



ENVIRONMENTAL HEALTH DIVISION

Puesto Compactado de Comida Ambulante (CMFO)

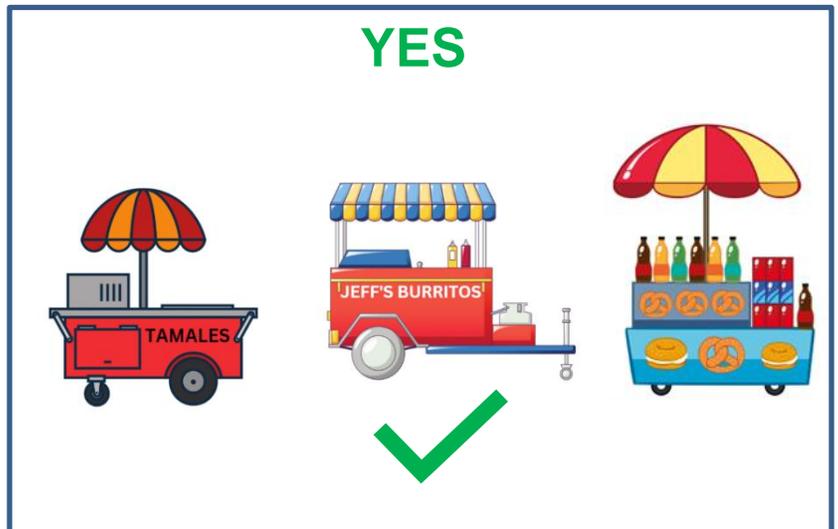
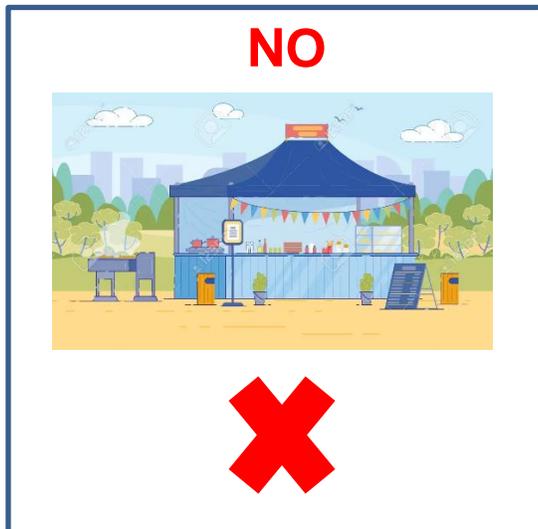
Los antecedentes:

El 23 de septiembre de 2022, el Gobernador firmó el Proyecto de Ley del Senado 972 (SB 972) que entra en vigencia el 1 de enero de 2023. Este proyecto de ley modifica el California Retail Food Code (CRFC) para relajar algunos requisitos estructurales y operativos para la venta de alimentos en los puestos de comida ambulantes que son de bajo riesgo. SB 972 creó una nueva categoría de Instalaciones Móviles de Alimentos denominada Puesto Compactado de Comida Ambulante (CMFO).

Yolo County Environmental Health ("Salud Ambiental") comprende que puede haber muchas preguntas sobre qué tipos de operaciones de comida se pueden permitir como CMFO. Este documento proporciona información general y responde las preguntas más frecuentes sobre los CMFO. Adjunto a este folleto hay un formulario de propuesta que puede enviarse a Environmental Health si está interesado en operar una CMFO. Este formulario de propuesta **es gratuito** y es una forma de que podamos brindarle respuestas sobre su negocio propuesto y si se puede permitir como CMFO. Envíe este formulario a ehhealth@yolocounty.org o a nuestra oficina ubicada en 292 W. Beamer Street en Woodland, California.

Preguntas frecuentes (FAQ) de CMFO:

1. **¿Qué es un Puesto Compacto de Comida Ambulante (CMFO)?** Una CMFO es una instalación de alimentos móvil no cubierto que opera desde un carrito que se empuja, carrito con pedales, un vagón u otro medio de transporte **sin motor**. Un CMFO no es una tienda de comida emergente donde muchos equipos se usan debajo de una carpa. **Todos los equipos deben ser integrales. No se permiten carpas emergentes ni puestos de comida.** Estos son algunos ejemplos de cómo puede verse un CMFO:



Yolo County Community Services

Enhancing and protecting the quality of life in Yolo County

292 West Beamer Street, Woodland, CA 95695 T: (530) 666-8646 F: (530) 669-1448 ehhealth@yolocounty.org

2. **¿Qué tipos de alimentos puedo vender en un CMFO?** Los CMFO pueden vender alimentos empaquetados de origen aprobadas que estén adecuadamente etiquetados. Además, un CMFO puede tener **preparación de alimentos limitada** cuando el equipo que apoye el menú propuesto este aprobado por Salud Ambiental.

La preparación limitada de alimentos incluye la preparación de alimentos no potencialmente peligrosos y algunos alimentos potencialmente peligrosos. La expectativa es que la mayor parte de la preparación de alimentos se lleve a cabo en una cocina aprobada y se cocinen, recalienten o sirvan a pedido del CMFO. **Los alimentos no se pueden preparar en casa y deben provenir de un lugar aprobado.**

La preparación limitada de alimentos no incluye lo siguiente: descongelar alimentos, enfriar alimentos cocidos para su uso posterior, moler ingredientes crudos, lavar alimentos o preparar/procesar leche o productos lácteos (CRFC §113818 (b)).

3. **¿Qué tipo de equipo necesito para operar un CMFO?** El equipo requerido para un CMFO depende del menú propuesto y si los operadores realizarán preparación limitada de alimentos. **Todo el equipo debe ser integral y no piezas separadas del equipo.** Si se llevará a cabo una preparación limitada de alimentos en el CMFO, el equipo mínimo requerido incluye:
- Fregaderos y agua caliente
 - Refrigeración mecánica
 - Protección aérea / protección superior

todos los cuales deben ser una parte integral del CMFO (no extraíble). Es posible que se requieran requisitos adicionales, como tener un fregadero de 3 compartimentos, según el menú CMFO.

4. **¿Dónde puedo hacer mi comida? ¿Puedo usar mi casa?**

No se puede guardar ni preparar alimentos en una casa privada u otra instalación no autorizada.

EXCEPCIÓN: Operaciones de comida casera Clase B (limitado a vender solo productos CFO aprobados). Comuníquese con Environmental Health y obtenga la aprobación antes de usar CMFO junto con una operación CFO Clase B. Se requiere un permiso CMFO por separado.

***Las operaciones de cocina en el hogar de microempresas (MEHKO) no están permitidas actualmente en el condado de Yolo.**

5. **¿Puedo guardar mi CMFO en mi casa?** Un CMFO se puede guardar en una casa privada, pero requerirá una evaluación del sitio y la aprobación de Salud Ambiental antes de su uso. Aún se requerirá una comisaría aprobada para guardar, preparar los alimentos y para la limpieza del CMFO.

6. **¿Puedo estar exento de obtener un permiso de salud?**

No se requiere un permiso al vender comida en su persona, en un puesto, estante, o carrito, si vende 25 pies o menos de productos empacados que no sean alimentos posiblemente peligrosos o frutas y verduras sin pelar.

7. **¿Qué pasa si no obtengo un permiso?**

Si no obtiene un permiso, tendrá como resultado una aplicación progresiva, incluida la eliminación de alimentos y equipos por parte de Salud Ambiental, multas administrativas, tasas de penalización y un posible enjuiciamiento.

8. **¿Necesito obtener una licencia de negocios? ¿Dónde puedo operar mi CMFO?**

Es posible que deba obtener una licencia de negocios si operará dentro de los límites de la ciudad. Environmental Health recomienda ponerse en contacto con el code enforcement de la ciudad en la que desea operar para verificar si existen requisitos que restrinjan dónde puede operar un CMFO.

9. **¿Dónde puedo encontrar más información?** Visite nuestro sitio [web](#) donde tenemos información adicional, incluidos [documentos de orientación estatales](#).

Cuestionario de Puesto Compactado de Comida Ambulante (CMFO)

Nombre del negocio: _____ Nombre del dueño(s): _____

Número de teléfono: (____) _____ Correo electrónico: _____

¿Necesita ayuda con el idioma (encierra en un círculo)? SI NO Idioma(s): _____

Descripción del menú:

Escriba una lista completa de los alimentos y/o bebidas que se ofrecerán en el CMFO.

1. ¿Dónde operará su CMFO? _____

2. ¿Dónde preparará sus alimentos vendidos en el CMFO? _____

3. ¿Cómo trasladará el CMFO y los alimentos de la comisaría a la(s) ubicación(es) den operación? _____

4. ¿Dónde guardará la comida al final del día? (*Los alimentos calientes que sobran deben tirarse a la basura al final de cada día)

5. ¿Dónde guardara su CMFO al final del día? _____

6. ¿Cómo limpiará y desinfectará el CMFO y el equipo en la comisaría? _____

7. ¿Dónde desechará la basura?? _____

8. ¿Dónde desechará el agua sucia (aguas residuales)? _____

FOR OFFICE USE ONLY

Date Received:	Date Reviewed:	Approved? NO YES If Yes FA ID:
Received By:	Reviewed By:	Contacted Applicant Date: