



Condado de San Diego

DEPARTAMENTO DE SALUD Y CALIDAD AMBIENTAL

DIVISIÓN DE ALIMENTOS Y VIVIENDA

5500 Overland Ave. San Diego, CA 92123 | (858) 505-6900



OPERACIÓN MÓVIL COMPACTA DE ALIMENTOS (CMFO) PREGUNTAS FRECUENTES

A partir del 1 de enero de 2023, se modificó el Código de alimentos minoristas de California (CRFC) para promover la inclusión económica y, al mismo tiempo, modernizar el CRFC para que los vendedores ambulantes de alimentos puedan obtener un permiso y unirse a la economía de venta regulada. La ley estableció una nueva definición para las operaciones móviles compactas de alimentos (CMFO) y el criterio para los permisos. Abajo están las preguntas más frecuentes sobre estos cambios.

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

Una CMFO es una instalación móvil de alimentos que opera por un individuo o en un carrito de mano, puesto, exhibidor, carrito de pedal, vagón, vitrina, estante u otro medio de transporte abierto no motorizado que se puede aprobar para vender alimentos empaquetados o hacer una preparación limitada de alimentos.

¿Necesito un permiso sanitario para operar una CMFO?

Sí, se necesita un permiso, a menos que su CMFO tenga 25 pies cuadrados o menos de área de exhibición y venda solo alimentos previamente empaquetados, no potencialmente peligrosos (no perecederos) o productos enteros sin cocinar, entonces la operación está exenta de los requisitos de permisos.

¿Cómo mido 25 pies cuadrados de exhibición de alimentos previamente empaquetados no potencialmente peligrosos (non-phf) para estar exento de permisos?

Para estar exento de permisos, la cantidad total de inventario de alimentos en exhibición y sin exhibir no debe exceder la medida de 25 pies cuadrados. El tamaño máximo no debe exceder los 5 x 5 pies.

¿Qué son los “alimentos previamente empaquetados”?

Los alimentos previamente empaquetados son alimentos que un fabricante, una instalación de alimentos u otra fuente autorizada y que esté debidamente etiquetado y sellado para evitar cualquier contacto humano directo con los alimentos antes de la venta.

¿Qué son los alimentos no potencialmente peligrosos?

Los alimentos no potencialmente peligrosos no necesitan refrigeración ni mantenerse calientes para prevenir el crecimiento de bacterias y es poco probable que causen enfermedades transmitidas por alimentos. Algunos ejemplos incluyen mango cortado, pepinos cortados, jícama cortada, pretzels y churros.

¿Qué tipo de alimentos puedo preparar en una CMFO?

Una CMFO puede encargarse de la preparación limitada de alimentos cuando el Departamento de Salud y Calidad Ambiental (DEHQ) apruebe el equipo necesario para el menú propuesto.

¿Qué es la preparación limitada de alimentos?

La preparación limitada de alimentos es la preparación que se restringe a lo siguiente, según la capacidad del CMFO para aprobar la preparación y el almacenamiento seguros de los alimentos según del menú propuesto:

1. Distribuir y racionar alimentos no potencialmente peligrosos o distribuir y racionar alimentos que se mantienen a temperaturas adecuadas para el servicio inmediato de un cliente.
2. Cortar y picar alimentos no potencialmente peligrosos o productos que se lavaron en una instalación autorizada.
3. Conservar en frío y en caliente los alimentos que se prepararon en una instalación permanente de alimentos autorizada.
4. Recalentar alimentos que se prepararon en una instalación permanente de alimentos autorizada.
5. Calentar, freír, hornear, asar, saltear, raspar hielo, mezclar, cocinar al vapor o hervir salchichas o preparar alimentos sin empaquetar previamente.
6. Cortar y picar alimentos en una superficie de cocción caliente durante el proceso de cocción.
7. Hacer jugo o preparar bebidas para servicio inmediato, en respuesta a un pedido de un consumidor particular, que no contengan productos lácteos congelados.

¿Puedo vender tamales preparados en una comisaría aprobado en la CMFO?

Si tiene una CMFO con lavamanos, es posible que se apruebe la venta de tamales con hoja natural en el carrito con permiso. Si la CMFO no tiene lavamanos, los tamales se deben empaquetar previamente antes de su venta en la CMFO.

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

Sí, solo si tiene un permiso o registro aprobado de operaciones de comida casera (CFO) o el permiso de operaciones de cocina casera de microempresa (MEHKO) emitido por el DEHQ. Solo se pueden preparar alimentos que se hayan aprobado en el proceso de autorización del permiso CFO/MEHKO.

¿Necesito un economato para operar una CMFO?

Sí, todas las instalaciones móviles de alimentos deben operar junto con una comisaría autorizado como parte de su operación.

¿Qué es una comisaría?

Una comisaría es una instalación de alimentos aprobada por el DEHQ para apoyar la operación propuesta de una CMFO donde ocurre cualquiera de los siguientes:

1. Se almacena alimentos, contenedores y suministros.
2. Se preparan alimentos para la venta o exhibición en la CMFO.
3. Se empaqueta previamente los alimentos para la venta o exhibición en la CMFO.
4. Se limpian y desinfectan los utensilios.
5. Se obtiene agua potable.
6. Se desechan residuos líquidos y sólidos.
7. Se lavan los carritos.
8. Se llenan los tanques de agua y se vacían los tanques de aguas residuales.

¿Puedo usar mi casa como a comisaría?

Sí, siempre y cuando tenga un permiso o registro de CFO o un permiso MEHKO. Si no tiene un permiso CFO o MEHKO, necesita una comisaría separada para preparar y almacenar los alimentos y utensilios cuando la CMFO no esté en uso. Su casa privada solo puede usarse para guardar el carrito a menos que sea parte de un CFO/MEHKO autorizado.

¿Puedo usar mi casa para guardar mi CMFO?

Si no tiene el permiso CFO o MEHKO, se le puede permitir guardar hasta dos CMFO en su casa con aprobación previa del DEHQ.

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

No, pero debe consultar con su arrendador para confirmar que se permite guardar carritos en el lugar y si se permite administrar un negocio en su casa.

¿Necesito un permiso sanitario anual para guardar carritos en mi casa?

Si el DEHQ evalúa y aprueba la casa para guardar una CMFO, entonces no se necesitará un permiso anual adicional.

¿Qué incluye la evaluación?

Se hace una visita al lugar para determinar que el espacio para guardar en la casa privada no represente un peligro para la salud pública y que haya espacio suficiente para almacenar los carros de una manera que proteja a la CMFO de la contaminación. Se cobrará una tarifa por cada evaluación de vivienda que se haga.

¿Necesito acceso a los baños cuando vendo alimentos?

Sí, si se detiene la CMFO en un lugar por más de una hora, se debe ofrecer acceso a baños. Debe haber baños a menos de 200 pies de la CMFO excepto si hay al menos dos empleados estén presentes en el lugar.

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

Solo se pueden usar baños con plomería permanente para cumplir el requisito del baño. Los operadores no pueden alquilar baños portátiles como parte de su CMFO.

¿Necesito un lavamanos?

Sí, se necesita un lavamanos cuando se manipulan alimentos abiertos en la CMFO.

¿Necesito agua caliente?

Solo se necesita agua caliente si manipula carnes crudas, aves de corral o pescado crudos. Si tiene la intención de tener alguno de estos artículos de alimentos crudos en la CMFO, aplican requisitos adicionales de lavabos y agua caliente.

¿Puedo usar electrodomésticos en mi CMFO?

Todas las CMFO deben usar equipos comerciales certificados y aprobados por el DEHQ. Los aparatos eléctricos deben cumplir las normas aplicables de Underwriters Laboratories para equipos eléctricos, según lo determine un programa de certificación con acreditación ANSI.

¿Necesito un lavabo integrado de tres compartimentos para lavar platos y utensilios?

Sí, si su menú incluye la preparación de carne cruda, aves de corral crudas o pescado crudo. Si no es así, se debe mantener una cantidad adecuada de utensilios limpios y desinfectados en la CMFO para reemplazarlos cuando se ensucien o si se manipulan alimentos potencialmente peligrosos, cada 4 horas.

¿Necesito refrigeración mecánica?

Sí, se necesita refrigeración mecánica si trabaja con alimentos potencialmente peligrosos, como melones cortados, productos lácteos o productos con carne.

¿Necesito protección superior?

Sí, todas las CMFO necesitan protección superior, incluyendo protectores contra estornudos, toldos, compartimentos para alimentos, etc.

¿Puedo llevarme a casa los alimentos que no venda para volver a usarlos más tarde o al día siguiente?

A menos que se trate de fruta y vegetales enteros sin cocer o de alimentos previamente empaquetados no potencialmente peligrosos, todos los alimentos potencialmente peligrosos deben desecharse al final del día.

¿Qué tipo de letrero debe tener la CMFO?

La CMFO debe tener el nombre comercial en letras de al menos 3 pulgadas en un lugar que sea claramente visible para el cliente. Se deben de mostrar la ciudad, el estado, el código postal y el nombre del operador en letras de al menos 1 pulgada de tamaño. Las letras deben ser de un color que contraste con el fondo.

¿Necesito tener un letrero si vendo menos de 25 pies cuadrados de productos o alimentos previamente empaquetados no potencialmente peligrosos?

No. Una CMFO que tenga menos de 25 pies cuadrados de productos crudos enteros o alimentos previamente empaquetados no perecederos está exento de los requisitos de letrero.

¿Qué tipo de entrenamiento en alimentos necesito?

El personal de la CMFO debe tener una tarjeta de preparación de alimentos si trabaja con alimentos abiertos. Se debe obtener una tarjeta de preparación de alimentos en los 10 días siguientes al inicio de la operación o contratación.

¿Estoy obligado a tener un certificado de seguridad alimentaria?

No se necesita un certificado de seguridad de alimentos para operar una CMFO, pero se recomienda tenerlo.

¿Necesito otros permisos?

Es posible que necesite una licencia comercial local o un permiso de vendedor ambulante para vender alimentos. Consulte con la jurisdicción local de su ciudad o condado en el que planea vender alimentos para conocer los requisitos de los permisos locales.

**Para obtener más información, visite
el sitio web del Department of Environmental Health and Quality en:
<http://www.sdcdehq.org>**

**Si tiene alguna pregunta que no se haya respondido en estas preguntas frecuentes
o si necesita aclaraciones adicionales, comuníquese con el especialista en información del
DEHQ-FHD al (858) 505-6900 o por correo electrónico a FHDUTYEH@sdcounty.ca.gov.**