



SAN MATEO COUNTY HEALTH  
**ENVIRONMENTAL  
HEALTH SERVICES**

# Presentacion de Venta de Comida Ambulante Compacta (CMFO)

# Descripcion General

- Operaciones de Comida Ambulante Compacta (CMFO) lo Basico
- Requisitos estructurales
- Requisitos para operar
- Almacenamiento y Comisario
- MEHKO, and CFOs
- Sitios de Apoyo para CMFOs
- Municipalidades locales
- Aplicacion de la ley
- Preguntas & Respuestas



# Fondo u Historia



SAN MATEO COUNTY HEALTH

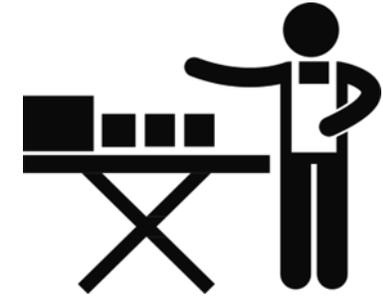
**ENVIRONMENTAL  
HEALTH SERVICES**

# CMFO Historia a Fondo

- La propuesta de Ley del Senado Estatal 972 (SB972) se hizo efectivo a partir de Enero 1, 2023
- Esto relaja ciertas requisitos y leyes estructurales de este tipo de negocio de venta de comida ambulante en la calle.
- Esto crea una nueva categoría para este tipo de negocio de Venta de Comida Ambulante Compacta (CMFO) en la ley estatal y forma parte del Código de Salud del Estado de California (CRFC).
- También expande permisos de venta de comida casera – Class B (CFO B)
- Otra ley temprana SB946 (paso 2018) venta callejera.



# No Permiso es Requerido



- No permiso es requerido cuando se vende comida de una persona, estante, o carrito si es menos de **25 pies cuadrados** que **SOLAMENTE** sea comida **prepaquetada**, no-potencialmente peligrosa o fruta entera (no cortada), y verduras enteras no cortadas.
  - Comida tiene que ser de origen aprobado
  - La comida tiene que estar almacenada, protegida, manipulada, a manera que este protegida de contaminacion
  - La comida tiene que estar almacenada/mostrada al menos de 6 pulgadas del suelo
  - Puede estar sujeto a inspeccion si hay reclamos o quejas



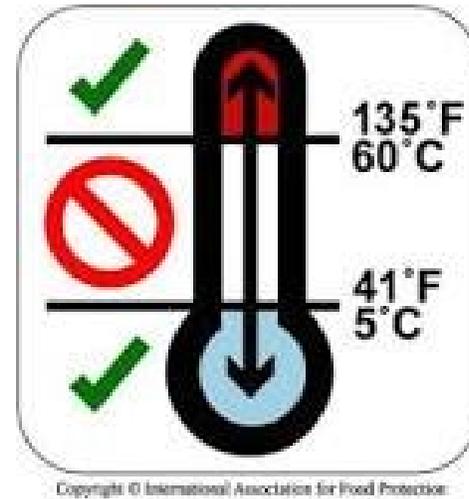
# Comidas Prepaquetadas

- Son Comidas que han sido procesadas en una facilidad aprobada o en un establecimiento permitido y empaquetado apropiadamente para prevenir contacto directo con humanos antes de consumir
- Fruta y verdura entera no cortadas son considerados “prepaquetados.”



# Que es la Comida Potencialmente Peligrosa (PHF)?

- Comida que requiere controles de temperaturas para prevenir la multiplicacion de micro-organismos patogenos o malos.
- Comida helada mantenerse a **41°F o menos**
- Comida Caliente a **135°F o mas**
- Comidas tienen que mantenerse heladas o calientes para que no se desconpongan



# Que es un CMFO?

- Operaciones de Comida Ambulante Compacta (CMFO)

Es una facilidad que opera de un individuo, carrito, Bicicleta de pedal, un mostradero, o otro tipo de transporte no-motorizado.

- El equipo tiene que ser integrado o conectado en si mismo.

- Tiene que operar en conjunto con un comisariato o

Lugar aprobado

- Solo puede vender:

- Comida preparada con metodos de preparacion limitada
- Comida pre-paquetada
- Fruta o vegetales enteros sin cortar



# Que no es un CMFO?

- Lugares con tiendas de campaña (pop ups) con equipo no integrado y regado
- Comida no preparada en un lugar no autorizado o no permitido.



# Preparacion de Comida Limitada

1. Recalentando, freir, horneando, popcorn, raspado de hielo, combinar, mantener al vapor o hervir hot dogs, o combinar comida no prepaquetada.

2. Proporcionar y servir comida no potencialmente peligrosa para servicio inmediato al cliente y comida con controles de temperatura antes de ser servida al publico.

3. Proporcionar y mantener cualquier comida que ha sido preparada en una cocina commercial satellite o preparada en un lugar aprobado y ser servida.



# Preparacion de Comida Limitada (Cont.)

4. Rebanar y cortar comida no potencialmente peligrosa o verduras/frutas que han sido previamente enjuagadas o limpiadas en un lugar aprobado.
5. Cocinar y sazonar por orden.
6. Preparar bebidas que son para servicio inmediato y que no contengan productos lacteos.



# Preparacion de Comida Limitada (Cont.)

7. Mantener comida caliente y helada que ha sido preparada en un lugar aprobado, permitido en un establecimiento permamente.

8. Recalentamiento de comida que ha sido previamente preparada en un lugar aprobado, o cocina commercial permanente y permitida y la comida  
Ha sido mantenida a las temperaturas adecuadas



# Preparacion de Comida Limitada no incluye lo siguiente:

- Rebanar y picar comida potencialmente peligrosa, al menos que sean verduras, **o al menos que este en calentador.**
- Descongelando comida.
- Enframiento de comida preparada, comida potencialmente peligrosa.
- Moler ingredientes crudos o comida potencialmente peligrosa.
- Enjuagar comida.
- Cocinar comida potencialmente peligrosa para uso de mas tarde.
- Manipular, fabricar, congelar, procesar, o enpacar leche, o productos lacteos o productos parecidos o productos derivados de leche bajo la division 15 delCodigo de agricultura



# Restricciones de preparacion de comida

## Un CMFO no puede preparar lo siguiente:

- Carnes crudas, pollo y pescado crudo al menos que el CMFO tenga aprobado lavamanos y lavado de utencilios.
- Comidas ahumadas o curadas como metodo de preservar.
- Preservar comida o hacer en escabeche.
- Uso de aditivos para la comida como metodos de preservacion (e.g. arroz sushi para mantenerlo a temperatura normal).
- Empaquetamiento al vacio (e.g. vacuum packaging, sous-vide).
- Producir, servir, o vender leche **cruda o productos derivados de leche cruda**
- Servir o vender ostiones crudos.



# Requisitos Estructurales



SAN MATEO COUNTY HEALTH  
**ENVIRONMENTAL  
HEALTH SERVICES**

# CMFO Requisitos Estructurales

- Identificación en el lado del cliente de el CMFO
  - Nombre del Negocio, Nombre del propietario, ciudad, estado y zip code
- Todo el equipo tiene que tener:
  - Certificación de sanidad
  - Equipo tiene que ser integrado al CMFO
  - Tiene que ser liso y facil de limpiar
- Refrigeracion mecanica (con fans) si manipula PHFs – **NO HIELO!**
- Kit de primeros auxilios
- Extinguidor de fuego



# CMFO Requisitos de fregaderos



- Lava-manos fabricado en el carrito con agua y presión
  - Agua caliente no es requerida si **NO** manipula, carne, pescado o pollo crudo
- Fregadero de 3-compartimentos si manipula carne, pescado o pollo crudo
  - Puede tener fregadero auxiliar (separado del CMFO)
  - Si no manipula carnes crudas, fregadero de 3 compartimentos no es necesario si:
    - Si tiene utensilios de repuesto
    - Utensilios son lavados, enjuagados y desinfectados, y secados al aire libre en un lugar aprobado o en el comisariato
- El tanque de desagüe de agua sucia tiene que ser **50% mas grande** que el tanque de agua potable.



# Fregadero Auxiliar



## Tiene que tener:

- Agua con presion
- Agua potable
- Ser mobil
- Ser permitido por el departamento de salud



# Requisitos de desempaquetados para el CMFO

| Requisitos                            | No manipulando carnes, pollo, o pescado crudo | Manipulando carnes, pollo o pescado crudo |
|---------------------------------------|---|---|
| Permiso de Salud                      | Si  | Si  |
| Planos                                | Si  | Si  |
| Lava-manos                            | Si  | Si  |
| Fregadero de 3 compartimentos         | No  | Si  |
| Calentador de agua                    | No  | Si  |
| Refrigeracion mecanica para PHF       | Si  | Si  |
| Requiere Comisariato o lugar aprobado | Si  | Si  |



# Requerimientos de la Operacion



SAN MATEO COUNTY HEALTH

**ENVIRONMENTAL  
HEALTH SERVICES**

# Requerimiento de la Operacion

- Tener un comisariato o lugar aprobado
  - **Preparacion en casa y almacenamiento NO es permitido (hay ciertas exenciones)**
- Tener una tarjeta/certification de manipulacion de alimentos
- Toda la comida potencialmente peligrosa tiene que ser descartada/tirlarla al final del dia
- Si hay empleados multiples en el CMFO no es requerido los baños



# Comisariato y Almacenamiento



SAN MATEO COUNTY HEALTH

**ENVIRONMENTAL  
HEALTH SERVICES**

# Opciones para Comisariatos y Lugares aprobados

- Un comisariato es un lugar permitido donde se puede:
  - Donde la comida se puede preparar y prepaquetar
  - Donde los articulos para llevar se pueden almacenar
  - Los utencilios se pueden limpiar y desinfectar
  - Donde la basura y el agua sucia se puede despojar
  - Donde se puede obtener agua potable
- Un acuerdo firmado por operador del negocio es requerido



# Almacenamiento del CMFO

- Se podría permitir almacenamiento del CMFO en una casa cuando no esta en uso.
- Se requiere una aprobacion y una evaluacion de parte de Environmental Health.
  - La evaluacion se verifica lo siguiente:
    - Proteccion de covertura
    - El area tiene que ser restringida para prevenir acceso al CMFO
    - EL area tiene que ser libres y protegida de pestes (insectos y roedores)
    - Tiene que estar en una superficie dura
    - Tiene que estar accessible al operador del CMFO todo el tiempo.



# Resumen estructurales/ Requisitos para operar el CMFO

| Requisitos Para Operar                    | Comida prepaquetada* no potencialmente peligrosa (mas de 25 pies cuadrados)                       | Comida prepaquetada* potencialmente peligrosa | Preparacion limitada de comida (mantenimiento helado/ caliente, cortando, o porciones) | Preparacion Limitada de comida con carnes, pollo, o pescado crudo |
|---|---|---|--|---|
| Tarjeta de manipulacion de alimentos      | No requerida  | No requerida                                  | Requerida  | Requerida   |
| Almacenamiento de cobertura               | Requerida   | Requerida                                     | Requerida  | Requerida   |
| Comida de un lugar aprobado               | Requerido   | Requerido                                     | Requerido  | Requerido   |
| Almacenamiento de Comida apropiado        | Requerido   | Requerido                                     | Requerido  | Requerido   |
| Refrigeracion mecanica                    | No Requerido  | Requerido                                     | Requerido  | Requerido   |
| Fregadero de 3 compartimentos             | No Requerido  | No Requerido                                  | No Requerido-Podria proveer utensilios en vez del fregadero de 3 compartimentos        | Requerido tiene que cumplir con el Capitulo 10 de MFF             |
| Lavamanos                                 | No requerido  | No Requerido                                  | Requerido- No agua caliente requerida  | Requerido tiene que cumplir con el Capitulo 10 de MFF             |
| Tirar la comida de sobra al final del dia | No Requerido  | Requerido                                     | Requerido  | Requerido   |
| Acceso a Comisariato o lugar aprobado     | No Requerido  | No Requerido                                  | No Requerido   | No Requerido  |
| Acceso a baños                            | <b>Es permissible y la exencion permite si el CMFO opera con empleados u operadores multiples</b> |   |  |   |

\* Comida pre-empaquetada significa cualquier product comestible que ha sido procesado, y empaquetado para prevenir contacto directo, y tiene su propia viñeta adjunta al producto\_y proveniente de un lugar aprobado



# CMFOs Operando en Conjuncion con MEHKO's y CFOs



SAN MATEO COUNTY HEALTH  
**ENVIRONMENTAL  
HEALTH SERVICES**

# Cocinas Microempresas Caseras (MEHKO)

- Se necesita un permiso con el Departamento de Salud local (EHS)
- Se necesita llenar los formularios necesarios como la notificación del rentatario
- Pueden Cocinar hasta 30 platos diarios y no mas de 90 por semana
- Puede requerir permisos de negocios de la municipalidad local (ciudad)
- Estas facilidades son como restaurantes donde se permite consumir en la casa o hacer pedidos y entregas de platos
- No mas de \$150,000 por año en ventas
- Inspecciones iniciales y rutinarias son requeridas



# MEHKO's

## CMFOs en Conjuncion con un MEHKO:

- Limitada a almacenar 2 carritos
- Evaluacion de almacenaje por EHS es necesario
- Nada mas MEHKO's con permiso

# Operaciones de Comida Casera (CFO)

- Esta es un negocio casero y son comidas que no requieren refrigeracion y se le vende a clientes
- Se requiere un permiso de EHS, del Departamento de Salud
- Se le vende el producto a clientes una forma directa o indirecta
- Estas comidas son productos como de panaderia y son productos listados por el estado CDPH “Lista Aprovada”
- Y el limite de venta anual es de \$174,000 para Clase B



# CFOs

## CMFO en conjuncion con un CFO

- CFO el permiso se puede preparar productos de bajo riesgo y ser empacutados en una casa/ser vendidos a clientes
  - Hay 2 tipos de permisos:  
**CFO-Clase A** y **CFO-Clase B**
- Tiene que tener **Clase B** to para un permiso de CMFO
- **Evaluacion del Lugar es requerido** para asegurar que la preparacion y el almacenamiento puede ser posible y Seguro en la casa

# Sitios de Venta con Apoyo para CMFOs



SAN MATEO COUNTY HEALTH  
**ENVIRONMENTAL  
HEALTH SERVICES**

# Requisitos

Con el apoyo de otros negocios/ y dueños de propiedad, como centros comunitarios, iglesias, y parques comunitarios, Los vendedores de CMFO podrian ser apoyados por estos sitios para vender su comida legalmente siempre y cuando esto lugares tengan acceso a infraestructura basica para apoyar este tipo de negocios como lavamanos, baños, y fregadero para platos.



Espacio para  
CMFOs y como  
lugar auxiliar de  
transporte



Acceso a  
baños para los  
empleados



Lugar para la  
Basura



Fregaderos para  
lavamanos y para  
lavar utensilios

# Ejemplos

San Mateo County Event Center



Sitios de apoyo en parques publicos

Fregaderos para Lava-platos & Lavamanos



Sitios de apoyo en propiedad privada

# Municipalidades locales/ CMFOs

- **Permisos de negocio casero**
- **Leyes locales de distancias adecuadas para CMFOs**
- **Leyes locales**
- **Departamento de Zonificacion/ Planificacion**
- **Departamento de Codigo municipal**



# Como obtener un permiso de CMFO

- Por favor contactar el departamento de Salud antes de comprar cualquier equipo!! [envhealth@smcgov.org](mailto:envhealth@smcgov.org)
- Tambien:
  - a) Comprar un CMFO aprobado
  - b) Puede que requiera una aprobacion de planos del CMFO
    - El costo para revisar planos es \$841
  - c) Y ya cuando este aprobado el costo anual del CFO es **\$335-892**
- c) Aversiorase si la municipalidad local (Ciudad) requiere otros permisos adicionales



# Otros tipos de Permisos

- Venta de Comida Ambulante Lonchera (e.g., food truck)
- Facilidades temporales (eventos comunitarios)
- Catering, Host Catering (eventos privados, o venta al publico)
- Cottage Food Operation (Comida casera)
- Restaurantes o cocina comercial (e.g., restaurant, bakery)
- Costo de permisos



# Licencia de Negocio y aprobaciones

- Puede ser necesario que cada ciudad donde opera podría requerir su licencia de negocio
  - Ciudades o municipalidades podrían tener sus propias restricciones/ por favor averiguar con la municipalidad local de los requisitos



# Aplicacion de la Ley



SAN MATEO COUNTY HEALTH

**ENVIRONMENTAL  
HEALTH SERVICES**

# Aplicacion de la Ley

- Al no obtener un permiso de EH (Departamento de Salud puede resultar en:
  - Comida y equipo puede ser confiscado
  - Multas
  - Enjuiciamiento
- Negocios dejando que vendedores sin permiso este operando en su propiedad serian sujetos a multas tambien.



# Contactos e Informacion

## **San Mateo County Environmental Health**

2000 Alameda de Las Pulgas Suite 100

San Mateo, CA 94403

Mainline (650) 372-6200

Email: [envhealth@smcgov.org](mailto:envhealth@smcgov.org)

[www.smchealth.org/CMFO](http://www.smchealth.org/CMFO)

Horas de oficina: 8:00 am – 5:00 pm M-F



SAN MATEO COUNTY HEALTH  
**ENVIRONMENTAL  
HEALTH SERVICES**

# Proceso de Permisos Locales





PREGUNTAS?