



Condado de San Diego

DEPARTAMENTO DE SALUD Y CALIDAD AMBIENTAL
DIVISIÓN DE ALIMENTO Y VIVIENDA
5500 Overland Ave. San Diego, CA 92123 | (858) 505-6900



OPERACIÓN MÓVIL COMPACTA DE ALIMENTOS (CMFO) DIRECTRICES OPERATIVAS

Desde el 1 de enero de 2023, el Proyecto de Ley del Senado 972 cambia el Código de Alimentos Minoristas de California (CRFC) estableciendo un Capítulo nuevo en el CRFC titulado “Operaciones móviles compactas de alimentos”. Estos cambios tenían como objetivo promover la inclusión económica mientras se modernizaba el CRFC para que los vendedores ambulantes de comida puedan obtener un permiso y unirse a la economía de venta regulada. Estas directrices no pretenden incluir todos los requisitos locales y estatales, sino dar un resumen de los requisitos que contiene el CRFC.

¿QUÉ ES UNA OPERACIÓN MÓVIL COMPACTA DE ALIMENTOS?

Una operación móvil compacta de alimentos (CMFO) se define como un tipo de instalación móvil de alimentos que funciona desde cualquiera de los siguientes:

- Un individuo, puesto, vitrina, estante, exhibición- limitado a la venta de alimentos previamente empaquetados no potencialmente peligrosos (nonPHF) o productos enteros crudos.
 - Los alimentos se deben mostrarse en estantes que estén a 6 pulgadas arriba de la superficie del suelo.
 - Podrá estar exento de requerir un permiso si se limitan *las ventas a 25 pies cuadrados o menos* de productos previamente empaquetados no potencialmente peligrosos o productos enteros crudos/sin procesar, que incluye el inventario el almacén que no está en exhibición.
- Un carrito, carrito de pedal, auto u otro transporte no motorizado, que puede estar aprobado para alimentos empaquetados previamente o preparación limitada de alimentos.

Una CMFO:

- Debe cumplir todos los requisitos que se indican en el Capítulo 10 (Instalaciones móviles de alimentos), excepto en los casos previstos en el nuevo Capítulo 11.7 (Operaciones móviles compactas de alimentos).
- Es necesario operar junto con una comisaría, una unidad de apoyo móvil u otra instalación aprobada por la agencia de orden público.

PROCESO DE VERIFICACIÓN DEL PLANO PARA LA FABRICACIÓN DE UNA CMFO

Los nuevos cambios en el CRFC presentan un nuevo proceso de verificación del plano para la fabricación de un carrito construido usando un modelo de planos.

- Comuníquese con el Departamento de Salud y Calidad Ambiental (DEHQ) para conocer las directrices de verificación del plano.
- Entregar planos completos y fáciles de leer que estén dibujados a escala. Incluyan las especificaciones del equipo junto con la tarifa requerida para la revisión del plano correspondiente.

Nota: Si usa un modelo de planos aprobado: Requiere que programe la inspección final del carrito y pague la tarifa correspondiente. Es importante asegurarse de que una CMFO no se haya alterado del plano aprobado.

Envíe el menú propuesto y los procedimientos de operación estándar (para la preparación

- de alimentos y la limpieza y desinfectar la superficies y utensilios en contacto con alimentos).

- Una vez aprobado, presente una solicitud de permiso de salud público junto con las tarifas correspondientes para operar.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS REQUISITOS ESTRUCTURALES/OPERATIVOS PARA UNA CMFO

| Requisitos operativos | Alimentos previamente empaquetados* no potencialmente peligrosos (mayor que 25 pies cuadrados) | Alimentos previamente empaquetados* potencialmente peligrosos | Preparación de alimentos limitada (mantener caliente/frío, distribuir, porción, cortar/picar) | Preparación de alimentos limitada con carne cruda, aves de corral crudas o pescado crudo |
|--|--|---|--|--|
| Tarjeta de preparación de alimentos | No es necesario | No es necesario | Necesario | Necesario |
| Protección encima | Necesario | Necesario | Necesario | Necesario |
| Alimentos de fuente aprobada | Necesario | Necesario | Necesario | Necesario |
| Alimentos almacenados adecuadamente | Necesario | Necesario | Necesario | Necesario |
| Equipo integrado | No es necesario | Necesario | Necesario | Necesario |
| Refrigeración mecánica | No es necesario | Necesario | Necesario | Necesario |
| Lavabo de tres compartimentos | No es necesario | No es necesario | No es necesario: puede dar los utensilios adecuados en lugar del lavabo de tres compartimentos | Cumplir los requisitos del Capítulo 10 para una Instalación móvil de alimentos (MFF) |
| Lavamanos | No es necesario | No es necesario | Necesario: no se necesita agua tibia | Cumplir los requisitos del Capítulo 10 para una Instalación móvil de alimentos (MFF) |
| Alimentos para desechar al final del día de operación | No es necesario | Necesario | Necesario | Necesario |
| Acceso al comisaría | Necesario | Necesario | Necesario | Necesario |
| Acceso a baños | Se permite la exención si la CMFO está operada por múltiples empleados u operadores | | | |
| * Alimentos previamente empaquetados significa cualquier alimento procesado etiquetado adecuadamente, empaquetados previamente para evitar cualquier contacto humano directo con el producto alimenticio en el momento de la distribución del fabricante, una instalación de alimentos u otra fuente aprobada. | | | | |

REQUISITOS ESTRUCTURALES

- El nombre de la empresa o el nombre del operador (3 pulgadas de altura), la ciudad, el estado, el código postal y el nombre del titular del permiso, si es diferente al nombre de la instalación (1 pulgada de altura), deberán ser legibles, claramente visibles para los consumidores y fijados de manera permanente en el lado del consumidor de la CMFO.
- Todo el equipo debe diseñarse y fabricarse con materiales que den como resultado superficies lisas, fácilmente accesibles y fáciles de limpiar, como se especifica en la Sección 114301 del CRFC.

- La refrigeración mecánica es necesaria para que CMFO preparar alimentos potencialmente peligrosos (excepto alimentos empaquetados previamente congelados listos para comer, como helado o paletas).
- Todo el equipo deberá certificarse o clasificarse para saneamiento y ser parte integral del transporte.
- Si hace una preparación de alimentos limitada:
 - Se deberá dar un lavabo de utensilios (como parte integrada de la CMFO o si es una CMFO específica del sitio adyacente) o la CMFO deberá mantener un suministro adecuado de utensilios de preparación y servicio de repuesto junto con la capacidad de almacenar utensilios limpios y sucios
 - Un lavamanos integrado con un mínimo de 5 galones de agua para lavarse las manos con una dimensión mínima de nueve pulgadas por nueve pulgadas de largo y ancho y cinco pulgadas de profundidad (9" x 9" x 5") y de fácil acceso para los empleados de alimentos. El flujo de agua debe ser a presión. Un contenedor con un dispensador alimentado por gravedad no cumple estos requisitos.
 - Los tanques de aguas residuales deberán tener una capacidad mínima de 50 por ciento mayor que el tanque de agua potable.
- El espacio del mostrador de preparación de alimentos deberá ser adecuado para apoyar la operación de alimentos y adyacente a todo el equipo de cocina.
- La preparación de alimentos se hará en un compartimento de alimentos o según lo aprobado por la agencia de cumplimiento.
- Se instalará un gabinete o cajón separado para el almacenamiento de insecticidas u otras sustancias venenosas, si se usan.
- Se deberá entregar un botiquín de primeros auxilios y estará en una CMFO en un área conveniente en un estuche cerrado.
- Un extintor de incendios Clase BC de mínimo 10 cargado y mantenido adecuadamente para combatir incendios de grasa deberá instalarse correctamente y ser de fácil acceso en una CMFO que esté equipado con elementos de calefacción o equipo de cocina.
- Los baños deberán estar disponibles en una distancia de recorrido de 200 pies para los empleados de alimentos siempre que la CMFO se detenga para hacer negocios durante más de una hora. Esto no aplica cuando la CMFO opera con varios empleados de alimentos al mismo tiempo.
- Conserve una copia del Procedimiento de operación estándar aprobado en la CMFO durante los períodos de operación.

REQUISITOS DEL EMPLEADO DE ALIMENTOS

Cualquier persona que participe en la preparación, almacenamiento o servicio de alimentos en una CMFO debe tener una tarjeta de preparación de alimentos válida (a menos que tenga un certificado de gerente de alimentos válido) en un plazo de 10 días después de comenzar a trabajar.

Además de completar los requisitos de capacitación mencionado arriba, la persona a cargo y todos los empleados de alimentos deberán tener un conocimiento adecuado de seguridad de los alimentos y ser capaces de demostrar su conocimiento de seguridad de los alimentos, ya que está relacionado con sus funciones asignadas, como:

- Comprender la importancia de la salud e higiene de los empleados, incluyendo, entre otras, las prácticas de lavado de manos y la exclusión de los empleados de alimentos enfermos.
- Ser capaz de demostrar cómo se verifican las temperaturas de cocción, enfriamiento y recalentamiento utilizando un termómetro de punta calibrado para medir la temperatura de los alimentos. Deberá estar diseñado para medir los alimentos que se están preparando.

- Tener la capacidad para demostrar cómo prevenir la contaminación cruzada durante la preparación y almacenamiento de alimentos.
- Tener la capacidad para demostrar cómo lavar, enjuagar y desinfectar adecuadamente el equipo y los utensilios en lavabo de utensilios y cómo limpiar y desinfectar las superficies en contacto con los alimentos para evitar la contaminación cruzada.
- Decidir qué tipo de desinfectante se usará y obtener las tiras de prueba adecuadas para medir la concentración.

EXHIBICIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- Se deberá dar protección encima en todas las áreas de exhibición de alimentos.
- Todos los alimentos destinados a la venta minorista se deberán transportar, retener, almacenar, exhibir o servir desde la CMFO.
- Los alimentos deben provenir de una fuente aprobada y etiquetarse adecuadamente.
- Todos los alimentos potencialmente peligrosos se deben exhibir y almacenar a las temperaturas de mantenimiento necesarias.
- El área alrededor, relacionada a la operación del servicio de alimentos, deberá mantenerse en condiciones sanitarias.
- Para las CMFO que operan desde un individuo, puesto, vitrina, estante o exhibición:
 - Los alimentos se deben exhibir en estantes que estén a 6 pulgadas arriba de la superficie del suelo.
 - Las ventas de alimentos se limitan a la venta de alimentos empaquetados previamente no potencialmente peligrosos o productos enteros.

Nota: No es necesario un permiso de salud cuando las ventas se limitan a 25 pies cuadrados o menos de alimentos empaquetados previamente no potencialmente peligrosos. Todos los alimentos aún deben estar protegidos de la contaminación y de una fuente aprobada.

LIMITACIONES DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Una CMFO solo puede hacer una preparación de alimentos limitada:

- Distribuir y porcionar alimentos no potencialmente peligrosos o distribuir y porcionar alimentos que se mantienen a temperaturas adecuadas para el servicio inmediato de un cliente.
- Cortar y picar alimentos no potencialmente peligrosos o productos que se lavaron en una instalación autorizada.
- Conservar en frío y en caliente los alimentos que se prepararon en una instalación permanente de alimentos autorizada.
- Recalentar alimentos que se prepararon en una instalación permanente de alimentos autorizada.
- Calentar, freír, hornear, asar, saltear, raspar hielo, mezclar, cocinar al vapor o hervir salchichas o preparar alimentos sin empaquetar previamente.
- Cortar y picar alimentos en una superficie de cocción caliente durante el proceso de cocción.
- Hacer jugo o preparar bebidas para servicio inmediato, en respuesta a un pedido de un consumidor particular, que no contengan productos lácteos congelados.
- Ningún alimento sobrante se puede usar como parte de la preparación para el servicio del día siguiente ni venderse en los días siguientes.
- Al final de la jornada laboral, se desecharán los alimentos potencialmente peligrosos que se preparen o se sirvan en una CMFO.

RESTRICCIONES DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Una CMFO no puede:

- Preparar carnes crudas, aves de corral crudas o pescado crudo a menos que la CMFO cumpla los requisitos de lavado y lavado de manos descritos en el Capítulo 10 para instalaciones móviles de alimentos.
- Ahumar o curar los alimentos como método de conservación.
- Curar o encurtir alimentos.
- Utilizar aditivos alimentarios como método de conservación de los alimentos (p. ej., arroz para sushi que debe mantenerse a temperatura ambiente).
- Utilizar envases de alimentos con oxígeno reducido (p. ej., empaque al vacío).
- Producir, servir o vender leche cruda o productos lácteos crudos (Sección 11380, Título 17, Código de Reglamentos de California).
- Servir o vender ostras crudas.

FUNCIONAMIENTO DE UNA CMFO JUNTO CON UNA OPERACIÓN DE COMIDA CASERA (CFO)

Para operar una CMFO junto con una CFO, es necesario un permiso de operación para cada CMFO. Como condición del permiso, se necesitará una evaluación de la CFO autorizada (solo Clase B) para asegurar que la preparación y el almacenamiento adicionales de alimentos de la CMFO se puedan hacer de manera segura en la vivienda residencial.

- Una CFO (solo Clase B) solo se puede evaluar para el almacenamiento de hasta 2 CMFO.
- Las condiciones estructurales no conformes pueden aprobarse si no se determina ningún peligro para la salud pública.
- La comida casera preparada en casa puede venderse en la CMFO.
- Las ventas brutas anuales están limitadas a los topes de ventas previamente establecidos en la CRFC (ajustados anualmente según el índice de precios al consumidor, CPI).

Nota: Las ventas de las CMFO no cuentan para las restricciones de ventas brutas anuales si el órgano de gobierno ha autorizado esta acción.

OPERACIÓN DE UNA CMFO JUNTO CON UNA OPERACIÓN DE COCINA CASERA DE MICROEMPRESA (MEHKO)

Para operar una CMFO junto con una MEHKO, se necesitará un permiso y una evaluación por separado para asegurar que la preparación adicional de alimentos y el almacenamiento de la CMFO se puedan hacer de manera segura en la vivienda residencial.

- Una MEHKO solo se puede evaluar para el almacenamiento de hasta 2 CMFO, si lo autoriza el órgano de gobierno local.
- Las condiciones estructurales no conformes pueden aprobarse si no se determina ningún peligro para la salud pública.
- Las ventas brutas anuales están limitadas a \$50,000 (ajustadas anualmente según el CPI), a menos que el órgano de gobierno local las ajuste.
- La MEHKO que utiliza una CMFO para vender sus alimentos aprobados también debe ser el titular del permiso de la CMFO.

Nota: Las ventas de las CMFO no cuentan para las restricciones de ventas brutas anuales si el organismo de gobierno ha autorizado esta acción.

REQUISITOS DE ALMACENAMIENTO DE LA CMFO EN CASA PRIVADA

Para obtener la aprobación para el almacenamiento de una CMFO en una casa, se evaluará la vivienda residencial para asegurar que el almacenamiento propuesto proteja la salud pública. Se evaluarán los siguientes puntos para determinar si se puede hacer la operación propuesta:

- Solo los alimentos empaquetados previamente no potencialmente peligrosos y los productos enteros pueden almacenarse en la casa antes de la venta o preparación de esos alimentos en una CMFO.
- No se puede preparar comida en una casa a menos que esté autorizado como una CFO (solo Clase B) o una MEHKO.
- El área de almacenamiento de una CMFO debe designarse e identificarse claramente para que la CMFO esté protegida de la contaminación. El área designada no puede cambiar sin aprobación.

Para esas casas que también operan como una CFO/MEHKO, también se evaluarán los siguientes artículos para determinar si se puede hacer la operación propuesta:

- Capacidad para limpiar y desinfectar la CMFO.
- Manejo y disposición adecuados de los desechos líquidos.
- Manejo y disposición adecuados de basura y desperdicios.
- Capacidad para llenar adecuadamente los tanques de aguas residuales con agua potable.
- Agua fría y caliente a presión disponible para la limpieza de la CMFO.
- Tener tomas de corriente cuando se corresponda.

Notas:

- *Una ordenanza local puede prohibir el uso de una casa privada para el almacenamiento de una CMFO.*
- *No es necesario el registro ni permiso para el almacenamiento de una CMFO en una casa privada; sin embargo, se necesita una evaluación del lugar para determinar la aprobación. Cualquier inspección adicional se basará en quejas de los consumidores o motivo para sospechar.*

AMPLIACIÓN DE LA APROBACIÓN PARA EL USO DE UNA INSTALACIÓN PERMANENTE DE ALIMENTOS U OPERACIÓN COMERCIAL DE ALIMENTOS PARA APOYAR EL ALMACENAMIENTO DE UNA CMFO

- No es necesario presentar el plan, aunque es posible que sea necesaria una evaluación del lugar.
- El propósito de la evaluación del lugar es determinar si la operación y el almacenamiento propuestos de una CMFO pueden dar con éxito las funciones necesarias de una comisaría:
 - Manejo y disposición de desechos líquidos.
 - Manejo y disposición de basura y desperdicios.
 - Capacidad para llenar adecuadamente los tanques de aguas residuales con agua potable.
 - Agua fría y caliente a presión para la limpieza de la CMFO.
 - Instalaciones adecuadas para el almacenamiento de alimentos, utensilios y otros suministros.
 - Tomas de corriente adecuadas cuando corresponda.