

## Operación Compacta de Alimentos Móvil

El 23 de Septiembre de 2022, el Gobernador Newsom firmó el SB 972, un proyecto de ley que modifica el Código de Alimentos Minoristas de California (CRFC) y permite que algunos vendedores de alimentos en las aceras obtengan permisos de salud pública. La nueva ley estableció una nueva instalación minorista de alimentos, entre otros cambios, y entró en vigencia el **1 de Enero de 2023**.

**La Operación Móvil Compacta de Alimentos (CMFO) en la sección 113831 de CRFC se define como una "instalación móvil de alimentos que opera desde un individuo o desde un carrito de empuje, puesto, exhibición, carrito impulsado por pedales, carreta, vitrina, estante u otro vehículo no motorizado".**

Un CMFO puede tener alimentos no pre-envasados y realizar una preparación limitada de alimentos con alimentos potencialmente peligrosos y alimentos no potencialmente peligrosos. Los ejemplos de elementos del menú que se ajustan fácilmente a la preparación limitada de alimentos incluyen, entre otros: perros calientes, hielo raspado, nueces tostadas, palomitas de maíz, churros, tazas de frutas, maíz pre-cocido y tamales. El menú que se puede preparar desde un CMFO depende del equipo presente en el CMFO.

Antes de que comience la operación, un CMFO necesitará lo siguiente:

- Se requiere permiso de salubridad. La cuota anual es de \$381.
- Comisario, que puede ser una instalación de alimentos autorizada o una Operación de Comida Casera (CFO) Clase B con permiso. Un CFO puede servir como comisario para un máximo de 2 CMFO.
- Se requiere estación de lavamanos si se manipulan alimentos abiertos en el CMFO.
- Se requiere fregadero para utensilios si se manipulan carnes crudas, aves crudas o pescado crudo en el CMFO.
- Se requiere refrigeración mecánica para mantener en frío alimentos potencialmente peligrosos a 41 °F o menos. Se requiere una unidad de mantenimiento caliente para mantener alimentos potencialmente peligrosos a 135 °F o más.
- Se requiere tarjeta de manipulador de alimentos.
- Los alimentos potencialmente peligrosos preparados en una instalación aprobada y servidos desde un CMFO se destruirán al final del día laboral.
- Acceso al baño si está estacionado en un lugar por más de 1 hora.
- Inspección de rutina realizada anualmente.

**Excepción:** Permiso de salubridad no es requerido si el CMFO tiene menos de 25 pies cuadrados de espacio de exhibición Y venden solo alimentos pre-empacados no potencialmente peligrosos o productos enteros sin cocinar.

Para obtener más información, comuníquese con el Departamento de Salubridad 916-875-8440 o visítenos en [www.emd.sacounty.gov](http://www.emd.sacounty.gov).