



UNIDAD MÓVIL COMPACTA DE ALIMENTOS (CMFO) PREGUNTAS FRECUENTES

Antecedentes

A partir del 1.º de enero de 2023, se modificó el Código de California para la Venta Ambulante de Alimentos (California Retail Food Code, CRFC) para promover la inclusión económica y, al mismo tiempo, la modernización del CRFC para que los vendedores de alimentos en las banquetas puedan obtener un permiso y unirse a la economía de venta regulada. La ley estableció una nueva definición de Unidades Móviles Compactas de Alimentos (Compact Mobile Food Operation, CMFO) y criterios para la concesión de permisos. A continuación, aparecen las preguntas más frecuentes sobre estos cambios.

Permisos

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

Una CMFO es una instalación móvil de alimentos que funciona a partir de una persona, carretilla, puesto, exhibidor, vehículo impulsado a pedal, vagón, vitrina, estante o cualquier otro **transporte abierto sin motor** que puede ser aprobado para vender alimentos envasados o para llevar a cabo una preparación limitada de alimentos.

¿Cuándo empieza a aplicarse la nueva ley?

Entró en vigor el 1.º de enero de 2023, pero el primer año se centrará en la educación y la divulgación. Sin embargo, siguen siendo necesarios los permisos para operar, y se pueden seguir imponiendo multas administrativas por operar sin permiso.

¿Necesito un permiso de salud de Servicios de Salud Medioambiental?

Sí, se requiere un permiso, a menos que su unidad móvil compacta de alimentos tenga 25 pies cuadrados o menos de área de exhibición y solo venda alimentos preenvasados que no sean potencialmente peligrosos (no percederos) o frutas y verduras enteras sin cocinar, en cuyo caso no se requiere un permiso.

¿Cómo puedo medir 25 pies cuadrados de exposición de alimentos preenvasados que no son potencialmente peligrosos (non-potentially hazardous food, non-PHF) para estar exento de permisos?

Para estar exento de permisos, la superficie total del inventario de alimentos expuesto y no expuesto no debe superar los 25 pies cuadrados. La huella está limitada a no más de 5 pies x 5 pies.

¿Dónde puedo obtener un permiso para operar una unidad móvil compacta de alimentos (carrito de alimentos)?

Visite smchealth.org/cmfo y llene el formulario de solicitud.

Una vez fabricado y aprobado mi carrito de alimentos, ¿necesito otro permiso para operarlo?

Sí, es necesario obtener un permiso de salud para operar el carrito de alimentos.

¿Me harán inspecciones de campo? En caso de que sí, ¿cuántas inspecciones puedo esperar al año?

Sí, se inspeccionarán todos los carritos de alimentos autorizados. El número de inspecciones dependerá del tipo de comida que se ofrezca en el carrito de alimentos.

¿Qué tipo de capacitación alimentaria necesito?

Los empleados de los carritos de alimentos deben tener una tarjeta de manipulador de alimentos si manipulan alimentos abiertos. Una tarjeta de manipulador de alimentos debe obtenerse en un plazo de 30 días a partir del inicio de la operación o de la contratación.

¿Es obligatorio tener un certificado de seguridad alimentaria?

No, pero se recomienda tener un certificado de seguridad alimentaria.

¿Necesito algún otro permiso?

Es posible que necesite una licencia comercial local o un permiso de vendedor ambulante para vender alimentos. Consulte con el Departamento de Planificación de la ciudad y el condado en el que tenga previsto vender alimentos.

¿Se nos concede un periodo de gracia de un año para operar sin permiso?

No. El Código de California para la Venta Minorista de Alimentos exige que todas las instalaciones de alimentos obtengan un permiso de salud antes de entrar en funcionamiento.

¿Qué pasa si opero sin un permiso de salud?

Inicialmente, se emitirá un aviso de incumplimiento seguido de multas administrativas crecientes. Sin embargo, a partir del 1.º de enero de 2024, la agencia de cumplimiento de la ley puede cobrar hasta tres veces el costo de la tarifa del permiso en lugar de multas administrativas por operar sin permiso de salud.

Revisión de planos

¿Puedo diseñar mi propio carrito de alimentos o tengo que comprar una unidad prefabricada?

Uno puede diseñar su propio carrito de comida. Los planos deben presentarse al Programa de Verificación de Planos de Instalaciones de Alimentos de los Servicios de Salud Medioambiental. Todas las unidades necesitarán una inspección final de verificación de planos, incluso si se trata de un diseño que ha sido previamente aprobado por los Servicios de Salud Medioambiental. Visite smchealth.org/food-facility-plan-check-process para obtener más detalles.

¿Puedo utilizar electrodomésticos en mi carrito de comida?

No, debe utilizar equipos comerciales que hayan sido certificados y aprobados por los Servicios de Salud Medioambiental. Los aparatos eléctricos deben cumplir con las normas aplicables de Underwriters Laboratories para equipos eléctricos, según lo establecido por un programa de certificación acreditado por el Instituto Nacional Estadounidense de Normas (American National Standards Institute, ANSI).

¿Necesito un fregadero integral de tres compartimentos?

Sí, pero solo si prepara carne cruda de res, aves o pescado en el carrito. Si no es así, se debe mantener una cantidad adecuada de utensilios limpios y desinfectados en el carrito de alimentos para reemplazarlos cuando se ensucien o cada 4 horas si se manipulan alimentos abiertos.

¿Necesito refrigeración mecánica?

Sí, si trabaja con alimentos potencialmente peligrosos, como melones cortados, tomates cortados, productos lácteos, verduras cocidas, carne, aves, pescado, alimentos que contengan huevo, frijoles u otros alimentos ricos en proteínas, como los productos de soya.

Una vez transcurrido un año, ¿debe presentarse un nuevo plano?

Sí.

Si se fabrica el mismo carrito para satisfacer diferentes menús, ¿se necesita un plano para cada menú?

Deberá realizarse una evaluación del carrito junto con la presentación de los procedimientos operativos escritos para garantizar que el carrito pueda soportar cada menú y plan operativo propuestos. Pueden aplicarse tasas adicionales.

¿Qué tipo de señalización debe llevar la unidad móvil compacta de alimentos?

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

¿Necesito tener señalización si vendo menos de 25 pies cuadrados de frutas y verduras o alimentos preenvasados que no son potencialmente peligrosos?

No. Una unidad de alimentos que tenga menos de 25 pies cuadrados de frutas y verduras crudas enteras o alimentos no perecederos preenvasados está exenta de los requisitos de señalización.

Manejo de los alimentos

¿Qué se considera un "alimento preenvasado"?

Se considera que un alimento está preenvasado cuando se ha procesado en una instalación o establecimiento de alimentos autorizado y se ha envasado adecuadamente para evitar cualquier contacto humano directo entre el producto alimentario y el consumidor antes de su consumo, y se ha etiquetado para incluir el nombre común del artículo, una lista de ingredientes en orden descendente de predominio por peso, la cantidad como el peso y el nombre y la dirección del establecimiento del fabricante.

¿Qué tipo de alimentos puedo preparar en una CMFO?

El tipo de alimentos que se puede preparar depende del tipo de carrito de alimentos que se haya fabricado. Algunas consideraciones:

- Si el carrito no tiene fregaderos, se limita a alimentos preenvasados y frutas y verduras crudas enteras.
- Si tiene lavamanos, puede preparar alimentos de acuerdo con los requisitos de preparación limitada de alimentos, sin incluir la carne cruda de res, aves o pescado.
- Si el carrito tiene un fregadero para lavar utensilios y un lavamanos, puede preparar alimentos siguiendo los requisitos de preparación limitada de alimentos, incluida la carne cruda de res, aves y pescado.

¿Qué es la preparación limitada de alimentos?

La preparación limitada de alimentos es aquella que se restringe a lo siguiente, según el menú propuesto y la capacidad de su carrito de alimentos para soportar la preparación y el almacenamiento de alimentos seguros:

1. Calentar, freír, hornear, tostar, preparar palomitas de maíz y sorbetes, licuar, hervir o cocinar al vapor los hot dogs o preparar alimentos que no están preenvasados.
2. Distribuir y racionar alimentos que no son potencialmente peligrosos (non-PHF) o distribuir y racionar alimentos que se han mantenido a la temperatura requerida para servir de inmediato a un cliente.
3. Rebanar y picar alimentos non-PHF o frutas y verduras que han sido lavadas en una instalación aprobada o rebanar y picar alimentos en una superficie de cocción caliente durante el proceso de cocción.
4. Cocinar y sazonar a pedido.
5. Hacer jugos o preparar bebidas para servir de inmediato, a pedido de un cliente en particular, que no contengan productos lácteos congelados.
6. Conservación en caliente y en frío de alimentos preparados en una instalación alimentaria permanente autorizada.
7. Volver a calentar alimentos que han sido preparados en una instalación autorizada de alimentos permanente.

¿Qué son los alimentos que no son potencialmente peligrosos?

Alimentos que no requieren refrigeración ni mantenimiento en caliente para evitar la proliferación de bacterias y que es poco probable que causen enfermedades transmitidas por los alimentos. Algunos ejemplos son mango cortado, pepinos cortados, jícama cortada, pretzels o churros.

¿Necesito protección que cubra los alimentos?

Sí, esto puede incluir protectores contra estornudos, toldos, compartimentos para alimentos, etc.

¿Puedo vender tamales preparados en un economato aprobado en el carrito de alimentos?

Todo depende del tipo de carrito de alimentos que tenga. Si tiene un carrito de alimentos con lavamanos, puede ser que lo aprueben para vender tamales en hoja en el carrito permitido. Si el carrito de alimentos no tiene lavamanos, los tamales deberán estar preenvasados y debidamente etiquetados antes de su venta en el carrito de alimentos.

¿Puedo preparar comida en casa?

Los únicos alimentos que pueden prepararse en un domicilio particular son los elaborados por un operador de negocio de alimentos caseros de clase B y solo los alimentos autorizados pueden venderse desde el carrito de alimentos.

¿Puedo llevarme a casa la comida que no haya vendido para volver a usarla más tarde o al día siguiente?

En un domicilio particular solo pueden almacenarse frutas y verduras enteras sin cocer o alimentos preenvasados que no son potencialmente peligrosos. Todos los alimentos potencialmente peligrosos preparados o servidos desde un carrito de alimentos deben desecharse al final del día.

¿Dónde puedo obtener una lista de alimentos permitidos según un permiso de negocio de alimentos caseros de clase B?

La información sobre los alimentos permitidos según los permisos de negocio de alimentos caseros de clase B se puede encontrar en nuestro sitio web en: smchealth.org/cottage-food-operations.

¿Cómo puedo obtener un permiso de negocio de alimentos caseros de clase B?

Visite smchealth.org/cottage-food-operations para iniciar una solicitud.

Requisitos del economato

¿Qué es un economato?

Un economato es una instalación de alimentos que ha sido aprobada por los Servicios de Salud Medioambiental para apoyar la operación propuesta de un carrito de alimentos donde ocurre cualquiera de lo siguiente:

1. Se almacenan alimentos, contenedores y suministros.
2. Los alimentos se preparan para su venta o exposición en el carrito de alimentos.
3. Los alimentos están preenvasados para su venta o exposición en el carrito de alimentos.
4. Los utensilios se limpian y desinfectan.
5. Se obtiene agua potable.
6. Se eliminan residuos líquidos y sólidos.
7. Se lavan los carritos.
8. Se llenan los tanques de agua y se vacían los de aguas residuales.

¿Necesito un economato?

Todo depende del tipo de carrito de alimentos y del método de operación propuestos. Para determinar el tipo de economato que puede necesitar para su operación, póngase en contacto con el Programa de Verificación de Planos de Instalaciones de Alimentos de Servicios de Salud Medioambiental llamando al (650) 372-6200.

¿Es necesario guardar mi carrito de alimentos en un economato?

Depende de lo que venda. El Código de California para la Venta Minorista de Alimentos se amplió para ofrecer más opciones para el almacenamiento de un carrito de alimentos. Las opciones ahora incluyen:

- Un negocio de alimentos caseros de clase B puede almacenar dos carritos de alimentos utilizados para vender alimentos producidos por el negocio de alimentos caseros.
- Un domicilio particular, previa aprobación de Servicios de Salud Medioambiental, puede almacenar dos carritos de alimentos utilizados para vender alimentos preenvasados que no son potencialmente peligrosos y frutas y verduras enteras crudas.
- Las instalaciones de alimentos permanentes autorizadas pueden servir de economato para los carritos de alimentos que venden comida preparada.

¿Se pueden preenvasar alimentos en un economato?

Si se ha permitido la preparación de alimentos en un economato, entonces sí, los alimentos pueden envasarse y etiquetarse debidamente para evitar cualquier contacto humano directo con el producto alimenticio y el consumidor antes de su consumo.

¿Puedo envasar alimentos que no son potencialmente peligrosos en un economato autorizado y venderlos preenvasados en un carrito de alimentos sin un permiso? De ser así, ¿qué tipo de etiquetas necesita?

No, está obligado a tener un permiso de salud pública si envasa alimentos.

¿Puedo utilizar mi casa para guardar mi carrito de alimentos?

Si usted no está autorizado como un negocio de alimentos caseros de clase B, se le puede permitir, a través de una aprobación por parte de Servicios de Salud Medioambiental, guardar hasta dos carritos de alimentos en su casa. También puede almacenar en su casa alimentos preenvasados que no son potencialmente peligrosos y frutas y verduras enteras para venderlos en el carrito de alimentos. Se requiere un economato independiente para un carrito de alimentos que venda o prepare cualquier alimento, además del espacio para guardar el carrito en la casa.

¿Qué es una aprobación?

Una aprobación es una autorización documentada y registrada del cumplimiento de los requisitos del código emitida por Servicios de Salud Medioambiental. Una aprobación puede incluir una inspección o evaluación, pero no requiere un registro o permiso. Se cobra una tarifa única por este servicio.

¿Qué incluye la aprobación o la evaluación?

Una visita al lugar para determinar que el almacenamiento en el domicilio particular no supondrá un peligro para la salud pública y que hay espacio suficiente para almacenar los carritos de manera que queden protegidos de la contaminación.

¿Necesito ser propietario de mi vivienda para almacenar aquí carritos de alimentos?

No, pero debe consultar con su casero para confirmar si está permitido almacenar carritos de alimentos en el lugar y si está permitido llevar un negocio desde su casa.

¿Puede mi negocio de alimentos caseros servir de economato para una unidad móvil compacta de alimentos?

Un negocio de alimentos caseros de clase B autorizado puede servir como economato para hasta dos carritos de alimentos después de que una evaluación se lleve a cabo por Servicios de Salud Medioambiental. En el carrito de alimentos solo se pueden vender alimentos autorizados elaborados en un negocio de alimentos caseros con permiso. También pueden venderse otros alimentos preenvasados preparados comercialmente que no sean potencialmente peligrosos, como agua embotellada y refrescos.

Requisitos de operación

¿Necesito acceso a sanitarios al vender comida?

Sí, si el carrito de alimentos se detiene en un lugar durante más de una hora, los sanitarios deben estar ubicados a menos de 200 pies del carrito de alimentos, a no ser que por lo menos dos empleados estén presentes en el lugar.

¿Puedo rentar un baño portátil en lugar de operar a menos de 200 pies de un sanitario autorizado?

No.

¿Necesito un lavamanos?

Sí, si manipulará alimentos abiertos en el carrito de alimentos.

¿Necesito agua caliente para el lavado de manos?

No, a menos que manipule carne cruda de res, aves o pescado. Si pretende tener alguno de estos alimentos crudos en el carrito de alimentos, se aplicarán requisitos adicionales de fregaderos y agua caliente.

Información de contacto

Si tiene más preguntas, póngase en contacto con Servicios de Salud Medioambiental llamando al (650) 372-6200. Visite smchealth.org/cmfo para obtener más información.