



COMMUNITY DEVELOPMENT AGENCY

ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES DIVISION

## PUESTO MÓVIL DE COMIDA Preguntas frecuentes

### ¿Qué es un puesto móvil de comida (MFF)?

Un puesto móvil de comida es un auto/carro que se utiliza junto con un economato u otra instalación permanente de comida en la que se vende o distribuye comida a nivel de tienda (sección 113831 del Código de Tienda de Comida de California).

### ¿Cómo obtengo un permiso para mi MFF?

Obtenga, complete y presente una Solicitud de Puesto Móvil de Comida con el respectivo cargo del permiso. Una vez que nuestra oficina haya recibido y procesado la solicitud, un inspector se comunicará con usted para programar una cita para inspeccionar el auto/carro.

### ¿Son necesarios más permisos para operar un MFF en el condado de Marin?

Es necesaria una licencia comercial de la jurisdicción local/de la ciudad donde planea operar. Algunas ciudades pueden exigir un permiso de uso o una autorización de zonificación. Siempre corrobore con la jurisdicción local antes de la operación.

### ¿Cuáles son los diferentes tipos de MFF?

Los tres tipos básicos son (1) puestos móviles de comida cerrados, (2) puestos móviles de comida no cerrados y (3) puestos móviles de comida que venden artículos de comida no potencialmente peligrosos. El tipo de puesto determinará el tipo de comida que se permite vender desde el auto/carro.

### ¿Qué es un MFF cerrado?

Un puesto móvil de comida cerrado es un auto que está equipado con todos los equipos necesarios para la preparación de la comida a gran escala como se define en la sección 113791 del Código de Tiendas de Comida de California (por ejemplo, un camión/remolque de catering).

### ¿Qué es un MFF no cerrado?

Un puesto móvil de comida no cerrado es un camión/carro que está restringido a la preparación de comida limitada como se define en la sección 113818 del Código de Tiendas de Comida de California (por ejemplo, hot dog/carro de tamales, carro de churros, carro de hielo molido, carro de café expreso, etc.).

### ¿Qué es una Unidad de Apoyo Móvil (MSU)?

Una MSU es necesaria cuando se opera un camión o carro de preparación de comida limitado en un único lugar y no se devuelve al economato fuera del sitio a diario. La unidad de apoyo le presta servicios al camión o carro estacionario y es necesaria para volver al economato **a diario**. La unidad de apoyo debe poder transportar agua fresca potable y tanques de agua residuales, suministros y comida hacia y desde las unidades a las que les presta servicios.

### **¿Necesito un permiso para vender artículos de comida empaquetados desde mi auto/carro?**

Sí. Se exige que toda persona que opere un puesto móvil de comida tenga un permiso sanitario emitido por el organismo de aplicación (sección 114387 del Código de Tiendas de comida de California).

### **¿Mi permiso de puesto móvil de comida es válido en otros condados?**

No. Debe obtener un permiso sanitario por separado para cada condado en el que desee operar.

### **¿Tengo que estar situado cerca de un baño?**

Sí. Los puestos móviles de comida operarán a una distancia de viaje de 200 pies desde un baño fácilmente disponible y aprobado y un centro de lavado de manos o, de otra forma, conforme a la aprobación del organismo de aplicación para garantizar que los baños estén disponibles para los empleados del puesto (sección 114315 del Código de Tiendas de comida de California).

### **¿Necesito un lavabo para el lavado de manos?**

Sí. Se exige un lavabo para el lavado de manos para todos los puestos móviles de comida que venden artículos de comida no empaquetados (sección 114311 del Código de Tiendas de comida de California).

### **¿Tengo que obtener un permiso separado si deseo participar en un evento temporal en el condado de Marin?**

Si su puesto móvil de comida tiene un permiso sanitario válido para operar en el condado de Marin, no es necesario un permiso separado para el evento temporal. Es necesario que el organizador del evento presente su nombre comercial e información de contacto en nuestra oficina.

### **Le compré un carro/camión de comida a alguien que operó previamente en el condado de Marin. ¿Cómo puedo obtener el permiso para el carro/camión de comida?**

Siempre que el puesto móvil de comida (MFF) haya operado previamente según un permiso válido de los Servicios de Salud Ambiental (EHS) del condado de Marin, una consulta en el campo o en la oficina de EHS determinará si cumple todos los requisitos aplicables del Código de Tiendas de comida de California. La consulta también determinará el tipo de permiso que el MFF necesita para operar.

Si el MFF es nuevo, está remodelado o nunca operó según un permiso sanitario válido del condado de Marin, será necesaria una revisión por los EHS.

Además de lo de arriba, comuníquese con el departamento de zonificación local de la ciudad en la que desea operar para obtener información sobre las reglamentaciones de la ciudad en términos de MFF.

### **Estoy en proceso de construir un MFF. ¿Es necesario que presente planos?**

Sí. Toda nueva construcción o remodelación de estos carros o camiones se debe hacer de acuerdo con los planos que hayan sido revisados y aprobados por los EHS. Todos los planos deben estar revisados y aprobados antes de la construcción. Se cobra un cargo por la corroboración de planos cuando se presentan para su revisión. La aprobación final para operar se concede después de la verificación en campo de que se ha completado el proyecto según los planos aprobados. Es necesaria una solicitud y un cargo para recibir un permiso anual para operar.

Todos los Puestos Móviles de Comida Ocupados equipados con conexiones eléctricas de 110 voltios, tuberías o campanas de extracción mecánicas con equipos de cocina necesitan contar con una insignia de certificación del Departamento de Desarrollo de la Vivienda de la Comunidad (HCD) de California para autos con "modular comercial para fines especiales". Puede comunicarse

con HCD para obtener más información o insignias de reemplazo al 916-255-2501. También puede visitar la página web del programa de viviendas prefabricadas en: [www.hcd.ca.gov/codes/mhp](http://www.hcd.ca.gov/codes/mhp) y descargar el formulario de insignia de reemplazo en <http://www.hcd.ca.gov/codes/mhp/hcd416.pdf>.

### ¿Qué es necesario con la presentación del plano si construyo un MFF?

Los solicitantes deben presentar dos juegos de planos idénticos, los procedimientos operativos por escrito y un cargo para la corroboración de los planos. Las cartas del economato y los acuerdos sobre el uso del baño y su lugar propuesto para la operación son necesarias para la emisión del permiso operativo y aprobación final para operar. Remítase a las Directrices de Corroboración de Planos para MFF para ver los requisitos de presentación de planos.

### ¿Necesito una Tarjeta de manipulador de comida o una Certificación de administrador de seguridad de la comida para operar un camión o carro de comida?

Los requisitos de capacitación para los operadores de MFF dependen del tipo de comida que se manipula en la unidad:

- a. Para las operaciones de MFF que manipulen comida potencialmente peligrosa abierta, es necesario que al menos una persona tenga una Certificación de administrador de seguridad de los alimentos. Todos los demás empleados deben tener una tarjeta de manipulador de comida válida.
- b. Para las operaciones de MFF que no manipulen comida potencialmente peligrosa abierta, todos los empleados deben tener una tarjeta de manipulador de comida válida.

### ¿Qué califica como comida potencialmente peligrosa (PHF)?

La comida que está en una forma capaz de (1) soportar el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos infecciosos o toxigénicos que puedan ocasionar infecciones o intoxicaciones alimenticias (exigen control del tiempo y la temperatura) o (2) soportar el crecimiento o la producción de toxinas de Clostridium Botulinum.

### ¿Qué no califica como comida potencialmente peligrosa (PHF)?

La "comida potencialmente peligrosa" no incluye comida que tenga un nivel de pH de 4.6 o menos, la comida que tiene un valor de actividad de agua (aw) de 0.85 o menos según las condiciones estándares, los productos de comida que están en contenedores sellados herméticamente procesados para cumplir el estándar de esterilidad comercial, según la definición de la sección 113.3(e) del Título 21 del Código de Reglamentos Federales o la comida que, mediante estudios de exposición a microbios adecuados por un organismo de aplicación, se ha probado que no soportan el crecimiento rápido y progresivo de microorganismos toxigénicos o infecciosos que pueden ocasionar infecciones alimentarias o el crecimiento y la producción de toxinas de Clostridium Botulinum (sección 113871 del Código de Tiendas de Comida de California).

### ¿Qué es un economato? ¿Tengo que volver al economato todos los días?

Un economato es un Centro de Tienda de Comida permitido y aprobado que presta servicio y suministra carros, camiones (ocupados o no), unidades de apoyo móvil o máquinas expendedoras. Todo tipo de centro móvil de comida operará en conjunto con un economato aprobado. La mayoría de los MFF deben regresar al economato a diario. Un camión o carro que está operando en un único lugar y preparando la comida de manera limitada puede usar una unidad de apoyo móvil sujeta a la aprobación de los EHS.

### ¿Dónde puedo encontrar los economatos aprobados en el condado de Marin?

Puede comunicarse con la oficina de EHS del condado de Marin para obtener una lista de economatos aprobados que operen en el condado de Marin. Los economatos que operan en otros condados del área de la bahía pueden ser aceptables según la cantidad de negocios dirigidos en el condado de Marin.

### **¿Puedo estacionar mi camión o carro de comida en casa?**

No, no puede estacionar los camiones de comida en una residencia privada. Todas las unidades móviles de comida se deben almacenar en un economato aprobado u otro lugar aprobado por el inspector.

### **¿Puedo usar una hielera en vez de una nevera para almacenar los hot dogs y otra comida?**

No, una hielera no mantiene la comida potencialmente peligrosa (PHF) como los hot dogs o productos lácteos lo suficientemente fríos para mantenerlos de forma segura. Es necesaria una nevera mecánica para almacenar la PHF. La nevera debe cumplir el Estándar 7 de la Fundación Nacional de Higienización (NSF) o un estándar equivalente.

### **¿Puedo hacer una parrillada junto a mi MFF?**

No. Toda la cocina en la operación de un MFF se debe hacer dentro del MFF cerrado. No puede cocinar en una parrilla al lado de su MFF.

### **¿Puedo montar más estantes/mesas al lado de mi MFF?**

No. Toda la comida que se vende o distribuye al público se debe almacenar en el puesto móvil de comida permitido. Los exhibidores por encima de la mesa solo se permiten en un evento de comida temporal, una reunión de intercambio o un mercado certificado de agricultores.

### **¿Puedo recoger el helado de una carreta?**

No. Las carretas (MFF) solo tienen permitido hacer "preparación de comida limitada" (ver la definición de la sección 113818 del Código de Tiendas de Comida de California). Las carretas no pueden fraccionar las PHF como helado o comida basada en productos lácteos. Se debe considerar el expendio de comida no potencialmente peligrosa como los productos basados en hielo (por ejemplo, helados de agua) durante el proceso de revisión de los planos.

### **¿Puedo usar una máquina de yogur de servicio ligero en mi camión o carro de comida?**

Las máquinas de yogur de servicio ligero solo se pueden operar en un camión cerrado que cumpla los requisitos para el procesamiento y expendio de comida potencialmente peligrosa. Comuníquese con la Junta de Productos Lácteos estatal de California al 510-622-4810 para saber sobre los requisitos de los permisos para las máquinas de servicio ligero.

### **¿Cuándo no es necesario un lavabo de tres compartimentos?**

No es necesario un lavabo de tres compartimentos cuando el camión o carro solo vende comida 100 % preempacada, o el café se dispensa de jarras térmicas, los hot dogs se hierven o cocinan al vapor y los tamales están en envoltorios incomedibles. Debe haber a mano un suministro adecuado de utensilios de repuesto para el servicio y expendio.

Todas las publicaciones del condado están disponibles en formatos alternativos (braille, en letra de molde grande o en CD), cuando se soliciten. Los pedidos de adaptaciones pueden hacerse llamando al (415) 473-4381 (voz), 473-3232 (TDD/TTY) o por correo electrónico a [disabilityaccess@marincounty.org](mailto:disabilityaccess@marincounty.org). Las copias de los documentos están disponibles en formatos alternativos, cuando se soliciten.