A

Aplicación

De la Acera al Éxito

Carritos Gratuitos para Vendedores Ambulantes

Paquete de Solicitud de Carrito

Parte A: Formulario de Licencia Comercial y Lista de Verificación de Preparación y Apéndice A: Preguntas Frecuentes

CITY OF LONG BEACH

Información General:

Un vendedor ambulante es una persona que vende alimentos o mercancía en una acera pública o un sendero peatonal. Los vendedores ambulantes pueden vender sin un carrito u otro equipo, o pueden vender sus artículos desde un carrito manual, puesto, exhibidor, carrito accionado por pedales, carretón, vitrina, estante u otro medio de transporte no motorizado. En este documento, utilizamos el término “set-up” (configuración) para describir cualquier equipo que los vendedores ambulantes utilizan para vender alimentos. Es importante tener en cuenta que si un vendedor ambulante desea vender alimentos, debe usar equipos y operación de alimentos que cumplan con los requisitos estatales de salud y seguridad de una operación compacta móvil de alimentos (Compact Mobile Food Operation, CMFO). El tipo exacto de carrito requerido dependerá del tipo de comida que estén vendiendo. La mayoría de las personas que venden alimentos necesitarán obtener un permiso de salubridad. Deben planificar compartir sus planes con el Departamento de Salud antes de comprar un set-up para asegurarse de que su set-up cumpla con los estándares requeridos para obtener un permiso de salubridad.

De la Acera al Éxito – Programa de Carrito Gratuito:

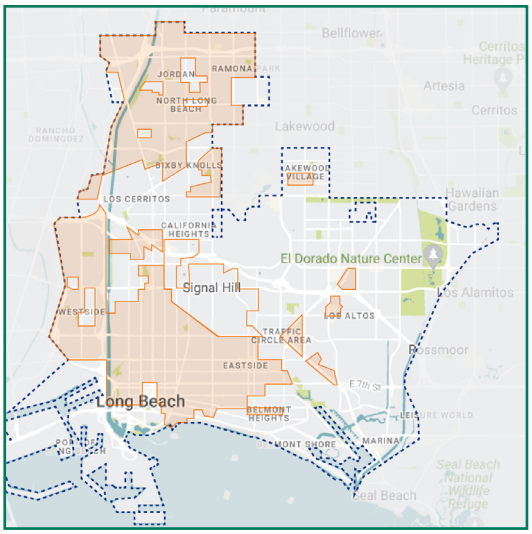
Para ayudar a las pequeñas empresas a ponerse en marcha, la Ciudad de Long Beach ha lanzado el programa “De la acera al éxito” (Sidewalk to Success). Como parte de este programa, la Ciudad proporcionará carritos de venta de alimentos gratuitos a los vendedores ambulantes elegibles mientras duren los fondos y los suministros. Hay cuatro tipos de carritos disponibles: de fruta (con enfriador), de alimentos a la parrilla (sin carnes crudas), de tamales y de helados.

Elegibilidad y Requisitos:

Para tener derecho a obtener un carrito gratuito, debe:

- ☐ Vivir en Long Beach y operar su carrito en la Ciudad
- ☐ Ser una pequeña empresa (definida como una empresa con no más de dos empleados de tiempo completo)
- ☐ Operar solo un carrito, incluido el carrito que está solicitando
- ☐ Tener una solicitud de licencia comercial completa (disponible a través del Paquete A de solicitud de carrito)
- ☐ Tener una solicitud de salubridad para operación compacta móvil de alimentos (Compact Mobile Food Operation, CMFO) completa (disponible a través de los Paquetes A, B y C de solicitud de carrito)

Durante los primeros tres meses del Programa de Carrito Gratuito, se dará prioridad a los solicitantes que vivan en ciertas áreas prioritarias. Puede ver si forma parte del área de prioridad viendo el mapa a continuación (utilice este mapa). Sin embargo, incluso si no se encuentra en un área prioritaria, se le recomienda que presente su solicitud con anticipación para reservar su lugar en la fila y recibir un carrito cuando el programa se abra a todos los solicitantes.



Información de Contacto:

- Salud & Servicios humanos – Permiso de alimentos
  - HE-SidewalkVending@longbeach.gov
  - 562-570-4132
- Administración financiera – Licencias comerciales
  - FM-SidewalkVending@longbeach.gov
  - 562-570-7852

Pasos Para Solicitar el Carrito:

Parte A: Formulario de Licencia Comercial y Lista de Verificación de Preparación *(este paquete)*

Si desea ayuda para completar estos formularios, llame al Departamento de Salud al 562-570-4132. Puede programar una cita y le daremos indicaciones a lo largo del proceso.

- ☐ Llenar el formulario de licencia comercial – Páginas 3 -4
- ☐ Llenar la lista de verificación de preparación – Página 7
- ☐ Consulte las Preguntas frecuentes, si es necesario, para ayudarle a completar estos formularios – Páginas 8-14
- ☐ Una vez que haya terminado de completar este paquete, envíe ambos formularios al Departamento de Salud. Puede enviar su paquete por correo electrónico a he-sidewalkvending@longbeach.gov o concertar una cita para entregar su solicitud en persona. Para concertar una cita, llame al 562-570-4132

Después de terminar la Parte A, espere a recibir nuestra respuesta. Esto puede tardar aproximadamente 2 semanas, dependiendo del volumen de solicitudes.

Parte B: Lista de Verificación de Envío del Plan

Le enviaremos este paquete una vez aprobada la Parte A de su solicitud.

- ☐ Llene sus Procedimientos Operativos Estándar de Long Beach
- ☐ Llene su menú completo
- ☐ Firme la página de reconocimiento de firma
- ☐ Lea y comprenda todos los aspectos de su carrito
- ☐ Lea y comprenda los Procedimientos Operativos Estándar del Fabricante para su carrito
- ☐ Todos los carritos con alimentos abiertos/sin empaque deben haber completado el Apéndice E antes de que se apruebe la Parte B
- ☐ Una vez que haya terminado de completar este paquete, envíe ambos formularios al Departamento de Salud. Puede enviar su paquete por correo electrónico o concertar una cita para entregar su solicitud en persona. Para concertar una cita, llame al 562-570-4132.
- ☐ Un inspector de salubridad de la Ciudad verificará y confirmará que esta parte se ha llenado de forma completa y precisa. Si tenemos preguntas sobre su formulario, nos pondremos en contacto con usted. Luego, si hay carritos disponibles, ¡se le colocará en una lista de espera para recibir uno!
  - *Puede utilizar los Procedimientos Operativos Estándar del Fabricante tal como están escritos. Sin embargo, si desea desviarse de ese procedimiento, deberá completar un Procedimiento operativo escrito y que el Departamento de Salud apruebe ese procedimiento.*

Dependiendo de lo que esté planeando vender, el Departamento de Salud también puede requerir un procedimiento operativo escrito, consulte con su inspector de salubridad para ver si necesitará completar uno.

Parte C: Lista de Verificación para Aprobación Final

Le enviaremos este paquete una vez aprobada la Parte B.

Algunos set-ups requerirán documentación adicional, como un acuerdo de uso de sanitario o procedimientos operativos escritos. El inspector de salubridad le informará si necesita llenarlos.

Business License Number: _____

APPLICANT INFORMATION

Business Owner's Full Name:		Business Name (DBA):
Business/Residence address:		
Mailing Address:		
Provide (1) Social Security # / Driver's License # / ID#:	Best Contact Phone Number	Email:
☐ I have a valid California Department of Tax and Fee Administration (CDTFA) Seller's Permit		Seller's Permit#
☐ I do not have a valid California Department of Tax and Fee Administration (CDTFA) Seller's Permit		
I am exempt from having a CDTFA seller's permit for the following reasons:		
Ownership Type: ☐ Sole Owner ☐ LLC ☐ Corporation ☐ Partnership		Title (president, partner, etc.)
If LLC/Corp/Partnership, Full Name of Individual completing Application:	Address:	Owner Percentage:
Items beings sold: ☐ Food ☐ Merchandise ☐ Both	Number of employees or persons operating the conveyance, "Set-up" excluding applicant:	
Applying for multiple cart/conveyance/equipment "set-ups"? ☐ No ☐ Yes, How Many? Note: Each set-up requires a business license fee be paid		Start Date:
Examples of food for sale:		

Office Use Only:

Business License #:	Date - Sent to FM:	Entered into Database on:
FM Staff Name:	☐ CDGB ☐ 2 Full Time Equivalents or less	

_____ **(Iniciales requeridas)** si opero de un carrito/transporte, designado aquí de otra forma como el "set-up", reconozco, acepto y comprendo que asumo plena responsabilidad por las acciones de cualquier persona que utilice el set-up permitido por esta solicitud, incluido, entre otros, el pago de cualquier multa por infracciones del Código Municipal de Long Beach, Capítulo 5.73 cometidas por dicha persona.

ACUERDO FIRMADO:

A. Yo, el abajo firmante, reconozco que:
    1. Soy responsable de cumplir con la información, las restricciones y las condiciones de la Licencia de vendedor ambulante y el Permiso cuando se emita.
    2. He leído y reconozco las disposiciones del Capítulo 5.73 del Código Municipal de Long Beach (LBMC) y por la presente reconozco la responsabilidad por las sanciones asociadas con el incumplimiento del Capítulo 5.73, independientemente de si estoy presente o no en el momento de la infracción.
    3. Además, reconozco y entiendo que el uso de la propiedad pública para cualquier Actividad de ventas es bajo mi propio riesgo, y acepto liberar, indemnizar, proteger y mantener indemne a la Ciudad, sus Juntas, Comisiones, y sus funcionarios, empleados y agentes ("Partes indemnizadas"), de y contra toda responsabilidad, reclamaciones, demandas, daños, pérdida, obligaciones, causas de acción, procedimientos, adjudicaciones, multas, sentencias, sanciones, costos y gastos, incluidos los honorarios de abogados, costos judiciales, honorarios de peritos y testigos, y otros costos y honorarios de litigio, que surjan o supuestamente hayan surgido, en su totalidad o en parte, en relación con cualquier actividad de venta ambulante, incluyendo, entre otros, los actos negligentes o premeditados, errores, omisiones o tergiversaciones cometidas por mí mismo, mis funcionarios, empleados, agentes, subcontratistas, o cualquier persona bajo mi control, en la realización de actividades de venta ambulante (colectivamente, "Reclamaciones" o individualmente, "Reclamación").
B. Certifico que:
    1. Mantendré un Seguro de Responsabilidad General Comercial o de responsabilidad civil de los propietarios de empresas con una cobertura al menos tan amplia como la forma ISO CG 00 01 10 93, por un importe no inferior a 1 millón de dólares por siniestro y 2 millones de dólares en total durante la vigencia de la licencia comercial. La póliza proporcionará o se endosará para establecer que "La Ciudad de Long Beach, sus Juntas y Comisiones, y sus funcionarios, empleados y agentes" serán asegurados adicionales en virtud de dichas pólizas.
    2. Cumpliré con todas las leyes locales, estatales y federales aplicables (incluidas las a las que se hace referencia en la página A5 de esta solicitud), y por el presente certifico bajo pena de perjurio que entiendo las declaraciones anteriores y que la información proporcionada en este formulario de solicitud es verdadera y correcta a mi leal saber y entender.

Firma: _____ Fecha: _____

Nombre en letra de imprenta: _____

Adjuntos:

**** Estos archivos adjuntos no son necesarios en este momento, pero se necesitarán antes de que se emita una licencia comercial y antes de que pueda recibir un carrito gratuito. ****

- ☐ Si tengo un permiso de vendedor de CDTFA, lo he adjuntado aquí (si no estoy exento)
- ☐ Si tengo evidencia del Seguro de Responsabilidad General Comercial, la he adjuntado aquí (véase la Sección B, Artículo 1 anterior). Si el seguro no es válido durante la vigencia de la licencia comercial, es posible que se necesiten nuevas pruebas del seguro.

A. Se requiere licencia comercial (L.B.M.C. 3.80.210 y 5.73.030)
En virtud de las secciones 3.80.210 y 5.73.030 del Código Municipal de Long Beach, cualquier vendedor ambulante que opere un negocio en Long Beach debe obtener una licencia comercial y pagar un impuesto anual de licencia comercial, antes de la operación de ese negocio.

B. Periodo de licencia (L.B.M.C. 5.73.070)
Una licencia comercial de vendedor ambulante es válida por un (1) año (un año calendario de enero a diciembre de cada año, y la tarifa se prorrateará para el primer año de licencia, si corresponde) y se renovará automáticamente cada año tras el pago del impuesto de licencia comercial requerido y la presentación de una prueba del seguro. Se envía un aviso de renovación al licenciatario diez (10) días antes de la fecha de vencimiento (en diciembre de cada año), y el licenciatario tiene treinta (30) días para pagar sin penalización. Si el licenciatario no recibe una notificación, sigue siendo responsable del pago antes de la fecha de vencimiento. Si el licenciatario cambia su dirección postal durante el año, debe ponerse en contacto con la Sección de Licencia Comercial para informar del cambio.

C. Pagos atrasados (L.B.M.C. 3.80.422)
Una multa equivalente al veinticinco por ciento (25%) del pago adeudado se aplica a todas las licencias en mora no pagadas después de treinta (30) días a partir de la fecha de vencimiento. Se agrega una penalidad adicional del diez por ciento (10%) el primer día del mes calendario posterior a la imposición de la penalidad del veinticinco por ciento (25%) si el impuesto permanece impago, hasta un máximo del cien por ciento (100%) del impuesto adeudado. El matasellos regirá la determinación de si un pago de impuestos está en mora o no. Un impuesto moroso se considerará una deuda con la Ciudad, y el licenciatario será responsable de la acción legal si sigue sin pagarse.

D. Visualización de la licencia (L.B.M.C. 3.80.425.5)
Cada vendedor ambulante que tenga una licencia deberá mostrar la licencia de forma prominente.

E. Establecimiento de requisitos de seguro (LBMC 2.84.040(B)
Todos los requisitos del seguro de la Ciudad de Long Beach están sujetos a revisión en función de los cambios en el Reglamento Administrativo 8-27.

F. Distribución del pago de impuestos (3.80.256)
Para propósitos de distribución según lo exija la ley y para efectos de administración y ejecución de este Capítulo, el Director puede promulgar ocasionalmente normas y reglamentos administrativos para un negocio sujeto al impuesto de licencia comercial en virtud de este Capítulo que puedan demostrar a satisfacción del Director que hará negocios en la Ciudad solo durante una parte de un año.

G. Reembolsos antes del inicio del negocio (L.B.M.C. 3.80.427.5.F)
Cualquier solicitud de reembolso debe ser realizada por la persona con derecho al dinero en el plazo de un año después del pago del dinero a la Ciudad. No se reembolsará ningún dinero pagado por la emisión o renovación de cualquier licencia a menos que se determine que dicho licenciatario no ha participado, ni se ha declarado que participa, en dicho negocio u ocupación en cualquier momento después de la fecha de entrada en vigor de la licencia. El importe del reembolso será el importe total del impuesto de licencia pagado, menos un importe determinado por el Director de Administración Financiera, que cubrirá el costo de investigación y emisión de la licencia.

H. Impuesto sobre las ventas o el uso
El impuesto sobre las ventas o el uso puede aplicarse a su actividad comercial. Puede solicitar asesoramiento sobre la aplicación del impuesto a su negocio visitando el sitio web del Departamento de Administración de Impuestos y Cargos de California en www.cdtfa.ca.gov.

I. Inspecciones (L.B.M.C. 5.73.060)
Todos los vendedores ambulantes estarán sujetos a inspecciones para garantizar el cumplimiento con todas las leyes aplicables.

J. Cumplimiento del capítulo 5.73 del L.B.M.C.
Todos los vendedores ambulantes deben cumplir con las disposiciones del Capítulo 5.73 del Código Municipal de Long Beach. En caso de incumplimiento, el vendedor ambulante estará sujeto a la incautación del equipo de venta, los alimentos o la mercancía y a las sanciones descritas en el Capítulo 5.73.

Readiness Checklist – Are you ready for your free cart?

Question	Yes	No
Which cart would you like to receive? ☐ **Tamale Cart** ☐ **Grill Cart (no raw meat)** ☐ **Ice Cream Cart** ☐ **Fruit Cart (with cooler)**		
Do you live in Long Beach?	☐ Yes	☐ No
Are you going to be operating your cart in Long Beach?	☐ Yes	☐ No
Do you have a complete list of menu items being sold?	☐ Yes	☐ No
Do you have a way to transport your cart?	☐ Yes	☐ No
Where do you plan on storing your cart? **Please indicate where:** ☐ **Approved Commissary** ☐ **Private Residence** ☐ **Restaurant** ☐ **Other** _____		
Where will your cart be cleaned and sanitized and where will you dispose of wastewater and obtain potable (drinkable) water? ***Note: Cannot be a home residence. If you are not sure what your options are, please call 562-570-4132 for assistance*** _____		
Where will your food be prepared? ***Note: Must be current health permitted facility and cannot be a home residence*** _____		
Where will you purchase your food? _____		
Do you already have a planned route/location and days of operation you will be selling?	☐ Yes	☐ No

I confirm that I am applying for a cart through the cart distribution program and that all the information I have provided is true.

Signature: _____ Date: _____

For Office Use Only:

Date Approved:	Date entered in Database:	Reviewed By:

_____ Congratulations! You are eligible to proceed to Part B.

_____ Thank you for completing the Cart Application Packet – Part A. It looks like there are additional steps that you will need to take. Reviewing this packet will help you better. Please contact Business Navigators to gain assistance in helping you move on to Part B.

Apéndice A: Preguntas Frecuentes (Definiciones):

A. **Almacén de víveres** se refiere a una instalación alimentaria con permiso de salubridad que presta servicios a instalaciones alimentarias móviles en las que ocurre cualquiera de lo siguiente:
   a. Se almacenan alimentos, recipientes y suministros.
   b. Los alimentos se preparan para la venta o exhibición en la CMFO.
   c. Los alimentos preempacan para la venta o exhibición en la CMFO.
   d. Los utensilios se limpian y desinfectan.
   e. Se obtiene agua potable.
   f. Se eliminan los residuos líquidos y sólidos.
   g. Se lavan los carritos.
   h. Se llenan los depósitos de agua, y se vacían los depósitos de aguas residuales.

B. **Operación compacta móvil de alimentos (Compact Mobile Food Operation, CMFO)** se refiere a una instalación de alimentos móvil no cerrada que opera desde una persona o desde un carrito manual, puesto, exhibidor, carrito accionado por pedales, carretón, vitrina, estante u otro modo de transporte no motorizado. Una operación compacta móvil de alimentos sin empacar es una CMFO que está restringida a la preparación limitada de alimentos según se define en la sección 113818 del Código de Venta de Alimentos al Menudeo de California. Algunos ejemplos de artículos del menú que caen fácilmente dentro de la preparación limitada de alimentos incluyen, entre otros, hot dogs, raspados de hielo, frutos secos asados, frutas cortadas en rodajas, maíz hervido, palomitas de maíz o churros.

C. **Operación de alimentos de cabaña** se refiere a un área registrada o permitida de una casa privada donde reside el operador del CFO y donde los productos alimenticios de la cabaña se preparan o empaquetan para ventas directas o indirectas.

D. **Operación de la cocina en casa de la microempresa (Microenterprise Home Kitchen Operation,** MEHKO) se refiere a una instalación alimentaria operada por un residente en una casa privada donde los alimentos se almacenan, manejan y preparan para los consumidores, y que puede servirse ya sea en el lugar, mediante recogida o entrega.

E. **Alimentos no potencialmente peligrosos** se refiere a un alimento que no requiere control de tiempo o temperatura. Entre los ejemplos se incluyen papas fritas preempacadas, refrescos, pretzels, galletas, paletas.

F. **Alimentos potencialmente peligrosos** se refiere a un alimento que requiere control de tiempo o temperatura para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Entre los ejemplos se incluyen tamales, burritos, sándwiches de helado.

G. **Alimentos preempacados** se refiere a alimentos procesados por un fabricante, una instalación de alimentos u otra fuente aprobada, debidamente etiquetados y sellados para evitar cualquier contacto humano directo con los alimentos antes de la venta.

Apéndice A: Preguntas Frecuentes (Continuación)

¿Necesito un permiso de salubridad del Departamento de Salud?

Se requiere un permiso para casi todas las ventas de alimentos. Sin embargo, no necesita un permiso de salubridad si su operación compacta móvil de alimentos tiene un área de exhibición de 25 pies cuadrados o menos y solo vende:

- alimentos preempacados, no potencialmente peligrosos (alimentos no perecederos como papas fritas, refrescos, galletas o brownies); o
- productos enteros y crudos, como naranjas, manzanas, plátanos o duraznos.

¿Cómo puedo medir 25 pies cuadrados de alimentos preempacados no potencialmente peligrosos para que estén exentos de permisos?

Para estar exento de permisos, la cantidad total de inventario de alimentos exhibidos y no exhibidos no debe exceder la medición de 25 pies cuadrados. La huella está limitada a no más de 5 pies x 5 pies.

¿Cómo obtengo un permiso de salubridad diferente de un Departamento de Salud local fuera de Long Beach?

Póngase en contacto con el Departamento de Salud en relación con su proceso de solicitud, ya que los procesos pueden cambiar de una jurisdicción a otra.

¿Qué tipo de comida puedo preparar en una CMFO?

Una CMFO puede realizar una preparación limitada de los alimentos cuando el equipo para respaldar el menú propuesto está aprobado por el Departamento de Salud Ambiental local.

¿Puedo preparar alimentos para su venta desde mi instalación de alimentos portátil compacta en casa?

Sí. Solo si tiene un permiso de Operación de alimentos de cabaña (Clase B) o un permiso de Operación de la cocina en casa de la microempresa **(**Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO) aprobado, emitido por el Departamento de Salud Ambiental local. La preparación de alimentos se limita a los alimentos que han sido aprobados como parte del proceso de permisos.

¿Necesito un almacén de víveres?

Sí.

¿Puedo usar mi casa como almacén de víveres?

Sí, si también tiene un permiso de Operación de alimentos de cabaña de clase B o un permiso de Operación de la cocina en casa de la microempresa (Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO) Si no tiene ninguno de estos, puede almacenar hasta 2 carritos con la aprobación del Departamento de Salud, pero la casa no se puede utilizar como almacén de víveres.

Apéndice A: Preguntas Frecuentes (Continuación)

¿Necesito un permiso de salubridad del Departamento de Salud?

Se requiere un permiso para casi todas las ventas de alimentos. Sin embargo, no necesita un permiso de salubridad si su operación compacta móvil de alimentos tiene un área de exhibición de 25 pies cuadrados o menos y solo vende:

- alimentos preempacados, no potencialmente peligrosos (alimentos no perecederos como papas fritas, refrescos, galletas o brownies); o
- productos enteros y crudos, como naranjas, manzanas, plátanos o duraznos.

¿Cómo puedo medir 25 pies cuadrados de alimentos preempacados no potencialmente peligrosos para que estén exentos de permisos?

Para estar exento de permisos, la cantidad total de inventario de alimentos exhibidos y no exhibidos no debe exceder la medición de 25 pies cuadrados. La huella está limitada a no más de 5 pies x 5 pies.

¿Cómo obtengo un permiso de salubridad diferente de un Departamento de Salud local fuera de Long Beach?

Póngase en contacto con el Departamento de Salud en relación con su proceso de solicitud, ya que los procesos pueden cambiar de una jurisdicción a otra.

¿Qué tipo de comida puedo preparar en una CMFO?

Una CMFO puede realizar una preparación limitada de los alimentos cuando el equipo para respaldar el menú propuesto está aprobado por el Departamento de Salud Ambiental local.

¿Puedo preparar alimentos para su venta desde mi instalación de alimentos portátil compacta en casa?

Sí. Solo si tiene un permiso de Operación de alimentos de cabaña (Clase B) o un permiso de Operación de la cocina en casa de la microempresa **(**Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO) aprobado, emitido por el Departamento de Salud Ambiental local. La preparación de alimentos se limita a los alimentos que han sido aprobados como parte del proceso de permisos.

¿Necesito un almacén de víveres?

Sí.

¿Puedo usar mi casa como almacén de víveres?

Sí, si también tiene un permiso de Operación de alimentos de cabaña de clase B o un permiso de Operación de la cocina en casa de la microempresa (Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO) Si no tiene ninguno de estos, puede almacenar hasta 2 carritos con la aprobación del Departamento de Salud, pero la casa no se puede utilizar como almacén de víveres.

Apéndice A: Preguntas Frecuentes (Continuación)

¿Puedo usar mi casa para almacenar mi CMFO?

Si no tiene permiso como Operación de alimentos de cabaña clase B ni Operación de la cocina en casa de la microempresa (MEHKO), es posible que se le permita almacenar hasta dos CMFO en su hogar mediante un aval del Departamento de Salud Ambiental. Solo las CMFO que ofrecen productos agrícolas enteros y alimentos no potencialmente peligrosos preempacados pueden almacenarse en su hogar. Se requerirá un almacén de víveres independiente para una CMFO que almacene y/o prepare alimentos potencialmente peligrosos además del almacenamiento del carrito en casa.

¿Qué es la preparación limitada de alimentos?

(a) "Preparación limitada de alimentos" significa la preparación de alimentos que está restringida a uno o más de los siguientes:

1) Calentar, freír, hornear, asar, reventar, raspar hielo, licuar, cocinar al vapor o hervir hot dogs, o ensamblar alimentos no empacados previamente.
2) Servir y dividir en porciones alimentos no potencialmente peligrosos o servir y dividir en porciones para el servicio inmediato a un cliente de un ALIMENTO que ha sido sometido a control de temperatura hasta inmediatamente antes de la formación de porciones o de servirlo.
3) Mantener, dividir en porciones y servir cualquier alimento que se prepare en las instalaciones permanentes de alimentos para el servicio de alimentos en filiales o preempacado por otra fuente aprobada.
4) Mantener, dividir en porciones y servir cualquier alimento preparado por una operación de servicio de comidas.
5) Rebanar y cortar alimentos o productos no potencialmente peligrosos que se hayan lavado en una instalación aprobada o rebanar y cortar alimentos en una superficie de cocción caliente durante el proceso de cocinado.
6) Cocinar y sazonar a pedido.
7) Exprimir jugos o preparar bebidas para servicio inmediato, en respuesta a un pedido individual del consumidor, que no contengan productos lácteos congelados.
8) Mantener alimentos calientes y fríos que se han preparado en una instalación alimentaria permanente aprobada.
9) Recalentar alimentos previamente preparados en una instalación alimentaria permanente aprobada y mantenidos a las temperaturas requeridas por este capítulo.

(b) "Preparación limitada de alimentos" no incluye cualquiera de los siguientes:

1) Cortar y picar alimentos potencialmente peligrosos, excepto productos agrícolas, a menos que estén en la superficie de cocción caliente.
2) Descongelar.

Apéndice A: Preguntas frecuentes (Continuación)

3) Refrigerar alimentos cocidos, potencialmente peligrosos.
4) Moler ingredientes crudos o alimentos potencialmente peligrosos.
5) Lavar los alimentos.
6) Cocer alimentos potencialmente peligrosos para su uso posterior.
7) Manejar, fabricar, congelar, procesar o empacar leche, productos lácteos o productos similares a los productos lácteos, sujetos a licencia en virtud de la División 15 (a partir de la Sección 32501) del Código Alimentario y Agrícola.

¿Qué es un aval?

Un aval del Departamento de Salud Ambiental local es una aprobación documentada y registrada del cumplimiento de los requisitos del código. Un aval puede incluir una inspección o evaluación, pero no requiere un registro o permiso. Es posible que se cobre un cargo por única vez por este servicio.

¿Tengo que ser propietario de mi casa para almacenar los carritos aquí?

No, pero debe consultar con su arrendador para confirmar que se permite almacenar carritos en el lugar y si se permite dirigir un negocio desde su casa.

¿Necesito un permiso de salubridad anual para almacenar carritos en mi casa?

Depende. Si actualmente no tiene permiso como Operación de alimentos de cabaña o un permiso de Operación de la cocina en casa de la microempresa y solo está almacenando su CMFO en su hogar, no necesita un permiso de salubridad, pero necesita el aval de su Departamento de Salud Ambiental local.

¿Qué incluye el aval o la evaluación?

Una visita al sitio para determinar que el almacenamiento en la casa privada no representará un peligro para la salud pública y que hay suficiente espacio para almacenar los carritos de manera que proteja a la CMFO de la contaminación.

¿Necesito acceso a sanitarios cuando vendo comida?

Sí, si la CMFO está estacionaria en una ubicación durante más de una hora. Los sanitarios deben ubicarse a menos de 200 pies de la CMFO, a menos que haya al menos dos empleados presentes en el sitio.

¿Puedo alquilar un inodoro portátil en lugar de operar a menos de 200 pies de un sanitario aprobado?

No.

¿Necesito un fregadero para lavado de manos?

Sí, si va a manipular alimentos abiertos en la CMFO.

¿Necesito agua caliente?

No, a menos que manipule carnes, aves o pescado crudos. Si tiene la intención de tener alguno de estos alimentos crudos en la CMFO, se aplican requisitos adicionales de fregaderos y agua caliente.

¿Puedo usar electrodomésticos en mi operación compacta móvil de alimentos?

No, debe utilizar equipos comerciales que hayan sido certificados y aprobados por el Departamento de Salud Ambiental local. Los aparatos eléctricos deben cumplir con los estándares aplicables de Underwriters Laboratories para equipos eléctricos según lo determine un programa de certificación acreditado por ANSI.

¿Necesito un fregadero integral de tres compartimentos?

Sí, si su menú incluye la preparación de carne cruda, aves crudas o pescado crudo. Si no es así, se debe mantener una cantidad adecuada de utensilios limpios e higienizados en la CMFO para reemplazarlos cuando estén sucios o si se manipulan alimentos potencialmente peligrosos, cada 4 horas.

¿Necesito refrigeración mecánica?

Sí, si trabaja con alimentos potencialmente peligrosos, como melones cortados.

¿Necesito protección superior?

Sí, esto puede incluir protección contra estornudos, toldos, compartimentos de alimentos, etc.

¿Puedo llevar comida no vendida a casa para volver a usarla más tarde o al día siguiente?

No, a menos que se trate de frutas y verduras enteras no cocidas, o de alimentos preempacados no potencialmente peligrosos. Todos los alimentos potencialmente peligrosos deben desecharse al final del día.

¿Qué tipo de señalización debe estar en la operación compacta móvil de alimentos?

La CMFO debe tener el nombre comercial en letras de al menos 3 pulgadas en una ubicación que sea claramente visible para el cliente. La ciudad, el estado, el código postal y el nombre del operador deben estar presentes en letras de al menos 1 pulgada de tamaño. Las letras deben ser de un color que contraste con el fondo.

¿Debo tener señalización si vendo menos de 25 pies cuadrados de productos agrícolas o alimentos no potencialmente peligrosos (PHF) preempacados?

No. Una CMFO que tenga menos de 25 pies cuadrados de productos crudos enteros o alimentos no perecederos preempacados está exenta de los requisitos de señalización.

Apéndice A: Preguntas Frecuentes (Continuación)

¿Qué tipo de capacitación alimentaria necesito?

El personal de operación compacta móvil de alimentos debe tener una tarjeta de manipulador de alimentos cuando maneje alimentos abiertos. Se debe obtener una tarjeta de manipulador de alimentos en un plazo de 30 días desde el inicio de la operación o contratación.

¿Debo tener un certificado de seguridad alimentaria?

No, sin embargo, se recomienda un certificado de seguridad alimentaria, y se requiere una tarjeta de manipulador de alimentos dentro de los 30 días posteriores a la emisión del permiso de salubridad para todas las CMFO sin empaquetar.

¿Necesito algún otro permiso para vender alimentos?

Dependiendo de dónde los venda. En Long Beach, necesitará su licencia comercial, un permiso de vendedor de CDTFA y un permiso de salubridad. Sin embargo, esto puede ser diferente en otras áreas. Consulte con el Departamento de Planificación local de su ciudad y condado en el que planea vender alimentos.

¿Qué sucede si vendo alimentos sin un permiso de salubridad requerido?

Inicialmente se emitirá un aviso de infracción seguido de multas administrativas crecientes. Sin embargo, después del 1 de enero de 2024, la agencia de ejecución de la ley puede cobrar hasta tres veces el costo de la tarifa del permiso en lugar de multas administrativas por no operar sin un permiso de salubridad.

¿Los vendedores ambulantes no pueden obtener un permiso de alimentos debido a las restricciones del Código de Venta de Alimentos al Menudeo de California (California Retail Food Code, CRFC)?

No, el Código de Venta de Alimentos al Menudeo de California se ha actualizado para proporcionar más vías para permitirlo.

¿Por qué se requiere que los vendedores ambulantes obtengan permisos de salubridad?

Uno de los principales objetivos del Departamento de Salud Ambiental de Long Beach es ayudar a los operadores de servicios de alimentos a operar de manera segura e higiénica garantizando el cumplimiento de los requisitos del Código de Venta de Alimentos al Menudeo de California (CRFC). Los permisos de salubridad garantizan que estos operadores cumplan con los estándares de salud y seguridad establecidos por los departamentos de salud locales, especialmente en lo que respecta a la manipulación, el saneamiento y la limpieza de los alimentos.

Apéndice A: Preguntas Frecuentes (Continuación)

¿Hay menos riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos cuando se come en un puesto de tacos temporal sin permiso en comparación con un restaurante debido a la comida recién cocinada preparada frente a usted?

No. Un estudio comparativo realizado en 2023 reveló que hubo al menos una incidencia un 12 % mayor de casos notificados de intoxicación alimentaria de vendedores ambulantes de alimentos sin permiso en comparación con las instalaciones de alimentos permitidas en la Ciudad de Long Beach.

¿Por qué el Departamento de Salud no permite vendedores ambulantes de alimentos en las aceras y no les ofrece recursos, educación o asistencia?

El Departamento de Salud permite vendedores ambulantes que cumplan con los requisitos del Código de Salud y Seguridad de California y también ha implementado un programa “De la acera al éxito” que proporciona diferentes tipos de asistencia para los vendedores ambulantes. Puede obtener más información llamando al 562-570-4249.

¿Se permite a los vendedores ambulantes de alimentos vender en la acera sin un permiso debido a su descriminalización?

SB 946 descriminalizó la venta ambulante en la medida en que cualquier infracción del programa de venta ambulante de una ciudad solo pueda estar sujeta a multas administrativas. SB 946 permite que una ciudad exija que un vendedor ambulante obtenga una licencia comercial válida. Además, en la medida en que un vendedor ambulante cometa una infracción a una ley, reglamento o estatuto fuera de la ordenanza de venta ambulante de la Ciudad (es decir, el Capítulo 5.73 del Código Municipal de Long Beach), el proveedor está potencialmente sujeto a sanciones penales.