Residuales		7.5 Galones	30 Galones	45 Galones

La Eliminación de Desechos Líquidos



- Tienen que vaciar a los tanques de aguas negras – **¡Se prohíbe la descarga de aguas negras a cubetas o sartenes de comida!**
 - Los procedimientos para limpiar los tanques de agua potable y los tanques de aguas residuales (sucias) deben de mantenerse por escrito.
 - Los tanques tienen que tener etiquetas de identificación.
Por ejemplo: “Tanque de Agua Limpia” o “Tanque de Aguas Negras”
 - Los tanques tienen que estar adecuadamente ventilados para el flujo de agua
 - Los Tanques de aguas negras que se sobrellenan se deben arreglar de inmediato
 - A la unidad de comida móvil debe de cerrar cuando los tanques de aguas negras se llenen, porque no tienen la capacidad de almacenar más aguas negras.
 - Los tanques de aguas negras deben de vaciarse en lugares aprobados
- **Todos Los Fregaderos y Lava Manos Tienen Que Funcionar Correctamente**
 - Mantenga la plomería sin fugas de agua
 - Los fregaderos deben vaciarse en el tanque de aguas negras
- **¡Tienen que tener un sistema de contraflujo en la toma de agua!**

Bichos



La unidad de comida móvil no debe de tener cucarachas, moscas, ratones, insectos y pajaros

- Eliminar aberturas donde puedan entrar insectos o ratones. (por puertas o hoyos en las paredes)
- Al recibir los productos, siempre inspeccione y busque daños causados por ratones o insectos.
- Use los pesticidas sólo de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta
- **Se Prohiben Animales** – NO SE PERMITEN Mascotas ni animales dentro de las instalaciones de la unidad de comida móvil.

Instalaciones/ Equipo / Utensilios



Requisitos para el Exterior De La Unidad de Comida Movil

- Puertas que se cierren solas
- La abertura de la ventana donde se pasan los alimentos debe de medir un máximo de 216 pulgadas cuadradas
- Mayas para las ventanas deben de tener un diseño de 16 cuadritos por cada pulgada
- El tanque de propano será bien ventilado y ubicado en la parte exterior de la unidad de comida móvil
- El nombre de negocio o el operador, ciudad, estado, código postal , debe de ser escrito claramente para los consumidores. El Cartelón debe de ser instalado en el lado del consumidor.

Requisitos para Pisos, Paredes y Techos

- Libres de grasa, suciedad, escombros
- Las mallas de las ventanas, rejillas de ventilación, ventiladores, zonas alrededor de conductos y tapetes siempre deben mantenerse limpias

Instalaciones/ Equipo / Utensilios

OUT OF THIS WORLD SUSHI
San Diego, CA 92120

Cartelón de Identificación de Negocio:

- Nombre de Negocio y Dueño
- Ciudad, Estado y Código Postal
- Las Letras deben de ser escritas claramente y visibles al consumidor
- Tienen que ser instalados en el lado del consumidor en de la unidad de comida móvil
- Dimensiones Requeridas: Un Mínimo de 3 pulgadas

El Departamento de vivienda y desarrollo comunitario de California (HCD) requiere que una unidad de comida móvil que puede ser habitada, y con corriente de electricidad de un voltaje de 110, plomería, equipo de gas, un generador mecánico o compresor debe de pasar por una inspección para obtener una insignia del departamento

Teléfono de Contacto (951) 782-4420.



Instalaciones / Equipo / Utensilios

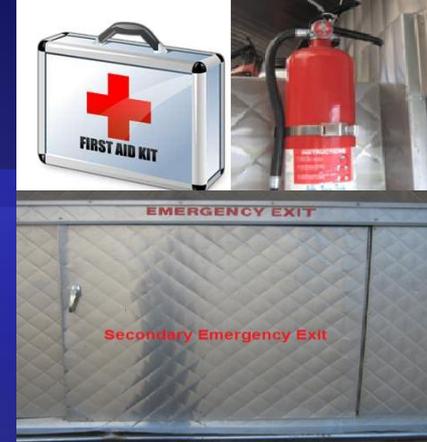
Unidad de Comida Móvil Que Puede Ser Habitada

Requisitos de Anchura y Altura: Unidad de Comida Móvil Que Puede Ser Habitada (Lonchera)



- Una altura de por lo menos 74 pulgadas del piso al techo
- El espacio libre en el pasillo debe de medir un mínimo de 30 pulgadas

Instalaciones / Equipo/ Utensilios



Seguridad Contra Incendios:

- Un Extinguidor de incendios que tenga un índice de 10BC
 - ♦ Que se encuentre a la mano listo para usarse
 - ♦ Inspeccionado anualmente por el Departamento de Bomberos
- Un Botiquín de Emergencias
- Segunda Emergencia de Salida
 - ♦ Tiene que tener medidas mínimas de 24 por 36 pulgadas

Asegure que la tapa de maquina de café, freidoras, mesas de vapor y equipos similares tendrán tapas de cierre positivo, equipadas con mecanismo de cierre seguro

Instalaciones / Equipo / Utensilios



Requisitos de luz:

- Tiene que tener iluminación adecuada
- Los focos de luz serán resistente a los golpes

Requisitos para Ventilación:

- Equipo de ventilación de escape, ventiladores, deflectores de grasa, respiraderos y sistemas de supresión serán proporcionado
- Mantenga el sistema limpio de grasas y suciedad
- La ventilación mecánica para la cocina de la unidad de comida móvil debe cumplir y mantenerse conforme al Códigos Uniforme de Mecánica.

Instalaciones / Equipo / Utensilios

Certificado de ANSI



Requisitos de Equipo y Utensilios:

- Equipo nuevo, equipo de remplazo y utensilios deben de ser certificado por El Instituto de Estándares Nacional Americano (ANSI)
- Los utensilios y otros artículos de comida deben mantenerse limpios y en buenas condiciones
- Las superficies de utensilios que hacen contacto con alimentos, como las tablas de cortar ,pueden ser reparadas. Si el equipo no puede ser reparado , entonces debe de ser descartado.
- Todas las superficies que entran en contacto con los alimentos deben de ser limpiados y desinfectados con frecuencia
- Las toallas de multiuso deben ser almacenadas en un balde marcado “desinfectante”
- Las toallas sucias o otros trapos sucios de comida deben de ser almacenados en contenedores designados. Los contenedores deben de estar lejos de la preparación de alimentos y en las áreas de almacenamiento de la bodega de abarrotes (Comisaria).

Instalaciones / Equipo / Utensilios

Requisitos de Basura y desechos:

- Los desperdicios de comida y la basura deben ser desechados en bolsos desechables que son impermeables adentro de un contenedor
- El contenedor debe ser a prueba de agujero con tapadera
- La basura y los desperdicios de comida deben ser desechados de manera sanitaria tan frecuentemente como sea necesario



Instalaciones / Equipo / Utensilios



Carteles y Permisos Requeridos:

Las etiquetas de el **Permiso de Salud Ambiental** debe ser pegado.

- El lavado de manos debe de tener un cartelón señalando el lavado de manos después de ciertas tareas de trabajo
- Las Unidades de comida móvil deben de tener su **Letra de Calificación** visible al público durante las horas de operación de su negocio

Advertencia: Los operadores de unidades de comida móvil deben verificar con otros departamentos de gobierno si se requiere otros permisos en el área de comercio donde venden.

Las Etiquetas del Permiso de Salud Ambiental: Pegado en los dos lados de la Unidad de Comida móvil



COUNTY OF SAN DIEGO
DEPT. ENVIRONMENTAL HEALTH
HEALTH PERMIT
Expires Dec. 31, 2010
61480

COUNTY OF SAN DIEGO
DEPT. ENVIRONMENTAL HEALTH
HEALTH PERMIT
Expires Dec. 31, 2010
61480

Cumplimiento y Ejecución de Leyes

Documentación Requerida Para Verificación de Planos

- Menú
- Procedimientos de Operación escritos que incluyen:
 - Procedimientos de manipulación de alimentos
 - La limpieza y desinfección de superficies
- La Carta de Bodega de Abarrotes (Comisaria)
- La Carta del Uso del Sanitario
- Ruta de Negocio

Cumplimiento y Ejecución de Leyes

Carta de Bodega de Abarrotes (Comisaria)

- Todas las unidades de comida móvil deben funcionar en conjunto con una bodega de abarrotes que este aprobada.
- La carta de bodega de abarrotes debe de ser presentada al Departamento Ambiental anualmente.
- Las unidades de comida móvil deben de a ser el aseo todos los días en la bodega de abarrotes.



County of San Diego
Department of Environmental Health
P.O. Box 129261
San Diego, CA 92112-9261
(858) 505-6900

COMMISSARY/HEADQUARTERS LETTER OF AGREEMENT

This section must be completed by the Mobile Food Vendor and renewed annually

Permit Name: _____
Permit Owner: _____
Permit Mailing Address: _____
Phone #: () _____ Fax #: () _____
Permit #: FB _____ - _____

COMMISSARY/HEADQUARTERS LETTER OF AGREEMENT

This section must be completed by the Commissary/HQ and renewed annually

Commissary/Headquarters Name: _____
Owner Name: _____
Address: _____
Phone #: () _____ Fax #: () _____
Commissary Permit #: _____

Mr./Ms. _____ has my permission to use my health regulated business located at _____ FOR THE PURPOSES OF ESTABLISHING A COMMISSARY/ HEADQUARTERS FOR THEIR MOBILE FOOD/CATERING OR FOOD PROCESSING BUSINESS. This permission includes the use of the premises for the food storage, maintenance of supplies and storage of mobile food unit.

Signed _____ Date _____

OFFICE USE ONLY

VERIFICATION OF HEADQUARTERS Vending Yr: _____
Current DEB-FMD Permit Yes/No Exp Date: _____ DMV Rec'd Yes/No Verified by: _____
OTHER AGENCY - Copy of Current Permit Yes/No Date of Approval _____

DEH:FH-273 (Rev. 02/11)

Cumplimiento y Ejecución de Leyes



Carta de Uso de Sanitario:

- ◆ Debe de estar a una distancia no mayor a 200 pies de la unidad móvil de comida
- ◆ Debe de ser un lugar comercial. No tiene que ser restaurant.

El Baño Tiene Que Tener:

- ◆ Jabón y toallas de un solo uso almacenado adentro de un dispensador.
- ◆ Agua fría y agua caliente con una temperatura mínima de 100°F.

County of San Diego
Department of Environmental Health
P.O. Box 120201
San Diego, CA 92112-9201
(619) 338-2222

MOBILE FOOD TOILET FACILITIES PERMISSION LETTER
This section be completed by the Mobile Food Vendor and renewed annually

Permit Name: _____
Permit Owner: _____
Permit Mailing Address: _____
Phone #: () _____ Fax #: () _____
Permit #. FB _____ - _____

MOBILE FOOD TOILET FACILITIES PERMISSION LETTER
This section be completed by the Facilities Owner and renewed annually

The toilet facilities located at: _____

may be used by the operators of the above listed mobile food facility business.

These toilet facilities include water, flush toilets, hot and cold running water, and single service soap and towels in wall-mounted dispensers.

Signed _____ Date _____
(Responsible Party)

Name: _____
Address: _____

Phone: () _____ Fax #: () _____

OFFICE USE ONLY

Vending Yr: _____	Verified by (initials): _____
Specialist: _____	Date Approved: _____
Field Check of Toilet Facilities	

DEH:FH-264 (Rev. 11/06)

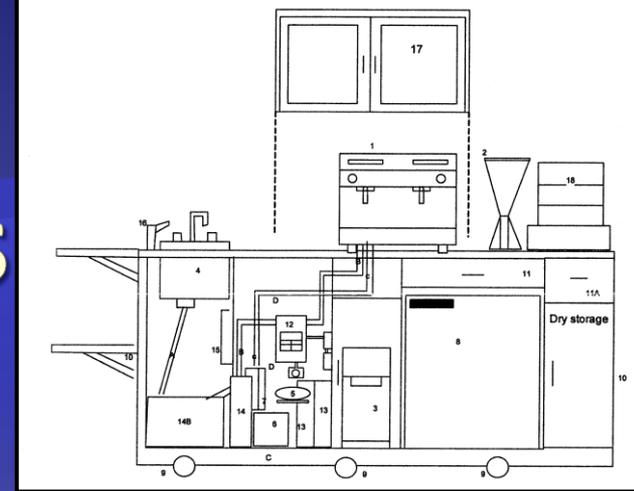
Cumplimiento y Ejecución de Leyes

STANDARD OPERATING PROCEDURE

La Forma de Procedimientos Operativos Estándar deben incluir instrucciones para:

- Limpiar y desinfectar todo el equipo
- Llenar el tanque de agua
- Desechos de aguas negras
- Almacenar alimentos
- Mantenimiento de equipo(s)
- Limpiar el interior y exterior del establecimiento de comida móvil
- Eliminación de la grasa usada de la freidora
- Eliminación de basura

Verificación de Planos



Lo Siguiende es Requerido:

- Nuevas unidades de comida móvil
- Cambio de propietario
- Instalado de equipo nuevo en el unidad de comida móvil
- Cambio en el proceso de comida o menú
- La ubicación de la unidad de comida móvil, si la instalación de comida móvil realiza negocios por mas de 60 minutos

Al Final de la Inspección:



Su Especialista hará lo siguiente:

1. Repasar los resultados de la inspección
2. Discutirá las acciones necesarias para corregir las violaciones
3. Pondrá una tarjeta de calificación y su puntuación

¿Que Pasa Si Tengo Infracciones Graves en Mi Unidad Móvil de Comida ?

Si una infracción grave se documenta (**Un Factor de Riesgo**), tiene que ser corregido de inmediatamente.

Infracción #1: El agua caliente esta a 95°F

Corrección Inmediata : Ajuste el calentón de agua a 120 °F

Infracción #2: El refrigerador esta descompuesto y tiene varios artículos de comida a 52 °F

Corrección Inmediata: Tirar toda la comida a la basura

Infracción #3: No hay desinfectante para lavar los utensilios

Corrección Inmediata: Lave otra vez todos los utensilios a mano en el fregadero de tres compartimientos con una concentración de desinfectante correcta

¡¡ Fue Corregido En El Lugar de la Infracción!!

¿Qué Pasa Si Tengo Infracciones Graves en Mi Unidad de Comida Móvil?

Use el mismo método de corregido en el lugar de infracción

1. No hay agua caliente en mi unidad y hemos tratado de arreglar el calentón de agua.

Corrección Inmediata: Los empleados deben de cerrar la unidad de comida móvil hasta que el agua caliente se componga.

2. Los empleados abren un refrigerador y encuentran comida a una temperatura de 55°F.

Corrección Inmediata: Los empleados deben de tirar la comida a la basura y notificar a otros empleados del siguiente turno que no usen el refrigerador.

¿Cual es El Razonamiento de Cerrar Por Mi Cuenta La Unidad Móvil?
¡Para Prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos!

¿Cómo Puedo Prevenir Infracciones Graves en mi Unidad Móvil de Comida ?

Educacion



Aplicar procedimientos y educar a sus empleados

- **Escriba sus procedimientos y entrene a sus empleados**

Infórmele a sus empleados lo que usted espera que hagan y cómo espera que lo hagan.

- **Deje a sus empleados saber que la seguridad alimentaria es una prioridad**

Sus prioridades son prioridades de sus empleados. Si usted insiste en la seguridad alimentaria, también lo harán a sus empleados.

- **Explíquelo a sus empleados por qué es tan importante el manejo seguro de los alimentos**

Recuérdelo a los empleados de la importancia de buenos hábitos para el manejo de alimentos. Muchos empleados tienen años de experiencia en la industria, pero ellos pueden haber olvidado o han adquirido malas costumbres. Otros pueden necesitar aprender por qué es importante tener buenos hábitos en la cocina.

Ejemplos de Intervenciones para Prevenir y Corregir Infracciones



1. Temperaturas inadecuadas para el sostenimiento de alimentos fríos o calientes (Mesa de Vapor y Refrigeradores):

- **Hoja de Registro de temperatura.** Asegúrese de que los empleados estén utilizando los registros y compruebe que las temperaturas se anoten en la hoja de registro en una forma correcta.
- **Tenga un termómetro de punta que este calibrado y accesible.**



2. No Lavarse Bien Las Manos o Usar Guantes Incorrectamente:

- **Provea a los empleados educación sobre el lavado de manos.**
 - Identifique y ponga situaciones de ejemplo en una lista cuando los empleados deben lavar sus manos.
- **Asegúrese que haya jabón y toallas disponibles en el fregadero de manos.**
- **Periódicamente observe y recuerde a los empleados las técnicas de lavado de manos apropiadas para asegurarse que las sigan.**

Ejemplos de Intervenciones para Prevenir y Corregir Infracciones



3. Temperaturas De Cocción Incorrectas:

- Capacitar a todos los empleados sobre las temperaturas adecuadas.
- Poner un Cartelón fijo en la unidad de comida móvil que describa las temperaturas de cocción apropiadas
- Hoja de registro para temperaturas
- Tenga un termómetro de punta disponible



4. Alimentos de fuentes inseguras:

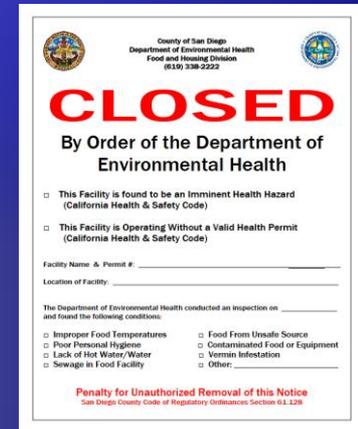
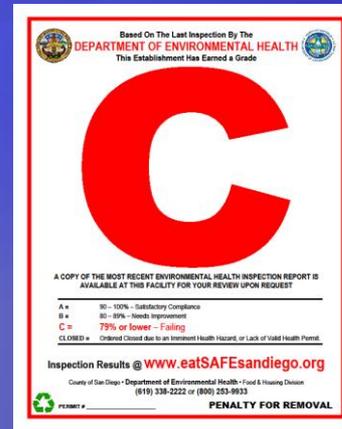
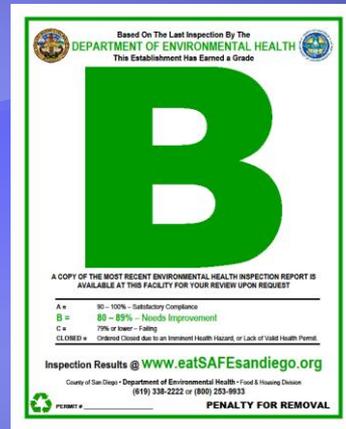
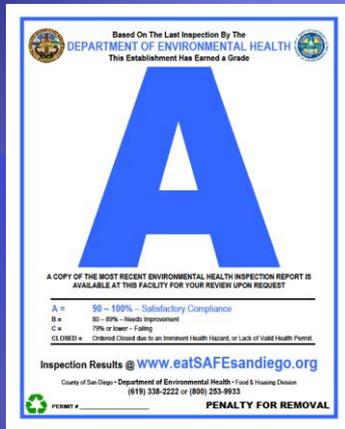
- Asegúrese que la comida se compre a vendedores sin Permiso de Salud o hechas en casa

5. Equipo Contaminado

- Entrene a sus Empleados como hacer el lavado, enjuague y desinfección de equipo
- Use una hoja de registro para el nivel de desinfectante que se uso
- Tiras apropiados para revisar el nivel de desinfectante

Verifique que los empleados sigan los procedimientos y completen las hojas de registro. Esta práctica responsabiliza a los empleados para demostrar buenos hábitos para la seguridad de alimentos y demuestra que el negocio esta siendo responsable.

Letras De Calificacion



A – La puntuación es de 90 a 100 puntos

La unidad de comida móvil esta cumpliendo con la ley estatal

B – La puntuación es de 80 a 89 puntos

La unidad de comida móvil necesita mejorar significativamente

C – La puntuación es 79 puntos o menos

Esta calificación no es aceptable

¿ Que pasa si mi unidad movil de comida recibe una calificación de “B” o “C”?

Todas la infracciones deben de ser Corregidas En El Lugar de la Infracción

- La calificación con letra ganada se pondrá en su unidad de comida móvil y no puede ser quitada o camuflada
- Una vez que todas las infracciones sean corregidas, usted puede solicitar una nueva inspección
- Si no pide una re-inspección, usted será automáticamente inspeccionado de nuevo en 30 días

Se aplicará una cuota de re-inspección

¿Que pasa si mi unidad de comida móvil se cierra?



Todas la infracciones deben de ser corregidas en el lugar de la infracción o en la re-inspección

- Un cartelón que dice "CERRADO" y una etiqueta que dice "Cerrado" será puesto en la unidad de comida móvil. El cartelón y la etiqueta no puede ser quitado o camuflado.
- Una inspección completa debe completarse antes de que usted pueda abrir la unidad móvil de comida.
- La letra ganada por su puntuación será puesta después de su re-inspección cuando tenga una orden de que pueda abrir el negocio.

Tipo de Permission Para Unidades Moviles de Comida

FB11 – Bodega de Máquinas Vendedoras

FB12 – Bodega de Abarrotes para Unidades de Comida Móvil (Comisaria)

FB14 – Maquina Vendedora

FB15 – Unidad de Comida Móvil Que Prepara Todo Tipo de Comida (Lonchera)

FB16 – Unidad de Comida Móvil Motorizada que Vende Comida Empacada (Camioneta)

FB19 – Unidad de Comida Móvil con Alimentos Pre-Empaquetados (No Motorizada)

FB22 – Unidad de Comida Móvil con Preparación Limitada de Alimentos

FB23 – Unidad de Comida Móvil con Preparación Limitada de Alimentos (Localizada en un sólo sitio)

FB30 – Unidad de Apoyo Móvil



Preparación Limitada de Alimentos (B22 and B23)

Tipo de Carritos:

Carrito de Perros Calientes

Carrito de Churros

Carrito de Galleta Salada (Pretzels)

Carrito de Café

Carrito de Raspado de Hielo



Preparación Limitada de Alimentos

(B22 and B23)

CalCode § 113818

**LA PREPARACIÓN TIENE QUE OCURRIR
ADENTRO DE UN COMPARTIMIENTO?**



¿Que es Preparación Limitada de Alimentos?

- ♦ Rebanar y cortar los alimentos en una superficie de caliente (superficie para cocinar)
- ♦ Cocinar y sazonar a la orden
- ♦ Preparación de bebidas para el servicio inmediato que no contengan productos lácteos congelados

Preparación Limitada de Alimentos

(B22 and B23)

CalCode § 113818

¿Que no es Preparación Limitada de Alimentos?

- ♦ Sostenimiento caliente de alimentos, a excepción de elotes en la mazorca, perros calientes o tamales
- ♦ Lavado de alimentos
- ♦ Cocinar los alimentos para utilizarlos mas tarde

Información de Contactos

JURISDICCION	REQUISITOS/PERMISOS	CONTACTO 📞 #
Co. of San Diego		(858) 565-5981
Carlsbad	Se Permite Estacionario, Propiedad Privada, No en las Calles	(760) 434-2820
Chula Vista	Sólo por 10 minutos	(619) 691-5250
Coronado	Se Permite por 10 minutos, Requiere la aprobación de la Policía	(619) 522-7320
Del Mar	Se Permite, Requiere permiso e aprobación de ubicación	(760) 755-9313
El Cajon	Se Permite por 10 minutos, debe estar a 200 pies de las escuelas	(619) 441-1776
Encinitas	Se Permite estacionario con aprobacion del Departamento de Zonificacion	(760) 633-2600
Escondido	Se Permite estacionario con aprobación del Departamento de Planificación	(760) 839-4880
Imperial Beach	No Se Permiten	(619) 423-8300
La Mesa	No Se Permite al aire libre, solamente en el Centro Grossmont	(619) 463-6611
Lemon Grove	Se Permite Estacionario, Requiere uso de permiso condicional	(619) 464-6934
National City	No se Permiten	(619) 336-4200
Oceanside	Se Permite estacionario con aprobacion del Departamento de Planificacion	(760) 966-4410
Poway	Se Permite en 4 Zonas, Requiere uso de permiso condicional	(760) 966-4410
San Diego	Se Permite Estacionario, Propiedad Privada, No en las Calles	(619) 236-5555
San Marcos	Se Permite Estacionario, Requiere uso de permiso condicional	(760) 744-1050
Santee	Se Permite Estacionario, Propiedad Privada, No en las Calles	(619) 258-4100
Solana Beach	Se Permite Estacionario, Propiedad Privada, No en las Calles	(858) 720-2400
Vista	Se Permite Estacionario, Requiere aprobación del Centro de Permisos	(760) 630-3108

Información de Contactos en DEH

Oficina Principal

5500 Overland Avenue, San Diego, CA 92123

Oficina en el Norte

151 E. Carmel St., San Marcos, CA 92078

Preguntas Tecnicas

(858) 505-6900

Email

fhdutye@sdcounty.ca.gov

Reporte de Enfermedad Transmitida por los Alimentos:

(858) 505-6814

Email

fhdepi@sdcounty.ca.gov

Queja de Sanidad:

(858) 505-6903

Email

fhcomplains@sdcounty.ca.gov

Eventos Temporales de Alimentos:

(858) 505-6809

Email

fhdtempevents@sdcounty.ca.gov

Departamento Para Remodelar/Cambios Sustanciales en la Estructura Preguntas Tecnicas:

(858) 505-6659

Email

plnchk@sdcounty.ca.gov

Preguntas de Permisos:

(858) 505-6666

Email

fhdpermits@sdcounty.ca.gov

Programacion (cita) con Departamento Para Remodelar/Cambios Sustanciales en la Estructura :

(858) 505-6660

Email

plnchk@sdcounty.ca.gov

Preguntas sobre Manejador de Alimentos:

English (858) 505-6654 Spanish (858) 505-6652

Email fhdutye@sdcounty.ca.gov

Preguntas Comunes

- 1. ¿Es necesario mantener las tarjetas de el manejo de alimentos o exámenes en el establecimiento de comida móvil?**
 - ¡Sí! Incluso si lo hemos visto antes, tiene que estar en el sitio y tiene que estar disponible en todo momento. En cada inspección tenemos que verificar que siguen siendo válidas porque los empleados pueden haber cambiado de trabajo.
- 2. ¿Porque cierran cuando se encuentran cucarachas?**
 - Las cucarachas son portadoras de enfermedades y propagan enfermedades por las superficies donde pasan. Las cucarachas tienen la potencial de contaminar una superficie de contacto donde se ponen los alimentos y son un riesgo inmediato para la salud.
- 3. ¿Podemos asar a la parrilla a fuera de nuestra Unidad de comida móvil?**
 - ¡No! Toda la preparación y cocción de alimentos se debe realizar dentro de las instalaciones de la unidad de comida móvil.

¿Preguntas?

