

**COMO OBTENER UN PERMISO DE SALUBRIDAD
PARA LOS VEHÍCULOS DE COMIDA**

Propósito: El propósito de este documento es ayudar a los clientes en los trámites para obtener un permiso sanitario para los vehículos de comida

	DEFINICIÓN	EJEMPLOS
CATEGORIA -A	Un vehículo que solo vende comida empaquetada , incluyendo comidas congeladas que son potencialmente peligrosas. Frutas y verduras sin cortar, y pescado entero, se consideran empaquetadas. No se permite comida refrigerada que es potencialmente peligrosa con la excepción de pescados enteros o invertebrados acuáticos.	<ul style="list-style-type: none"> • Frutas y verduras enteras • Paletas de nieve, • Pescados enteros • Comida congelada potencialmente peligrosa • Papitas, dulces, bebidas embotelladas
CATEGORIA -B	Un vehículo que se usará para vender comida que solo requiere preparación de comida limitada. <ul style="list-style-type: none"> ❖ CONSULTE LA GUÍA CMFO PARA PREGUNTAS RELACIONADAS SOBRE CMFO Y EXENCIONES PERMITIDAS PARA PRODUCTOS ENTEROS Y PREENVASADOS ❖ REFERIRSE A LA DEFINICIÓN DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS LIMITADOS CALCULATE 113818 PARA MÁS INFORMACIÓN 	<ul style="list-style-type: none"> • Cortar o rebanar productos enteros • Mezclando malteadas (sin usar productos lácteos congelados) • Exprimir y dispensar bebidas por encargo • Palear helados, conos de nieve y hielo raspado • Mantenimiento caliente de elotes, hot dogs que han sido hervidos o vaporizados, y tamales en su envoltorio original. • Hornear o freír hasta una forma no potencialmente peligrosa • Dispensación de alimentos preparados en un establecimiento autorizado, recalentados para su conservación en caliente • Cocinar y condimentar alimentos por encargo Ex: Cocinar hamburguesas donde las hamburguesas vienen porcionadas de un establecimiento alimentario autorizado
CATEGORIA -C	IGUAL QUE LA CATEGORIA –B con la excepción de: <i>Vehículo de Comida de Categoría C usa una comisaria colocada en el mismo sitio de venta que <u>no era permitido previamente</u> por el Departamento de Salud.</i>	IGUAL COMO ES INDICADO ARRIBA <i>*Puede requerir que el comisario localizado en sitio pase por Plan Review.</i>
CATEGORIA -D	Un vehículo que se usara para vender comida que no está empaquetada, que es cocinada en el vehículo. También incluye otras comidas que no están empaquetadas que requieren una preparación que va más allá de la preparación limitada de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Camión de comida caliente • Camión de tacos • Cocinar para mantener caliente y servir más tarde • Helado cremoso con aprobación CDFA

Requisitos	Categoría A	Categoría B	Categoría C	Categoría D
Comisaria	Requerido que complete la forma de "Comisarias para Vehículos de Comida, Categoría A" con la excepción de vasos de fruta en la cual una forma de verificación es requerida.	Comisaria o Unidad de comida es requerido para darle servicio y limpieza <i>Mire la forma titulada "Verificación de Comisaria" para más detalles.</i>	Requerido para limpieza y para darle servicio <i>Mire la forma titulada "Verificación de Comisaria"</i>	Requerido para limpieza y para darle servicio <i>Mire la forma titulada "Verificación de Comisaria"</i>
Nota: Una evaluación del sitio podría ser requerida para preparar comida en una localidad que no está en las lista de comisarias aprobadas (por ejemplo, un restaurante, etc).				
Lavamanos (Sec. 114311)	No es Requerido	Requerido (Solo para comida que no esta empaquetada)	Requerido	Requerido
Fregadero de Lavaplatos con protección en lo alto (Sec. 114313, 114314)	No es Requerido	Requerido en el Vehículo de Comida si: Comida potencialmente peligrosa que no está empaquetada. Ejemplos: mezclando bebidas de café con leche, malteadas con comidas o bebidas que son potencialmente peligrosas- (pero sin productos lácteos congelados), elotes No es Requerido en el Vehículo de comida- hot dogs hervidos o vaporizados, tamales en su envoltorio original, comida que no es potencialmente peligrosa que no requiere preparación mas que calentar, estallar, proporcionar, dispensar, o ensamblar. **Para requisitos sobre los fregaderos para bebidas potencialmente peligrosas, mire Sec. 114313, 114314	Requerido en la comisaria colocada en el mismo sitio de venta	Requerido
Capacidad de Tanque de Agua Potable: Un mínimo de 5 galones de agua será dedicado para el lavamanos.				
Tanque de agua potable (Sec. 114217)	No es requerido	Vehículo de Comida con fregadero de lavaplatos: 20 gal = 15gal para el fregadero + 5 gal para el lavamanos Vehículo Móvil sin fregadero de lavaplatos: 5 galones	5 galones y un lavamanos	Compartimento de comida/ preparación limitada de comida: 20 gal = 15 gal para el fregadero + 5gal para el lavamanos Vehículo móvil con encerramiento completo/ preparación entera de comida: 30 gal = 25gal. Para el Fregadero + 5 gal para el lavamanos
Tanques de agua sucia: Tendrán una capacidad mínima que sea 50% más que el tanque de agua potable.				
Tanque de agua desecha/sucia (Sec. 114240)	No es Requerido	Vehículo de Comida con fregadero de lavaplatos: 30 galones Vehículo Móvil sin fregadero de lavaplatos: 7.5 galones	7.5 galones y un lavamanos	Compartimento de comida/ preparación limitada de comida: 30 galones Vehículo móvil con encerramiento completo/ preparación entera de comida: 45 galones
Calentador de Agua: Se requiere un calentador de agua capaz de calentar agua a un mínimo de 120 °F, excepto MFF que solo utiliza lavado a mano (100 °F).				
Capacidad del calentador de agua (Sec. 114325)	No es Requerido	Camiones permitidos antes de Enero 1, 2014 Mínimo de ½ galón Camiones permitidos después de Diciembre 31, 2013 Para lavar manos solamente: ½ galón Para el lavamanos y fregadero: 4 galones	Camiones permitidos antes de Enero 1, 2014 Mínimo de ½ galón Camiones permitidos después de Diciembre 31, 2013 Para lavar manos solamente: ½ galón Para el lavamanos y fregadero: 4 galones	Camiones permitidos antes de Enero 1, 2014 Compartimento de comida/ preparación limitada de comida: Mínimo de ½ galón Vehículo móvil con encerramiento completo/ preparación entera de comida: Mínimo de 3 galones Camiones permitidos después de Diciembre 31, 2013: 4 galones
Calentador de agua instantáneo también puede ser aprobado si puede suministrar agua al menos 120°F a MFF. Si la capacidad del calentador de agua fue aprobada antes de Enero 1, 2014, no es re uerido que se cambie a la versión actualizada si hubo un cambio de dueño.				

Requisitos	Categoría A	Categoría B	Categoría C	Categoría D
Encerramiento completo/ compartimentos de comida (Sec 113984)	No es Requerido	Compartimento de comida es requerido	Compartimento de comida es requerido	Compartimento de Comida requerido si: Calentar, freír, hornear, asar, estallar, mezclar, ensamblar, sazonando y cocinando a la orden, rebanando y cortando en una superficie caliente. Ejemplo: freír churros. Encerramiento completo: rebanando y cortando, moliendo ingredientes crudos o comidas potencialmente peligrosas, descongelando o enfriando comidas potencialmente peligrosas, recalentando para mantener caliente, lavando comidas, o cocinando comidas potencialmente peligrosas para usar después, bebidas con productos de leche congelados, y nieve blanda en vasos o conos (requisito del Departamento de Comida y Agricultura de California).
Ventilación Mecánica [(Sec 114149.1 (a))]	No es Requerido	No es Requerido	No es Requerido	Requerido
Refrigeración Mecánica De gas: Aprobada por ANSI Eléctrica: Aprobada por UL [(Sec 114301 (c))]	Congeladores mecánicos son requeridos para comidas congeladas que son potencialmente peligrosas solamente. No incluye invertebrados acuáticos o comidas congeladas listas para comer.	Requerido si comidas potencialmente peligrosas son medidas frías en el vehículo de comida.	Requerido para comidas potencialmente peligrosas	Requerido para comidas potencialmente peligrosas
Certificado del Manejador para el Mantenimiento de Comida Sana [(Sec 113947.1)]	No es Requerido	Requerido si maneja comidas potencialmente peligrosas en el vehículo de comida o en la comisaria.	Requerido si maneja comidas potencialmente peligrosas	Requerido si maneja comidas potencialmente peligrosas
Tarjeta de Preparación de Alimentos [(Sec 113948)]	No es Requerido	Requerido	Requerido	Requerido

Si su Vehículo de Comida fue aprobado antes de 7-01-2007, no se requerirá que reemplaza o modifique el vehículo, siempre y cuando el vehículo sea operado de acuerdo con las condiciones aprobadas. Se le puede requerir planes y especificaciones por esta agencia si se determina que son necesario para asegurar la conformidad con esta sección. (Sección 114309).

NOTA: Cambios en los tipos de comidas servidas puede requerir conformidad con el código Cal Code para mejorar el equipo.

Equipo adicional en vehículos de comida:

Categoría B y C:

A menos que el vehículo de comida esté operando en un evento o remate:

- Solo un equipo adicional (hielera, estante móvil, etc.) será permitido fuera del vehículo de comida.
- Alternativamente, se permitirá lo máximo de dos hieleras en lugar de un equipo adicional.
- Hielo consumible (para raspados, bebidas con hielo, etc.) se tiene que mantener dentro del vehículo de comida.
- El tamaño del equipo adicional no debe de exceder 15 pies cuadrados de superficie (por ejemplo: 3 pies por 5 pies), y el equipo tiene que ser móvil.

Categoría D:

A menos que el vehículo de comida esté operando en un evento o remate:

- Equipo adicional no es permitido. Toda la comida y equipo tiene que permanecer en el vehículo de comida.

Vehículo de comida (MFF) en el remate/pulga

MF Categoría B, C y D:

- Puede incluir una mesa manejada por empleados con alimentos o bebidas empaquetadas que no sean potencialmente peligrosos o bebidas mantenidas calientes o frías y hielo que no es potencialmente peligroso (por ejemplo: horchata o otras bebidas) que se dispensan desde unidades dispensadoras a granel aprobadas.
 - a) El espacio de mesa no debe de exceder 15 pies cuadrados.
 - b) Todos los alimentos deben de mantenerse en un compartimento de comida debajo de un techo y por lo menos de 6 pulgadas arriba del suelo.
 - c) Bebidas en contenedores grandes de dispensación son aprobadas con utensilios para batir siempre y cuando las bebidas se mantengan cubiertas después de batir.
 - d) Las bebidas deben ser dispensadas de contenedores de dispensación a través de boquillas aprobadas.
 - e) Mesclando las bebidas se llevara a cabo con diligencia para proteger las bebidas de contaminación.
- Adicionalmente, el vehículo de comida puede tener dos hieleras para bebidas en botella/bote y dos hieleras para frutas cortadas preenvasadas que son potencialmente peligrosas.
- Permiso de salubridad adicional será requerido si el vehículo de comida se involucra en otras operaciones aparte de las operaciones explicadas anteriormente; incluyendo mesas adicionales para los alimentos empaquetados. Por ejemplo, si el vehículo de comida categoría B vende vasos de fruta, raspados, y bebidas, todo el producto tiene que estar localizado en el vehículo de comida o se tiene que obtener un permiso adicional de categoría B.

Vehículo de comida en eventos (MFF)

MFF Categoría B y C:

- Puede incluir una mesa manejada por empleados con alimentos o bebidas que no sean potencialmente peligrosos. Los alimentos o bebidas deben de ser empaquetados o de un dispensador aprobado.
- Alimentos que no sean potencialmente peligrosos en contenedores serrados deben de ser almacenados adyacente al vehículo de comida o en unidad temporaria de almacenamiento.
- Permiso de salubridad adicional (TFF) será requerido si en el vehículo de comida se va a preparar comida adicional (por ejemplo: cocinar, hacer barbacoa, mantener comidas calientes o servir comidas potencialmente peligrosas adicionales).

MFF Categoría D

- Puede operar una barbacoa al aire libre o un horno de leña adyacente al MFF sólo durante el evento comunitario.

Para asistirle a usted para que tenga una inspección exitosa y para evitar perdida de tiempo y pago de honorarios por una segunda inspección, favor de asegurarse que:

- Todo el equipo esté funcionando adecuadamente en la hora de la inspección.
- El vehículo esté en conformidad con todos los requisitos de un Vehículo Mobil de Comida (los requisitos estan ligados para que los repase).
- La forma titulada “Verificación de Comisaria” esté completa y firmada.
- Vehiculos mobiles de comida tienen que tener una insigna del State Department of Housing and Standards Community Developent (HCD) en el vehiculo. La insignia certifica que el vehiculo comple con la construcción, eléctrico, plomería, y requisitos de seguridad contra incendios para asegurar los compradores y ocupantes. Llame a HCD a (800) 952-8356 para mas información.
- Vehiculos mobiles de comida que vendan nieve “soft serve” tienen que obtener un permiso de California Department of Food and Agriculture. Contacte el departamento a (209) 466-7186 para mas información.

Las instalaciones móviles de alimentos pueden estar sujetas a requisitos y permisos adicionales según el lugar donde operan. Se deberá contactar a las jurisdicciones en cada lugar de operación para determinar requisitos adicionales. El Departamento de Licencias Comerciales, el Departamento de Planificación, el Departamento de Construcción y el Departamento de Zonificación de la ciudad o condado serán contactados para requisitos adicionales cuando una instalación móvil de alimentos tiene la intención de operar en una sola ubicación durante más de una hora. A continuación se facilita información de contacto.

Nombre de la Agencia	Ubicación	Contacto	Descripción
Condado de Sacramento: Todos los camiones de comida móviles ubicados u operando en la zona no incorporada del Condado de Sacramento			
Department of Finance, Business Licensing	700 H Street, Rm 1710 Sacramento CA 95814	(916) 874-6644	Obtener una licencia comercial especial.
Planning and Environmental Review	827 7th St, Rm 101 Sacramento CA 95814	(916) 727-4907	Autoridad reguladora de los lugares de operación autorizados y de los permisos de uso temporal para eventos.
Regional Parks	3711 Branch Center Rd Sacramento CA 95827	(916) 875-6961	Permiso para operar en parques del Condado.
Ciudad de Sacramento: Todos los camiones de comida móviles ubicados u operando en la Ciudad de Sacramento			
Special Business Permit	915 I St Sacramento, CA 95814	(916) 808-8500	Obtener una licencia comercial.
Youth, Parks, & Community Enrichment		(916) 808-7888	Eventos especiales en la ciudad de Sacramento.
Ciudad de Citrus Heights: Todos los camiones de comida móviles ubicados u operando en la Ciudad de Citrus Heights			
Business License Division	6360 Fountain Square Dr Citrus Heights CA 95621	(916) 725-4907	Obtener una licencia comercial.
Planning Division		(916) 727-4740	Ubicaciones donde pueden operar instalaciones móviles de alimentos en la ciudad de Citrus Heights.
Ciudad de Elk Grove: Todos los camiones de comida móviles ubicados u operando en la Ciudad de Elk Grove			
Business License Division	8401 Laguna Palms Way Elk Grove CA 95758	(916) 478-2211	Obtener una licencia comercial.
Planning Division			Autoridad reguladora para lugares de operación aprobados y permisos de uso temporal para eventos.
Ciudad de Rancho Cordova: Todos los camiones de comida móviles ubicados u operando en la Ciudad de Rancho Cordova.			
Business License Division	2729 Prospect Park Dr Rancho Cordova CA 95670	(916) 851-8700	Obtain a business license.
Planning Division			Autoridad reguladora para lugares de operación aprobados y permisos de uso temporal para eventos.
Ciudad de Folsom: Todos los camiones de comida móviles ubicados u operando en la Ciudad de Folsom.			
Business License Certificate	50 Natoma St Folsom CA 95630	(916) 461-6000	Obtain a business license.
Community Development			Autoridad reguladora para lugares de operación aprobados y permisos de uso temporal para eventos.
Ciudad de Isleton: Todos los camiones de comida móviles ubicados u operando en la Ciudad de Isleton.			
Business License	501 B 2nd St Isleton CA 95641	(916) 777-7770	Obtener una licencia comercial.
Ciudad de Galt: Todos los camiones de comida móviles ubicados u operando en la Ciudad de Galt.			
Business License Division	380 Civic Dr Galt CA 95632	(209) 366-7150	Todos los móviles ubicados o que operan en la Ciudad de Galt.
Planning Department		(209) 366-7230	Autoridad reguladora para lugares de operación aprobados y permisos de uso temporal para eventos.
Estado de California			
Housing and Standards	9342 Tech Center Dr #550 Sacramento CA 95826	(800) 952-8356 NAOstaff@hcd.ca.gov	Normas de seguridad para vehículos comerciales y carritos.
<u>Department of Food and Ag</u> Agricultural Division	1220 N St Sacramento CA 95826	(916) 654-0466 (916)-900-5016	Venta al por menor de productos agrícolas (de un mayorista).
Milk and Dairy Branch	2403 W. Washington St Stockton CA 95203		Transformación de leche o productos lácteos (por ejemplo, helados suaves).
Department of Motor Vehicles (DMV)	(various locations) (online registration)	(209) 466-7186	Licencia y registro de vehículos y carritos.
Seller's Permit		(800)-777-0133	Venta al por menor de bienes tangibles.

LISTA DE VERFICACION PARA CATEGORIA B

- Forma "Commissary Verification Form" completa de ambos lados y **firmada por el dueño del comisario**
- Forma "Cleaning and Sanitizing Procedure Form" completa y firmada por usted
- Forma "Restroom Verification Letter" es requerida si su vehículo está estacionado en una locación por más de una hora

Requisitos Estructurales

- Nombre del negocio y dirección en ambos lados de su vehículo/carretilla
- Insignia del Department of Housing and Community Development
- Refrigeración Mecánica con capacidad de mantener comidas potencialmente peligrosas a 41°F o menos (termómetro requerido en la unidad de refrigeración)
 - Conexión eléctrica para el refrigerador
- Unidad que mantenga los alimentos calientes a 135°F o mas que opere sin problemas (equipo de vapor, etc)
- Termómetro (que lea de 0°F – 220°F o un termómetro digital)
- Lavamanos
 - Jabón de lavar manos
 - Toallas desechables en dispensador
 - Agua caliente que mida de 100°F-108°F
- Fregadero para lavar trastes con tapones (puede ser requerido)
 - Agua caliente de 120°F mínimo
 - Tapones para el fregadero
 - Detergente
 - Desinfectante
 - Tiritas para el desinfectante
- Compartimento para todos los alimentos abiertos y un techo es requerido para proteger los alimentos
- Calentador de Agua
- Tanque para agua potable (mínimo 5 gallons)
- Tanque para agua sucia sin goteras (mínimo 7.5 gallons)
- No más de un equipo adicional (ejemplo: hielera, etc.)
- Si el vehículo se puede ocupar para vender o dar alimentos, es requerido que haiga un espacio de 74 pulgadas del piso al techo sin obstrucciones y un mínimo de 30 pulgadas horizontales sobre el espacio del pasillo sin obstrucciones (requerido para nuevos permisos solamente).

Requisitos del Comisario

- El vehículo opera otro comisario que ase lo siguiente:
 - Preparación de comida
 - Hay agua Potable
 - Estaciona sobre la noche
 - Hay conexión eléctrica
 - Fregadero para lavar trastes/utensilios
 - Almacenamiento
 - Área para disponer de agua sucia

Equipo Requerido / Utensilios

- Termómetro (que lea de 0°F – 220°F o un termómetro digital)
- Utensilios adecuados (papel de wax, pinzas, cucharas, equipo para dispensar)
- Manguera diseñada para agua potable (normalmente blanca en color)
- Manguera diseñada para deshacerse de agua sucia

Conocimiento/salud de los empleados

- Certificado del Manejador para el Mantenimiento de Comida Sana (requerido si maneja alimentos potencialmente peligrosos)
- Tarjeta de Preparación de Alimentos (Food Handler Card)

LISTA DE VERIFICACION PARA CATEGORIA D

- Forma "Commissary Verification Form" completa de ambos lados y **firmada por el dueño del comisario**
- Forma "Restroom Verification Letter" es requerida si su vehículo está estacionado en una locación por una hora o más

Requisitos Estructurales

- Nombre del negocio y dirección en ambos lados de su vehículo/carretilla
- Insignia del *Department of Housing and Community Development*
- Refrigeración Mecánica con capacidad de mantener comidas potencialmente peligrosas a 41°F o menos (termómetro requerido en la unidad de refrigeración)
 - Conexión eléctrica para el refrigerador
- Unidad que mantenga los alimentos calientes a 135°F o mas que opere sin problemas (equipo de vapor, etc)
- Lavamanos
 - Jabón de lavar manos
 - Toallas desechables en dispensador
 - Agua caliente que mida de 100°F-108°F
- Fregadero para lavar trastes
 - Agua caliente de mínimo 120°F
 - Tapones para llenar el fregadero
 - Detergente
 - Desinfectante (ejemplo: cloro)
 - Taritas para medir la concentración del desinfectante
- Ventilación mecánica con los filtros limpios.
- Calentador de Agua (capacidad mínima de 4 gallons)
- Tanque para agua potable (mínimo 30 gallons) **que este lleno**
- Tanque para agua sucia con tapones y sin goteras (mínimo 45 gallons)
 - Equipo de Seguridad: Extinguidor de Lumbre Kit de primeros auxilios
- Vehículo recinto (mallas aseguradas y sin hoyos)
- Puerta para empleados que se cierre automáticamente
- No más de un equipo adicional (ejemplo: hielera, etc.)
- Si el vehículo se puede ocupar para vender o dar alimentos, es requerido que haiga un espacio de 74 pulgadas del piso al techo sin obstrucciones y un mínimo de 30 pulgadas horizontales sobre el espacio del pasillo sin obstrucciones (requerido para nuevos permisos solamente)

Requisitos del Comisario

- El vehículo opera otro comisario que ase lo siguiente:
 - Preparación de comida
 - Hay agua Potable
 - Estaciona sobre la noche
 - Hay conexión eléctrica
 - Fregadero para lavar trastes/utensilios
 - Almacenamiento
 - Área para disponer de agua sucia

Equipo Requerido / Utensilios

- Termómetro (que lea de 0°F – 220°F o un termómetro digital)
- Utensilios adecuados (papel de wax, pinzas, cucharas, equipo para dispensar)
- Manguera diseñada para agua potable (normalmente blanca en color)
- Manguera diseñada para deshacerse de agua sucia

Conocimiento/salud de los empleados

- Certificado del Manejador para el Mantenimiento de Comida Sana (requerido si maneja alimentos potencialmente peligrosos)
- Tarjeta de Preparación de Alimentos (Food Handler Card)