

Operación Móvil Compacta de Alimentos (CMFO)

Preguntas Frecuentes



Introducción

A partir del 1 de enero de 2023, se enmendó el Código de Salud y Seguridad de California para promover la inclusión económica y al mismo tiempo modernizar el Código de Alimentos Minoristas de California (CRFC) para que los vendedores ambulantes de comida puedan obtener un permiso y unirse a la economía de venta regulada. Los vendedores ambulantes de comida ahora se clasificarán como Operaciones Móviles Compactas de Alimentos (Compact Mobile Food Operation, CMFO). A continuación, están algunas preguntas frecuentes sobre cómo operar un CMFO.

Preguntas sobre el permiso

1. ¿Qué es un Operación Móvil Compacta de Alimentos (CMFO)?

Un CMFO es un puesto ambulante de comida en el que una persona vende en un carrito, puesto, exhibidor, carrito de pedales, carreta, vitrina, estantería u otro transporte no cerrado ni motorizado que se puede aprobar para vender comida empacada o sin empacar y que pueda tener una preparación limitada de comida.

Comida se considera empacada cuando la procesaron en un centro o establecimiento de comida autorizado y se envasó adecuadamente para evitar cualquier contacto humano directo entre el producto y el consumidor antes del consumo. La etiqueta también incluye el nombre habitual del artículo, una lista ordenada de los ingredientes de la mayor a la menor cantidad, la cantidad como el peso y el nombre y la dirección del establecimiento del fabricante.

2. ¿Cuándo entró en vigor la nueva ley?

Entró en vigor a partir del 1 de enero de 2023 y el primer año se centró en la educación y la comunicación. Sin embargo, se requieren permisos para operar y se pueden expedir las multas administrativas por funcionar sin permiso.

3. ¿Necesito un permiso sanitario de Salud Ambiental (Environmental Health)?

Posiblemente. No necesita permiso sanitario si vende **únicamente** comida empacada que no es potencialmente peligrosa (no perecederos) o frutas y vegetales enteros y crudos y su CMFO está en un espacio de 25 pies cuadrados o menos. Los demás CMFO necesitan un permiso sanitario.

4. ¿Cómo mido 25 pies cuadrados de exhibición de comida empacada que no es potencialmente peligrosa (no PHF) para estar exento del permiso?

El área de exhibición se mide por los pies cuadrados del espacio que ocupa el área de exhibición. Por ejemplo, un CMFO con una estantería que ocupa un espacio de 5 pies x 5 pies o 6 pies x 4 pies no necesitará un permiso, aunque tenga cuatro estanterías. Sin embargo, un CMFO sin estanterías que tiene un área de exhibición que mide 10 pies x 10 pies si necesita un permiso.

Para estar exento del permiso, la cantidad total de espacio de piso necesario para el inventario de comida que se exhibe y no se exhibe debe ser de 25 pies cuadrados o menos.

5. ¿Qué tipos de ventas de comida se permiten sin permiso?

La comida empacada que no es potencialmente peligrosa y las frutas y vegetales enteros y crudos limitados a un espacio de 25 pies cuadrados o menos, no necesitan un permiso del Departamento de Salud Pública (Department of Public Health) del condado de Los Ángeles. Verifique con su jurisdicción si se necesitan más permisos o licencias.

Empacado significa que la comida se sirve directamente al cliente en su envase o empaque original sin abrir, que lo preparó y etiquetó adecuadamente un fabricante, una proveeduría u otro establecimiento de comida.

Que no es potencialmente peligrosa significa que la comida no necesita refrigeración para evitar el crecimiento de bacterias. Por lo tanto, los productos lácteos, la carne, las aves de corral, el pescado, los melones cortados y las comidas cocinadas no están permitidas si no tienen un permiso sanitario.

6. ¿Dónde puedo conseguir un permiso para vender comida en una Operación Móvil Compacta de Alimentos?

Consulte los **Documentos para solicitar un permiso** en nuestra página web [Venta de Comida Ambulante](#).

7. Después de que mi carrito de comida haya sido fabricado y aprobado, ¿necesito un permiso por separado para operarlo?

Sí, debe obtener un permiso de Salud Pública para operar el carrito de comida. Consulte también con su jurisdicción para obtener información sobre los demás requisitos para permisos.

8. ¿Me inspeccionarán en el puesto de venta? Si es así, ¿cuántas inspecciones puedo esperar por año?

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

Los carritos de bajo riesgo se inspeccionarán una vez cada dos años. **Los carritos de riesgo moderado** se inspeccionarán una vez al año. **Los carritos de alto riesgo** se inspeccionan dos veces al año. Las quejas pueden justificar más inspecciones.

9. ¿Qué tipo de capacitación alimentaria necesito?

Los operadores y empleados de los CMFO deben tener la tarjeta de manipulador de alimentos. La tarjeta de manipulador de alimentos se debe obtener en el plazo de 30 días después de que inicie la operación o contratación. Puede encontrar una lista de organizaciones acreditadas en el sitio web del American National Standards Institute (ANSI) en: www.ansi.org.

10. ¿Necesito algún otro permiso?

Es posible que necesite una licencia para negocios locales, un permiso para venta de comida ambulante o un permiso para vendedores ambulantes de venta de comida. Consulte con la ciudad en la que planea operar su negocio para obtener más información. Para las comunidades no incorporadas del condado, consulte con el Tesorero y Recaudador de Impuestos del condado de Los Ángeles (Los Angeles County Treasurer and Tax Collector) sobre una licencia para negocio y con el Departamento de Oportunidades Económicas (Los Angeles County Department of Economic Opportunity) del condado de Los Ángeles para obtener un permiso de venta ambulante.

11. ¿Qué pasa si vendo comida sin un permiso sanitario?

Primero se extiende un aviso de infracción. Si sigue vendiendo comida sin un permiso tendrá como consecuencia multas administrativas. Después del 1 de enero de 2024, la agencia que aplica la ley puede cobrar hasta tres veces el costo del cargo por el permiso como multa administrativa por vender comida sin un permiso sanitario. Además, cualquier comida preparada puede ser rechazada por estar preparada o mantenerse en condiciones insalubres e inseguras.

12. ¿Aplica la nueva ley solo a las ventas en propiedad pública?

El Código de Salud y Seguridad de California se aplica en todo el estado de California y no solo en la propiedad pública. Los vendedores que venden comida al público o que entregan comida al público se les considera puesto de comida. Esto significa que el vendedor debe cumplir el Código de Salud y Seguridad de California. Aplican excepciones para los requisitos del permiso para vender u ofrecer comidas empacadas que no son potencialmente peligrosas, en un espacio de 25 pies cuadrados o menos.

Las Operaciones de Comida Casera (Cottage Food Operations) son actualmente las únicas empresas aprobadas para preparar y vender comida de una casa privada. Cualquier otra actividad se considerará sin autorización según la ley local y del estado. Sin embargo, actualmente se están desarrollando ordenanzas para permitir las Operaciones de Cocina Casera como Microempresas, pero actualmente no están aprobadas.

13. ¿Quién inspecciona y aprueba los carritos?

El Programa de Comida Ambulante (Mobile Food Program) y el Programa de Verificación de Planos (Plan Check Program) de la División de Salud Ambiental (Environmental Health Division) trabajan juntos para verificar, revisar e inspeccionar operativamente los planos de los carritos ambulantes en el puesto de venta. Si opera en la ciudad de Long Beach, en la ciudad de Pasadena o en la ciudad de Vernon, tendrá que comunicarse con esas ciudades, ya que tienen su propio departamento de salud.

14. ¿En dónde inspeccionan los carritos?

Inicialmente, el carrito lo inspeccionarán durante el proceso de aprobación, ya sea en la proveeduría o en una de nuestras oficinas de Salud Ambiental. Después de que se emite un permiso, se hacen inspecciones de rutina durante las operaciones habituales. Los puestos de comida ambulantes, como los CMFO, deben enviar la información de su ruta. La información de la ruta da información sobre dónde venderá para que los inspectores puedan hacer inspecciones en el lugar donde vende.

15. ¿Cómo se alinean estas normas con los mercados emergentes, los mercados de agricultores y los mercados de comida instalados en la calle?

En California, los distintos tipos de puestos de comida ambulante se incluyen en diferentes secciones del Código de Salud y Seguridad de California. Los mercados de agricultores certificados y los puestos de comida temporales en los eventos de la comunidad se clasifican como puestos de comida temporales. Estos puestos tienen diferentes reglamentaciones descritas en un capítulo especial del Código. Solo pueden vender comida en colaboración con un evento de la comunidad o en mercados de agricultores certificados. Otro tipo de puesto de comida no ambulante son los puestos de comida ambulante, que incluyen las Operaciones Móviles Compactas de Alimentos. Estos puestos pueden participar en eventos de la comunidad o mercados de agricultores certificados y deben cumplir los requisitos específicos descritos en su Código de Salud y Seguridad de California.

16. ¿Puede un restaurante preparar comida en el lugar y se le puede permitir que obtenga un permiso para vender como vendedor ambulante de comida?

Sí, el operador del restaurante debe obtener un permiso CMFO y cumplir los demás requisitos locales de la ciudad respecto a las ventas ambulantes.

17. ¿Cómo tratan a los vendedores ambulantes de comida que se instalan en la calle sin carrito?

Piden al operador que les entregue su permiso de Salud Pública. Salud Ambiental (EH) inspeccionará para verificar que la comida que se vende venga de una fuente aprobada, que el equipo y las instalaciones sean sanitarias y verificará que el operador esté haciendo negocios en el ámbito del permiso de Salud Pública.

Si el operador está exento de un permiso porque solo vende comida empacada que no es potencialmente peligrosa en un espacio de 25 pies cuadrados o menos, EH solo puede generar recomendaciones sobre la seguridad de los alimentos y responder a quejas sobre la seguridad de los alimentos.

Si el operador debe tener un permiso de Salud Pública y no lo tiene, EH le entregará material educativo sobre cómo solicitar el permiso y le explicará que se pueden aplicar multas si el operador no lo cumple. Se rechaza toda la comida de fuentes no aprobadas, se genera un reporte de inspección oficial (OIR) que ordena al vendedor suspender la operación ilegal.

18. ¿Trabjará su agencia con el Programa de las aceras de las Calles de LA (Streets LA sidewalk program) para que todos estén de acuerdo? A veces la ciudad no tiene idea de lo que permite Salud Pública y ello genera confusión a los vendedores.

Sí, estamos colaborando con la ciudad de Los Ángeles. Sin embargo, las ciudades, con la aprobación de la municipalidad, pueden adoptar ordenanzas con otros requisitos y reglamentaciones para las ventas ambulantes.

19. ¿Puede alguien que no sea el titular del permiso trabajar u operar el CMFO?

Como otros puestos de comida, un CMFO puede tener empleados que vendan como parte del puesto de comida. Todos los empleados de las ventas de comida están obligados a obtener una tarjeta de manipulador de comidas.

20. ¿Quién se encarga de que se cumpla la ley? ¿El condado confiscará los carritos para los infractores reincidentes?

Actualmente, no estamos confiscando equipos. Otras ciudades pueden confiscar los carritos si los dejan abandonados. La autoridad que aplica la ley depende de qué ley se está violando. Para las infracciones al Código de Salud y Seguridad de California en el condado de Los Ángeles, la División de Salud Ambiental (EH) es la agencia que aplica la ley. EH eliminará las comidas que se produzcan de una manera que no está aprobada. Dependiendo de dónde esté vendiendo la comida, otro departamento del condado o ciudad puede extender citaciones por infracciones específicas no relacionadas con la venta de comida, como operar sin una licencia de vendedor, obstruir aceras o ruido excesivo. Tenga en cuenta que las ciudades de Pasadena, Commerce y Long Beach tienen sus Departamentos de Salud Ambiental (Environmental Health Departments).

21. ¿Existe alguna restricción sobre dónde pueden operar los CMFO? Por ejemplo, ¿se les permite actualmente trabajar en playas del condado, como Marina del Rey?

La División de Salud Ambiental es la responsable de la aprobación de los Puestos compactos de comida ambulante según el Código de Salud y Seguridad de California. Debe consultar con la autoridad local para conocer los otros requisitos o restricciones relacionados con el lugar donde puede operar. Para operar en áreas que no están incorporadas del condado, comuníquese con el Departamento de Oportunidades Económicas, que es responsable de hacer cumplir la nueva Ordenanza de Venta Ambulante del condado, que trata la hora y el lugar de las ventas de comida.

22. ¿Qué código de condado o estado se citará si un CMFO vende comida sin un permiso de salud pública?

Se citará la sección 114387 del Código de Salud y Seguridad de California. Esta sección establece claramente que cualquier puesto de comida en el estado debe obtener un permiso de Salud Pública antes de comenzar a operar; en esta sección se podrán asociar otras multas. Se pueden citar otras secciones del código si se encuentran otras infracciones durante la investigación.

Preguntas para la verificación de planos

23. ¿Puedo diseñar mi carrito o tengo que comprar una unidad prefabricada?

Sí, puede diseñar su carrito; sin embargo, debe cumplir los requisitos del Código de Salud y Seguridad de California. Los planos del carrito deben enviarse al Programa de Revisión de Planos (Plan Check Program) para su aprobación. Todas las unidades necesitarán una inspección final por parte de Revisión de Planos, incluso si se trata de un diseño que este programa ya ha aprobado.

24. Después de la primera inspección del carrito, si se necesitan modificaciones, ¿hay un cargo más por cada evaluación?

El cargo por revisión para revisión de planos de un carrito nuevo personalizado incluye hasta dos revisiones del plano y una inspección para la evaluación del carrito. Se aplicarán otros cargos de evaluación si el proceso de aprobación necesita más de una inspección de evaluación para la aprobación final. Puede consultar el [plan de cargos](https://bit.ly/EH-FeeSchedule) para conocer la lista de cargos. (<https://bit.ly/EH-FeeSchedule>)

25. ¿Puedo usar electrodomésticos en mi carrito?

No; debe usar equipo comercial certificado y aprobado por un programa de certificación acreditado por el American National Standards Institute, ANSI, como la National Sanitation Foundation, NSF o Underwriters Laboratory for Sanitation. Los aparatos eléctricos deben cumplir los estándares aplicables de Underwriters Laboratories para equipos eléctricos según lo determinado por un programa de certificación acreditado por ANSI.

26. ¿Necesito un fregadero integral de tres compartimentos?

Sí, pero solo si prepara carne, aves de corral o pescado crudos en el carrito. De lo contrario, en el carrito debe mantener una cantidad adecuada de utensilios limpios y desinfectados para reemplazar los sucios o cada 4 horas si se manipulan comidas abiertas (sin empacar).

27. ¿Necesito refrigeración mecánica?

Es necesario tener refrigeración mecánica si vende comidas potencialmente peligrosas que necesitan control de temperatura para evitar el crecimiento de bacterias, como melones y tomates partidos,

productos lácteos, vegetales cocinados, carne, aves de corral, pescado, comidas que tienen huevo, frijoles u otras comidas ricas en proteína como los productos de soja.

28. ¿Dónde puedo comprar un carrito aprobado?

Visite nuestra página web [Camiones de Comida](#) o consulte con los fabricantes de nuestra [lista de cortesía de fabricantes de puestos ambulantes de comida](#) (<http://publichealth.lacounty.gov/eh/docs/business/mobile-food-facility-manufacturers.pdf>).

29. ¿Existe una lista de “carritos estándar” disponibles?

Por favor llame a los fabricantes de nuestra [lista de cortesía](#) para preguntar.

30. Soy fabricante y quiero presentar los planos para fabricar modelos de carritos en producción masiva. ¿Cuál es el proceso para presentar los planos y para que aprueben este modelo con la nueva ley?

Según la nueva ley, puede presentar un plano estándar para el modelo un carrito de comida por medio del proceso normal. El paquete estándar de presentación de planos incluirá:

- Solicitud completa de verificación de planos.
- Presentación de planos que se puedan leer fácilmente y dibujados a escala.
- Pago del cargo por verificación de planos.
- Presentación del menú propuesto.
- Presentación de las hojas de especificaciones del equipo emitidas por el fabricante.

Después de que se apruebe el plano estándar, podrá construir el prototipo del carrito en el plazo de un año. Deberá programar una cita para la inspección final del carrito cuando lo hayan construido. Después de que se aprueba el prototipo del carrito, cada carrito extra que se construya a partir del plano estándar solo necesitará una evaluación del lugar (carrito) y una certificación del fabricante de que el carrito se construyó a partir de los planos aprobados.

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

Será necesario hacer una evaluación del carrito y revisar los procedimientos operativos escritos para garantizar que el carrito pueda soportar cada menú y plan operativo propuesto. Si se necesita algún equipo más para respaldar un menú diferente, se necesita la aprobación de un nuevo plan y se aplicarán más cargos.

32. ¿Qué tipo de letreros debe haber en las Operaciones Móviles Compactas de Alimentos?

El CMFO deberá tener el nombre del negocio en un lugar que sea claramente visible para el cliente. Las letras del nombre del negocio deberán tener al menos 3 pulgadas. La ciudad, estado, código postal y nombre del operador deben estar presentes en letras de al menos 1 pulgada de tamaño. Las letras deben ser de un color diferente al del fondo.

33. ¿Necesito tener señales si vendo productos agrícolas o empacados que no son potencialmente peligrosos en menos de 25 pies cuadrados?

No. Una operación de comida en un espacio de 25 pies cuadrados o menos que vende productos agrícolas enteros sin cocinar o comidas no perecederas empacadas está exenta de los requisitos de señalización.

34. ¿Qué información debe ser parte de la carta de certificación del fabricante del carrito?

Puede buscar un [formato de la carta de confirmación](http://publichealth.lacounty.gov/eh/docs/permit/standard-plan-attestation-letter.pdf) en nuestro sitio web.
(<http://publichealth.lacounty.gov/eh/docs/permit/standard-plan-attestation-letter.pdf>)

35. Antes de emitir la carta de certificación, ¿debe el fabricante hacer alguna gestión con Salud Pública?

El fabricante debe entregar pruebas de que los carritos se construyeron según los planos aprobados por Salud Pública.

36. ¿Cuál es el estado de los diseños de carritos estándar aprobados y qué comidas podemos vender en ellos?

Los carritos estándar están aprobados para menús/tipos de comidas específicas. Consulte nuestra [lista de cortesía de fabricantes](#) y comuníquese con ellos para consultar sobre sus carritos estándar y las comidas permitidas en esos carritos.

37. ¿Cuáles son los requisitos para los tamaños de los fregaderos para lavar vajillas en los carritos de riesgo moderado y alto?

Las dimensiones necesarias están disponibles en el [Código de Salud y Seguridad de California, sección 114313](#). Para un CMFO que tiene preparación limitada de comida, que no incluye carne, aves de corral o pescado crudos, no es necesario un fregadero para lavar utensilios, si el CMFO tiene un espacio para almacenar utensilios limpios de repuesto y utensilios sucios por separado.

38. ¿Qué quieren decir con utensilios de repuesto?

Debe tener suficientes utensilios para poder cambiarlos al menos cada 4 horas o cuando se contaminen o ensucien. Si no piensa tener utensilios de repuesto, entonces necesitará un fregadero de 3 compartimentos.

39. ¿Cuáles son los cargos asociados con el CMFO? (Cargos por presentar la solicitud, verificación de planos, etc.)

Para conocer los cargos actuales relacionadas con CMFO para permisos y verificación de planos, consulte nuestra [Lista de Tarifas de Salud Pública](https://bit.ly/EH-FeeSchedule). (<https://bit.ly/EH-FeeSchedule>)

Operaciones de comida

40. ¿Qué tipo de comida puedo preparar en un CMFO?

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

- Si el carrito no tiene fregadero, se limitará únicamente a la venta de comidas empacadas y productos agrícolas crudos y enteros.
- Si tiene lavamanos, podrá preparar comida según los [requisitos limitados de preparación de comida](#), menos carnes, aves de corral o pescado crudos.
- Si el carrito tiene un fregadero para lavar utensilios y un fregadero para lavarse las manos, podrá preparar comidas siguiendo los [requisitos limitados de preparación de comida](#), incluyendo carnes, aves de corral y pescado crudos.

41. ¿Qué es la preparación limitada de comida?

La preparación limitada de comida es la preparación de alimentos que está restringida a lo siguiente, según el menú propuesto y la capacidad de su carrito para la preparación y el almacenamiento de comida de manera segura:

1. Calentar, freír, hornear, asar, reventar, raspados, licuar, cocer al vapor o hervir hot dogs o la preparación de comidas sin empacar.
2. Servir y servir en porciones comida que no sea potencialmente peligrosa (no PHF) o servir y servir en porciones para servicio inmediato a un cliente comida que se mantuvo a las temperaturas exigidas.
3. Rebanar y picar comida o productos agrícolas que no sean PHF y que se hayan lavado en un puesto aprobado o rebanar y picar comida sobre una superficie de cocción caliente durante el proceso de cocción.
4. Cocinar y condimentar bajo pedido.
5. Hacer jugos o preparar bebidas que sean para servicio inmediato, en respuesta al pedido individual de un cliente. El jugo o la bebida no puede incluir productos lácteos congelados.
6. Conservación de comida fría y caliente que prepararon en un puesto de comida permanente aprobado.
7. Recalentar la comida que se preparó en un puesto de comida permanente aprobado.

42. ¿Cuáles son las comidas que no son potencialmente peligrosas?

Las comidas que no necesitan refrigeración o que se mantengan calientes para prevenir el crecimiento bacteriano y que es poco probable que causen enfermedades transmitidas por la comida. Algunos ejemplos incluyen mango, pepinos y jícama cortados, pretzels y churros.

43. ¿Necesito protección aérea?

Sí, esto puede incluir protectores contra estornudos, paraguas, compartimentos para comida, etc.

44. ¿Puedo vender tamales que prepararon en la proveeduría autorizada del carrito?

Sí. Si tiene un carrito autorizado con lavamanos, posiblemente lo aprueben para vender tamales sin cáscara. Si el carrito no tiene un lavamanos, los tamales deben estar empacados y etiquetados adecuadamente antes de que se venda en el carrito.

45. ¿Puedo preparar la comida en casa?

Actualmente, la única comida que se puede preparar en una casa particular es la que ha sido producida por un [Operador de comida casera clase B](#) y solo se podrán vender en el carrito los alimentos aprobados.

46. ¿Puedo llevarme a casa la comida que no haya vendido para utilizarla más tarde o al día siguiente?

En una casa privada solo se puede guardar frutas y vegetales enteros y crudos o comida empacada que no sea potencialmente peligrosa. Toda la comida que sea potencialmente peligrosa y que se prepara o sirve en un carrito de comida debe desecharse al final de cada día.

47. ¿Dónde puedo obtener una lista de las comidas permitidas según un permiso de Operación de Comida Casera clase B?

La información relacionada con las comidas permitidas según un permiso de Operación de Comida Casera clase B se puede encontrar en los enlaces de abajo:

- [Operaciones de Comida Casera](#) (fuente: CDPH)
- [Comida Casera autorizada](#) (fuente: CDPH)

48. ¿Cómo puedo obtener un permiso CFO-Clase B?

Inicie su solicitud de CFO-Clase B desde nuestra página web [Operador de comida casera clase B](#).

49. ¿Puedo vender comida y otros productos que no sean comida en el mismo carrito?

SB-972 permite la venta de productos no relacionados con comida cuando la manipulación y el almacenamiento de la comida está disponible para evitar la contaminación de los alimentos.

50. ¿A qué categoría pertenecen los vendedores ambulantes de comida que venden helados y dónde podemos encontrar recursos de las proveedurías?

Los carritos de helados que venden helados envasados o barras de frutas congeladas son CMFO de bajo riesgo.

Si se trata de servir con cuchara, como con cualquier producto de comida abierto, se convierten en CMFO de riesgo moderado. Los dispensadores de helado suave y la preparación de helado desde cero están excluidos de la preparación limitada de comida y no están permitidos en un CMFO.

51. ¿Qué tipo de carrito de comida CMFO se considera un CMFO de bajo riesgo?

Las operaciones que exhiben más de 25 pies cuadrados de comida no perecedera empacada, los carritos de helados que venden barras de helado empacadas o barras de frutas congeladas que no deben servirse se consideran todas CMFO de bajo riesgo. Los CMFO de bajo riesgo pueden vender desde una mesa, puesto, estantería o exhibidor. Sus requisitos de operación son los mismos: necesitan protección aérea, para obtener productos alimenticios de una fuente aprobada, almacenar toda la comida adecuadamente antes, durante y después de toda la operación, y además deben tener acceso a una proveeduría.

52. ¿Qué permiso se necesita para los carritos que venden frutas enteras y frutas cortadas que se cortan y empacan en una proveeduría o que se cortan en el carrito cuando el cliente los ordena?

Si vende frutas enteras en un área de 25 pies cuadrados o menos, no necesita un permiso de Salud Pública. Sin embargo, si su área de exhibición sobrepasa los 25 pies cuadrados, se le considerará un **CMFO de bajo riesgo**. Es importante tener en cuenta que la venta de fruta cortada, que cortan en el lugar o en una proveeduría y la empacan, lo clasificará como **CMFO de riesgo moderado**. Además, tenga en cuenta que solo si corta en el lugar necesita un lavamanos. Si se corta y empaca en la proveeduría no es necesario tener un lavamanos en el carrito.

53. ¿Se permiten en los CMFO los asadores verticales, conocidos como “Trompos”, ¿para cocinar carnes crudas?

Sí, los consideraremos un CMFO de alto riesgo. Necesitarán un fregadero de 3 compartimentos, un lavamanos y ventilación. Deberá pasar por nuestro proceso de verificación de planos.

54. ¿Podría aclarar qué es el término “comida abierta”?

Comida abierta se refiere a la comida que no está en su paquete original sin abrir. Es importante tener en cuenta que los productos crudos enteros no se consideran comida abierta.

55. ¿Puede explicar qué son los productos crudos enteros?

Los productos crudos enteros son las frutas y los vegetales que no se han cocinado, procesado ni pelado/cortado y que están en su forma natural.

56. ¿Es posible cocinar la carne para tacos en una proveeduría y luego guardarla en un recipiente caliente en el carrito?

Es posible cocinar la carne para tacos en la proveeduría y luego transferirla al carrito para mantenerla caliente. Sin embargo, debe usar el equipo aprobado que forma parte del carrito. Esto asegura que la carne se mantenga a la temperatura adecuada y sea segura para comer. Tenga en cuenta que la proveeduría debe estar equipada con una sala o cocina aprobada para la preparación de comida.

Además, si no maneja carnes crudas en el carrito, puede tener utensilios de repuesto o una unidad auxiliar en lugar de un fregadero para lavar utensilios.

57. ¿Puede dar algunos ejemplos de la comida que se podría vender en un carrito de preparación limitada de alimentos?

Algunas opciones para un carrito con preparación limitada de alimentos son los hot dogs, los churros, los tamales y la fruta cortada.

58. ¿Pueden vender en la acera los carritos de parrilla que tienen fregadero y otros equipos necesarios?

Salud Ambiental se encarga de la aprobación del carrito, pero el operador debe consultar con la ciudad y seguir las ordenanzas locales para las ventas ambulantes en la ciudad.

59. ¿Puedo usar una parrilla de BBQ para cocinar a llama abierta junto con un CMFO?

No durante la operación habitual. Un CMFO solo se puede aprobar para que opere una parrilla para barbacoa u otro equipo de cocina que no forme parte del carrito si está vendiendo comida en un evento autorizado de la comunidad.

Requisitos de la proveeduría

60. ¿Qué es una proveeduría?

La proveeduría o la proveeduría alterna es un puesto de comida que aprobó la División de Salud Ambiental para respaldar la operación propuesta de un carrito en donde puede ocurrir cualquiera de los siguientes:

1. Se guarda comida, recipientes y suministros.
2. Se prepara la comida que se venderá o exhibirá en el carrito.
3. Se empaqueta la comida que se venderá o exhibirá en el carrito.
4. Se lavan y desinfectan los utensilios.
5. Se obtiene agua potable.
6. Se eliminan los desechos sólidos y líquidos.
7. Se lavan los carritos.

61. ¿Necesito una proveeduría?

No necesita una proveeduría si está operando un CMFO en un espacio de 25 pies cuadrados o menos y vende únicamente alimentos o productos enteros empacados que no son potencialmente peligrosos.

Necesitará una proveeduría o una proveeduría alterna si vende comida que es potencialmente peligrosa y que necesita mantenerse caliente o fría, que no está empacada o que se vende en un espacio de más de 25 pies cuadrados.

62. ¿Debo guardar mi carrito de comida en una proveeduría?

Si no está exento de un permiso de salud, deberá guardar su carrito en un lugar autorizado. Los lugares autorizados incluyen:

- Una proveeduría.

- Una casa privada puede almacenar hasta dos carritos y comida empacada que no sea potencialmente peligrosa después de que reciba el endoso de la División de Salud Ambiental, sin embargo, tendrán que dar servicio a los carritos en una proveeduría autorizada.
- Los puestos permanentes de comida autorizados pueden servir como puesto permanente de comida para los carritos que venden comida preparada y se pueden usar para almacenar el carrito, si se aprueban.

63. ¿Se puede empacar la comida en una proveeduría?

Si se autorizó una proveeduría para la preparación de la comida, entonces sí, los alimentos se pueden empacar y etiquetar adecuadamente allí.

64. ¿Puedo empacar la comida que no es potencialmente peligrosa en una proveeduría autorizada y venderla empacada en un carrito sin permiso?

No; debe tener un permiso de Salud Pública si se empaca comida.

65. ¿Puedo usar mi casa para guardar el carrito?

Pueden autorizarle que almacene hasta dos carritos en su casa mediante el proceso del endoso de almacenamiento en casa de la División de Salud Ambiental. También puede almacenar las comidas empacadas y que no son potencialmente peligrosas y los productos agrícolas enteros en su casa para después venderlas en el carrito. Además del endoso para almacenar en casa, se necesita una proveeduría separada para que haga la limpieza y dé mantenimiento a los carritos que vende o prepara comida y que prepara y almacena comidas potencialmente peligrosas.

66. ¿Qué es un endoso de almacenamiento en casa?

Un endoso de almacenamiento en casa permite almacenar hasta dos carritos CMFO en la casa privada, si se determina que la casa tiene suficiente espacio para guardar los carritos de una manera que los proteja de la contaminación y no represente un peligro para la salud pública. Esto exige una evaluación del lugar de almacenamiento propuesto, pero no necesita un registro ni un permiso. El endoso lo documenta y registra la División de Salud Ambiental.

67. ¿Debo ser el dueño de mi casa para almacenar carritos allí?

No, pero debe consultar con el arrendador para confirmar que puede almacenar carritos.

68. ¿Puede un camión de comida ser la cocina autorizada o el espacio para preparar la comida de un carrito?

No. Los camiones de comida no pueden apoyar a otros puestos ambulantes de comida; deben tener una proveeduría para operar.

69. La mayoría de las proveedurías están en su capacidad total, especialmente el San Fernando Valley. ¿Aprobarán alguna nueva proveeduría?

Reconocemos que las proveedurías siguen siendo un problema. Por ello las enmiendas SB 972 del Código de Salud y Seguridad de California nos permiten aprobar otras opciones de proveedurías. También esperamos que más operadores comprendan que abrir una proveeduría es una gran oportunidad para apoyar a los vendedores ambulantes de comida.

70. ¿Existe alguna reglamentación para los costos de una proveeduría?

Como son empresas públicas, no tenemos la autoridad para regular cuánto cobran.

71. ¿Dónde podemos encontrar recursos sobre las proveedurías?

Tenemos una lista de cortesía de las proveedurías en nuestro sitio web.

- [Lista de proveedurías para camiones de comida](http://publichealth.lacounty.gov/eh/docs/business/food-truck-commissary.pdf) (<http://publichealth.lacounty.gov/eh/docs/business/food-truck-commissary.pdf>)
- [Lista de proveedurías para helados](http://publichealth.lacounty.gov/eh/docs/business/ice-cream-commissary.pdf) (<http://publichealth.lacounty.gov/eh/docs/business/ice-cream-commissary.pdf>)
- [Lista de proveedurías para carritos de comida](http://publichealth.lacounty.gov/eh/docs/business/food-service-cart-commissary.pdf) (<http://publichealth.lacounty.gov/eh/docs/business/food-service-cart-commissary.pdf>)

72. ¿Investigaría el condado si una casa se usa para almacenar más de dos carritos?

Sí. Para reportar un problema con un carrito CMFO, llame al [Programa de Comida Ambulante](#) de Salud Pública (Public Health's Mobile Food Program) al (626) 430-5500 o envíe un correo electrónico a ehvip@ph.lacounty.gov.

Requisitos para la operación

73. ¿Debo tener acceso a los baños cuando vendo comida?

Sí, si está vendiendo comida usted solo y si el carrito permanece en un lugar por más de una hora, los baños deben estar a menos de 200 pies del carrito, a menos que haya al menos dos empleados en el lugar.

74. ¿Puedo alquilar un baño portátil en lugar de vender comida a 200 pies de un baño autorizado?

No.

75. ¿Necesito un lavamanos en mi carrito?

Es necesario tener un lavamanos si va a manejar comida abierta (sin empacar) en el carrito. No es necesario tener un lavamanos si está vendiendo ÚNICAMENTE comida empacada y comida que no es potencialmente peligrosa.

76. ¿Necesito agua caliente para lavarme las manos?

No es necesario tener agua caliente para lavarse las manos.

77. ¿Cuánto tiempo puede vender? ¿Existe alguna restricción en cuanto a las horas de servicio?

Puede vender durante una hora en un lugar, a menos que:

- a. Un baño aprobado con instalaciones para lavarse las manos está disponible a 200 pies.
- b. El CMFO opera con varios empleados u operadores y el CMFO puede seguir funcionando con una sola persona para que los empleados u operadores puedan tomar turnos para usar el baño que está a más de 200 pies de distancia.

Además, el condado o la ciudad donde vende puede tener restricciones en cuanto al tiempo y lugar para vender. Consulte con el Departamento de Oportunidades Económicas sobre las restricciones en la hora y el lugar para las áreas no incorporadas y con la ciudad en la que planea vender.