B

Aplicación

De la Acera al Éxito

Carritos Gratuitos para Vendedores Ambulantes

Parte B – Carrito de Parrilla (sin carne cruda)

CITY OF LONG BEACH

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 en persona

- ☐ Llenar el formulario de licencia comercial
- ☐ Llenar la lista de verificación de preparación
- ☐ Consulte las Preguntas frecuentes, si es necesario, para ayudarle a completar estos formularios
- ☐ 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 - Página 2-3
- ☐ Llene su menú completo - Página 4
- ☐ Firme la página de reconocimiento de firma - Página 5
- ☐ Lea y comprenda todos los aspectos de su carrito - Páginas 6-11
- ☐ Lea completamente y comprenda los Procedimientos Operativos Estándar del Fabricante para su carrito - Páginas 12-13
- ☐ 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 a he-sidewalkvending@longbeach.gov 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.

Procedimientos Operativos Estándar para Operaciones Compactas Móviles de Alimentos Preempacados

Nombre de la CMFO: _____Número de licencia comercial: _____

Horas de operación:

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Inicio	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.
Fin	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☒p. m.	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.

Ubicación de la operación: _____Long Beach, CA.
Dirección Ciudad Estado

Nombre del propietario de la empresa: _____
Teléfono: (_____) _____-_____
Correo electrónico: _____

Dirección postal:

_____
Dirección Ciudad Estado CP

1. Indique el lugar donde almacenará los alimentos al final del día (tenga en cuenta que los alimentos potencialmente peligrosos sobrantes deben desecharse al final de cada día de operación).

Alimentos almacenados en:

_____
Dirección Ciudad Estado CP

2. Indique la ubicación en la que almacenará la unidad CMFO al final del día.

CMFO almacenada en:

_____
Dirección Ciudad Estado CP

3. Si opera en una ubicación durante más de una hora, nombre la empresa que proporciona las instalaciones de sanitarios durante el horario de atención.

Ubicación comercial:

_____
Dirección Ciudad Estado CP

4. Describa los procedimientos que utilizará para limpiar y desinfectar la CMFO y el equipo en almacén de víveres.

Limpiar	
Desinfectar	

5. Indique el desinfectante específico o el método de desinfección que utilizará marcando la casilla siguiente:
   - ☐ Contacto con una solución de 100 partes por millón (ppm) de cloro disponible durante al menos 30 segundos.
   - ☐ Contacto con una solución de 200 ppm de amonio cuaternario disponible durante al menos 1 minuto.

   Marque la opción que utilizará: ☐ Solución comercial premezclada o ☐ prepararé mi propia solución desinfectante.

6. Indique la ubicación para eliminar la basura y los desechos.

Eliminación de basura/desecho en:

_____
Dirección Ciudad Estado CP

Descripción del Menú

Dado que una CMFO solo puede realizar una preparación limitada de los alimentos, es importante que SOLO se preparen los alimentos aprobados en esta solicitud.

Escriba a continuación una lista completa de alimentos y/o bebidas que se ofrecerán en la CMFO	**¿Dónde se comprará este alimento? Proporcione nombre y dirección de la instalación alimentaria**

FIRMA Y RECONOCIMIENTO
Certifico que mi operación en esta CMFO no incluye ni incluirá nada de lo siguiente: descongelación, enfriamiento de alimentos cocidos potencialmente peligrosos (potentially hazardous foods, PHF), triturar materias primas o PHF, recalentamiento de PHF para mantenimiento en caliente (excepto hot dogs hervidos o al vapor, y tamales en el envoltorio original no comestible), mantenimiento caliente de alimentos PHF no preempacados (excepto hot dogs hervidos o al vapor, y tamales en el envoltorio original no comestible o alimentos preparados en una instalación alimentaria permanente aprobada), lavado de alimentos, cocinar PHF para uso posterior, y cualquier operación que requiera licencia a través del Departamento de Alimentos y Agricultura de California, división de leche y productos lácteos. **Código de Salud y Seguridad, Sección 113818** Declaro bajo pena de perjurio que, a mi leal saber y entender, la descripción del uso y la información contenidas en esta solicitud y en los planes son correctas y verdaderas. Por la presente doy mi consentimiento para todas las inspecciones necesarias realizadas de conformidad con la ley e incidentales a la emisión de esta revisión y la operación de este negocio. También acepto cumplir con todas las condiciones, órdenes e instrucciones, emitidas de conformidad con el Código de Salud y Seguridad de California, y todas las Ordenanzas del Condado y la Ciudad aplicables. Entiendo que si los planes están incompletos debido a la falta de información requerida, los planes serán rechazados y, al volver a presentarlos, se cobrará un cargo por volver a verificar el plan. Soy consciente de que los cargos por verificación del plan no son totalmente reembolsables una vez que se revisan los planes. Los planes son válidos durante un año después del sello de aprobación y deben resellarse en un plazo de 60 días a partir de la fecha de vencimiento o se eliminarán. Firma autorizada: _____ Fecha: _____

PARA USO DE LA OFICINA SOLAMENTE:	
INFORMACIÓN DE PROGRAMACIÓN	**SELLO DE APROBACIÓN**
¡Felicitaciones! Sus planes han sido aprobados por el Departamento de Salud y Servicios Humanos, Oficina de Salud Ambiental. Su solicitud para un carrito se está colocando ahora en una lista de espera para la compra. Si no vive en una de las áreas prioritarias del Programa, su solicitud se procesará después de los primeros tres meses del Programa de carrito. La entrega final del carrito y el permiso de salubridad están supeditados a la inspección final posterior a la verificación del plan. Comuníquese con su Especialista en Salud Ambiental para programar una inspección final.	

PARA USO DE LA OFICINA SOLAMENTE

Fecha de aprobación:	Fecha de ingreso en la base de datos:	Revisado por:	N.º de verificación del plan:

Entrega de la Lista de Verificación CMFO sin Empaque

Escriba sus iniciales después de leer	Requisitos del fregadero y la fontanería	
	CMFO no manipula carnes crudas, aves crudas o pescado crudo	**CMFO manipula carnes crudas, aves crudas o pescado crudo**
	Fregadero para lavar las manos Dimensiones mínimas: 9” de ancho x 9” de largo x 5” de profundidad. No se requiere agua tibia.	**Fregadero para lavar las manos** Dimensiones mínimas: 9” de ancho x 9” de largo x 5” de profundidad. Se requiere agua tibia.
	El **fregadero lavavajillas** no es obligatorio si se proporcionan utensilios transparentes de repuesto. *NOTA: Todos los utensilios/equipos deben lavarse y desinfectarse diariamente en el almacén de víveres y la CMFO debe estar equipada con un suministro adecuado de utensilios de preparación y servicio de repuesto cuando se utilicen.*	El **fregadero lavavajillas** es obligatorio. Debe proporcionarse un fregadero integral de vajillas de 3 compartimentos que cumpla los siguientes requisitos: Cada compartimento del fregadero debe tener dimensiones mínimas: 12” de ancho x 12” de largo x 10” de profundidad O 10” de ancho x 14” de largo x 10” de profundidad. El fregadero lavavajillas debe ser de acero inoxidable y estar equipado con escurridores integrales dobles que tengan al menos el tamaño de uno de los compartimentos.
	Tanques de agua potable Mínimo 5 galones para el lavado de manos	**Tanques de agua potable** Se requiere un mínimo de 20 galones: 5 galones para el lavado de manos y 15 galones para el lavado de vajillas. Se necesita capacidad adicional si se necesita agua para el producto. Todos los tanques de agua potable deben fabricarse y enumerarse según las normas de la NSF para agua potable.
	Calentador de agua No se requiere	**Calentador de agua** **Fregadero para lavado de manos** – se requiere un calentador de agua con una capacidad mínima de 0.5 galones o un calentador instantáneo y debe ser capaz de suministrar un mínimo de 100 □F de agua corriente. **Fregadero lavavajillas** – se requiere un calentador de agua con una capacidad mínima de 4 galones y debe ser capaz de suministrar un mínimo de 120 □F de agua corriente. *NOTA: Los depósitos de la mesa de vapor no se pueden utilizar como calentador de agua.*

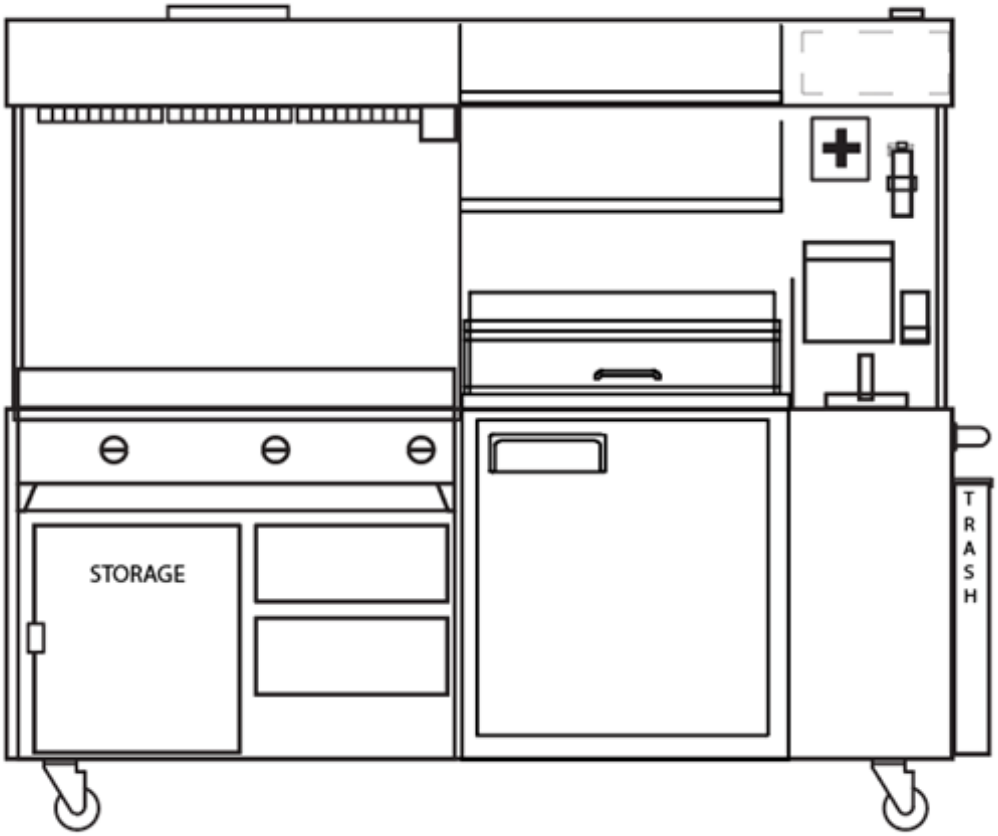
LISTA DE VERIFICACIÓN DEL ENVÍO DEL PLAN (sin empaque)- Continuación

Escriba sus iniciales después de leer	
	Tanques de aguas residuales La capacidad mínima es un 150 % mayor que la capacidad total de los depósitos de agua potable proporcionados. Cuando se proporciona un depósito de hielo para el almacenamiento, exhibición o servicio de alimentos/bebidas, se debe proporcionar una capacidad adicional del depósito de retención igual a un tercio del volumen del depósito. Se pueden utilizar varios tanques extraíbles.
	Líneas de fontanería Las líneas de agua potable deben estar enumeradas en NSF 61 para agua potable. Las líneas de residuos no pueden ser del mismo color que las mangueras para agua potable. Los colores típicos de las líneas de agua potable son transparente, blanco o azul. Las líneas de aguas residuales típicas son negras o grises.
	Bomba de agua La bomba para el suministro de agua potable debe estar listada según las normas NSF. No se aprobará ninguna bomba para drenaje. Todo el drenaje de residuos líquidos debe realizarse por gravedad.

Escriba sus iniciales después de leer	Equipo
	Equipo certificado Todos los equipos deben estar certificados para su desinfección (p. ej., NSF, ETL, CSA, UL, NEMKO, etc.)
	Refrigeración mecánica Necesario si se manipulan alimentos potencialmente peligrosos, capaz de retener alimentos a 41 □F o menos
	Unidad de mantenimiento en caliente Necesario si se manipulan alimentos potencialmente peligrosos en caliente, capaz de mantenerlos calientes a 135 □F o más
	Los compartimentos de almacenamiento para utensilios limpios y para el almacenamiento ordenado de los alimentos
	Compartimento de alimentos La preparación de alimentos debe realizarse dentro de un compartimento de alimentos. Los compartimentos para alimentos deben estar fabricados con materiales no tóxicos, lisos, fáciles de limpiar y duraderos, y construidos para facilitar la limpieza del interior y exterior del compartimento. Los compartimentos para alimentos deben ser resistentes al calor y estar fabricados de manera que no contaminen los alimentos durante el uso normal. *Los equipos típicos que requieren un compartimento incluyen, entre otros: vaporizador de hot dog, servicio de hielo italiano, congelador, freidora, plancha y mesa de preparación. Los equipos típicos que NO requieren un compartimento incluyen, entre otros: máquina de expreso, microondas, hornos, ollas de aire y licuadoras.*

Ilustraciones de carritos para operación compacta móvil de alimentos sin empaquetar

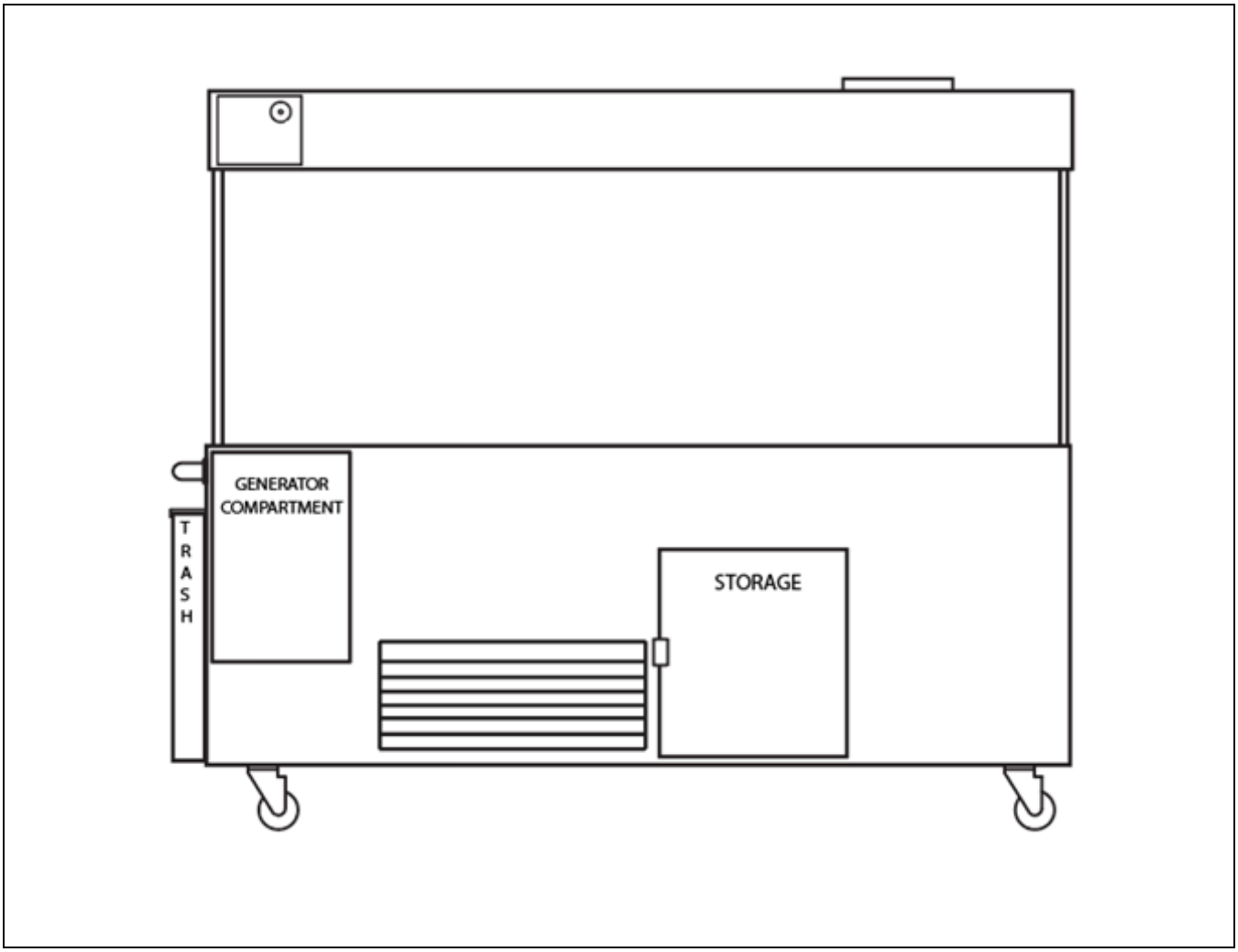
VISTA LATERAL IZQUIERDA DEL CARRITO



ALMACENAMIENTO

Ilustraciones de carritos para operación compacta móvil de alimentos sin empaquetar

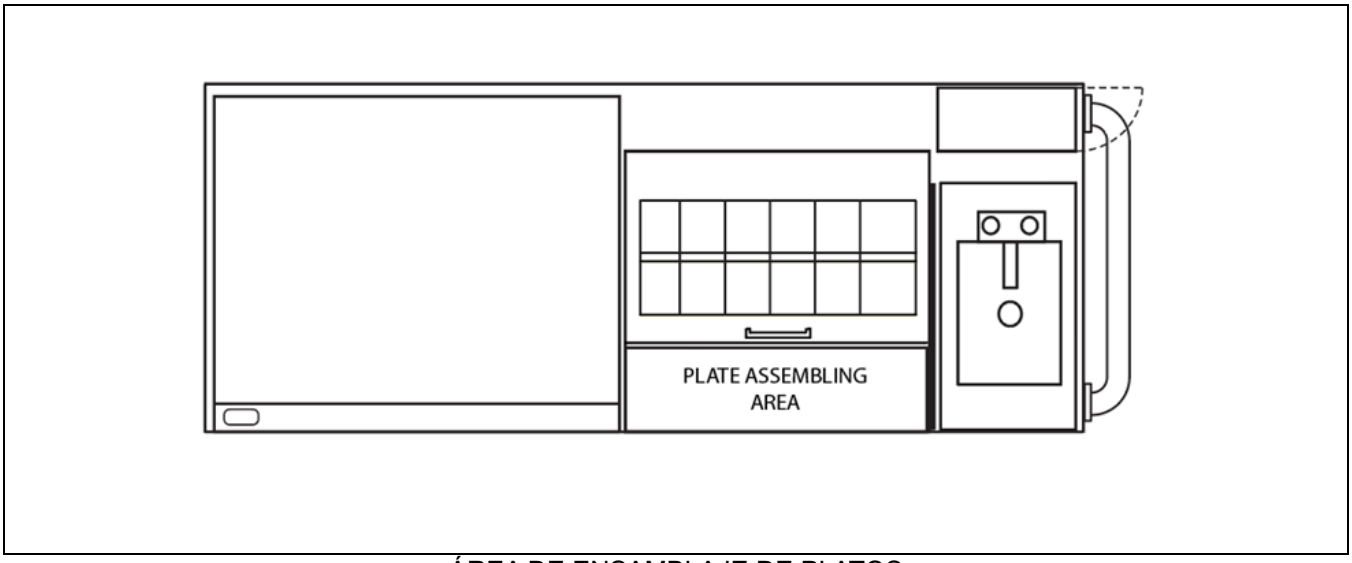
VISTA LATERAL DERECHA DEL CARRITO



BASURA

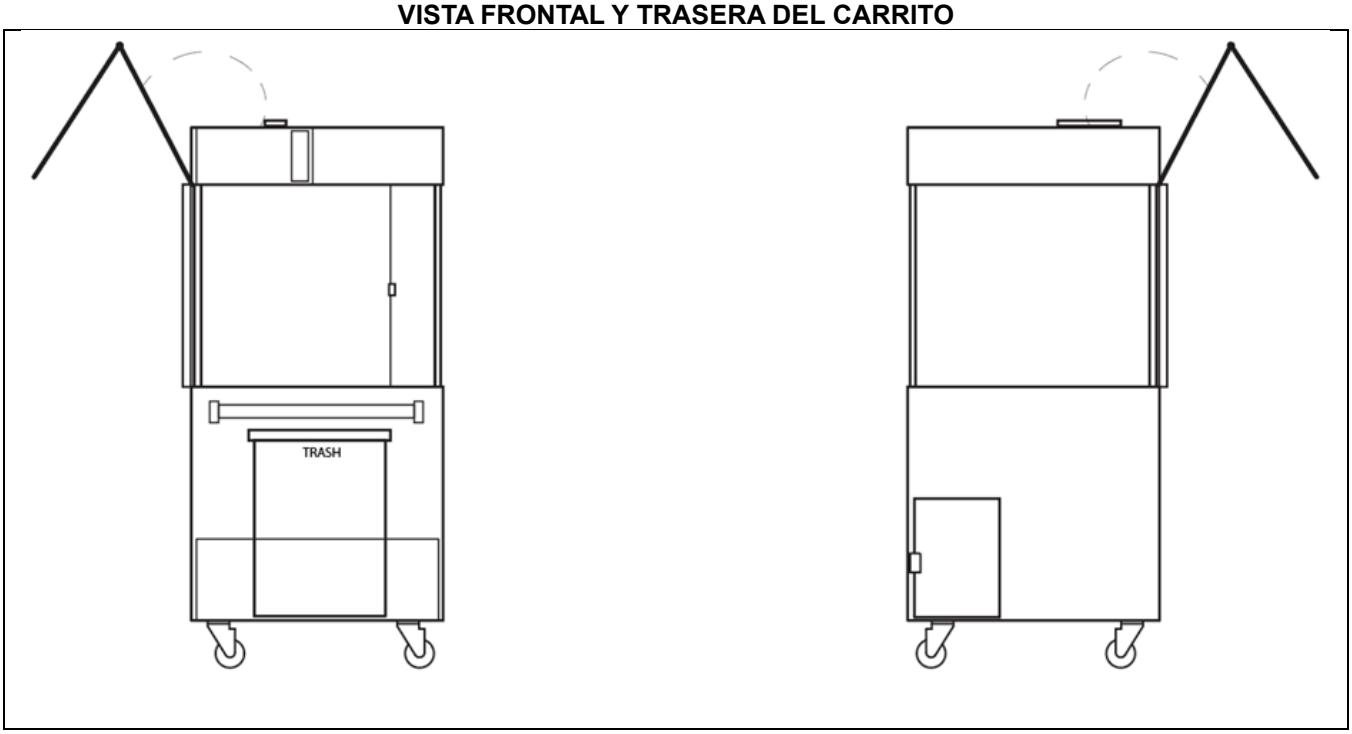
Ilustraciones de carritos para operación compacta móvil de alimentos sin empaquetar

VISTA SUPERIOR DEL CARRITO



ÁREA DE ENSAMBLAJE DE PLATOS

VISTA FRONTAL Y TRASERA DEL CARRITO



BASURA

Materiales de Acabado

No se permite el uso de madera cruda como material exterior de la CMFO.

Ubicación/Equipo	Material
Exterior de la CMFO	*Fibra de vidrio*
Interior de la CMFO	*Acero inoxidable*
Área de almacenamiento de alimentos	*Acero inoxidable*
Compartimento de preparación de alimentos	*N/D*
Otro:	*N/D*

Equipo para el servicio de alimentos

Equipo	Fabricante	Modelo
Unidad de mantenimiento en caliente	*Mantenimiento en caliente aprobado por ANSI*	*Mantenimiento en caliente aprobado por ANSI*

PLAN DE ENERGÍA/GAS

Seleccione todas las opciones aplicables y rellene los espacios en blanco para cada una.

☐ Batería de CD (Cantidad ____) ☐ Batería de CA (Cantidad ____)
☐ Tanque de propano (libras ____; Cantidad ____)
La batería de CD requiere inversor

Operación Compacta Móvil de Alimentos (Compact Mobile Food Operation, CMFO) con Parrilla y Refrigeración Mecánica: Lista de Verificación de Procedimientos Operativos Estándar (Standard Operating Procedures, SOP) para el Carrito de Parrilla.

Antes de la operación

- ☐ Asegúrese de que todo el equipo de alimentos y las áreas de ensamblaje estén limpios.
- ☐ Lavamanos
  - Verifique que el tanque de aguas residuales del lavamanos se haya vaciado.
  - Compruebe que el lavamanos funciona y que el carrito no tiene fugas.
  - Rellene los dispensadores con jabón líquido para manos y toallas de papel.
- ☐ Designe un cajón para los utensilios limpios y otro para los utensilios sucios. Abastezca un suministro adecuado de utensilios de respaldo limpios y desinfectados.
  - Rellene el cajón de utensilios limpios con los siguientes utensilios y cantidad
    - Cuchillos (los cuchillos son solo para cortar en la parrilla) - 4
    - Pinzas- 4
    - Espátula- 4
- ☐ Horario de operación: 10 a. m. a 6 p. m., 8 horas al día
- ☐ Lave todos los productos agrícolas en un fregadero de preparación de alimentos y corte todos los productos agrícolas en una cocina de almacén de víveres, en una instalación de alimentos permitida u otra ubicación aprobada por el Departamento de Salud.
- ☐ Prepare todos los productos agrícolas lavados y la carne en una cocina de almacén de víveres, en una instalación de alimentos permitida u otra ubicación aprobada por el Departamento de Salud. No se almacenará carne cruda en el carrito, toda la carne se cocinará y enfriará en una cocina de almacén de víveres, en una instalación de alimentos permitida u otra ubicación aprobada por el Departamento de Salud
- ☐ El carrito debe cargarse con alimentos en una instalación aprobada por el Departamento de Salud.

Durante la operación

- ☐ Lávese las manos con agua y jabón antes de comenzar la operación; después de usar el baño, comer o tomar un descanso; y cada vez que las manos se le ensucien
- ☐ Cambie los utensilios (cuchillos, pinzas, espátulas) cada 4 horas o según sea necesario.
- ☐ Al cambiar los utensilios y las tablas de ensamblaje, coloque los utensilios sucios en el cajón de utensilios sucios y saque utensilios limpios del cajón de utensilios limpios.
- ☐ Condimentos usados por el cliente – La salsa para tacos se almacena en botellas exprimibles; catsup, mostaza y mayonesa se almacenan en botellas exprimibles.

- Todas las personas que operen el carrito de parrilla deben tener una tarjeta de manipulador de alimentos válida.
- No guarde artículos personales (bolsa, billetera, chaqueta, gafas de sol, llaves) con alimentos, envases de alimentos o utensilios.
- Los productos cortados en recipientes y botellas exprimibles se almacenarán en el refrigerador.

Mantenimiento y almacenamiento

La operación compacta móvil de alimentos debe regresar a un almacén de víveres o a una instalación de alimentos permitida para su limpieza y servicio todos los días. Las instalaciones compactas móviles de alimentos pueden almacenarse en el almacén de víveres, en las instalaciones de alimentos permitidas o en una casa privada aprobada por el departamento.

- Limpie el exterior del carrito con agua y jabón
- Limpie el cajón de almacenamiento de utensilios sucios.
- Lave, enjuague y desinfecte todas las superficies y utensilios que estén en contacto con los alimentos.
- Vierta las aguas residuales en un fregadero para conserjes o un desagüe del piso conectado al sistema de alcantarillado. (Las aguas residuales no se deben verter en un fregadero para utensilios, un fregadero para preparación de alimentos o un fregadero para lavarse las manos).
- Rellene el depósito de agua usando una manguera de agua potable.
- Almacene el carrito durante la noche en un lugar protegido de la contaminación.
- El almacén de víveres y el lugar de almacenamiento deben ser aprobados o avalados previamente por el Departamento de Salud
- Si el carrito se almacena en una casa privada, los alimentos deben almacenarse en una instalación aprobada por el Departamento de Salud.