California Conference of Directors of Environmental Health

Pautas de Construcción de Unidades Móviles Compactas de Alimentos
Alimentos preenvasados

INTRODUCCIÓN:

El 23 de septiembre de 2022 el gobernador firmó el proyecto de ley del Senado 972 (Senate Bill 972, SB 972) que entrará en vigor el 1.º de enero de 2023. Este proyecto de ley modifica el Código de California para la Venta Minorista de Alimentos (California Retail Food Code, CRFC) para flexibilizar algunos requisitos estructurales y operativos para las unidades de venta de alimentos ambulantes de bajo riesgo. 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. **Proveeduría** significa 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 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 retirados o bien, entregados a domicilio.

E. **Alimentos que no son potencialmente peligrosos (Non-Potentially Hazardaous Food, NON-PHF)** se refiere a alimentos que no requieren control de tiempo ni temperatura. Algunos ejemplos incluyen papas fritas, refrescos, pretzels, galletas y paletas preenvasadas. (Consulte la página de ejemplos)

F. **Alimentos potencialmente peligrosos (Potentially Hazardous Food, PHF)** se refiere a alimentos que requieren medidas de control de tiempo o de 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 alimentos preenvasados, no potencialmente peligrosos o productos agrícolas enteros	Más de 25 pies cuadrados de bebidas/alimentos que no son potencialmente peligrosos preenvasados, o productos enteros	Alimentos potencialmente peligrosos preenvasados
Permiso de salud	No [1*]	Sí	Sí
Revisión de planos	No	Sí	Sí
Lavamanos	No	No	No
Refrigeración mecánica [2*]	No	No	Sí [2*]
Las MEHKO pueden ser proveedurías [3*]	N/A	N/A	N/A
Las CFO B están autorizadas como proveedurías [4*]	N/A	Sí	No
Ubicaciones de almacenamiento aprobadas para la CMFO, aparte de las proveedurías autorizadas[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

EJEMPLOS DE CMFO:

[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 listos para consumir (como nieve empaquetada).

[3*] Consulte con su jurisdicción local para determinar si se permiten cocinas de microempresa doméstica.

[4*] Los negocios de Comida Casera (CFO B) solo pueden usarse como proveeduría 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.

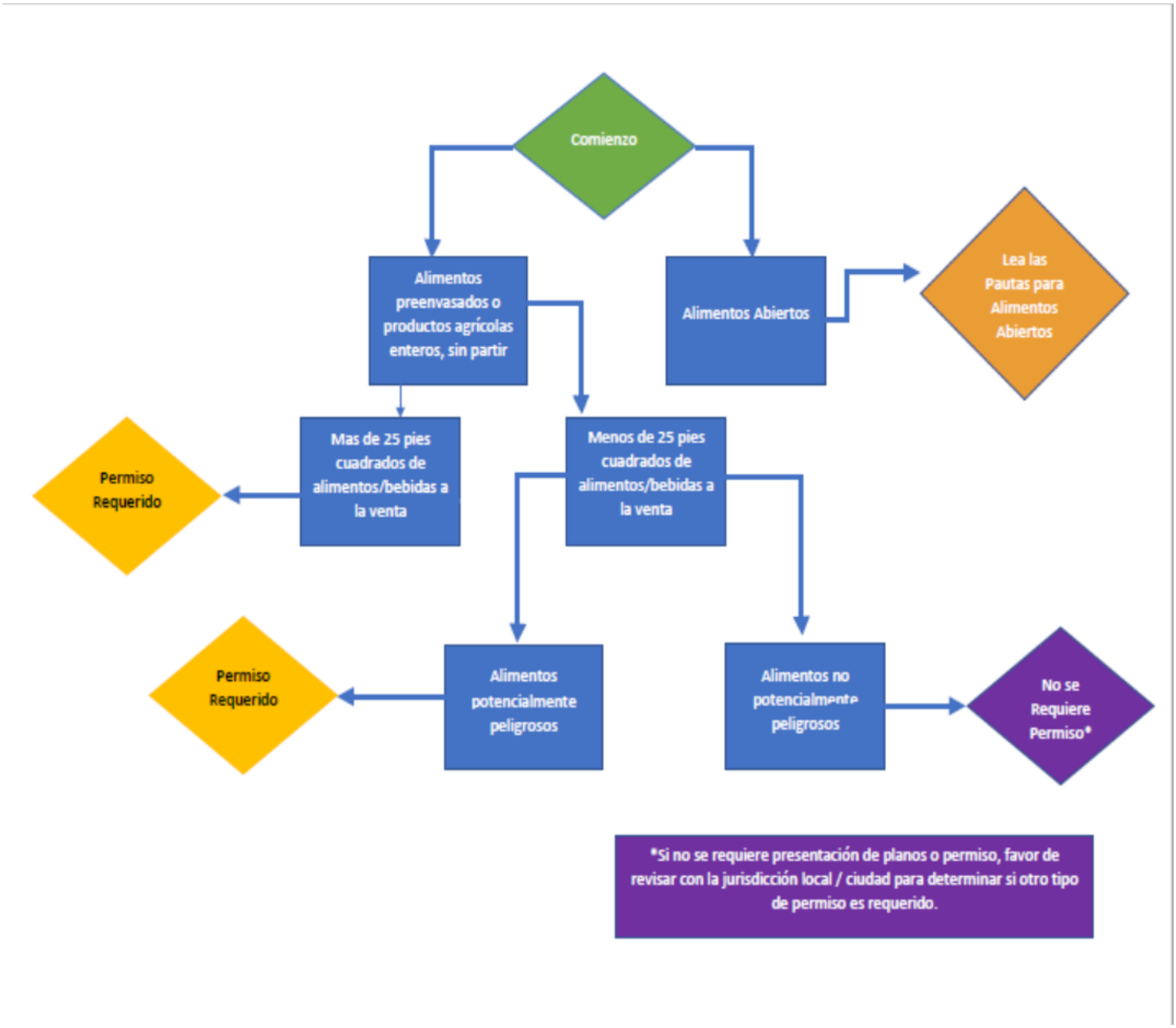
FIGURA A	FIGURA B
  EJEMPLOS DE MENÚ: Productos agrícolas enteros sin cortar Papas fritas preenvasadas Dulces preenvasados Refresco preenvasado Paletas preenvasadas PREENVASADO: NO-PHF O PRODUCTOS AGRICOLAS ENTEROS SIN CORTAR MENOS DE 25 PIES CUADRADOS DE VENTANO SE REQUIERE PERMISO	 **EJEMPLOS DE MENÚ:** Productos agrícolas enteros sin cortar Papas fritas preenvasadas Dulces preenvasados Refresco preenvasado PREENVASADO: NO-PHF O PRODUCTOS AGRICOLAS ENTEROS SIN CORTAR MÁS DE 25 PIES CUADRADOS DE VENTAS PRESENTACIÓN DE PLANOS Y PERMISOS REQUERIDOS

FIGURA C

EJEMPLOS DE MENÚ:
Tamales preenvasados (con la cáscara original no comestible)
Burritos preenvasados
Helado preenvasado (producto lácteo)

PREENVASADO: PHF
PRESENTACIÓN DE PLANOS Y PERMISOS REQUERIDOS

¿NECESITO UN PERMISO DE SALUD PARA MI CMFO?



PROCESO DE PRESENTACIÓN DE PLANOS:

1. Presente los planos completos y legibles que estén dibujados a escala e incluya 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 finalización 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 la 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 ºF o menos, si venden PHF (a excepción de alimentos congelados preenvasados listos para consumir, como los helados). - Equipo para mantener alimentos calientes a 135 ºF 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: ☐Batería ☐Tanque de gas propano
	Ubicación del extintor de incendios clase 10-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 un convenio de proveeduría antes de la emisión del permiso

PROCESO PARA OBTENER UN PERMISO PARA UNA UNIDAD MOVIL COMPACTA DE ALIMENTOS

1. PRESENTACION DE PLANOS

Presente el paquete completo para revisión. Lea la Lista de Verificación para todo lo que debe ser incluido en el paquete.

2. REVISION DE PLANOS

Se revisará el paquete para verificar su precisión e integridad.

3. INSPECCION

Después de la aprobación por escrito, se programará la inspección. Consulte la Lista de Verificación para Inspección.

4. APROBACION

Una vez que se ha aprobado y se ha completado la inspección final, se procesan los últimos documentos pendientes y se proporciona el permiso para operar. Consulte la Lista de Verificación de Documentos Complementarios.

Plano de la unidad móvil compacta de alimentos

Materiales de acabado

- **No se permite utilizar madera no tratada como material final 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:	

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)

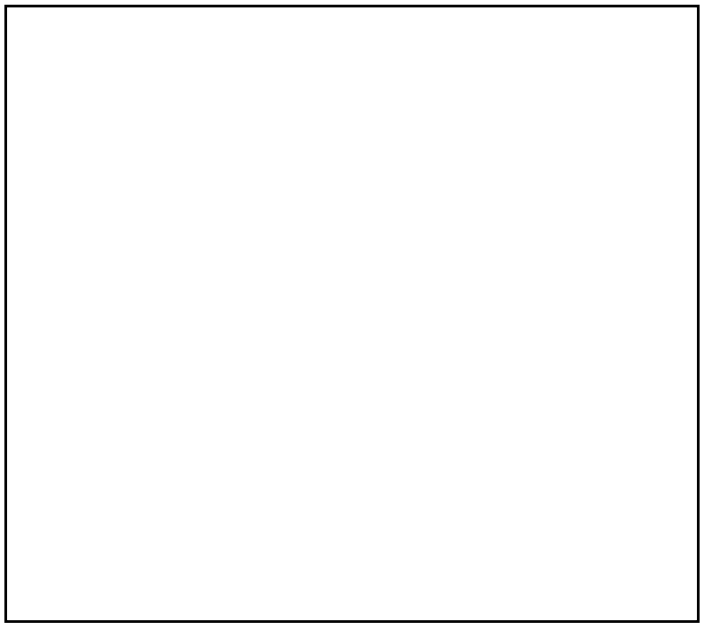
☐ Identificación de la CMFO del lado del cliente. La identificación debe incluir lo siguiente: nombre del negocio (rótulos de al menos 3 pulgadas de altura), nombre del titular del permiso (si es diferente al nombre del negocio), ciudad, estado y código postal del titular del permiso o dirección de la proveeduría (rótulos de al menos 1 pulgada).

DESCRIPCIÓN DEL MENÚ

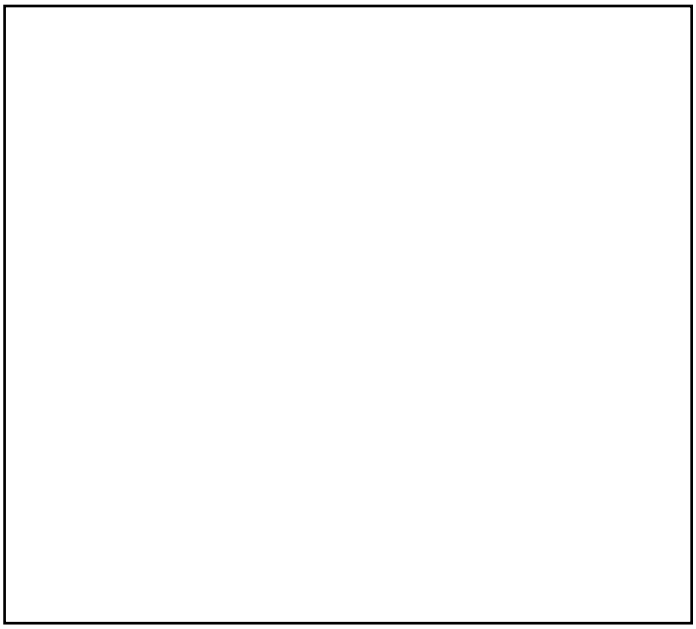
Escriba a continuación una lista de bebidas o alimentos preenvasados que se ofrecerán en la CMFO	¿Dónde se comprarán estos alimentos? Brinde el nombre y dirección de las instalaciones de alimentos

Ilustración de las unidades móviles compactas de alimentos

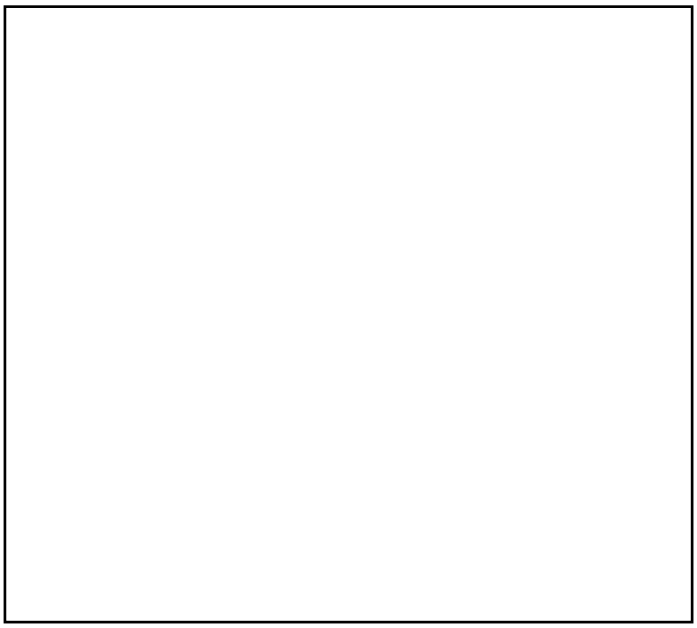
LADO IZQUIERDO



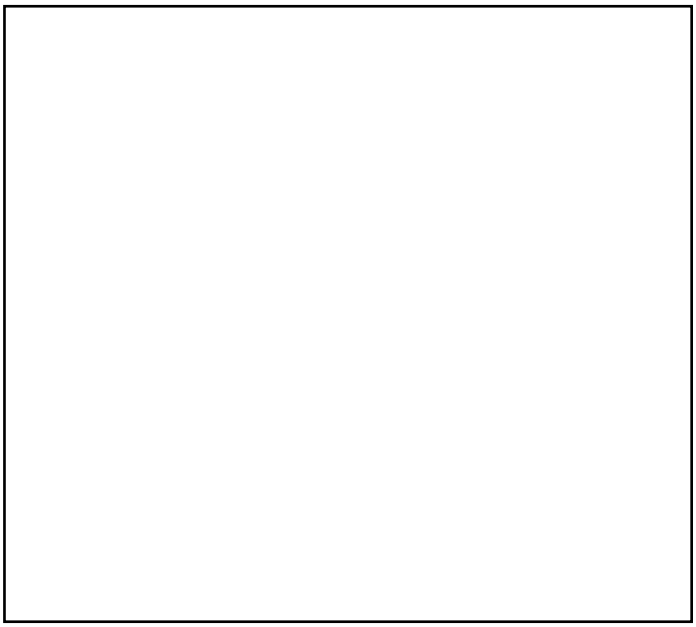
LADO SUPERIOR



LADO DERECHO



FRENTE



ÚNICAMENTE PARA USO DE LA OFICINA	
INFORMACIÓN DE LA PLANIFICACIÓN	**SELLO DE APROBACIÓN**
Los planos son aprobados por el Departamento de Salud Ambiental y están supeditados a la inspección final. Comuníquese con el especialista de revisión de sus planos para programar la inspección final.	

Nombre de la unidad móvil compacta de alimentos: _____ **Número del permiso de salud:** _____

Horario de operación:

Hora	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 unidad: _____ **Ciudad**:_____, **Código postal de California:**_____

Nombre y número de calle

Nombre del propietario del negocio: _____ **Teléfono: ( )**_____

Fax: ( )_____ **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 potencialmente peligrosos deben ser desechados al final del día de trabajo).

Los alimentos se almacenarán en:_____ Ciudad:_____, Código postal de California:_____

Nombre y número de calle

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

La CMFO se guardará en:_____ Ciudad:_____ Código postal de California:_____

Nombre y número de calle

3. Nombre del negocio que proporciona uso de inodoros (baños) durante el horario de negocio, si se opera en un lugar por más de 1 hora: _____

Ubicación del negocio:_____ Ciudad:_____, Código postal de California:_____

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

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.

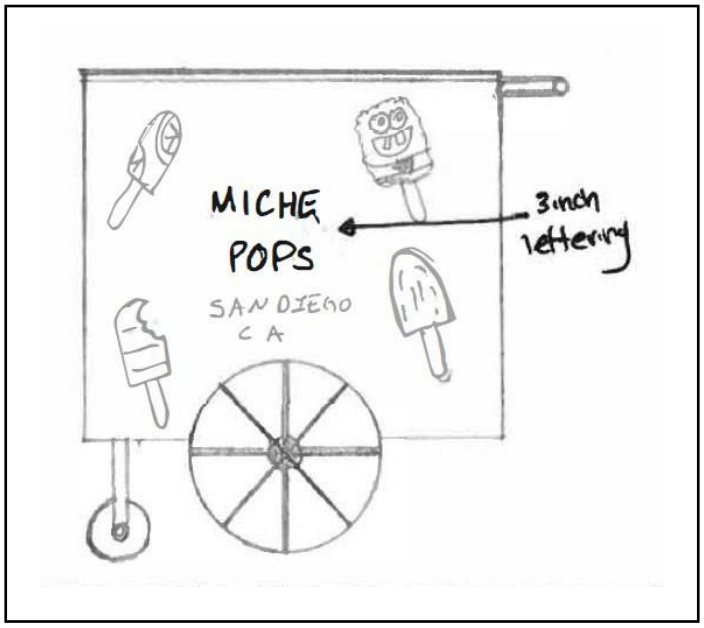
   Marque la opción que usará: ☐ Solución comercial previamente mezclada ☐ Prepararé mi propia solución desinfectante

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

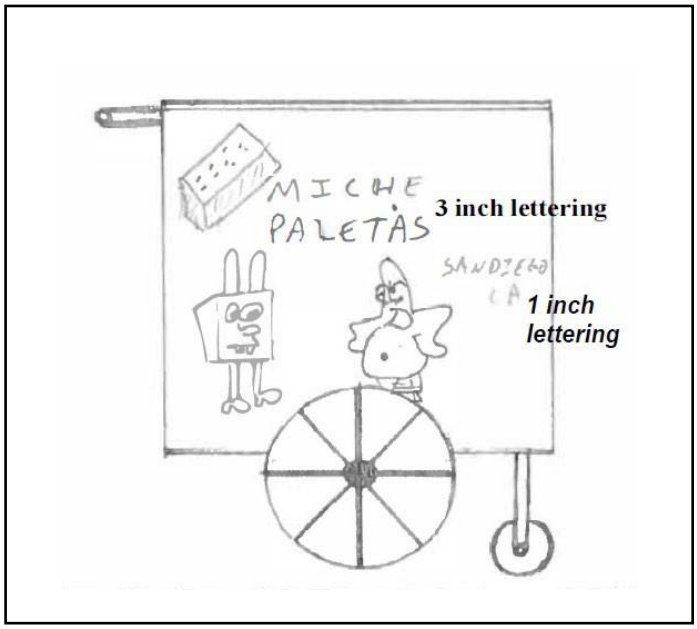
EJEMPLO DE PLANOS

LISTA DEL MENÚ/ALIMENTOS A LA VENTA
Bebidas preenvasadas, **helados preenvasados,** **dulces** **papas fritas**

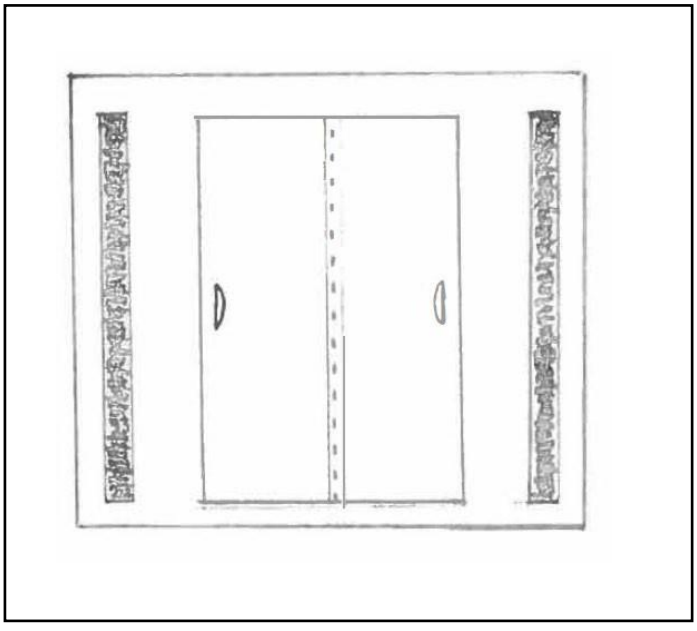
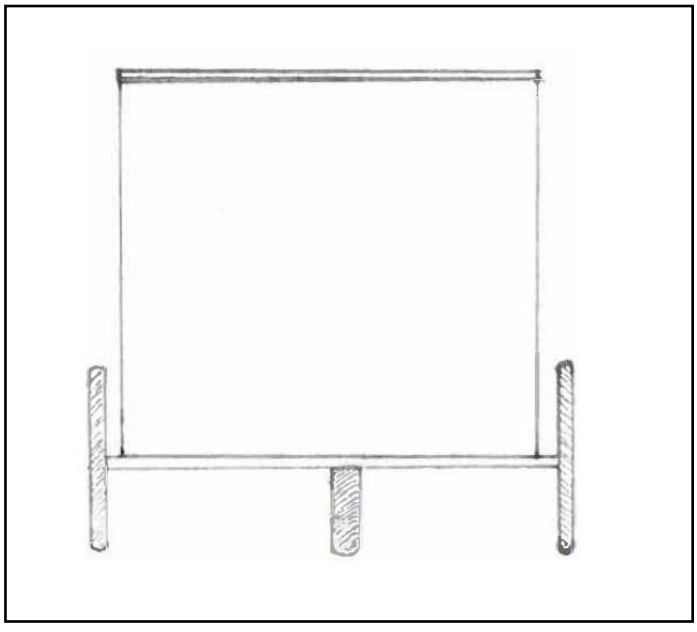
LADO IZQUIERDO



LADO DERECHO



PARTE SUPERIOR



FRENTE