



Pautas de Construcción de Unidades Móviles Compactas de Alimentos Alimentos preenvasados

El 23 de septiembre de 2022, el gobernador firmó el proyecto de ley del Senado 972 (Senate Bill 972, SB 972) que entró en vigor el 1.º de enero de 2023. Este proyecto de ley modifica el Código de California para la Venta Ambulante de Alimentos (California Retail Food Code, CRFC) para flexibilizar algunos requisitos estructurales y operativos para las unidades de venta de alimentos de bajo riesgo en la banqueta. El SB 972 creó una categoría nueva de instalaciones móviles de alimentos llamadas Unidades Móviles Compactas de Alimentos (Compact Mobile Food Operation, CMFO).

Este documento brinda información sobre los requisitos estructurales con base en el CRFC para las CMFO que venden solo alimentos preenvasados.

Es posible que se requiera un permiso de salud válido para operar una CMFO que venda únicamente alimentos preenvasados. Es posible que también se requiera la presentación de planos para la revisión y aprobación antes de la emisión del permiso de salud. Utilice la lista de verificación para la presentación de planos (empieza en la página 4) que indica la información que se debe incluir en los planos.

DEFINICIONES

- A. Comisariato** se refiere a una instalación de alimentos con un permiso de salud que brinda servicios a instalaciones móviles de alimentos donde ocurra algo de lo siguiente: se almacenan alimentos, contenedores o suministros; se preparan alimentos o se venden alimentos preenvasados o se brinda servicio a otros lugares; se lavan utensilios; se desechan desperdicios líquidos y sólidos; o se obtiene agua potable.
- B. Las Unidades Móviles Compactas de Alimentos (CMFO)** son instalaciones móviles de alimentos abiertas que funcionan a partir de una persona, carretilla, puesto, exhibidor, vehículo impulsado a pedal, vagón, vitrina, estante o cualquier otro transporte sin motor.
- C. Negocio de alimentos caseros (Cottage Food Operation, CFO)** se refiere al área, registrada o autorizada, de una casa privada donde reside el operador de la CFO y donde los alimentos caseros se preparan o envasan para la venta directa o indirecta.
- D. Operaciones de una Microempresa de Cocina Doméstica (Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO)** se refiere a una instalación de alimentos que está operada por un residente de una casa particular donde los alimentos se almacenan, manipulan, preparan y pueden ser servidos a los clientes en el mismo lugar, pueden ser recolectados o bien, entregados a domicilio.
- E. Alimentos que no son potencialmente peligrosos (Non-Potentially Hazardous Food, NON-PHF)** se refiere a alimentos que no requieren control de tiempo ni temperatura. Algunos ejemplos incluyen papas fritas, pretzels, galletas, paletas y refrescos preenvasados. (Consulte la página de ejemplos).
- F. Alimentos potencialmente peligrosos (Potentially Hazardous Food, PHF)** se refiere a alimentos que requieren control de tiempo o temperatura para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Algunos ejemplos incluyen tamales, burritos, sándwiches de helado. (Consulte la página de ejemplos).

G. Alimentos preenvasados se refiere a cualquier alimento procesado y correctamente etiquetado, preenvasado para evitar el contacto directo de las personas con el alimento hasta el momento de la distribución por parte del fabricante, una instalación de alimentos u otra fuente aprobada.

REQUISITOS DE LAS CMFO

REQUISITOS	Menos de 25 pies cuadrados de bebidas/alimentos que no son potencialmente peligrosos preenvasados, o frutas y verduras enteras	Más de 25 pies cuadrados de bebidas/alimentos que no son potencialmente peligrosos preenvasados, o frutas y verduras enteras	Alimentos potencialmente peligrosos preenvasados
Permiso de salud	No ^{1*}	Sí	Sí
Revisión de planos	No	Sí	Sí
Lavamanos	No	No	No
Refrigeración mecánica	No	No	Sí ^{2*}
Las MEHKO pueden ser economatos ^{3*}	N/A	N/A	N/A
Las CFO B están autorizadas como economatos ^{4*}	N/A	Sí	No
Ubicaciones de almacenamiento autorizadas de las CMFO además de los economatos autorizados ^{5*}	N/A	Sí	Sí
Ejemplo de CMFO	Consulte la figura A en la página 3	Consulte la figura B en la página 3	Consulte la figura D en la página 3

^{1*} Si no se requiere revisión de planos/permiso de salud, consulte con la jurisdicción local de su ciudad para determinar si se requieren otros permisos.

^{2*} No se requiere refrigeración mecánica si solo se manipulan alimentos preenvasados congelados listos para consumir (como helados).

^{3*} Consulte con su jurisdicción local para determinar si se permiten cocinas de microempresa doméstica.

^{4*} Los negocios de alimentos caseros solo pueden usarse como economatos para alimentos preenvasados que no sean potencialmente peligrosos.

^{5*} Comuníquese con su oficina local de salud ambiental para obtener más información sobre otras ubicaciones de almacenamiento aprobadas para las CMFO.

EJEMPLOS DE CMFO




FIGURA A	FIGURA B
 <p>EJEMPLOS DE MENÚ: Frutas y verduras enteras sin cortar Papas fritas preenvasadas Dulces preenvasados Refresco preenvasado Paletas preenvasadas</p> <p>PREENVASADO: NO-PHF O FRUTAS Y VERDURAS ENTERAS SIN CORTAR MENOS DE 25 pulgadas cuadradas DE LA TIENDA NO SE REQUIERE PERMISO</p>	 <p>EJEMPLOS DE MENÚ: Frutas y verduras enteras sin cortar Papas fritas preenvasadas Dulces preenvasados Refresco preenvasado</p> <p>PREENVASADO: NO-PHF O FRUTAS Y VERDURAS ENTERAS SIN CORTAR MÁS DE 25 pulgadas cuadradas DE LA TIENDA PRESENTACIÓN DE PLANOS Y PERMISOS REQUERIDOS</p>
FIGURA C	
 <p>EJEMPLOS DE MENÚ: Tamales preenvasados (con la cáscara original no comestible) Burritos preenvasados Helado preenvasado (producto lácteo)</p> <p>PREENVASADO: PHF PRESENTACIÓN DE PLANOS Y PERMISOS REQUERIDOS</p>	

DIAGRAMA DE FLUJO DEL PERMISO DE SALUD PARA LAS CMFO



PROCESO DE PRESENTACIÓN DE PLANOS

1. Presente los planos completos y legibles, dibujados a escala, que incluyan las especificaciones del equipo, junto con la tarifa de revisión de planos que corresponda. Los dibujos deben mostrar los cuatro (4) lados y la vista desde arriba de la CMFO y un diagrama completo de la plomería.
2. Presente el menú propuesto y los procedimientos operativos estándar (para la manipulación de los alimentos y la limpieza y desinfección de los utensilios y las superficies que tienen contacto con los alimentos).
3. Una vez aprobados, presente la solicitud para obtener un permiso de salud junto con las tarifas correspondientes para poder operar.

Consulte la lista de verificación para la presentación de planos para conocer la información que debe presentar:

- **Página 5** : Marque cada casilla para indicar que el elemento se incluyó en los planos.
- **Página 7** : Mencione todos los alimentos, materiales de acabado e información del equipo.
- **Página 8**: Complete las plantillas de todos los diagramas. Se pueden proporcionar hojas adicionales en caso de ser necesario.
- **Página 9**: Procedimientos operativos estándar para las CMFO.
- **Página 10**: Ejemplo de planos.

Lista de verificación para la presentación de planos:

CASILLA DE VERIFICACIÓN ✓	ELEMENTOS A INCLUIR EN LOS PLANOS
	Menú o lista de todos los artículos a la venta (p. ej., helado, refresco, dulces, tamales preenvasados)
	Solicitud de revisión de planos completada

	Todas las piezas del equipo y la ubicación de la unidad móvil compacta de alimentos - Todo el equipo debe ser parte integral de la CMFO.
	Fabricante y número de modelo de todo el equipo (si corresponde) - Todo el equipo de alimentos y utensilios deben tener certificado de control de higiene. - Refrigeración mecánica con capacidad para mantener los alimentos a 41 °F o menos, si venden PHF (a excepción de alimentos congelados preenvasados listos para consumir, como los helados). - Equipo para mantener alimentos calientes a 135 °F o más, obligatorio si se venden PHF calientes.
	Tabla completada de los materiales de acabado - Todas las superficies deben ser lisas, no absorbentes y de materiales fáciles de limpiar.
	Indique la fuente de energía del equipo: <input type="checkbox"/> Batería <input type="checkbox"/> Tanque de gas propano
	Ubicación de los 10 extintores de incendios clase BC (obligatorio si se usan equipos eléctricos o a gas)
	Ubicación del botiquín de primeros auxilios
	Identificación de la CMFO del lado del cliente: - Nombre de la instalación: al menos 3 pulgadas de altura - Nombre del titular del permiso (si es diferente al nombre de la instalación): al menos 1 pulgada de altura - Ciudad, estado y código postal de la instalación: al menos 1 pulgada de altura
	Procedimientos operativos estándar completados
	Nota: Se requerirá una prueba del convenio del economato antes de la emisión del permiso.

PROCESO DE AUTORIZACIÓN DE UNIDADES MÓVILES COMPACTAS DE ALIMENTOS



1. PRESENTACIÓN

Envíe el paquete completo para su revisión. Consulte la lista de verificación de los elementos necesarios para el paquete.



2. REVISIÓN DEL PLANO

El paquete se revisará para verificar que esté correcto y completo.



3. INSPECCIÓN

Después de la aprobación por escrito, se programará la inspección. Consulte la lista de verificación del programa de inspección.



4. APROBACIÓN

Una vez que se complete y apruebe la inspección final, se procesan los últimos documentos pendientes y se otorga el permiso para operar. Consulte la lista de verificación de documentos complementarios.



PLANO OPERATIVO DE LA CMFO

I. Materiales de acabado

- No se permite utilizar madera no tratada como material exterior del carrito.
- Todas las superficies deben ser lisas, no absorbentes y de materiales fáciles de limpiar.

UBICACIÓN/EQUIPO	MATERIAL
Exterior de la CMFO:	
Interior de la CMFO:	
Otro:	

II. Ilustre los siguientes elementos en el diagrama de la página siguiente.

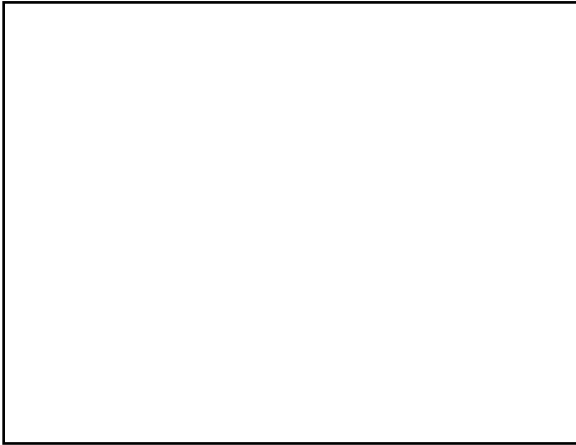
- Ubicación de la batería (si corresponde).
- Ubicación de la mesa de vapor y tanque de gas propano (si corresponde).
- Ubicación del botiquín de primeros auxilios.
- Ubicación del extintor de incendios (si corresponde).
- Identificación de la CMFO del lado del cliente. La identificación debe incluir lo siguiente: nombre del negocio (rótulos de al menos 3 pulgadas de altura), nombre del titular del permiso (si es diferente al nombre del negocio), ciudad, estado y código postal del titular del permiso o dirección del economato (rótulos de al menos 1 pulgada).

DESCRIPCIÓN DEL MENÚ

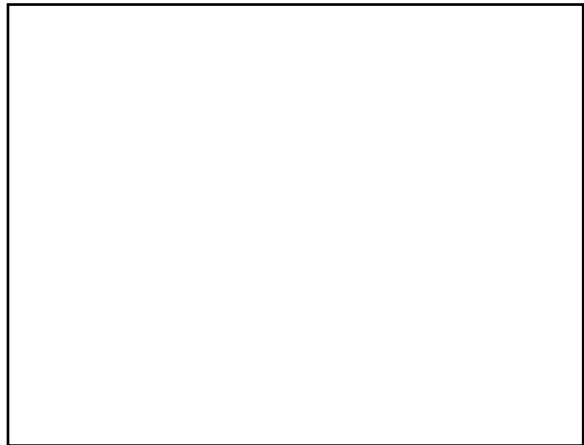
Escriba a continuación una lista de bebidas o alimentos preenvasados que se ofrecerán en la CMFO.	¿Dónde se comprarán estos alimentos? Proporcione el nombre y la dirección de las instalaciones de alimentos.

ILUSTRACIÓN DE LAS OPERACIONES DE LA CMFO

LADO IZQUIERDO



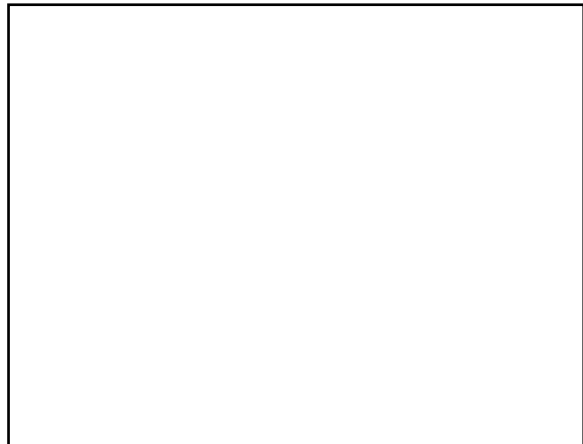
LADO SUPERIOR



LADO DERECHO



FRENTE



ÚNICAMENTE PARA USO DE LA OFICINA

INFORMACIÓN DE LA PLANIFICACIÓN

Los planos son aprobados por los Servicios de Salud Medioambiental y están supeditados a la inspección final.

Comuníquese con el especialista de revisión de sus planos para programar la inspección final.

SELLO DE APROBACIÓN

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR PARA LAS CMFO DE ALIMENTOS

Nombre de la CMFO: _____

Número del permiso de salud: _____

Horario de atención:

Hora	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Inicio:	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.
Fin:	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.	<input type="checkbox"/> a. m. <input type="checkbox"/> p. m.

Nombre del propietario del negocio: _____ Teléfono: _____

Correo electrónico: _____

Dirección postal: _____ Ciudad: _____

Estado: _____ Código postal: _____

1. Indique la ubicación donde almacenará los alimentos al final del día (tenga en cuenta que las sobras de los alimentos calientes deben ser desechadas al final del día de trabajo).

Los alimentos se almacenarán en: _____ Ciudad: _____ CA Código postal: _____

2. Indique la ubicación donde guardará la unidad móvil compacta de alimentos (CMFO) al final del día.

La CMFO se guardará en: _____ Ciudad: _____ CA Código postal: _____

3. Nombre del negocio que proporciona servicios sanitarios durante el horario de atención, si se atiende en un lugar por más de 1 hora:

Ubicación del negocio: _____ Ciudad: _____ CA Código postal: _____

4. Describa los procedimientos que utilizará para limpiar y desinfectar la CMFO y el equipo del economato.

5. Indique el desinfectante específico o método de desinfección que utilizará marcando la casilla a continuación:

- Contacto con una solución a una concentración de 100 ppm (partes por millón) de cloro durante al menos 30 segundos
- Contacto con una solución a una concentración de 200 ppm de amonio cuaternario durante al menos un minuto

Marque la opción que usará:

- Solución comercial previamente mezclada Prepararé mi propia solución desinfectante

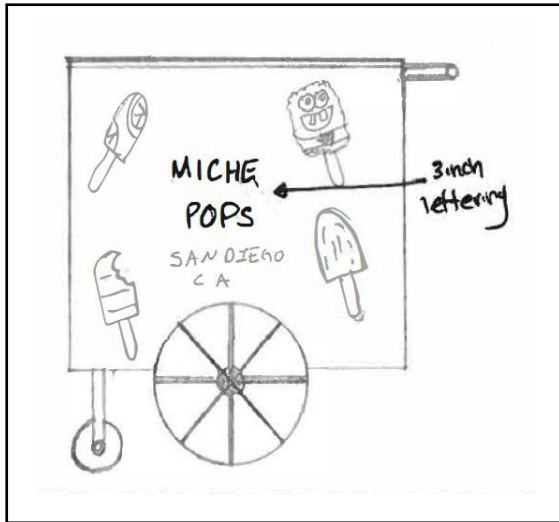
6. Indique la ubicación donde desechará los residuos y desperdicios:

EJEMPLO DE PLANOS

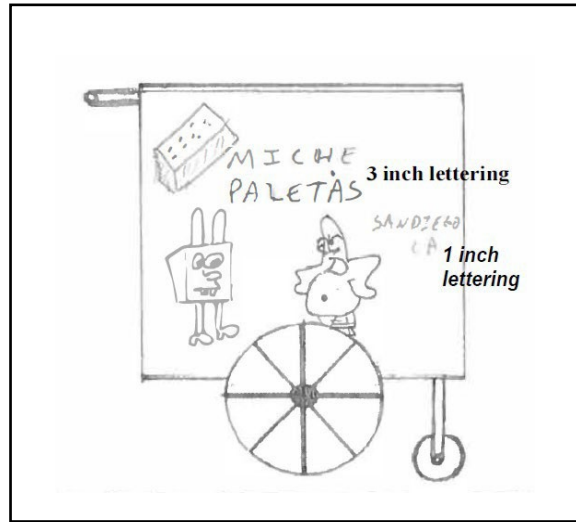
LISTA DEL MENÚ/ALIMENTOS A LA VENTA

Bebidas preenvasadas, helados preenvasados, dulces, papas fritas y servilletas

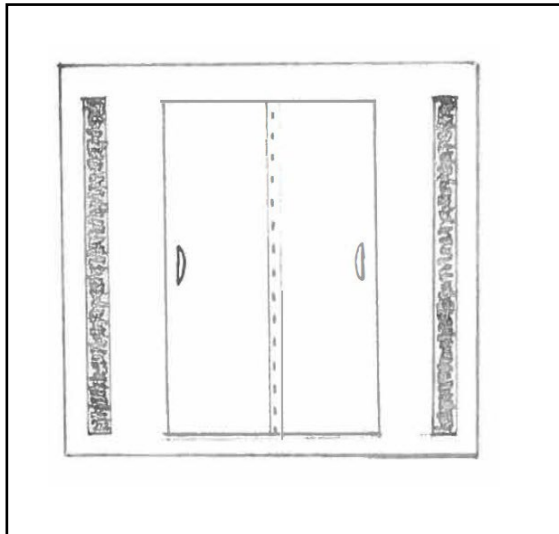
LADO IZQUIERDO



LADO DERECHO



PARTE SUPERIOR



FRENTE

