

Comenzar a operar un camión de comida, un tráiler o un carrito en el condado de Marin

Se necesita un permiso de funcionamiento anual para operar una Instalación Móvil de Comida (MFF) en el condado de Marin. Los Servicios de Salud Ambiental emiten permisos para todas las Instalaciones Móviles de Comidas (tráileres, carritos, camiones). Se exige un cargo de permiso de funcionamiento junto con una solicitud cada año. Los requisitos de construcción y operación para una MFF se basan en el Código de las Tiendas de Comidas de California (Código Cal).

Si está pensando en comprar o construir una Instalación Móvil de Comidas (MFF) y operar dentro del condado de Marin, hay varios factores que debe tener en cuenta antes de comprar o invertir. Para obtener más información, comuníquese con el EHS del condado de Marin al 415-487-6907 o visite nuestro sitio web, en <https://www.marincounty.org/depts/cd/divisions/environmental-health-services/food-program/mobile-food-facilities>

- **Lugar:** Las ciudades tienen diferentes reglas para el estacionamiento y las ventas, ya sea en propiedad privada o pública. Comuníquese con la ciudad para verificar los lugares aprobados para operar.
- **Economato:** En todas las MFF es necesario operar con un economato o una cocina comercial aprobada. Idealmente, el economato debe estar situado cerca de los lugares en que opera.
- **Departamento Estatal de Vivienda y Desarrollo de la Comunidad (HCD):** EL HCD es la agencia estatal que inspecciona todas las MFF ocupadas. Todas las MFF ocupadas (camiones, remolques) necesitan una inspección del HCD después de la construcción y después de cualquier modificación importante. Se emite una insignia metálica pequeña y se pone dentro de la MFF.
- **MFF nueva:** Hay muchos fabricantes de Instalaciones Móviles de Comidas, pero los que están situados en California están más familiarizados con los requisitos del Código y, generalmente, trabajan con el Departamento Estatal de Vivienda y Desarrollo de la Comunidad. Si planea construir su propia MFF, deberá familiarizarse con el Departamento de Servicios de Salud Ambiental y los requisitos de construcción del HCD. En cualquiera de los casos mencionados arriba, los planos deben presentarse a los Servicios de Salud Ambiental antes de la construcción. Consulte con el personal del EHS sobre los cargos actuales de revisión del plan.
- **MFF usada:** Aunque una MFF será una inversión menor, es importante verificar que tenga un permiso reciente aprobado preferiblemente de un condado local y una insignia VÁLIDA del HCD. Asegúrese de que hayan hecho cualquier modificación con la aprobación del EHS del condado local. También es importante revisar los informes de inspección para verificar que el equipo esté funcionando de manera correcta. Estos informes son registros públicos y están disponibles en la oficina local del EHS. Una MFF usada también necesita inspección inicial y posiblemente una revisión del plan cuando pida un permiso.
- **Menú:** El menú debe ser algo simple, ya que las MFF tienen limitaciones de refrigeración, espacio para la preparación de comidas, equipo de cocina y agua. Debe usar el economato para la mayoría de la preparación de las comidas. Los menús sencillos con menos ingredientes y pasos promueven la seguridad de los alimentos y un servicio eficiente.
- **Los carritos** están permitidos solo para la preparación limitada de comidas, como hot dog, tamales y servicio de café. En algunos se exige un fregadero de 3 compartimentos junto con el lavamanos. En los carritos que se venden comidas 100 % preenvasadas no se necesita un fregadero para lavarse las manos.
- Se exige el **Certificado de Administrador de Comidas Certificado** para operar una MFF.

Proceso de solicitud y aprobación: consulte el siguiente diagrama de flujo.



