



# CARROS DEL PLANO ESTÁNDAR

## Operación Móvil Compacta de Alimentos

PAQUETE DE SOLICITUD

DIVISIÓN DE SALUD AMBIENTAL  
5050 COMMERCE DRIVE  
BALDWIN PARK, CA 91706

[PUBLICHEALTH.LACOUNTY.GOV/EH/](http://PUBLICHEALTH.LACOUNTY.GOV/EH/)

## **INTRODUCCIÓN**

¡Saludos! Bienvenidos a la División de Salud Ambiental.

Hemos creado paquetes para cada tipo de carro de la Operación Móvil Compacta de Alimentos (CMFO, por sus siglas en inglés) para ayudar a facilitar su proceso en el inicio de su trayecto hacia la operación de venta de alimentos en el Condado de Los Ángeles, de la manera más eficiente posible. Este paquete incluye una lista de verificación que lo guiará a través del proceso de obtención de permisos, así como los documentos y solicitudes requeridos por nuestro departamento, específicos para el carro que va a adquirir.

## **CONTENIDO DEL PAQUETE**

- Tipos de riesgo y ejemplos de menús
- Tabla de requisitos para los tipos de riesgo
- Hoja de ruta del proceso
- Lista de verificación del plano estándar
- Carta de certificación del plano estándar
- Acuerdo del Establecimiento Compartido de Alimentos - (necesario si se utiliza una proveeduría alternativa)
- Solicitud de permiso de salud pública
- Solicitud suplementaria CMFO
- Términos de uso frecuente

## Tipos de riesgo

<b>Exento</b>	Cualquier operación móvil compacta de alimentos en la que sólo se venden alimentos preenvasados no potencialmente peligrosos o productos enteros sin cocinar de un individuo, en un puesto, una vitrina, un estante o un expositor de 25 pies cuadrados o menos. Los permisos sanitarios y las revisiones de los planos no aplican.
<b>Riesgo bajo</b>	Cualquier operación móvil compacta de alimentos en la que sólo se venden alimentos preenvasados no potencialmente peligrosos o productos enteros sin cocinar y tiene más de 25 pies cuadrados.
<b>Riesgo moderado</b>	Cualquier operación móvil compacta de alimentos en la que el operador manipule y venda comida abierta que se considere potencialmente peligrosa. Esta operación requiere una preparación limitada de alimentos, pero <b>NO</b> incluye carne cruda, aves ni pescado crudos.
<b>Riesgo alto</b>	Cualquier operación móvil compacta de alimentos en la que el operador manipule y venda comida abierta que se considere potencialmente peligrosa. Esta operación requiere una preparación limitada de alimentos y <b>PUEDE</b> incluir la manipulación y preparación de carnes crudas, aves o pescado crudos

## Ejemplos de menús para cada tipo de riesgo

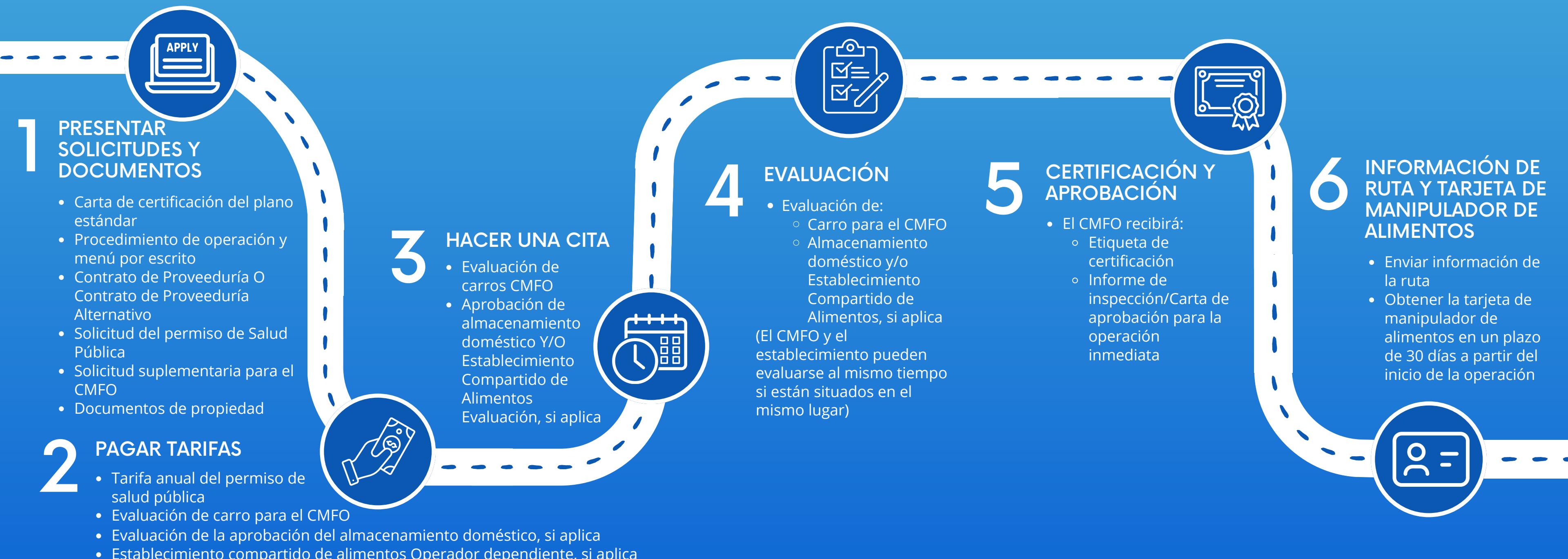
<b>Exento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Papas fritas preenvasadas</li> <li>• Galletas preenvasadas</li> <li>• Barras de caramelo</li> <li>• Bebidas embotelladas: agua, bebidas deportivas, refrescos y jugos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos enteros, crudos y sin cortar: manzanas, mangos, plátanos, duraznos, piña, pepino, cilantro, etc.</li> </ul>
<b>Riesgo bajo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Papas fritas preenvasadas</li> <li>• Galletas preenvasadas</li> <li>• Barras de caramelo</li> <li>• Bebidas embotelladas: agua, bebidas deportivas, refrescos y jugos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos enteros, crudos y sin cortar: manzanas, mangos, plátanos, duraznos, piña, pepino, cilantro, etc.</li> <li>• Barras de helado o paletas preenvasadas</li> </ul>
<b>Riesgo moderado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tamales (preenvasados, obtenidos de una fuente autorizada, como un mercado o un restaurante)</li> <li>• Hot dogs</li> <li>• Tazones de açaí</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pupusas</li> <li>• Café</li> <li>• Nieve</li> <li>• Frutas cortadas</li> </ul>
<b>Riesgo alto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tamales (Preparados y preenvasados en la proveeduría)</li> <li>• Pollo a la BBQ</li> <li>• Sándwiches de puerco deshebrado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tacos</li> <li>• Hamburguesas</li> <li>• Gyros</li> </ul>

## Requisitos para cada tipo de riesgo

	<b>Exento</b>	<b>Riesgo bajo</b>	<b>Riesgo moderado</b>	<b>Riesgo alto</b>
<b>Estructura</b>	Carrito, mesa, soporte, estante o medio de transporte no motorizado	Sólo carrito (no motorizado)	Sólo carrito (no motorizado)	Sólo carrito (no motorizado)
<b>Protección aérea</b>	Sí	Sí	Sí	Sí
<b>Unidad auxiliar (Lavamanos/Fregadero lavaplatos)</b>	No	Opcional	Opcional	Opcional
<b>Lavamanos</b>	No	No	Sí, para alimentos no envasados	Sí, para alimentos no envasados
<b>Fregadero de 3 compartimentos o utensilios de repuesto para cambiar cada 4 horas o cuando estén contaminados</b>	No	No	Sí	Sí
<b>A menos de 200 pies (60 m) de un baño</b>	No	Sí	Sí	Sí
<b>Frecuencia de la inspección</b>	Con base en los reclamos	Una vez cada dos años	Una vez al año	Dos veces al año
<b>Proveeduría/Establecimiento compartido de alimentos</b>	No	Sí	Sí	Sí
<b>Permiso de salud pública</b>	No	Sí	Sí	Sí
<b>Tarjeta de manipulador de alimentos</b>	No	Sí	Sí	Sí
<b>Botiquín de primeros auxilios</b>	No	Sí	Sí	Sí
<b>Refrigeración mecánica</b>	No	Según el menú	Según el menú	Según el menú
<b>Cita para la evaluación del carrito</b>	No	Sí	Sí	Sí



# PROCESO DEL PLANO ESTÁNDAR PARA LA CMFO



**INTENCIONADAMENTE EN  
BLANCO**

## Plano Estándar

### Lista de verificación de la Operación Móvil Compacta de Alimentos (CMFO)

*Presentar todas las solicitudes, documentos y tarifas aplicables al Programa Móvil de Alimentos.*

#### Paso 1 - ¿Preguntas sobre el tipo de carro/aplicación? Llame al Programa Móvil de Alimentos al (626) 430-5500.

Presentar la carta de certificación del plano estándar	<input type="checkbox"/>
Presentar los procedimientos de operación por escrito junto con el menú	<input type="checkbox"/>
Presentar contrato de proveeduría fechado en los últimos 30 días, o Contrato de Proveeduría Alternativo (Acuerdo del Establecimiento Compartido de Alimentos)	<input type="checkbox"/>
Presentar la solicitud de permiso de salud pública	<input type="checkbox"/>
Presentar la solicitud suplementaria del CMFO para el permiso de Salud Pública + Solicitar la evaluación del sitio (carro)	<input type="checkbox"/>
Proporcionar documentos de propiedad:  <b>Propietario único:</b> Copia de la licencia de conducir/documento de identidad con fotografía <b>Sociedad anónima o LLC:</b> 1. Copia de la declaración de información 2. Copia de los artículos de la incorporación/organización 3. Copia del formulario del IRS con el número de identificación del empleado (No. de identificación fiscal)	<input type="checkbox"/>

#### Paso 2 - Pagar las tarifas (Consulte la lista de tarifas en: <https://bit.ly/EH-FeeSchedule>)

Pagar la tarifa del permiso de salud pública	<input type="checkbox"/>
Pagar la tarifa de evaluación del sitio para el CMFO (Carro)	<input type="checkbox"/>
Pagar la tarifa de evaluación de la aprobación del almacenamiento doméstico, si aplica	<input type="checkbox"/>
Pagar la tarifa de la evaluación del establecimiento compartido de alimentos - Operador de Alimentos Dependiente, si aplica	<input type="checkbox"/>

#### Paso 3 - Hacer una cita

Haga una cita con el Programa Móvil de Alimentos al (626) 430-5500 para la Evaluación del Sitio para el CMFO (Carro), y la Aprobación de Almacenamiento Doméstico y/o evaluación del establecimiento compartido de alimentos, si aplica	<input type="checkbox"/>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------

#### Paso 4 - Evaluación

*Nota: El carro CMFO y la ubicación del almacenamiento doméstico y/o el establecimiento compartido de alimentos pueden evaluarse al mismo tiempo si el carro está situado en el mismo lugar*

El carro CMFO está evaluado	<input type="checkbox"/>
Ubicación doméstica o el establecimiento compartido de alimentos está evaluado	<input type="checkbox"/>

#### Paso 5 - Certificación y aprobación

El CMFO recibirá el informe de inspección/la carta de aprobación una vez pasada la inspección. Luego se autoriza el funcionamiento inmediato del CMFO.	<input type="checkbox"/>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------

#### Paso 6 - Información sobre la ruta + tarjeta de manipulador de alimentos

Envíe la información de la ruta a través de una de las siguientes plataformas: <i>(La no presentación será objeto de infracción)</i>	<input type="checkbox"/>
1. Hoja de ruta del establecimiento móvil de alimentos: <a href="https://forms.office.com/g/Dys5sQJqPC">https://forms.office.com/g/Dys5sQJqPC</a> 2. Publicar en las redes sociales (Facebook, Instagram, Twitter, Yelp u otras) 3. Enviar una actualización a <a href="https://trucks.bestfoodtrucks.com/signup/reporting">https://trucks.bestfoodtrucks.com/signup/reporting</a>	<input type="checkbox"/>
<b>Nota: Estos negocios no están aprobados por el Departamento de Salud Pública.</b>	
Obtener una tarjeta de manipulador de alimentos en un plazo de 30 días a partir del inicio de la operación. Visite <a href="http://www.ansi.org">www.ansi.org</a> para consultar la lista de organizaciones acreditadas.	<input type="checkbox"/>

**INTENCIONADAMENTE EN  
BLANCO**



## Carta de Certificación del Plano Estándar



Un carro para la Operación Móvil Compacta de Alimentos (CMFO), que fue construido a partir de un Plano Modelo aprobado, puede ser aprobado sin necesidad de presentar planos para su revisión. El Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles proporciona esta plantilla para identificar la información que se necesita para que se acepte una carta de certificación. El uso de esta plantilla no es obligatorio, pero la información de la plantilla debe figurar en cualquier carta de certificación para aprobar un CMFO construida según un plano estándar.

Nombre del fabricante	
Dirección del fabricante	
Teléfono	Correo electrónico
Jurisdicción que aprueba	Número de teléfono de la Jurisdicción
Fecha de aprobación del Plano Modelo	Número de revisión del plano (#)

Yo, \_\_\_\_\_ (*nombre del representante*) de \_\_\_\_\_ (*nombre del fabricante*) da fe de que la Operación Móvil y Compacta de Alimentos proporcionada a \_\_\_\_\_ (*nombre del vendedor de CMFO*) se construyó según los planos aprobados el \_\_\_\_\_ (fecha).

\_\_\_\_\_ Firma del representante del fabricante

\_\_\_\_\_ Fecha

Nombre del operador/propietario del CMFO	
Dirección	
Teléfono	Correo electrónico

Yo, \_\_\_\_\_ (*nombre del vendedor del CMFO*) atestiguo que no he alterado la Operación Móvil y Compacta proporcionada por \_\_\_\_\_ (*nombre del fabricante*).

\_\_\_\_\_ Firma del vendedor del CMFO

\_\_\_\_\_ Fecha

### **Solo para uso interno**

Carta de certificación revisada y verificación de que el plan y el menú aprobados coinciden con la operación propuesta:

Por: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

**INTENCIONADAMENTE EN  
BLANCO**



# ACUERDO SOBRE EL ESTABLECIMIENTO COMPARTIDO DE ALIMENTOS

División de Salud Ambiental  
5050 Commerce Drive, Baldwin Park, CA 91706  
[www.publichealth.lacounty.gov/eh](http://www.publichealth.lacounty.gov/eh) | (888) 700-9995



Este acuerdo debe estar firmado tanto por el operador del establecimiento de alimentos permanente (**PFF**, por sus siglas en inglés) como por el operador dependiente (por ejemplo, operación móvil compacta de alimentos (**CMFO**, por sus siglas en inglés) o establecimiento temporal de alimentos (**TFF**, por sus siglas en inglés)).

## INFORMACIÓN COMERCIAL DEL OPERADOR DEPENDIENTE

Nombre del negocio:				# de Registro del Programa:
Dirección del negocio:	Unidad:	Ciudad:	Código postal:	
Nombre de(l)/(los) propietario(s):				
Dirección Postal:	Unidad:	Ciudad:	Estado:	Código postal:
Correo electrónico:	Número de Teléfono:			

## OPERACIÓN DEPENDIENTE PROPUESTA

¿Dónde/cómo se venderán los alimentos?  Establecimiento móvil de alimentos (MFF)/CMFO  Establecimiento temporal de alimentos

### Tipo de servicio de alimentos (marque todo lo que corresponda)

- Riesgo bajo** - Preparar/envasar sólo alimentos no potencialmente peligrosos o barras de helado envasadas y paletas.       **Riesgo moderado** - La preparación de alimentos se limita a la preparación para el servicio del mismo día; los alimentos preparados que no se venden o sirven el mismo día se desechan.       **Riesgo alto** - Ofrecer un menú que incluya la preparación de alimentos potencialmente peligrosos (PHF, por sus siglas en inglés) y el PHF se desplaza a través de la zona de peligro de temperatura (41-135 °F) más de una vez.

## HORAS DE OPERACIÓN

DÍAS	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
HORA DE INICIO							
HORA DE FINALIZACIÓN							

## ESTABLECIMIENTO PERMANENTE DE ALIMENTOS - DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

1. ¿Necesita nuevos equipos que actualmente no están disponibles en el PFF?  Sí  No

En caso afirmativo, identifique el tipo de equipo (adjunte la hoja de especificaciones del equipo): \_\_\_\_\_

2. ¿Qué equipos, utensilios y fregaderos del PFF tiene previsto utilizar?

- Equipo de cocina  Mesas de preparación  Lavamanos  Fregadero de preparación de alimentos  
 Fregadero para el trapeador  Fregadero para lavar utensilios  Refrigerador  Otros: \_\_\_\_\_

3. Qué hacer con las sobras: \_\_\_\_\_  N/A

## RESUMEN DEL FLUJO DE ALIMENTOS

**ENTREGA DE ALIMENTOS:** Todos los ingredientes alimentarios deben obtenerse de una fuente autorizada; conserve los recibos.

**ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS:** Identifique la cantidad de estanterías utilizadas (etiquete con el nombre de su negocio):

Almacenamiento de productos secos \_\_\_\_\_; Almacenamiento refrigerado (41°F) \_\_\_\_\_; Almacenamiento en congelador \_\_\_\_\_

## INFORMACIÓN DEL OPERADOR DEL ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS PERMANENTE

Nombre del establecimiento:	Persona de contacto:			# de Registro del Programa:
Dirección del establecimiento:	Unidad:	Ciudad:	Código postal:	
Correo electrónico:	Número de Teléfono:			

## ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS PERMANENTE - LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO DE CMFO

Para apoyar la limpieza de un carro de alimentos CMFO, el PFF debe tener un área de lavado que esté protegida de los elementos e incluya agua corriente caliente y fría y drenaje a una alcantarilla pública.

**1. ¿Existen instalaciones que permitan la limpieza adecuada del carro?  Sí  No**

En caso afirmativo, marque cada elemento obligatorio:  Espacio de lavado con tuberías de agua caliente y fría (si está al aire libre, debe tener protección aérea)

Dispositivo de prevención de reflujo para las tuberías de agua  Depósito de eliminación de residuos líquidos (por ejemplo, fregadero, drenaje del piso, drenaje de zanja, fregadero para trapeadores)

**2. ¿Hay una conexión de agua potable para llenar los depósitos de agua limpia?  Sí  No**

**3. ¿Existe una zona a prueba de plagas para almacenar CMFO él?  Sí  No**

En caso negativo, el operador dependiente deberá disponer de un lugar de almacenamiento alternativo y autorizado para el CMFO.

**PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS:** Describa lo siguiente con el mayor detalle posible. Indique No Aplicable (NA) según proceda.

(\*Equipo - debe estar aprobado por NSF o equivalente)

PROCESO	IDENTIFIQUE LOS ALIMENTOS	INDIQUE LA UBICACIÓN Y EL EQUIPO*
Lavado de frutas y verduras		
Descongelación		
Cocinar (Se dispondrá de un dispositivo de medición de la temperatura de los alimentos)		
Rebanar, picar o ensamblar alimentos		
Conservar en caliente (Comida caliente mantenida en 135°F) o más		
Refrigeración (Los alimentos PHF se enfriarán a 41°F en un plazo de 6 horas; 135°F a 70°F en 2 horas)		
Recalentamiento (Los alimentos deben recalentarse a una temperatura de 165°F durante 15 segundos en un plazo de 2 horas)		
Transporte de alimentos (Identifique cómo se protegerán los alimentos de la contaminación y se mantendrán calientes/frios)		

### CONDICIONES DE APROBACIÓN

- Si se observan infracciones significativas o importantes como resultado del uso compartido del Establecimiento de Alimentos Permanente (PFF, por sus siglas en inglés), Salud Ambiental (EH, por sus siglas en inglés) tiene derecho a rescindir el permiso de uso por parte del Operador Dependiente para llevar a cabo las actividades alimentarias descritas anteriormente.
- EH podrá llevar a cabo inspecciones e investigar las quejas de los consumidores relacionadas con el negocio de alimentos que comparte el PFF y cualquier infracción observada se citará en el informe oficial de inspección del PFF.
- El Operador Dependiente debe cesar inmediatamente todas las operaciones en caso de que se suspenda el permiso de PFF o de que exista un peligro inminente para la salud que incluya, pero no se limite a, una infestación de plagas, falta de agua caliente, un respaldo/fallo del sistema de alcantarillado, etc.
- El PFF asume toda la responsabilidad por cualquier infracción del código sanitario que pueda producirse mientras la instalación se utilice para este fin. Dichas infracciones pueden incluirse en un informe de inspección del PFF y pueden afectar a la puntuación y calificación del mismo.
  - Asumo la responsabilidad de todas las infracciones del código sanitario del Operador Dependiente, mientras opere en este PFF
  - No me hago responsable de todas las infracciones del código sanitario del Operador Dependiente, mientras opere en este PFF. El operador dependiente debe obtener un permiso aparte.
- El PFF y el Operador Dependiente cumplirán todas las leyes aplicables.
- El PFF notificará por escrito a EH en un plazo de 10 días la rescisión del presente acuerdo.
- Comprendo este acuerdo y declaro que la información anterior es exacta y correcta.**

**Operador de establecimiento de alimentos permanente (PFF)**

La persona indicada a continuación tiene mi permiso para preparar alimentos para la venta desde mi establecimiento en los días y horas indicados anteriormente y para almacenar alimentos y equipos en mi establecimiento de alimentos.

**Nombre del operador/representante legal del PFF:**

Firma:

Fecha:

**Operador Dependiente**

Estoy de acuerdo en utilizar el establecimiento de alimentos arriba indicado para almacenar alimentos y equipos y para la preparación de alimentos para el MFF/CMFO o el TFF. Entiendo que si ya no preparo alimentos en este establecimiento, debo obtener otro acuerdo para el uso de un establecimiento de alimentos permanente o dejar de preparar alimentos.

 **Acepto cumplir todos los requisitos del código sanitario.** **Entiendo que debo tener un permiso aparte de Operador Dependiente.****Nombre del Operador Dependiente:**

Firma:

Fecha:

**PRESENTACIONES:****Para MFF/CMFO:**

**Carro del Plano Estándar/Carro Previamente Permitido/MFF:** Envíe la solicitud completa al Programa Móvil de Alimentos a [ehvip@ph.lacounty.gov](mailto:ehvip@ph.lacounty.gov) o llame al (626) 430-5500 si tiene preguntas.

**Nuevo carro hecho a la medida:** Envíe la solicitud completa al Programa de Revisión de Planos a [DPH-PlanCheck\\_Food@ph.lacounty.gov](mailto:DPH-PlanCheck_Food@ph.lacounty.gov) o llame al (626) 430-5560 si tiene preguntas.

**Para TFF:**

**Eventos comunitarios asociados a un Mercado Agrícola Certificado:** Envíe la solicitud completa al Programa de Servicios Alimentarios Especializados a [ehsfs@ph.lacounty.gov](mailto:ehsfs@ph.lacounty.gov) o llame al (626) 430-5421 si tiene preguntas.

**Eventos comunitarios *NO* asociados a un Mercado Agrícola Certificado:** Envíe la solicitud completa al Programa de Eventos Comunitarios a [communityevents@ph.lacounty.gov](mailto:communityevents@ph.lacounty.gov) o llame al (626) 430-5320 si tiene preguntas.

**SÓLO PARA USO DE OFICINA**

Este acuerdo ha sido aprobado por:

Fecha:

**INTENCIONADAMENTE EN  
BLANCO**



# SOLICITUD DE PERMISO/LICENCIA DE SALUD PÚBLICA

## División de Salud Ambiental

5050 Commerce Drive, Baldwin Park, CA 91706

[www.publichealth.lacounty.gov/eh](http://publichealth.lacounty.gov/eh)

(888) 700-9995



Por favor llene cada sección completamente, imprimiendo la hoja o completando el PDF rellenable. En la página 2 encontrará las instrucciones, la lista de documentos que debe presentar con su solicitud y las instrucciones para efectuar el pago.

**Fecha de solicitud:** \_\_\_\_\_

**Seleccione uno:**  Nuevo negocio

**Primera fecha de operación:** \_\_\_\_\_

Cambio de propietario

TIPO DE NEGOCIO	Se requiere una solicitud distinta para cada tipo de negocio. Los negocios marcados con un asterisco rojo (*) también deben llenar una solicitud adicional. Estos se encuentran disponibles para su consulta en nuestro sitio web: <a href="http://publichealth.lacounty.gov/eh/about/permit.htm">http://publichealth.lacounty.gov/eh/about/permit.htm</a> .			
<input type="checkbox"/> Cuidador de Animales*	<input type="checkbox"/> Establecimiento de alimentos	<input type="checkbox"/> Piscina pública	<input type="checkbox"/> Agencia de alquiler de baños	
<input type="checkbox"/> Internado	<input type="checkbox"/> Confección de prendas de vestir*	<input type="checkbox"/> Hotel Residencial/Habitación individual	<input type="checkbox"/> Máquina expendedora	
<input type="checkbox"/> Arte corporal*	<input type="checkbox"/> Hotel o Motel*	<input type="checkbox"/> Autotransportador (Residuos sólidos urbanos)*	<input type="checkbox"/> Colector de residuos*	
<input type="checkbox"/> Canabis*	<input type="checkbox"/> Centro de vivienda provisional	<input type="checkbox"/> Camión bombeador de aguas residuales	<input type="checkbox"/> Sistemas de Agua (Públicos)	
<input type="checkbox"/> Lavandería Comercial*	<input type="checkbox"/> Lavandería de autoservicio	<input type="checkbox"/> Complejo de cocina compartida*	<input type="checkbox"/> Centro para trapos de limpieza*	
<input type="checkbox"/> Mercado agrícola certificado	<input type="checkbox"/> Establecimiento de masajes*	<input type="checkbox"/> Instalación de residuos sólidos	<input type="checkbox"/> Condominios	
<input type="checkbox"/> Establecimiento móvil de alimentos*		<input type="checkbox"/> Teatro	<input type="checkbox"/> Otros: _____	

INFORMACIÓN DE NEGOCIO	NOMBRE LEGAL DEL NEGOCIO (DBA): _____			
Dirección del negocio	Unidad	Ciudad	Código postal	
Teléfono	Dirección de correo electrónico (para informes y comunicaciones)		Dirección web	
			https:/	
Horas de operación:	<input checked="" type="checkbox"/> 24 Hrs. Abierto: L: _____ Ma: _____ Mi: _____ J: _____ V: _____ S: _____ D: _____ <input type="checkbox"/> Cerrado: L: _____ Ma: _____ Mi: _____ J: _____ V: _____ S: _____ D: _____			

INFORMACIÓN DE PROPIEDAD	Tipo: <input type="checkbox"/> Propietario individual/único <input type="checkbox"/> Asociación <input type="checkbox"/> LP <input type="checkbox"/> LLP <input type="checkbox"/> Corporación <input type="checkbox"/> LLC			
Nombre	Teléfono	Correo electrónico		
PROPIETARIO 1:				
PROPIETARIO 2:				
Contacto de emergencia:				

INFORMACIÓN DE FACTURACIÓN	<input type="checkbox"/> Utilizar la dirección del negocio para la facturación <input type="checkbox"/> Enviar la facturación a la dirección indicada a continuación:				
Dirección	Unidad	Ciudad	Estateles	Código postal	

TÉRMINOS	POR LA PRESENTE PRESENTO ESTA SOLICITUD DE PERMISO/LICENCIA DE SALUD PÚBLICA para llevar a cabo el negocio, ocupación u otra actividad arriba mencionados de conformidad con las leyes, ordenanzas y reglamentos vigentes o que puedan entrar en vigor en el futuro en relación con el establecimiento identificado anteriormente. Afirma que soy el propietario o representante autorizado de este negocio y que, a mi leal saber y entender, todas las declaraciones son ciertas. Tras la expedición del permiso/licencia de salud pública, doy mi consentimiento para que el Departamento de Salud Pública, División de Salud Ambiental, realice todas las inspecciones necesarias. Entiendo que los Permisos/Licencias de Salud Pública no son transferibles ni reembolsables. Entiendo que los reembolsos pueden considerarse sólo cuando se cobran fondos en exceso, por error, o como doble pago. Notificaré por escrito a esta agencia si transfiero la propiedad, interrumpo la operación o cambio la dirección de facturación. Entiendo que el no hacerlo puede dar lugar a la obligación de pagar sanciones adicionales. Entiendo que el no mantener un Permiso/Licencia de Salud Pública vigente puede resultar en el cierre del establecimiento, de conformidad con el Código del Condado de Los Ángeles, el Código de Salud y Seguridad de California y/o las ordenanzas locales aplicables. Entiendo que cualquier construcción, alteración o reparación, incluyendo, pero no limitado a, los cambios de equipo o alteraciones, un cambio de menú, o el cambio en el método de operación requiere la revisión y aprobación del Departamento de Salud Pública, División de Salud Ambiental.				
	Nombre en letra de molde: _____				
	Puesto: _____				
	Firma: _____				
	Fecha: _____				

SÓLO PARA USO DE OFICINA				
Importe a pagar:	(Determinado por el especialista en la fecha de aprobación)	Fecha límite de pago:	SR #:	
Código PE:	Descripción PE:	Estado de facturación:	Factura nº:	

¡Bienvenidos al condado de Los Ángeles! Nuestro objetivo en Salud Ambiental es colaborar con usted para garantizar que su establecimiento cumpla todos los requisitos reglamentarios en materia de salud y seguridad. El obtener el permiso o la licencia de salud pública es el primer paso.

## INSTRUCCIONES

1. Por favor imprima o rellene el formulario en PDF.
2. Deben completarse todos los campos. Introduzca N/A si un campo no es aplicable al negocio. Si la información introducida es la misma para varios campos, como la dirección postal de facturación, vuelva a introducir esa información; no utilice "igual que arriba".
3. Llene la fecha de la solicitud, la primera fecha de inicio de actividad de su operación, e indique si se trata de una solicitud para una instalación NUEVA o para un cambio de propietario.
4. Revise el tipo de negocio para el cual solicita. En el caso de los negocios marcados con un asterisco rojo (\*), también deberá presentar una solicitud suplementaria en la que se pide información específica para ese tipo de establecimiento. Las solicitudes pueden encontrarse en nuestra página web <http://publichealth.lacounty.gov/eh/about/permit.htm>.
5. Indique los datos del negocio: nombre, dirección, teléfono, correo electrónico, sitio web y horario de operación. El correo electrónico del negocio será al que se enviarán los informes de inspección y al que Salud Pública podrá enviar comunicaciones.
6. Indique el tipo de propiedad y facilite el nombre, teléfono y correo electrónico del propietario. Incluya un contacto de emergencia.
7. Indique si la dirección de facturación coincide con la dirección del negocio. En caso contrario, indique la dirección de facturación deseada.
8. Lea toda la información de la sección Términos y confírmelo al escribir su nombre con letra de molde y firmar la solicitud.

## DOCUMENTOS ADICIONALES

Para tramitar su solicitud deberá presentar los siguientes documentos:

- ✓ Solicitud suplementaria **completa** - sólo para negocios con un asterisco rojo \* en la página 1 de la solicitud
- ✓ Copia de la documentación de respaldo de la "persona" legalmente responsable de la operación del negocio:
  - Propietario único o asociación: licencia de conducir vigente, tarjeta de identificación expedida por el Estado o tarjeta de identificación del consulado extranjero para cada propietario
  - Asociación limitada (LP) - Certificado de Asociación limitada
  - Asociación de Responsabilidad Limitada (LLP): Registro de Asociación de Responsabilidad Limitada (LLP)
  - Corporación - Artículos de incorporación, incluida una lista de los nombres y cargos de los directivos
  - Compañía de responsabilidad limitada (LLC): Estatutos de la organización
- ✓ Para las corporaciones, incluya copia de:
  1. Declaración del número de identificación patronal (EIN) del IRS, Y
  2. Declaración de información del Secretario de Estado de California.
- ✓ Copia de la **solicitud de licencia del negocio y del permiso de vendedor**

## PRESENTACIÓN Y PAGO

La(s) solicitud(es), los documentos de respaldo y el pago pueden presentarse en persona, por correo postal o por correo electrónico, como se indica a continuación. La no presentación de la solicitud completa y del pago del permiso o licencia impedirá la expedición del permiso o podrá dar lugar al cierre del establecimiento y podrá ser objeto de una sanción no superior al triple del costo del permiso.

En línea	Correo	En persona
Los clientes pueden pagar en línea utilizando su tarjeta de crédito (Visa, MasterCard, American Express o Discover), tarjeta de débito y cheque electrónico (ECheck). Tenga en cuenta que el pago en línea conlleva un costo adicional. Contáctenos al <b>(626) 430-5350</b> o <a href="mailto:ehpermits@ph.lacounty.gov">ehpermits@ph.lacounty.gov</a> para obtener más información.	Envíe su cheque, cheque de caja o giro postal, pagadero al <b>Condado de Los Ángeles</b> , a:  Department of Public Health 5050 Commerce Drive Baldwin Park, CA 91706	Los clientes pueden efectuar los pagos en persona en las oficinas de Salud Ambiental de todo el condado de Los Ángeles. Las formas de pago aceptadas en persona incluyen efectivo, cheque, cheque de caja o giro postal. Los pagos se aceptarán entre las 8:00 a. m. y las 4:30 p. m., de lunes a viernes. Los pagos en efectivo sólo podrán efectuarse en persona y por el importe exacto a pagar. Consulte nuestro sitio web para conocer las ubicaciones en <a href="http://publichealth.lacounty.gov/eh/">http://publichealth.lacounty.gov/eh/</a>

*El Permiso/Licencia de Salud Pública, una vez expedido, es intransferible. Un permiso/licencia sólo es válido para la persona, el lugar, el tipo de actividad y el periodo de tiempo indicados. Los reembolsos sólo pueden considerarse cuando se cobran fondos en exceso, por error o como doble pago.*

## SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN

Todos los datos personales del propietario (teléfono, correo electrónico) que figuran en las solicitudes son confidenciales. No proporcione una copia de su Licencia de Conducir o Identificación a través del correo electrónico a menos que haya recibido primero un correo electrónico encriptado de un miembro del equipo del Departamento de Salud Pública. La línea de asunto del correo electrónico cifrado incluirá este texto: **[SECURE]**. Puede enviar sus documentos de forma segura respondiendo al correo electrónico **[SECURE]** y adjuntando sus documentos.

Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con la División de Salud Ambiental llamando al **(888) 700-9995**.

Spanish



# PERMISO/LICENCIA DE SALUD PÚBLICA - SOLICITUD SUPLEMENTARIA

## OPERACIÓN MÓVIL COMPACTA DE ALIMENTOS (CMFO)

División de Salud Ambiental

5050 Commerce Drive, Baldwin Park, CA 91706-1423

[www.publichealth.lacounty.gov/eh](http://www.publichealth.lacounty.gov/eh)



**Nueva CMFO hecha a la medida -**

Póngase en contacto con el **Programa de Revisión de Planos** al **(626) 430-5560** para solicitar un correo electrónico seguro para enviar documentos personales de forma segura.

**CMFO construida con el plano estándar o cambio de propietario de una CMFO previamente permitida -**

Póngase en contacto con el **Programa Móvil de Alimentos** al **(626) 430-5560** para solicitar un correo electrónico seguro para enviar documentos personales de forma segura.

Fecha de solicitud:	Nombre Legal del Negocio (DBA):
---------------------	---------------------------------

### SOLICITUD DE SERVICIO

Seleccione el servicio solicitado:	TARIFA DE SERVICIO
<input type="checkbox"/> <b>CMFO de riesgo bajo - Evaluación del sitio para el plano (estándar) modelo</b> Proporcionar una carta de certificación para el plano estándar o una etiqueta de certificación previa en CMFO	\$167 por hora
<input type="checkbox"/> <b>CMFO de riesgo moderado (Preenvasado para conservar en caliente) - Evaluación del sitio para el plano (estándar) modelo</b> Proporcionar una carta de certificación para el plano estándar o una etiqueta de certificación previa en CMFO	\$246
<input type="checkbox"/> <b>CMFO de riesgo alto (manipulación de alimentos no envasados) - Evaluación del sitio para el plano (estándar) modelo</b> Proporcionar una carta de certificación para el plano estándar o una etiqueta de certificación previa en CMFO	\$285
<input type="checkbox"/> <b>Evaluación del operador dependiente de alimentos (evaluación de un restaurante, mercado de alimentos o cocina comunitaria para su uso como proveeduría)</b>	\$167 por hora
<input type="checkbox"/> <b>Aprobación de almacenamiento doméstico (evaluación para determinar si un hogar puede apoyar con el almacenamiento de hasta dos CMFO)</b>	\$199

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	Seleccione el tipo de permiso (Una solicitud por CMFO) - Consulte las definiciones en la página 2.	TARIFAS DEL PERMISO
	<input type="checkbox"/> CMFO - Riesgo bajo	\$126
	<input type="checkbox"/> CMFO - Riesgo moderado	\$299
	<input type="checkbox"/> CMFO - Riesgo alto	\$592
	<input type="checkbox"/> Unidad móvil de apoyo	\$313
	<input type="checkbox"/> Operador dependiente de alimentos (Proporcionar un Acuerdo del establecimiento compartido de alimentos por separado)	\$309
	<input type="checkbox"/> Operador de transporte auxiliar de la CMFO*, específico para el sitio	\$487
<b>TOTAL A PAGAR:</b>		

### CMFO PREVIAMENTE PERMITIDO

ALMACENAMIENTO DOMÉSTICO	Condado de aprobación:	# de la Solicitud de Servicio para la Revisión de Planos:
	Contacto del residente:	Teléfono:
	Dirección postal:	Unidad:
	Ciudad:	Código postal:
	Lugar de almacenamiento del carro (es decir, cochera):	Lugar de almacenamiento de los alimentos (es decir, la cocina):

Obtención de la tarjeta de manipulador de alimentos certificado (CFH):

Sí       No - Presentar prueba de la tarjeta CFH en un plazo de 30 días a partir del inicio de la actividad a [ehvip@ph.lacounty.gov](mailto:ehvip@ph.lacounty.gov).  
*El no presentar el certificado constituye una infracción.*

<b>Por la presente certifico bajo pena de perjurio que la información anterior es verdadera y correcta y que operaré mi CMFO de conformidad con los requisitos establecidos en el Código de Salud y Seguridad de California. Cualquier cambio en las operaciones aprobadas deberá ser comunicado a esta División por escrito antes del cambio.</b>	
Firma:	Puesto:
Nombre en letra de molde:	Fecha:

## PRESENTA LOS DOCUMENTOS PERTINENTES JUNTO CON ESTA SOLICITUD:

- Contrato de Proveeduría fechado en los últimos 30 días o Acuerdo de Establecimiento Compartido de Alimentos** para indicar dónde se prepararán y almacenarán los alimentos (si no se solicita una Evaluación de Almacenamiento Doméstico), y dónde se limpiará y se dará mantenimiento al CMFO.
- Procedimientos de operación por escrito + Menú** para el CMFO.
- Carta de certificación**, sólo para el CMFO del plano estándar.
- Documento de propiedad**: Permiso de conducir válido o documento de identidad de California, registro del DMV del vehículo (si aplica) y artículos de incorporación (si aplica).

## DEFINICIONES

### OPERACIÓN MÓVIL COMPACTA DE ALIMENTOS - BAJO RIESGO:

- A. Un soporte, vitrina, estante o expositor individual aprobado para la venta de más de 25 pies cuadrados de alimentos preenvasados no potencialmente peligrosos y productos enteros sin cortar.
- B. Una carretilla, carrito de pedales, vagón u otro medio de transporte sin motor no cerrado que esté aprobado para la venta de más de 25 pies cuadrados de alimentos preenvasados no potencialmente peligrosos. (*Ejemplos: barras de helado preenvasadas, bolsas de papas fritas, bebidas embotelladas y productos enteros como manzanas, plátanos o duraznos.*)

**OPERACIÓN MÓVIL COMPACTA DE ALIMENTOS - RIESGO MODERADO:** Un medio de transporte no cerrado y sin motor, como una carretilla, un carrito de pedales o un vagón que esté aprobado para la venta de alimentos preenvasados potencialmente peligrosos y/o la preparación limitada de alimentos que no incluyen carne cruda, aves o pescado crudos. (*Ejemplos: carrito de café, carrito de tamales o carrito de tazones de fruta.*)

**OPERACIÓN MÓVIL COMPACTA DE ALIMENTOS - RIESGO ALTO:** Un medio de transporte no cerrado y sin motor, que está aprobado para la preparación limitada de alimentos según se define en la Sección 113818 del Código de Salud y Seguridad de California, incluyendo la preparación de carne cruda, aves o pescado crudos y cumple con los requisitos para los establecimientos móviles de alimentos según se define en la División 104, Parte 7, Capítulo 10 del Código de Salud y Seguridad de California. (*Ejemplos: carrito de tacos, carrito de hamburguesas, carrito de BBQ*)

**UNIDAD MÓVIL DE APOYO:** Vehículo utilizado en conjunción con una proveeduría u otro establecimiento permanente de alimentos que se desplaza a los Establecimientos Móviles de Alimentos y les presta servicio según sea necesario para resurtir suministros, incluidos alimentos y agua potable, limpiar el interior de la unidad o eliminar residuos líquidos o sólidos.

**OPERADOR DEPENDIENTE DE ALIMENTOS:** Una persona que ha sido aprobada por un funcionario de Salud del Condado para operar dentro de un establecimiento permanente de alimentos cuando el titular principal del permiso no está operando el establecimiento permanente de alimentos.

**\*OPERADOR DE TRANSPORTE AUXILIAR DE LA CMFO - ESPECÍFICO PARA EL SITIO:** Persona responsable del establecimiento, incluidos los transportes auxiliares para el lavado de manos y de utensilios de cocina, compartidos por dos o más operaciones móviles y compactas de alimentos a las que se permite operar en un sitio específico.

## OPCIONES PARA LA PREPARACIÓN, LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS CMFO

Un CMFO que lleve a cabo una preparación limitada de alimentos en el carro puede:

- Preparar alimentos en una proveeduría, en un establecimiento de alimentos autorizado con un Acuerdo de Establecimiento Compartido de Alimentos o en un establecimiento permanente de alimentos con un permiso de operador dependiente de alimentos.
- Comprar comida preparada en un restaurante o mercado de alimentos autorizado.
- Limpiar el carro en una proveeduría, en un establecimiento de alimentos autorizado con un Acuerdo de Establecimiento Compartido de Alimentos o en un establecimiento permanente de alimentos con un permiso de operador dependiente de alimentos.
- Almacenar los alimentos potencialmente peligrosos en una proveeduría, restaurante autorizado o mercado de alimentos.
- Guardar el carro en una proveeduría, en un establecimiento de alimentos autorizado o en un domicilio aprobado por el Departamento de Salud Pública.

Un CMFO que vende alimentos preenvasados no potencialmente peligrosos:

- Puede almacenar el carro y los alimentos no potencialmente peligrosos en un domicilio aprobado por el Departamento de Salud Pública.

**NOTA:** El CMFO deberá estar presente en el sitio de la evaluación doméstica o en el establecimiento compartido de alimentos, si aplica.

## SÓLO PARA USO DE OFICINA

Revisado y verificado por:  Nombre en letra de molde	Factura # _____  Cuenta antigua que debe desactivarse, si aplica: FA: _____ PR: _____
------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

## TÉRMINOS DE USO FRECUENTE

Término	Definición del Código de Alimentación Minorista de California	Lenguaje sencillo
<b>Fuente aprobada</b>	Una fuente de alimentos, o un productor, fabricante, distribuidor o instalación de alimentos que sea aceptable para la agencia de cumplimiento sobre la base de una determinación de conformidad con las leyes aplicables o, en ausencia de leyes aplicables, con los principios y prácticas de salud pública vigentes y las normas industriales generalmente reconocidas que protegen la salud pública. *	Alimentos que proceden de un fabricante o una tienda que cuenta con un permiso de salud pública y es una fuente de confianza.
<b>Unidad auxiliar</b>	Un componente separado que se utiliza junto con los carros que no disponen de un fregadero para proporcionar el lavado de manos y de utensilios necesario para la operación. Se trata de un componente opcional y sólo es necesario si el carro no dispone del equipamiento necesario para operar. *	Un componente que no está unido al carro que se está utilizando para satisfacer los requisitos de la operación: es decir, si el carro no tiene un fregadero para lavar manos y utensilios incorporado.
<b>Carro</b>	Vehículo o medio de transporte no motorizado con ruedas utilizado para mover objetos. **	Una mesa con ruedas que se utiliza especialmente para servir comida.
<b>Tarjeta de manipulador de alimentos certificado</b>	Establecimiento de alimentos que prepare, manipule o sirva alimentos potencialmente peligrosos no preenvasados, excepto el establecimiento temporal de alimentos deberá contar con un propietario o empleado que haya pasado con éxito un examen de certificación de seguridad alimentaria aprobado y acreditado. *	Certificación que acredita que un empleado o empleador ha pasado un examen de una organización acreditada en materia de seguridad alimentaria. Esto es necesario para todos los empleados que participan en la preparación, almacenamiento, o servicio de comida.
<b>Proveeduría</b>	Un establecimiento de alimentos que presta servicios a establecimientos móviles de alimentos, unidades móviles de apoyo o máquinas expendedoras en los que se produce cualquiera de los siguientes: (a) se almacenan alimentos, recipientes o suministros, (b) se preparan o preenvasan alimentos para su venta o servicio en otros lugares, (c) se limpian los utensilios, y (d) se eliminan los residuos líquidos y sólidos, o se obtiene agua potable. *	Espacio de cocina compartido utilizado para preparar alimentos, desinfectar utensilios, eliminar residuos y almacenar equipos para una Operación Móvil Compacta de Alimentos.
<b>Contrato de proveeduría</b>	Un acuerdo vinculante entre un CMFO y un establecimiento de alimentos autorizado que otorga al operador del CMFO la autorización para preparar alimentos, lavar utensilios y equipos, y almacenar y dar mantenimiento del carro cuando no esté en operación.	Un contrato que demuestra que el operador del CMFO tiene acceso a una proveeduría y lo utiliza para su operación, preparación y/o almacenamiento de alimentos.
<b>Operación Móvil Compacta de Alimentos (CMFO)</b>	Un establecimiento móvil de alimentos que funciona con una persona o con un carrito, un puesto o un expositor, carro, carreta, vitrina, estante u otro medio de transporte no motorizado accionado por pedales. *	Un negocio de alimentos portátil no motorizado.

<b>Solicitud para la revisión del plano de la Operación Móvil Compacta de Alimentos</b>	La solicitud que se requiere para un nuevo CMFO construida a la medida y que se presenta para el Programa de Revisión de Planos.	Se necesita una solicitud para que los carros a la medida reciban la aprobación del Programa de Revisión de Planos.
<b>Solicitud suplementaria de la Operación Móvil Compacta de Alimentos</b>	Un formulario adicional que acompaña a la solicitud de Permiso de Salud Pública (PHP) para proporcionar información adicional que respalde el propósito de solicitar un PHP.	Un formulario para facilitar información adicional sobre el motivo por el que se solicita un permiso de salud pública.
<b>Carros hechos a la medida</b>	Un nuevo carro personalizado construido a partir de un esquema/plano adaptado para cumplir con los requisitos necesarios en función del menú del CMFO.	Un nuevo carro personalizado construido para respaldar el menú o la operación del CMFO.
<b>Expositor</b>	Un armazón, soporte o rejilla donde se colocan los artículos. **	Un soporte en el que se colocan objetos.
<b>Evaluación</b>	Inspección realizada por los inspectores del Departamento de Salud Pública/División de Salud Ambiental para verificar si una Operación Móvil Compacta de Alimentos o un Establecimiento móvil de alimentos cumple todos los requisitos para operar como negocio de alimentos.	Una inspección de una Operación Móvil Compacta de Alimentos o Establecimiento móvil de alimentos por la División de Salud Ambiental.
<b>Exento (CMFO)</b>	Cualquier operación móvil compacta de alimentos con 25 pies cuadrados o menos de área de exhibición de la que sólo se venden alimentos preenvasados no potencialmente peligrosos y productos enteros sin cocinar y está exenta de ciertos requisitos. *	Una operación móvil compacta de alimentos que sólo vende alimentos preenvasados no potencialmente peligrosos o productos enteros sin cocinar en un espacio que tenga 25 pies cuadrados o menos.
<b>Riesgo alto (CMFO)</b>	Cualquier operación móvil compacta de alimentos en la que el operador manipule y venda comida abierta que se considere potencialmente peligrosa. Esta operación a menudo requiere una preparación limitada de los alimentos y puede incluir la manipulación y preparación de carnes crudas, aves o pescado crudos	Una operación móvil compacta de alimentos en la que se manipulan y venden alimentos abiertos. Se permite la preparación limitada de carne cruda, aves o pescado crudo.
<b>Informe de aprobación doméstica</b>	A efectos del presente capítulo, la aprobación de la AGENCIA DE CUMPLIMIENTO local constituirá una aprobación documentada y registrada del cumplimiento de las secciones aplicables. Una aprobación podrá incluir una inspección o evaluación, pero no requerirá un registro o PERMISO. *	Documento expedido por la División de Salud Ambiental que demuestra el cumplimiento de los requisitos del código.
<b>Preparación limitada de alimentos</b>	Preparación de alimentos que se limita a uno o más de los siguientes: (1) Calentar, freír, hornear, asar, hacer reventar, raspar hielo, licuar, cocer al vapor o hervir salchichas, o ensamblar alimentos no preenvasados. (2) Distribución y hacer porciones de alimentos no potencialmente peligrosos o distribución y hacer porciones para servicio inmediato a un cliente de alimentos cuya temperatura ha sido controlada hasta inmediatamente antes de hacer porciones o distribuir.	Alimentos que requieren una preparación mínima para disminuir el riesgo potencial de exponer al público a enfermedades transmitidas por los alimentos u otros peligros para la salud.

	<p>(3) Conservar, hacer porciones y distribuir cualquier alimento preparado para el servicio de comidas satélite por el establecimiento permanente de comidas en el sitio o preenvasado por otra fuente autorizada.</p> <p>(4) Conservar, hacer porciones y distribuir cualquier alimento preparado por un servicio de catering.</p> <p>(5) Rebanar y picar alimentos o productos no potencialmente peligrosos que hayan sido lavados en un establecimiento autorizado o rebanar y picar alimentos en una superficie de cocción caliente durante el proceso de cocción.</p> <p>(6) Cocinar y sazonar al gusto.</p> <p>(7) Hacer jugos o preparar bebidas para servicio inmediato, en respuesta a un pedido individual de un consumidor, que no contengan productos lácteos congelados.</p> <p>(8) Conservación en caliente y en frío de alimentos preparados en un establecimiento permanente de alimentos aprobado.</p> <p>(9) Recalentamiento de alimentos previamente preparados en un establecimiento de alimentos permanente autorizado y mantenidos a temperaturas exigidas por este capítulo. *</p>	
<b>Riesgo bajo (CMFO)</b>	Cualquier operación móvil compacta de alimentos de más de 25 pies cuadrados en la que sólo se vendan alimentos preenvasados no potencialmente peligrosos y productos enteros sin cocinar.	Una operación móvil compacta de alimentos que ocupe más de 25 pies cuadrados y sólo venda alimentos preenvasados o productos enteros sin cocinar.
<b>Refrigeración mecánica</b>	Unidad mecánica que extrae calor de un área mediante la licuefacción y evaporación de un fluido por un compresor, llama o dispositivo termoeléctrico, e incluye un dispositivo mecánico de control termostático que regula el aire soplado refrigerado en un área cerrada a una temperatura igual o inferior a la temperatura mínima de almacenamiento requerida de ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS. *	Los alimentos se almacenan en el refrigerador a una temperatura determinada para evitar que se estropeen y desarrollen bacterias. Un refrigerador para conservar los alimentos a una temperatura determinada para evitar que proliferen las bacterias y se echen a perder.
<b>Establecimiento móvil de alimentos (MFF)</b>	Cualquier vehículo utilizado en relación con una proveeduría u otro establecimiento de alimentos permanente en la que se vendan o distribuyan alimentos al por menor. Esto no incluye un "transportista" utilizado para transportar alimentos envasados desde un establecimiento de alimentos, u otra fuente aprobada para el consumidor. *	Vehículo motorizado utilizado para vender alimentos, pero no incluye los vehículos utilizados para transportar alimentos entre el establecimiento de alimentos y el consumidor.
<b>Información de la ruta del establecimiento móvil de venta de alimentos (hoja de ruta)</b>	Requisito por el que todos los establecimientos móviles de venta de alimentos facilitan la información de su ruta y el horario de operación programado al Departamento de Salud Pública/División de Salud Ambiental. Esto puede hacerse, 1) Anunciando la ubicación y las horas de operación en las redes sociales; 2) Presentar una actualización en BestFoodTrucks.com, o 3) Enviar directamente por correo electrónico, fax o correo postal una hoja de ruta al Programa Móvil de Alimentos.	Información requerida proporcionada por todos los establecimientos móviles de alimentos para informar a la División de Salud Ambiental de su información de ruta y horas de operación. Esta información puede ser provista a través de las redes sociales, en línea, o enviando la información al Programa Móvil de Alimentos.

<b>Unidad móvil de apoyo</b>	Vehículo utilizado en conjunción con una proveeduría u otro establecimiento permanente de alimentos, que se desplaza a los Establecimientos Móviles de Alimentos y les presta servicio según sea necesario para reponer suministros, incluidos alimentos y agua potable, limpiar el interior de la unidad o eliminar residuos líquidos o sólidos.*	Vehículo utilizado en combinación con el carro para servicios de operación, incluido el resurtido de suministros.
<b>Riesgo moderado (CMFO)</b>	Toda operación móvil compacta de alimentos en la que se vendan alimentos no preenvasados y el operador manipule ahora alimentos abiertos. Esta operación requiere a menudo una preparación limitada de los alimentos, pero no incluye carne cruda, aves o pescado crudos.	Una operación móvil compacta de alimentos en la que se manipulan y venden alimentos abiertos. Se permite la preparación limitada de alimentos, pero la manipulación de carne cruda, aves o pescado crudo no está permitida.
<b>Transporte sin motor</b>	Medio de transporte no equipado con motor.**	Un carro sin motor.
<b>Alimentos no potencialmente peligrosos (No- PHF)</b>	Esta lista de ALIMENTOS NO POTENCIALMENTE PELIGROSOS incluirá, entre otros, todos los siguientes: (1) Productos horneados sin relleno de nata, crema o carne, como panes, galletas, churros, galletas, pastelitos y tortillas. (2) Dulces, como caramelos macizos y otros caramelos. (3) Alimentos no perecederos recubiertos de chocolate, como nueces y frutas secas. (4) Frutas secas. (5) Pastas secas. (6) Mezclas secas para hornear. (7) Tartas, empanadas y tamales de fruta. (8) Granola, cereales y mezclas de frutos secos. (9) Mezclas de hierbas y pasta de mole seca. (10) Miel y jarabe de sorgo dulce. (11) Mermeladas, jaleas, conservas y mantequilla de frutas que cumplan con la norma descrita en la Parte 150 del Título 21 del Código de Reglamentos Federales. (12) Mezclas y mantequillas de nueces o frutos secos. (13) Palomitas de maíz. (14) Vinagre y mostaza. (15) Café tostado y té seco. (16) Conos tipo barquillo y pizzellas. *	Alimentos que no requieren refrigeración ni conservación en caliente para evitar la proliferación bacteriana y que probablemente no causen enfermedades de origen alimentario. Algunos ejemplos son, entre otros, pretzels, churros, pastelitos, mermeladas y palomitas.
<b>Protección aérea</b>	Una protección adecuada que vaya por encima de todas las áreas de preparación, exposición, lavado de utensilios y almacenamiento de alimentos del CMFO. Esta protección puede incluir: protecciones contra estornudos, toldos, compartimentos de alimentos, o paraguas. *	Un escudo o cubierta que va por encima de todas las zonas de preparación y exposición de alimentos. Esto incluye estornudos, toldos y compartimentos para alimentos.
<b>Documentos de propiedad</b>	Registros que se requieren para la solicitud del Permiso de Salud Pública que consisten en: una licencia de conducir válida o I.D., un registro DMV para el vehículo, un contrato de proveeduría con fecha dentro de los últimos 30 días, y los artículos de incorporación (si aplica).	Documentos del operador de la CMFO que demuestren la propiedad que se utilizan durante el proceso de solicitud del Permiso de Salud Pública.
<b>Planos</b>	Planos fácilmente legibles dibujados a escala, y especificaciones a la AGENCIA DE CUMPLIMIENTO para su revisión. *	Dibujos técnicos de un diseño con medidas utilizados para construir un carro para un CMFO que el Programa de Revisión de Planos deberá aprobar antes de su construcción.

<b>Alimentos potencialmente peligrosos (PHF)</b>	Alimentos que requieren control de tiempo o temperatura para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Esto incluye alimentos de origen animal crudos o tratados térmicamente, alimentos de origen vegetal tratados térmicamente o que consistan en semillas crudas germinadas, melones cortados, tomates cortados o mezclas de tomates cortados que no hayan sido modificados para impedir el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas, y mezclas de ajo en aceite que no hayan sido acidificadas o modificadas de otro modo en una planta de procesado de alimentos de forma que las mezclas no favorezcan el crecimiento o la formación de toxinas tal y como se especifica en la subdivisión (a).*	Alimentos que pueden causar enfermedades y suponer una amenaza para el público si no se almacenan a la temperatura adecuada o no se cocinan correctamente.
<b>Preenvasado</b>	Cualquier alimento procesado debidamente etiquetado, envasado previamente para evitar cualquier contacto humano directo con el producto alimenticio al momento de su distribución desde el fabricante, un establecimiento de alimentos u otra fuente autorizada.*	Alimentos preparados, procesados y envasados a partir de una fuente autorizada antes de su venta al consumidor.
<b>Carros previamente permitidos</b>	Un carro que se poseía anteriormente y recibió el Permiso de Salud Pública que se necesita para operar un CMFO. Este tipo de carro todavía requiere la inspección del carro para ver si el nuevo menú del operador puede respaldarse con el equipo del carro.	Un carro que fue permitido a un propietario anterior para operar un CMFO en el Condado de Los Ángeles.
<b>Permiso de salud pública</b>	El documento expedido por la AGENCIA DE CUMPLIMIENTO que autoriza a una persona a operar un ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS. *	Documento expedido por el Departamento de Salud Pública/División de Salud Ambiental por el que se autoriza la operación de un establecimiento de alimentos; este documento debe renovarse anualmente.
<b>Tipos de riesgo</b>	Se utiliza para separar el CMFO en cuatro categorías basadas en el nivel de daño potencial en los alimentos servidos al público. Estas cuatro categorías son: Exento, Riesgo Bajo, Riesgo Moderado y Riesgo Alto.	Los daños potenciales de los alimentos servidos al público se han separado en cuatro categorías: Exento, Bajo Riesgo, Riesgo Moderado y Riesgo Alto.
<b>Acuerdo sobre el Establecimiento Compartido de Alimentos</b>	Un documento firmado tanto por el establecimiento de alimentos autorizado como por el operador dependiente que demuestre que el operador dependiente del CMFO o del establecimiento móvil de alimentos comparte un establecimiento de alimentos autorizado para su negocio.	Documento que acredita que el operador del CMFO está autorizado a utilizar una cocina aprobada.
<b>Soporte</b>	Una pequeña estructura a menudo al aire libre para un pequeño negocio de venta al por menor. **	Pequeña estructura de exposición.
<b>Plano estándar</b>	Un plano preaprobado para una unidad individual estandarizada o producida en masa destinada a servir como CMFO.	Un plano/proyecto que haya sido preaprobado por la División de Salud Ambiental para construir un carro específico para el CMFO.
<b>Mesa</b>	Mueble formado por una losa plana y lisa fijada sobre patas. **	Una superficie plana apoyada en patas.
<b>Fregadero de tres compartimentos</b>	Un fregadero con tres compartimentos separados utilizados para: enjuagar, lavar e higienizar utensilios. Este	Un fregadero con tres secciones separadas para enjuagar, lavar e higienizar los utensilios.

	El lavabo sólo es necesario cuando se manipulan alimentos abiertos. El lavado manual de los utensilios se realizará mediante un fregadero de tres compartimentos.*	
<b>No envasado</b>	Alimentos que se ensamblan y se sirven al cliente como parte de la operación para la Preparación Limitada de Alimentos.	Alimentos preparados por el vendedor y servidos al cliente.
<b>Carta de certificación por escrito</b>	Una carta del fabricante que confirme que el carro se ha construido de acuerdo con los planos aprobados por la División de Salud Ambiental y confirmación por parte del operador de que no se han realizado modificaciones en el carro terminado.	Un documento que verifique que el carro se construyó según los planos aprobados.
<b>Procedimiento de operación por escrito</b>	Un documento para la manipulación de alimentos y la limpieza y desinfección de las superficies y utensilios en contacto con los alimentos que será revisado y aprobado por la agencia de cumplimiento antes de su implementación y una copia aprobada se mantendrá en el establecimiento móvil de alimentos durante los períodos de operación.*	Un documento que se mantiene en el carro durante las horas de operación que muestra los procedimientos de operación aprobados por la División de Salud Ambiental.

**Leyenda: Cada definición que contiene un asterisco (\*) muestra la fuente de la que procede la definición.**

**Código de Alimentos para el Comercio Minorista de California (Cal Code) \***

**Diccionario Merriam-Webster \*\***