

Inspección de unidades móviles de comida Manual del operador



**Guía para Preparar y Mantener
la Seguridad en los Alimentos
en su Unidad Móvil de Comida**

Introducción

La División de Alimentos y Vivienda (FHD por sus siglas en Inglés) del Departamento de Salud Ambiental (DEH por sus siglas en Inglés) es responsable por inspeccionar a más de 12,000 negocios de alimentos al menudeo en el Condado de San Diego, incluyendo aproximadamente 1,200 instalaciones móviles de alimentos. El Programa de Seguridad en los Alimentos de FHD implementa el Código de Alimentos al Menudeo, el cual es parte del Código de Salud y Seguridad de California, para proteger a los más de 3.1 millones de habitantes del condado y sus 15 millones de visitantes.

FHD implementa su Programa de Seguridad en los Alimentos en todo el condado y periódicamente inspecciona las instalaciones móviles de alimentos que operan en las 18 ciudades y el área no incorporada del condado. Practicar la seguridad en el manejo de alimentos es de suma importancia en una instalación móvil de comida. La práctica de la seguridad en los alimentos ayuda a los operadores a preparar y servir alimentos de una manera saludable para proteger la salud de sus clientes. Todos somos responsables por mantener la seguridad en los alimentos y por ayudar a reducir la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos.

El Programa de Seguridad en los Alimentos está diseñado para reducir los factores de riesgo que contribuyen a las enfermedades que pueden ser transmitidas por los alimentos. Este folleto le proporcionará el conocimiento básico de los principios de la salud pública y salud en los alimentos. También les explicará el proceso de inspección, incluyendo el reporte utilizado por los inspectores para evaluar y calificar las instalaciones móviles de alimentos. Esta guía le proporcionará las herramientas necesarias para analizar sus prácticas de manejo de alimentos e identificar oportunidades para mejorar todos los aspectos de su negocio móvil de comida, incluyendo la preparación, almacenamiento, transporte y el servicio de alimentos.

FHD inspecciona las instalaciones móviles de alimentos, que incluyen: carritos de café, raspados, tamales, y salchichas calientes; , camionetas o trocas que venden frutas y verduras, helados, así como loncheras convencionales y loncheras estilo gourmet. Para obtener un permiso de salud, los operadores de las instalaciones móviles de alimentos deben de presentar, junto con su solicitud de permiso, un documento que describa los procedimientos que seguirán para operar su vehículo de comida; el seguir estos procedimientos les ayudará a conducir sus operaciones de alimentos de forma segura.

El tipo de vehículo y su equipo para preparar alimentos determinan el tipo de operaciones que se autorizan bajo su permiso de salud. En este documento discutiremos los diferentes tipos de instalaciones móviles de alimentos y los requisitos con los que debe cumplir para mantener su permiso de salud. También le daremos la información necesaria para incorporar con éxito las prácticas de seguridad en los alimentos en sus operaciones.

Índice General

<u>Sección</u>	<u>Página</u>
Factores de Riesgo en los Alimentos y Enfermedades Transmitidas por los Alimentos	4
Cómo Interpretar el Informe de Inspección para Instalaciones Móviles de Alimentos	5
Qué Significa su Calificación y Cómo Cumplir con el Requisito de Notificar al Público	6
Demonstración de Conocimientos del Empleado	7
Salud e Higiene del Empleado	8
Relación Entre el Tiempo y la Temperatura	9
Protección de Alimentos en Contra de la Contaminación / Alimentos de Fuente Aprobada	11
Fuente de Agua Potable y Manejo Desechos Líquidos	14
El Control de los Insectos y Roedores	15
Instalaciones / Equipo / Utensilios	15
Cumplimiento con las Leyes y Reglamentos	17
Ejecución de Leyes	20
Unidad Móvil de Alimentos: Operaciones	21
Unidad Móvil de Alimentos: Información	22
División de Alimentos y Viviendas (FHD) Ubicación de Oficinas y Contactos	23

Para proteger a la salud de los residentes y visitantes del Condado de San Diego, los Especialistas Registrados en Salud Ambiental de FHD regularmente inspeccionan las instalaciones de negocios de alimentos al menudeo en todo el condado. El programa de Seguridad en los Alimentos de FHD se enfoca en la prevención de los factores de riesgo que han sido identificados por el Centro para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC por sus siglas en Inglés como causantes de las enfermedades transmitidas por alimentos, y también se enfoca en reducir la incidencia de las violaciones más comunes que se encuentran durante las inspecciones. Estas violaciones comunes también pueden aumentar las enfermedades transmitidas por los alimentos. Ambos, los factores de riesgo y las cinco violaciones principales, están relacionados con la conducta de los empleados y sus prácticas en la preparación de alimentos.

Centro para el Control de Enfermedades 5 Factores de Riesgo Importantes	División de Alimentos y Vivienda Las 5 Violaciones Superiores
1. Mantener los Alimentos a Temperaturas Inadecuadas	1. Mantener los Alimentos a Temperaturas Inadecuadas
2. Mala Higiene Personal	2. El Equipo para Lavarse las Manos es no está accesible o es inadecuado
3. Inadecuada Cocción de los Alimentos	3. Falta de Capacitación sobre la Seguridad en los Alimentos Manipulación de Alimentos
4. Contaminación del Equipo	4. Contaminación de superficies en contacto con alimentos
5. Alimentos de Fuente No Aprobada	5. Falta de agua caliente y fría

Durante las inspecciones, los Especialistas FHD se enfocan en los cinco factores principales de riesgo y en las 5 violaciones más comunes en las instalaciones móviles de comida, para ayudar a sus operadores a identificar áreas donde existen factores que pueden aumentar el riesgo de enfermedades trasmitidas por alimentos. La clave para tener una operación que funcione con Seguridad en los Alimentos, es la Supervisión y Control de estos factores de riesgo. Los Operadores de las unidades móviles de comida pueden mejorar la seguridad de sus operaciones teniendo por escrito los procedimientos de limpieza, sanidad y mantenimiento; capacitando a sus empleados en estos procedimientos; y activamente implementando esos procedimientos en sus operaciones diarias.

Factores de Riesgo en los Alimentos

Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Los Especialistas de Salud Ambiental utilizarán un informe de inspección que ha sido diseñado especialmente para evaluar su establecimiento móvil de alimentos. Los puntos asignados a las violaciones que se observan durante la inspección se basan en los factores que presentan riesgos para la salud en el manejo de alimentos. Al finalizar la inspección, el Especialista de Salud Ambiental:

1. Discutirá con el operador los resultados de la inspección de su unidad móvil de comida.
2. Explicará cuáles violaciones presentan un riesgo mayor de enfermedades causadas por alimentos y asesorará al operador, describiendo lo que debe hacer para corregir las violaciones y prevenir que ocurran de nuevo.
3. Emitirá un reporte de la inspección y, para aquellas inspecciones móviles con permisos para preparación completa o limitada de alimentos, basado en las violaciones que haya encontrado, calculará su puntuación y otorgará una tarjeta de calificación que debe exhibirse en el vehículo.

El Departamento de Salud Ambiental tiene una larga historia de colaboración con los operadores de los establecimientos de comida que inspecciona, utilizando el enfoque educativo para comunicarse durante las inspecciones. Los Especialistas en Salud Ambiental trabajan con los operadores para ayudarles a que cumplan con los requisitos de su permiso, y proporcionan un informe de inspección antes de terminar su visita. El informe detalla las violaciones y señala las medidas necesarias para corregirlas, para que el establecimiento se mantenga en conformidad con la Ley Estatal y el Código del Condado.

Este manual ofrece una explicación de las principales secciones del Informe de Inspección para una Unidad Móvil de Alimentos y es un gran recurso para los operadores. Usted puede utilizar esta guía para ayudarle a cumplir con los requisitos del permiso de salud aplicables en sus operaciones. Los siguientes requisitos de seguridad en los alimentos se describen en el informe de inspección:

- Demostración de Conocimiento del Empleado
- Higiene y Salud del Empleado
- Relación Entre el Tiempo y la Temperatura
- Protección de la Contaminación
- Alimentos de Fuente Aprobada
- Agua Potable / Agua Caliente
- Eliminación de los Desechos Líquidos
- Instalaciones/Equipo/Utensilios
- Restricción de Insectos y Roedores
- Operaciones
- Cumplimiento y Ejecución de Leyes

Entendiendo el Informe de Inspección Unidad Móvil de Alimentos

Las unidades móviles con permisos para la preparación completa o limitada de alimentos recibirán una tarjeta de calificación que reflejará los resultados de su inspección. Cada unidad inicia la inspección con 100 puntos, y cuando se observan violaciones, se deducen puntos por cada violación. La tarjeta de calificación se determina de acuerdo al número de puntos que la unidad obtiene durante su inspección, tal como se describe a continuación:



Calificación A: 90 a 100 puntos – Cumplimiento Satisfactorio

La unidad cumple satisfactoriamente con los requisitos del Permiso de Salud. El Especialista agregará a la sección de comentarios en el reporte de inspección, instrucciones que puedan ayudarle a mejorar sus operaciones.

Calificación B: 80 a 89 puntos – Necesita Mejorar sus Operaciones

La unidad necesita mejorar sus operaciones, ya sea en sus procedimientos de operación, equipo y/o hacer correcciones a deficiencias estructurales. Si recibe un grado B, también se le emitirá una noticia de violaciones, que describirá las violaciones y como corregirlas.

Calificación C: menos de 80 puntos – No pasó la Inspección

La unidad requiere grandes cambios o mejoras. Si recibe un grado C, también se le emitirá una noticia de violaciones, que describirá las violaciones y como corregirlas.

Su vehículo deberá tener la Tarjeta de Calificación visible al público durante todas las horas de operación. Las inspecciones móviles que operen sin su Tarjeta de Calificación visible al público, pueden ser sujetas a otros recursos administrativos

o acciones legales.

Los operadores de una unidad móvil de alimentos deben de poner un anuncio en su vehículo que diga que los clientes pueden pedir y ver una copia del reporte de inspección más reciente.

Inspección de Re-Calificación

Una unidad móvil de alimentos que reciba una calificación de “B” o “C” debe recobrar su calificación de “A” durante los siguientes 30 días. Si el operador no recupera su calificación de “A” dentro de los siguientes 30 días, su permiso puede ser suspendido, revocado o su unidad puede ser cerrada de inmediato. Todas las re inspecciones están sujetas a una tarifa/cuota de re inspección. Dependiendo del tipo de violación que haya causado la baja calificación, a algunos operadores se les puede pedir que rectifiquen en menos 30 días, la deficiencia encontrada durante la inspección.

Durante la inspección, cuando se observe un peligro inminente par la salud que no se pueda corregir de inmediato, se ordenará que la unidad móvil de alimentos cierre hasta que pueda corregir el riesgo; su Permiso de Salud será temporalmente suspendido hasta que se corrija la violación.

Demostración de Conocimiento Sobre Seguridad en los Alimentos

El conocimiento es la base de las prácticas de seguridad en los alimentos. El Condado de San Diego requiere que todos los trabajadores de los negocios de comida que manejen alimentos o utensilios, completen una capacitación acerca de la seguridad en los alimentos. Esta capacitación les proporciona un entendimiento básico de las prácticas de seguridad en los alimentos. Enseguida vea la descripción de la capacitación que se requiere para los empleados del servicio de alimentos.

A. Certificación de Seguridad en los Alimentos

Todos los establecimientos de comida que manejen alimentos potencialmente peligrosos no empaquetados, deben a tener una Persona a Cargo que haya pasado un examen aprobado de Certificación de Seguridad en los Alimentos.

Esta Certificación:

- Es válida por cinco años
- Debe mantenerse en la Unidad Móvil de Comida
- Puede utilizarse **en una sola** unidad móvil de alimentos
- Cumple y excede los requisitos de la prueba para los servicio de alimentos



B. Tarjetas/Pruebas para Empleados del Servicio de Alimentos

En el Condado de San Diego todas las personas que preparen o sirvan alimentos, laven platos, o de cualquier forma toquen los utensilios o comida que no esté empacada, deben poseer una tarjeta para Empleados del Servicio de Alimentos que esté vigente y haya sido expedida por una escuela autorizada por el Condado de San Diego para dar esa capacitación. Otra opción para los empleados es tomar y pasar el Examen del Condado de San Diego, administrado por el Dueño o un empleado de su lugar de trabajo, siempre y cuando ellos posean una Certificación de Seguridad en los Alimentos que esté vigente.

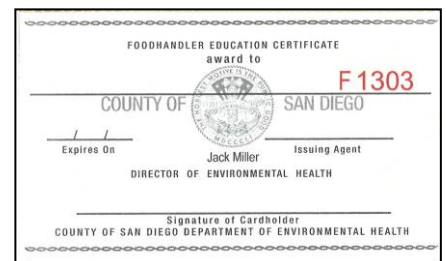
En resumen, las tarjetas/pruebas para Empleados de Alimentos:

- Son válidas por tres años
- Deben mantenerse en la Unidad Móvil
- Pueden obtenerse al:
 1. Completar la clase de 3-horas y pasar el examen administrado al final de la clase.
 2. Pasar el examen de Empleado de Servicio de Alimentos del Condado.

C. Recursos Adicionales

Una lista de proveedores aprobados en la capacitación para Empleados del Servicio de Alimentos y la Certificación en Seguridad en los Alimentos pueden obtenerse en:

- La página web de FHD: <http://www.sdcountyfoodhandlers.org>
- La Línea Telefónica de Información de FHD: (858) 505-6900



Salud e Higiene del Empleado

A. Salud del Empleado

Los empleados enfermos pueden ser la causa de enfermedades transmitidas por los alimentos. Los empleados del servicio alimentos deben notificar a la Persona Encargada cuando experimenten síntomas tales como:

- **Diarrea**
- **Fiebre**
- **Vómito**
- **Ictericia (ojos o piel amarillos)**
- **Dolor de Garganta con Fiebre**
- **Lesiones (una cortada o una llaga abierta)**

La Persona Encargada debe tomar las medidas apropiadas para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos y notificar a FHD. Cuando la Persona Encargada se entere que uno de sus empleados ha sido diagnosticado con una enfermedad reportable, debe llamar inmediatamente a la Línea de Información sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos al (858) 505-6814.

B. Prohibido Fumar

Está prohibido que los empleados del servicio de alimentos fumen en la cocina o en cualquier otra área donde se manejen o almacenen alimentos o utensilios. Coloque en el área de la cocina un letrero que diga: **Prohibido Fumar**.



C. Lavado de Manos/Buena Higiene

Los empleados deben lavarse cuidadosamente las manos y los brazos en lavamanos. Deben lavarse las manos frotándolas vigorosamente con agua tibia y jabón por lo menos durante 20 segundos.

Lávese las Manos:

- Antes de volver a trabajar
- Antes de ponerse un par de guantes nuevos
- Antes de manipular alimentos, equipo, o utensilios, y al cambiar de tareas
- Después de manipular alimentos crudos o no cocinados apropiadamente
- Después de usar el baño
- Después de descansar y antes de volver al trabajo
- Después de comer o fumar
- Después de estornudar, toser, o sonarse la nariz
- Después de cualquier posible contaminación



Requisitos de Lavamanos en una Unidad Móvil de Alimentos

- **Dimensiones:** Mínimo de 9x9 pulgadas, con una profundidad de 5 pulgadas
- **Accesible:** Fácilmente accesible por todos los empleados del servicio de alimentos
- **Agua:** Agua caliente de por lo menos 100°F, proporcionada por un calentador de agua conectado al suministro de agua potable
- **Proporcionar:** Jabón de manos y toallas de papel en dispensadores permanentemente montados en la pared
- **Ubicación:** Separado del fregadero de platos por un espacio de 24 pulgadas o por salpicaduras de metal con una altura de 6 pulgadas

Copyright © International Association for Food Protection

Relación Entre la Temperatura y el Tiempo

Las bacterias que causan intoxicaciones por alimentos crecen y se multiplican a niveles peligrosos en la comida se deja en la **zona de peligro** durante el tiempo suficiente. La **zona de peligro** se encuentra entre los 41°F y los 135°F.

A. Alimentos Potencialmente Peligrosos (PHF por sus siglas en Inglés)

Los alimentos potencialmente peligrosos (PHF) son aquellos que requieren control de tiempo o temperatura para limitar el crecimiento de las bacterias dañinas que causan enfermedades y pueden formar toxinas. Ejemplos de PHF son las carnes, aves, mariscos y huevos crudos, así como los vegetales cocidos, el ajo en aceite, los melones y los tomates rebanados. Los PHF deben mantenerse fríos a una temperatura menor a los 41°F, o si están cocidos, a una temperatura mayor a los 135°F, para mantenerlos fuera de la **zona de peligro**.

Las unidades móviles de alimentos deben contar con refrigeración mecánica en el interior del vehículo para poder mantener fríos los alimentos potencialmente peligrosos. Los operadores deben seguir las siguientes condiciones:

- Mantener siempre las comidas frías a temperaturas de 41°F o menos, con la excepción de los huevos crudos intactos (en su cascarón), los contenedores cerrados de leche y los productos lácteos pasteurizados que pueden almacenarse entre los 41°F y 45°F.
- **Preparación completa de comida (full prep):** Unidades con permiso para preparación completa de comida deben mantener las comidas calientes a más de 135°F. Las tablas de vapor y cualquier otro equipo utilizado para mantener caliente los alimentos potencialmente peligrosos preparados en la unidad móvil deben mantenerse por encima de 135°F.
- **Preparación limitada de alimentos (limited prep):** Estas unidades sólo están autorizadas para preparar y vender la comida inmediatamente después de prepararla. No se permite que almacenen comida en las tablas de vapor o cualquier otro equipo para mantener la comida caliente.
- Destruir al final del día laboral aquellos alimentos potencialmente peligrosos que se mantengan calientes a 135°F o más.
- Devolver y almacenar todos los alimentos fríos potencialmente peligrosos a la bodega de abarrotes (comisaría) o destruirlos al final del día laboral.
- Proporcionar un termómetro preciso para cada refrigerador y colocarlo en la parte menos fría del refrigerador.
- Preparar los alimentos rápidamente en pequeñas cantidades para minimizar el tiempo que pasan a temperatura ambiental.
- Utilizar un registro de la temperatura para asegurarse de que todo el equipo funcione correctamente.

B. Termómetros de Punta / Termómetros Termopar

Los termómetros de punta o termopar se requieren para verificar la temperatura interna de los alimentos mientras se calientan, antes de servirlos, mientras se mantienen calientes y cuando se almacenan en unidades de refrigeración; también son necesarios para el control de la temperatura del agua. Se pueden adquirir en los almacenes que venden equipo para restaurantes.

- Un termómetro de punta o termómetro termopar debe de estar siempre a la mano para medir con precisión la temperatura interna de los alimentos, incluyendo las temperaturas de piezas delgadas de carne, tales como las hamburguesas y los filetes de pescado.
- Asegurarse de que si sus termómetros para alimentos están marcados sólo en grados Fahrenheit, éstos tengan una precisión de $\pm 2^\circ\text{F}$ en el rango de temperatura a la que se utilizarán.



C. Procedimiento Adecuado para el Recalentamiento y para Mantener la Comida Caliente

Sólo las unidades móviles autorizadas para hacer preparación completa de comida pueden recalentar y mantener alimentos calientes para la venta. Los alimentos que han sido preparados y precocinados en una cocina aprobada deberán recalentarse rápidamente a una temperatura interna mínima de 165°F en una unidad de cocción. Debe asegurarse de:

- No utilizar mesas de vapor u otras unidades para mantener la comida caliente para recalentar o cocinar.
- No utilizar el equipo en la instalación móvil para enfriar alimentos cocinados que sean potencialmente peligrosos.

Una unidad móvil de alimentos con permiso para preparar alimentos **deberá** destruir al final del día todos los alimentos que hayan sido mantenidos a una temperatura de 135°F o más.

D. Temperaturas de Cocción

Todos los alimentos preparados en la instalación móvil de alimentos que sean de carne cruda, parcialmente cocida, o de aves de corral deberán cocinarse completamente antes de servir.



Asegúrese de:

- Utilizar un termómetro de punta para verificación interna de los alimentos al recalentarlos o cocinarlos.
- Siempre limpiar y desinfectar termómetros antes y después de cada uso.
- Usar la temperatura de cocción requerida para matar las bacterias en los alimentos crudos y cocidos.
- Notificar a los clientes verbalmente o por escrito, si usted sirve alimentos potencialmente peligrosos que estén crudos o cocinados sólo a medias.

Tipo de Alimento	Temperaturas Internas Requeridas
Frutas y verduras cocidas para mantenerse calientes	135°F
Piezas individuales de carne: carne de res, ternera, borrego, animales de caza, y cerdo	145°F por 15 segundos
Carnes conminutas, tales como las hamburguesas; huevos crudos fuera del cascarón para cocinarlos más adelante	158°F
Pollo, pato, pavo; pescado relleno, carne o aves de corral	165°F/15 segundos
Asados (carne de res, cerdo y jamón) especifica en el Código de Alimentos al Menudeo de California, Sección	130°F o*

* la temperatura que se especifica en el Código de Alimentos al Menudeo de California, Sec. 114004

E. Descongelación Adecuada

Mantenga los alimentos congelados dentro del congelador hasta que esté listo para prepararlos. Los alimentos congelados, una vez descongelados, no se pueden volver a congelar. Hay cuatro opciones para descongelar con seguridad los productos alimenticios congelados:

1. Adentro del refrigerador, a 41°F o menos.
2. Bajo agua limpia corriente, a una temperatura de 70°F o menos, bajo supervisión constante (este método es práctico para las instalaciones móviles de alimentos porque gasta mucha agua).
3. Como parte del procedimiento de cocción. Los alimentos deben alcanzar la temperatura mínima de cocción interna requerida durante preparación.
4. En un horno de microondas, si el alimento será cocinado inmediatamente después de la descongelación.

Las unidades móviles de comida están limitadas en el uso de algunas de las técnicas de descongelación debido a su capacidad de agua y el reducido espacio en el interior de la unidad. Siga los procedimientos operacionales aprobados para reducir la manipulación inadecuada de los alimentos. La descongelación no está permitida en instalaciones móviles de alimentos que han sido aprobados solamente para la preparación limitada de alimentos.

Protección de los Alimentos en Contra de la Contaminación Alimentos de Fuente Aprobada

Para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, es muy importante asegurarse de obtener los alimentos de una fuente aprobada y de que estén protegidos de la contaminación. Hay factores que han sido documentados como los causantes de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos; factores tales como utilizar superficies sucias para poner la comida, restos de comida y acumulación de bacterias (biofilm) en la superficies de utensilios y equipo que no han sido limpiados o desinfectados adecuadamente. Al usar superficies, utensilios o equipo contaminados, las bacterias que los contaminan se pasan hacia los alimentos y producen enfermedades.

A. Equipos de Lavado y Desinfección Manual de Equipo y Utensilios

Los utensilios y el equipo de cocina deben lavarse y desinfectarse adecuadamente en un lavadero aprobado que tenga un mínimo de tres (3) compartimentos y tablas de drenaje integrales en ambos extremos. Este tipo de lavadero debe instalarse en una unidad móvil que prepare alimentos. Los compartimentos del fregadero deben ser lo suficientemente grandes como para acomodar la limpieza del utensilio mas grande que se use para preparar comida en la unidad móvil. Las dimensiones mínimas de el fregadero son (en pulgadas) 10" x 14" o 12" x 12" y con una profundidad de por lo menos 10".

Procedimiento Adecuado para Lavado y Desinfección:

Remueva la grasa y las partículas de alimentos de los utensilios antes de lavarlos/desinfectarlos en el fregadero de tres compartimentos. Siga el siguiente procedimiento:

1. **LAVE** los utensilios en el primer compartimento que contenga una solución de detergente y agua caliente. La solución de lavado debe mantenerse a 100°F o a la temperatura especificada en las instrucciones para el uso apropiado del detergente.
2. **ENJUAGUE** con agua limpia los utensilios en segundo compartimento. Rellene el compartimento de agua si se enfría o se pone turbia.
3. **DESINFECTE** los utensilios en el último compartimento con la solución de desinfectante usando uno de los siguientes métodos:

- Contacto con una solución de 100 ppm cloro disponible durante 30 segundos.
- Contacto con un solución de 25 ppm yodo disponible por un minuto.
- Contacto con una solución de 200 ppm amonio cuaternario por un minuto.

Use las cintas (tiritas) de prueba para asegurarse que la concentración del desinfectante en el tercer compartimiento sea la correcta.

4. **SEQUE AL AIRE** los utensilios en el tablero de drenaje al extremo limpio del fregadero.

B. Fuentes Aprobadas

Todos los almacenes mayoristas y distribuidores en el Condado de San Diego deben tener un Permiso de Salud válido expedido por DEH. Al comprar los ingredientes para la comida que se preparará en su instalación móvil de alimentos, recuerde que:

- Todos los alimentos deben provenir de una Fuente Aprobada.
- Debe mantener documentación que compruebe que compro de una fuente aprobada (puede usar la factura de compra).
- Los alimentos no se deben preparar ni almacenar en una casa particular.
- Los alimentos sólo se pueden adquirir de un distribuidor legítimo que está permitido, autorizado o registrado con una agencia reguladora de alimentos. La carne cruda o procesada y los productos de aves de corral deberán tener el sello de aprobación del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en Inglés).
- Solamente compre quesos (ya sean frescos o secos) que estén debidamente etiquetados y que provengan de mercados, almacenes o distribuidores autorizados.



C. Requisitos de Etiquetas para los Mariscos de Concha

Los mariscos se definen como la porción comestible de las ostras frescas o congeladas, mejillones, almejas y vieiras (callo de hacha) excepto cuando el producto consiste solamente del aductor desconchado. Las etiquetas de certificación/registro de mariscos de concha deben conservarse por lo menos por 90 días después de venderlos. Los establecimientos que vendan, sirvan o regalen ostras crudas cosechadas en los estados de la Costa del Golfo (Luisiana, Florida, Texas, Alabama y Mississippi) deben cumplir con los reglamentos de California que incluyen lo siguiente:

- Los mariscos deben tener ETIQUETAS adecuadas de certificación y las etiquetas deben estar completas. Los mariscos que se almacenen sin etiquetas pueden ser confiscados
- La ETIQUETAS de los mariscos se deben mantener con el marisco de concha hasta que se venda todo.
- Las ETIQUETAS de mariscos deben mantenerse en la unidad móvil de alimentos por lo menos durante 90 días después de su venta y estar disponibles para revisarlos. Las unidades móviles de comida deben cumplir con la siguiente prohibición de temporada y con los requisitos de advertencia para la venta de ostras crudas del Golfo:
 - **De Noviembre a Marzo** – Poner a disposición de los consumidores para que lo lean antes de ordenar la comida, el anuncio de ADVERTENCIA con información acerca del riesgo para la salud de quien consume OSTRAS CRUDAS del GOLFO. Puede obtener una muestra del anuncio de advertencia en: http://www.sdcounty.ca.gov/deh/food/pdf/publications_oystersigns.pdf
 - **De Abril a Octubre** – Se prohíbe servir Ostras del Golfo crudas que no hayan sido tratadas.

D. Presentación y Entrega de Alimentos

- Se prohíbe almacenar, preparar, muestrear o servir alimentos fuera de una instalación móvil de alimentos.
- Los condimentos y salsas para el público se deben dispensar de recipientes o contenedores que esté protegidos de la contaminación.

E. Descomposición/Contaminación/Adulteración

- Inspeccione los alimentos para detectar signos de descomposición, contenedores dañados o productos derramados.

- También busque señales de contaminación, como partículas en el hielo, insectos en los granos, hormigas en el azúcar y excremento de ratones en la harina.
- **Evite la Contaminación Cruzada.** La contaminación cruzada se produce cuando las bacterias dañinas se mueven de un alimento a otro. Esto puede ocurrir por medio de artículos usados para preparación de alimentos, como las tablas de cortar o cuchillos que no hayan sido bien lavados y desinfectados; también puede ocurrir al descongelar o almacenar carnes y aves crudas encima de otros alimentos.
- Lávese las manos con frecuencia al manipular los alimentos, para evitar la contaminación cruzada, especialmente después de tocar alimentos crudos o utensilios sucios, tales como cuchillos que hayan sido usados para cortar pollo crudo.
- Minimice el contacto de sus manos sin guantes o brazos con los alimentos no envasados. Utilice palas, tenedores, pinzas, envoltorios, guantes u otros implementos para ensamblar o servir los alimentos.

F. Almacenamiento de Alimentos

- Siempre guarde los alimentos preparados o listos para comerse de tal manera que se evite la contaminación; por ejemplo, siempre guarde las verduras arriba de la carne, pollo y pescado. Nunca al revés, porque puede contaminar las verduras.
- Guarde toda la comida de tal manera que esté protegida del agua de condensación, aerosoles, bichos, el jugo de otros productos, o cualquier otro tipo de contaminación.
- Asegúrese de que las bodegas de abarrotes (comisarias) o unidades de apoyo tengan suficiente espacio de almacenamiento para todos los alimentos de su instalación móvil.
- Guarde la ropa y otros artículos personales en un área separada o en un cajón alejado de la comida.
- Etiquete todos los productos químicos y productos de limpieza; asegúrese de almacenarlos en un lugar separado de los alimentos, utensilios, materiales de envase y superficies que estén en contacto con alimentos.



G. Etiquetado

Los alimentos pre-ensados deben etiquetarse de acuerdo con la Ley Sherman de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos; cualquier alimento que no tenga etiqueta o le falte información, se considera mal etiquetado. Todos los alimentos pre-ensados deben etiquetarse en Inglés con lo siguiente:

- Nombre común del alimento.
- Nombre y dirección del fabricante o distribuidor.
- Cantidad neta – por peso o conteo.
- Lista de ingredientes en orden descendiente de contenido por peso.
- Información nutricional (si se requiere).



Las unidades móviles de alimentos deben tener agua corriente caliente y fría bajo presión, que esté disponible en todo momento para todos los fregaderos. Las instalaciones móviles de alimentos deben cerrar sus operaciones si no tiene agua potable. Durante el funcionamiento de la unidad móvil, deberá asegurarse de que:

- El agua caliente se mantenga a una temperatura mínima de 120°F.
- Los tanques de agua y las tuberías estén hechas con materiales de grado alimenticio aprobado por una organización de pruebas acreditado por ANSI para agua potable.
- Los tanques de agua se limpien, laven y desinfecten con la frecuencia necesaria.
- Las tuberías se mantengan en buen estado y sin fugas.



Capacidad Mínima Requerida para los Tanques de Agua Potable y Aguas Residuales

Tipo de Tanque	Uso del Agua	Tamaño del Tanque Requerido para:		
		Alimentos No Potencialmente Peligrosos	Preparación Limitada de Alimentos	Unidad de Alimentos Móvil Ocupada
Tanque de Agua Potable	Lavamanos	5 Galones	5 Galones	5 Galones
	Fregadero para lavar utensilios	No Aplicable	15 Galones	25 Galones
Requisito Total del Tanque de Agua Potable		5 Galones	20 Galones	30 Galones
Tanque de Aguas Residuales	Lavamanos	7.5 Galones	7.5 Galones	7.5 Galones
	Fregadero para lavar utensilios	No Aplicable	22.5 Galones	37.5 Galones
Requisito Total del Tanque de Aguas Residuales		7.5 Galones	30 Galones	45 Galones

En ciertas circunstancias, su uso de agua puede exceder la capacidad del tanque de aguas residuales. Proporcione un tanque adicional de aguas residuales que tenga por lo menos el volumen equivalente a un tercio de la capacidad de la caja de hielo, para capturar el agua que produzca el deshielo.

Eliminación de Desechos Líquidos

Todos los tanques y tuberías deben mantenerse siempre en buen estado.

- Los desechos líquidos que salgan del equipo, incluyendo mesas de vapor, máquinas de hielo y refrigeradores, deben drenar adecuadamente hacia los tanques de aguas residuales. No se deben utilizar cubetas o sartenes para capturar el agua de desecho/aguas residuales.
- Las líneas de tubería para las aguas residuales deben mantenerse en buen estado y sin fugas. Los fregaderos deben drenar sin obstrucciones.
- La instalación de plomería debe contar con controles para prevenir conexiones cruzadas, o tener dispositivos de prevención en buen estado.
- Los tanques deben estar ventilados apropiadamente para que fluya el agua.
- Los tanques desmontables deben etiquetarse con las palabras "potable" o "desechos" para evitar confusiones.
- El operador debe tener procedimientos de operación escritos para limpiar y desinfectar los tanques de agua potable y tanques de aguas residuales.

- Los tanques de aguas residuales que se sobrellenen/rebasen, deben arreglarse de inmediato. La unidad móvil de alimentos no debe operar hasta que la tubería sea reemplazada y todas las superficies se hayan limpiado y desinfectado.
- Las unidades móviles de alimentos deberán cerrar cuando los tanques de desecho se llenen y no puedan retener más aguas residuales.
- Los tanques de aguas residuales deben de vaciarse en lugares aprobados, no en la calle.

Control de Insectos y Roedores

La instalación móvil de alimentos debe estar libre de cucarachas y otros insectos tales como moscas y roedores. Para mantener sus instalaciones sin estos bichos:

- Elimine todas aberturas donde puedan entrar insectos o roedores (cierre las puertas y tape hoyos que haya en las paredes).
- Al recibir los productos, siempre inspeccione y busque daños causados por roedores o insectos.
- Sólo use pesticidas de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta.
- Mantenga los pesticidas, sustancias químicas y materiales de limpieza bien etiquetados y almacénelos lejos de los alimentos, utensilios, envases para la comida y superficies que estén en contacto con alimentos.
- **Se Prohíben Animales**– No se permiten mascotas ni animales dentro de las instalaciones móviles de alimentos.



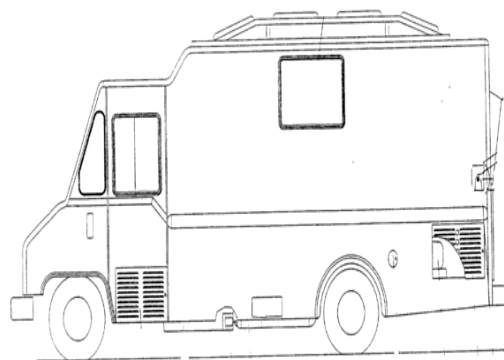
El mantener la instalación móvil de alimentos, equipo y utensilios limpios y en buen estado ayuda a reducir la contaminación de los alimentos y mantener su unidad libre de insectos y roedores.



Instalaciones / Equipo / Utensilios

A. Requisitos del Exterior

- Todas las puertas del área de preparación de alimentos y las aberturas de servicio en su unidad móvil deben de cerrar automáticamente.
- La abertura de la ventana por donde se pasan los alimentos al cliente debe de medir un máximo de 216 pulgadas cuadradas.
- Todas las ventanas deben tener mallas protectoras con una medida de 16 cuadros por pulgada.
- El tanque de propano debe estar bien ventilado y ubicado en la parte exterior del vehículo.
- Su vehículo debe tener la siguiente información claramente escrita en un cartelón fijo en el lado del consumidor: el nombre del negocio o el operador, la ciudad, el estado y código postal.



B. Pisos, Paredes y Techos

- Todos los pisos, paredes, y techos deben estar libres de grasa, suciedad y escombros.
- Las ventanas, mallas de las ventanas, rejillas de ventilación, ventiladores, zonas alrededor de conductos y tapetes deben mantenerse siempre limpios.

C. Requisitos de Altura y Espacio Libre en el Pasillo



Una instalación móvil de alimentos debe tener una altura de por lo menos 74 pulgadas, medidas del piso al techo. El espacio libre en el pasillo debe de medir un mínimo de 30 pulgadas.

D. Requisitos de Seguridad Contra Incendios

- Extinguidor de índice 10BC disponible y que sea inspeccionado anualmente por el Departamento de Bomberos.
- Botiquín de Emergencias disponible y almacenado en un lugar conveniente y lejos de comida.
- Segunda salida de emergencia accesible con medidas mínimas de 24 por 36 pulgadas.
- Máquinas de café, freidoras, mesas de vapor y equipos similares con tapas de cierre positivo; equipadas con mecanismo de cierre seguro para evitar el derrame excesivo de líquidos calientes en el interior de la instalación en caso de una parada repentina, colisión o vuelco.



E. Requisitos de Luz y Ventilación

- Proporcione iluminación adecuada en toda la unidad móvil.
- Todos los focos deben estar protegidos, recubiertos o ser resistentes a los golpes en las zonas donde estén expuestos a los alimentos, equipo, utensilios, toallas, artículos de un solo servicio, envueltos o desenvueltos.
- Proporcione equipo de ventilación de escape, ventiladores, deflectores de grasa, sistemas de extinción y rejillas de ventilación; manténgalos limpios y en buen estado.
- La ventilación mecánica en las unidades con equipos de cocina deben de cumplir con todos los requisitos del Código Uniforme Mecánico.

F. Equipo y Utensilios

- Todo el equipo Nuevo y el reemplazado y utensilios deben haber sido certificados o de clasificación de sanidad por un programa de certificación American National Standards Institute (ANSI).
- Los utensilios y otros objetos deben estar limpios y libres de residuos de grasa, lápiz labial, mugre y comida después del lavado. Utensilios dañados y desgastados deberán desecharse. Los platos deben estar libres de rajaduras y astillas.
- Superficies de utensilios en contacto con alimentos, tales como tablas de cortar, que están sujetas a los arañazos deberán ser lijadas cuando no son fáciles de limpiar o desecharse si no pueden ser lijadas.

Cumplimiento con las Leyes y Reglamentos

- Todas las superficies de contacto deben limpiarse con frecuencia para evitar la acumulación de polvo, suciedad, residuos de alimentos u otros desechos.
- Toallas de Multiuso deben ser almacenadas en un balde marcado “desinfectante” con solución de desinfectante aprobado.
- Toallas de Multiuso u otros trapos sucios deben ser almacenados en contenedores designados que estén localizados lejos de la preparación de alimentos y en las áreas de almacenamiento de la bodega de abarrotes (comisaria).

G. Basura

- Todos los desperdicios de alimentos y basura deben ser desechados en bolsas desechables que sean impermeable y estén contenidas en un recipiente a prueba de fugas con tapas bien ajustadas.
- La basura y los desperdicios de alimentos deben ser desechados de manera sanitaria tan frecuentemente como sea necesario para evitar mal olor, bichos y ratones.

H. Requisitos de Permisos y Letreros deben ser claramente visibles.

- La calcomanía de permiso de salud debe colocarse en un lugar visible.
- El lavamanos debe tener un rótulo o cartel claramente visible, que recuerde a los empleados de alimentos que se laven las manos.
- Las Instalaciones móviles de alimentos calificadas deberán publicar su tarjeta de calificación en un lugar visible al público durante las horas de operación. La tarjeta de calificación no deber ser cubierta con letreros o anuncios de publicidad.
- El operador de la unidad móvil debe consultar con otras agencias locales y estatales acerca de otros permisos que puedan ser necesarios en el área donde operará su negocio.
- **Insignia del Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario** (HCD por sus siglas en Inglés): Requerida para las unidades de comida móvil que pueden ser habitadas y tengan corriente eléctrica de 110 voltios, plomería, equipo de gas, un generador mecánico o un compresor. La unidad móvil debe de pasar una inspección. Para más información, llame al (951) 782-4420.



A. Bodega de Abarrotes (Comisaria) Requerida

Todas las unidades de comida móvil deben funcionar en conjunto con una bodega de abarrotes que esté aprobada por todas las agencias autorizadas.

Antes y después de conducir sus operaciones, las instalaciones móviles de alimentos deben ser almacenadas en

una comisaría (bodega de abarrotes) o en otro lugar aprobado para que estén protegidas en contra de condiciones insalubres y puedan limpiarse, recibir servicio, llenar los tanques de agua limpia y tirar las aguas residuales. Las unidades móviles deben limpiarse y recibir servicio por lo menos una vez durante un día de operación.

Una bodega de abarrotes debe tener un Permiso de Salud válido y proporcionar los siguientes servicios para todas las instalaciones móviles de alimentos que hayan contratado sus servicios:

- **Áreas de preparación para cocinar y/o envasar alimentos:** Debe tener áreas en donde los operadores puedan cocinar alimentos para la venta o preparar alimentos para cocinar en su unidad, dependiendo de las actividades autorizadas por su permiso de salud.

- **Refrigeración:** Espacio de refrigeración adecuado para satisfacer las necesidades de almacenamiento en frío para todas las instalaciones móviles que usan sus servicios.
- **Almacén en seco:** Espacio adecuado para que todas las unidades puedan almacenar alimentos secos (no requieren refrigeración).
- **Fregadero de tres compartimientos:** El fregadero siempre debe tener agua corriente fría y caliente (a una temperatura de por lo menos 120°F).
- **Electricidad:** Suficientes tomas de corriente para que todas las unidades puedan conectar su refrigerador o congelador.
- **Agua:** suficientes llaves de agua con dispositivos de prevención de contraflujo para todas las unidades que utilizan sus instalaciones.
- **Drenaje:** Un área aprobada para la descarga de aguas negras que tenga con un interceptor de grasa que esté permitido por el Departamento de Aguas Residuales.
- **Recipiente para grasa:** Para que las unidades puedan tirar la grasa generada por el equipo de freír (cuando sea necesario).
- **Contenedor de basura:** Debe tener tapas apropiadas y en buen estado.
- **Espacios de Estacionamiento:** Debe numerar los espacios para cada una de las instalaciones móviles de alimentos que se almacenan en la comisaría.
- **Área de servicio:** Donde se pueda hacer la limpieza del vehículo o carrito.

Las comisarías o bodegas de abarrotes tienen una designación especial para los servicios específicos que pueden proporcionar para las unidades móviles de alimentos. El Departamento de Salud Ambiental debe aprobar las comisarías para las unidades móviles de alimentos. Las unidades móviles deben obtener aprobación por escrito antes de cambiar comisarías.

B. Instalaciones Sanitarias (baños)

Una unidad móvil de alimentos que opera en un lugar aprobado por más de 60 minutos debe tener acceso a sanitarios que estén situados a no más de 200 pies de la unidad. El cuarto de aseo debe ser completamente cerrado y provisto de una puerta de ajuste hermético que cierre automáticamente. La instalación sanitaria debe de:

- Estar limpia, en buen estado y estar ubicada en un área comercial.
- Tener lavadero de manos que siempre tenga dispensadores con jabón de manos líquido o en polvo y toallas de papel en dispensadores fijos.
- Papel higiénico disponible en dispensadores adecuados.

Una instalación móvil de alimentos que opere en un lugar fijo debe obtener aprobación escrita del Departamento de Salud Ambiental para el uso de las instalaciones sanitarias que propone utilizar. Un sanitario portátil no está aprobado como un sanitario para instalaciones móviles de alimentos.

C. Procedimientos de Operación de Rutina para Instalaciones Móviles de Alimentos Abiertas, tales como Carritos de Café y Carritos de Preparación Limitada.

Los operadores de carritos deben tener por escrito sus Procedimientos de Rutina para Operación que indiquen como van a operar con medidas de seguridad en la preparación de alimentos. Los procedimientos escritos deben incluir instrucciones sobre la manera correcta de:

- Limpiar y desinfectar todo el equipo.
- Llenar el tanque de agua potable.
- Descartar las aguas residuales (agua sucia)
- Almacenar los alimentos al final del día.
- Mantenimiento de equipo.
- Limpiar el interior y exterior de la unidad móvil de alimentos.
- Eliminar la grasa usada de la freidora.
- Eliminar la basura.

Para obtener una forma que puede utilizar para documentar sus Procedimientos de Rutina para Operación, llame al (858) 505-6900 o visite la siguiente página web:

http://www.sdcounty.ca.gov/deh/food/pdf/publications_planchecmff_opprocedures.pdf

D. Verificación de Planos

Remodelar o realizar cambios significativos en la estructura, el equipo o al proceso de los alimentos para su instalación móvil de alimentos requiere la aprobación del departamento. Los cambios típicos que requieren la aprobación del departamento son:

- Cambio de Propietario/Dueño
- Instalación de equipo Nuevo en la unidad móvil de alimentos.
- Cambio en el menú o proceso de alimentos.
- La ubicación de la instalación móvil de alimentos, si la instalación móvil de alimentos opera en un lugar fijo por más de 60 minutos.

Contacte al Especialista en Salud Ambiental (su inspector) en su área si tiene preguntas relacionadas con cambios las operaciones o remodelaciones de su unidad móvil de alimentos. Usted debe de obtener aprobación del Departamento de Salud Ambiental antes de hacer ciertos cambios en el proceso que usa para preparar los alimentos, cambios en el equipo de su unidad y remodelación del vehículo. Algunos de estos cambios requieren planos que deben ser aprobados por la Unidad de Construcción del Departamento. Llame al 858-505-6660 para recibir información importante antes de hacer cambios.

Aplicación de las Leyes y Reglamentos

A. Noticia Oficial

Se expedirá una Noticia Oficial para documentar violaciones serias que se observen durante la inspección de su vehículo por su Inspector. La notificación incluirá una lista de violaciones y le dará un tiempo específico para realizar las correcciones. Una copia del informe de inspección más reciente debe estar disponible para el público que pida revisarlo. Contacte su Especialista en Salud Ambiental si necesita alguna aclaración de estos requisitos o más información sobre cómo corregir las violaciones documentadas en su inspección.

B. Clausuras y Audiencias

Clausuras: Cuando una instalación móvil de alimentos esté operando de una manera que presenta una amenaza para la salud del público o del personal de la instalación, se ordenará que la unidad cierre hasta que pueda corregir los problemas y operar con seguridad. Ejemplos de situaciones que requieren clausura incluyen pero no se limitan a problemas con:

- **Drenaje:** La tubería está tapada y no le permite tirar el agua sucia al tanque o el agua sucia se tira a la calle o algún otro lugar inapropiado.
- **Agua:** El agua caliente o fría a presión no está disponible.
- **Refrigeración:** Cuando se encuentren alimentos potencialmente peligrosos que no han sido refrigerados adecuadamente.
- **Infracciones:** Repetidas violaciones graves y de factores de riesgo.
- **Sanitarios:** Sanitarios con lavamanos no están disponibles a menos de 200 pies de la unidad móvil de alimento que está operando en un lugar fijo por más de 60 minutos.
- **No Comisaría:** La unidad móvil de alimentos está operando sin utilizar una bodega de abarotes/comisaría aprobada.

Cuando se clausura una instalación móvil de alimentos, ésta debe permanecer cerrada hasta que el Departamento de Salud Ambiental dé su aprobación para volver a abrir.

Audiencias: Usted puede recibir una notificación para una Audiencia para discutir problemas con la operación de su unidad como los descritos anteriormente, o para discutir una Noticia Oficial expedida durante una inspección. Las Audiencias pueden resultar en una orden para corregir violaciones a los reglamentos de salud, en la suspensión o la revocación su permiso de salud, en cuotas administrativas y/o acciones legales.



Tipos de Operaciones en una Unidad Móvil de Alimentos

A. Tipos de Operaciones de Unidades Móviles de Alimentos

1. Instalación móvil de alimentos pre-ensados o instalación móvil de frutas/vegetales enteros. La operación debe llevarse a cabo bajo una instalación móvil de alimentos o desde un solo sitio. Alimentos pre-ensados son cualquier alimento procesado y correctamente etiquetado o un producto entero, envasado o almacenados para evitar cualquier contacto humano directo con el producto/alimento. Ejemplos de estas operaciones son los camiones de productos (frutas/vegetales), helados y carritos de paletas.



2. Instalación móvil de alimentos individual operando en un solo lugar. Puede incluir por lo menos una, pero no más de cuatro unidades móviles de alimentos abiertas y sus unidades auxiliares que operan adyacentes entre sí en un solo lugar. Una instalación móvil de alimentos individual operando en un lugar fijo:

- Está limitada a frutas y vegetales, alimentos pre-ensados y alimentos de preparación limitada.
- Debe proveer un fregadero de lavado e instalaciones de lavado de manos en cada sitio de operación. El fregadero de lavado puede ser compartido por no más de cuatro instalaciones móviles de alimentos individuales operando en un solo lugar.
- El fregadero para lavado de utensilios y el lavamanos instalados en la unidad deben estar convenientemente ubicados y accesibles durante todas las horas de operación.





3. Instalación Móvil de Alimentos Ocupada

Es una instalación móvil de alimentos que está ocupada (el operador trabaja dentro de la unidad) durante las operaciones normales y está encerrada por todos lados. Toda la preparación que no sea limitada, debe hacerse dentro de la instalación móvil de alimentos ocupada.

B. Preparación Limitada de Alimentos

La Preparación Limitada de Alimentos **se limita** a una o más de las siguientes actividades:

- Calentar, freír, hornear, asar, mezclar, cocinar palomitas de maíz, o ensamblar alimentos no pre-envasados.
- Dispensar alimentos a granel que no sean bebidas potencialmente peligrosas.
- Rebanar y cortar los alimentos en una superficie caliente durante el proceso de cocción de los alimentos.
- Cocinar y sazonar a la orden.

Preparar comida abierta en un “compartimiento de alimentos” aprobado.

Toda la preparación limitada de comida abierta se debe llevar a cabo en un “compartimiento de alimentos” aprobado.



La Preparación Limitada de Alimentos **NO incluye**:

- Rebanar o cortar, a menos que se haga sobre una superficie de cocción caliente.
- Descongelar los alimentos en la unidad móvil de alimentos.
- Enfriar alimentos cocinados que sean potencialmente peligrosos.
- Moler ingredientes crudos o potencialmente peligrosos.
- Recalentar comida para mantenerla caliente y venderla después (sólo puede recalentar y vender inmediatamente).
- Lavar los alimentos
- Cocinar los alimentos potencialmente peligrosos para su uso posterior.



Para la preparación limitada de alimentos, los utensilios se deben limitar a espátulas, pinzas de cocina, palas de cocina, y/o cucharas. Ejemplos de unidades a las que se les permite hacer preparación limitada de alimentos incluye los siguientes tipos de carritos:



- Perros Calientes
- Café
- Churros
- Galletas Salada (Pretzels)
- Raspado de Hielo

Importante Información para las Unidades Móviles

El Departamento de Salud Ambiental inspecciona y otorga Permisos de Salud a las Unidades Móviles de Alimentos que cumplan con todos los requisitos del Código de Salud y Seguridad de California. El operador es responsable de obtener información sobre los requisitos adicionales en las ciudades donde planea conducir su negocio. Aquí tiene una lista de las jurisdicciones en el Condado de San Diego y el número de teléfono donde puede obtener información adicional.

JURISDICCIÓN	¿SE PERMITE?	REQUISITOS	TELÉFONO
Condado de San Diego Dept. de Planeación y Uso del Terreno	Sí se permite	Propiedad privada para uso comercial; no debe de utilizar los espacios designados para propiedad privada	(858) 565-5981
Carlsbad	Sí se permite	Sólo puede estacionar el vehículo por un 10 minutos máximo.	(760) 602-2494
Chula Vista	Sí se permite	Sólo puede estacionar el vehículo por 10 minutos máximo. Necesita una Licencia de Negocio de la Ciudad.	(619) 585-5621
Coronado	Sí se permite	Sólo permite carritos en un espacio fijo que tenga la aprobación de la Ciudad	(619) 522-7305
Del Mar	No se permite		(858) 704-3651
El Cajon	Sí se permite		(619) 441-1782
Encinitas	Sí se permite	Requiere aprobación del Departamento de Planificación y obtener Licencia de Negocio	(760) 633-2710
Escondido	Sí se permite	Sólo se permiten los unidades de comida fría	(760) 839-4659
Imperial Beach	Sí se permite	Sólo otorgan permisos temporales Requiere un Permiso Temporal de Ventas al Aire Libre y Licencia de Negocio/Permiso de Vendedor	(619) 628-2381
La Mesa	Sí se permite	Requiere una Licencia de Negocio	(619) 667-1348
Lemon Grove	Sí se permite	Requiere una Licencia de Negocio; no se pueden estacionar a menos de 50 pies de un restaurante	(619) 825-3800
National City	Sí se permite	Se Permite – Requiere Licencia de Negocio y un Permiso Anual de Venta de Comida. <u>Escuelas</u> : No puede operar a menos de 500 pies de las escuelas. <u>Áreas Públicas</u> : no pueden estacionarse por más de 10 minutos, y la siguiente parada debe estar a 300 pies de distancia. <u>Propiedad Privada</u> : sólo puede venderle al dueño de la propiedad o a sus empleados	(619) 336-4341
Oceanside	Sí se permite	A un mínimo de 500 pies alejado de un restaurante existente	(760) 435-3520
Poway	Sí se permite	Requiere un Permiso de Vendedor Ambulante	(858) 668-4600
San Diego	Sí se permite	Requiere una Licencia de Negocio	(619) 446-5000
San Marcos	Sí se permite	Requiere una Licencia de Negocio	(760) 744-1050 ext. 3204
Santee	Sí se permite	Requiere una Licencia de Negocio/Permiso de Vendedor Ambulante	(619) 258-4100 ext. 146
Solana Beach	Sí se permite	Requiere un Permiso de Vendedor Ambulante	(858) 720-2403
Vista	Sí se permite	Requiere una Licencia de Negocio; El vehículo necesita pasar una inspección de seguridad de la ciudad	(760) 639-6141

**Departamento de Salud Ambiental
División de Alimentos y Viviendas**

Ubicaciones de la Oficina

Oficina Principal

5500 Overland Avenue, Suite 170
San Diego, CA 92123

Información para los Clientes

INFORMACIÓN ACERCA DE:	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
Permisos de Salud para Negocios de Alimentos	(858) 505-6666	fhdpermits@sdcounty.ca.gov
Permisos para Eventos Temporales de Alimentos	(858) 505-6809	fhdtempevents@sdcounty.ca.gov
Preguntas Técnicas	(858) 505-6900	fhduyeh@sdcounty.ca.gov
Preguntas acerca de Manipulador de Alimentos	(858) 505-6900	fhduyeh@sdcounty.ca.gov
Preguntas Técnicas para el Programa de Construcción	(858) 505-6659	plnchk@sdcounty.ca.gov
Programar citas con el Programa de Remodelación	(858) 505-6660	plnchk@sdcounty.ca.gov
Reportar Enfermedades Transmitidas por Alimentos	(858) 505-6814	fhdepi@sdcounty.ca.gov
Reportar Quejas Relacionadas con el Manejo de Alimentos	(858) 505-6903	fhdcomplaints@sdcounty.ca.gov