

CONTRA COSTA
HEALTH



cchealth.org

Venta Ambulante de Alimentos

Jessica Collado, REHS
Kareem Mohsen, REHS

June 2023

¿Cuándo se requiere un permiso de salud?

Cualquier alimento o bebida que se ofrezca al público requiere un permiso de salud, con algunas excepciones.

PERMISOS DE SALUD AMBIENTAL DE CONTRA COSTA

- **Instalación móvil de alimentos (MFF)**
- Operación de comida casera (CFO)
- Instalación para eventos temporales (TFF)
- Servicio de comidas (Caterer)
- Centro de venta minorista de alimentos (restaurante)



¿Qué son las Instalaciones Móviles de Alimentos (MFF)?



Tipos de alimentos

- Alimentos empacados
- Productos enteros
- Preparación limitada de alimentos
- Preparación completa

Tipos de unidades estructurales

➤ Unidades encerradas

- Remolques (trailer)
- Vehículo de comida (lonchera)

➤ Puestos Compactos de Comida Ambulante (CMFO)

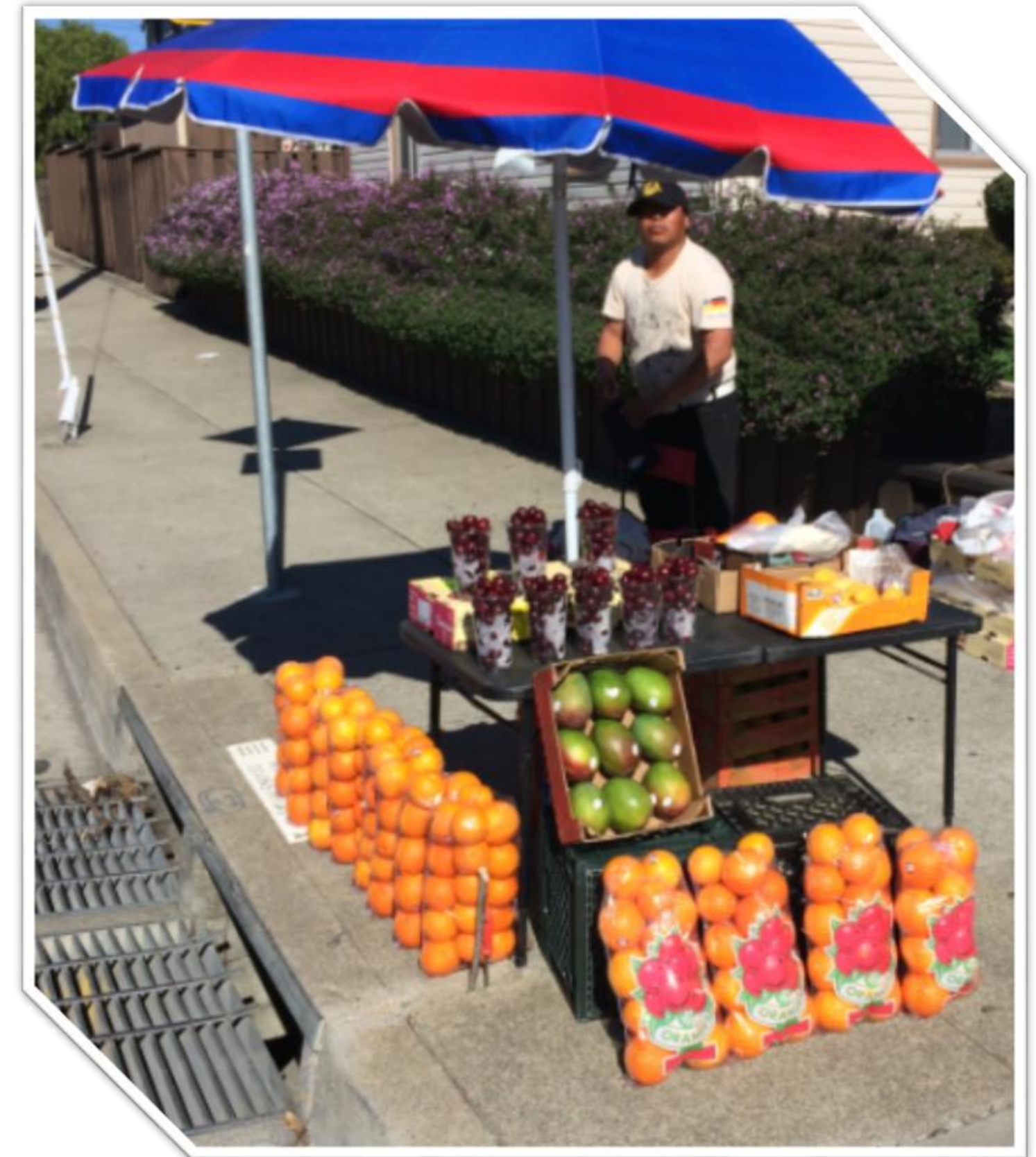
(Unidades NO encerradas)

- Carritos de mano
- Puesto
- Mesa

Nuevas regulaciones para vendedores ambulantes

Nuevas regulaciones a partir del 1 de Enero del 2023

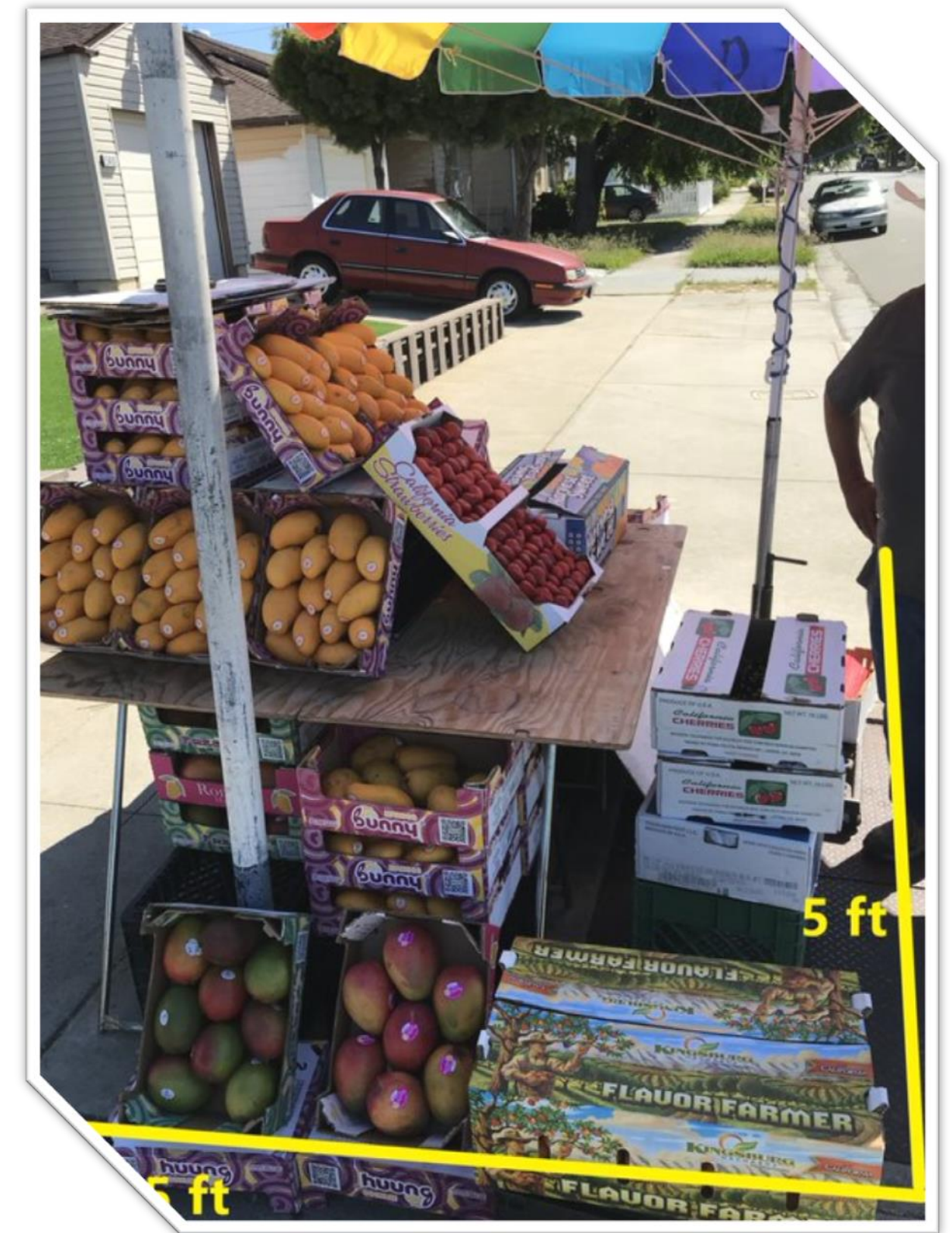
- Se puede aprobar Puestos Compactos de Comida Ambulantes (CMFO).
- Amplia el manejo de alimentos de preparación limitada
- Reduce requisitos estructurales
- Exento del permiso de salud para alimentos pre-empacados, no potencialmente peligrosos (PHF) o productos enteros (menos de 25 pies cuadrados)



Requisitos para vendedores ambulantes exentos

- Se vende menos de 25 pies cuadrados
- **Alimentos pre-envasados, no PHF o producto entero**
e.g Papaitas fritas, bebidas embotelladas, dulces, frutas enteras o verduras sin cortar
- Los alimentos deben provenir de una fuente aprobada
- Protección de arriba
- Alimentos almacenados de manera segura e higiénica
(protegido de suciedad, polvo, aguas residuales, alimañas)
- Baño disponible

Si vende más de 25 pies cuadrados, un permiso de salud es obligatorio.



Requisitos estructurales para Puestos Compactos de Comida Ambulante (CMFOs)



¿Qué es un Puesto Compacto de Comida (CMFO)?

Los CMFO deben cumplir dos requisitos:

SOLO SE PUEDE REALIZAR
“PREPARACIÓN LIMITADA
DE ALIMENTOS”

TENER UNA INSCERRADO
INSTALACIÓN DE
ALIMENTOS (ABIERTA)

Preparación limitada de alimentos – Permitido

1. Montaje de alimentos abiertos
2. Dispensación y porciones de alimentos no PHF
3. Dispensación y porciones de alimentos con temperatura controlada
4. Mantener, dividir y dispensar alimentos preparados o pre-envasados en una instalación permanente de alimentos o por una operación de catering.
5. Cortar y picar productos no PHF o productos lavados en una instalación aprobada

Calentar, freir, asar, mezclar, picar hielo, hacer palomitas, cocinar al vapor, picar producto (fruta /verduras)

Preparación limitada de alimentos – Permitido

6. Cortar y picar alimentos en una superficie caliente para cocinar.
7. Cocinar y condimentar por pedido.
8. Hacer jugos o preparar bebidas por pedido que no contengan productos lácteos congelados.
9. Conservación en caliente y en frío de alimentos que se han preparado en una instalación de alimentos aprobada.
10. Recalentar alimentos preparados en una instalación de alimentos aprobada y mantenidos a temperaturas adecuadas.

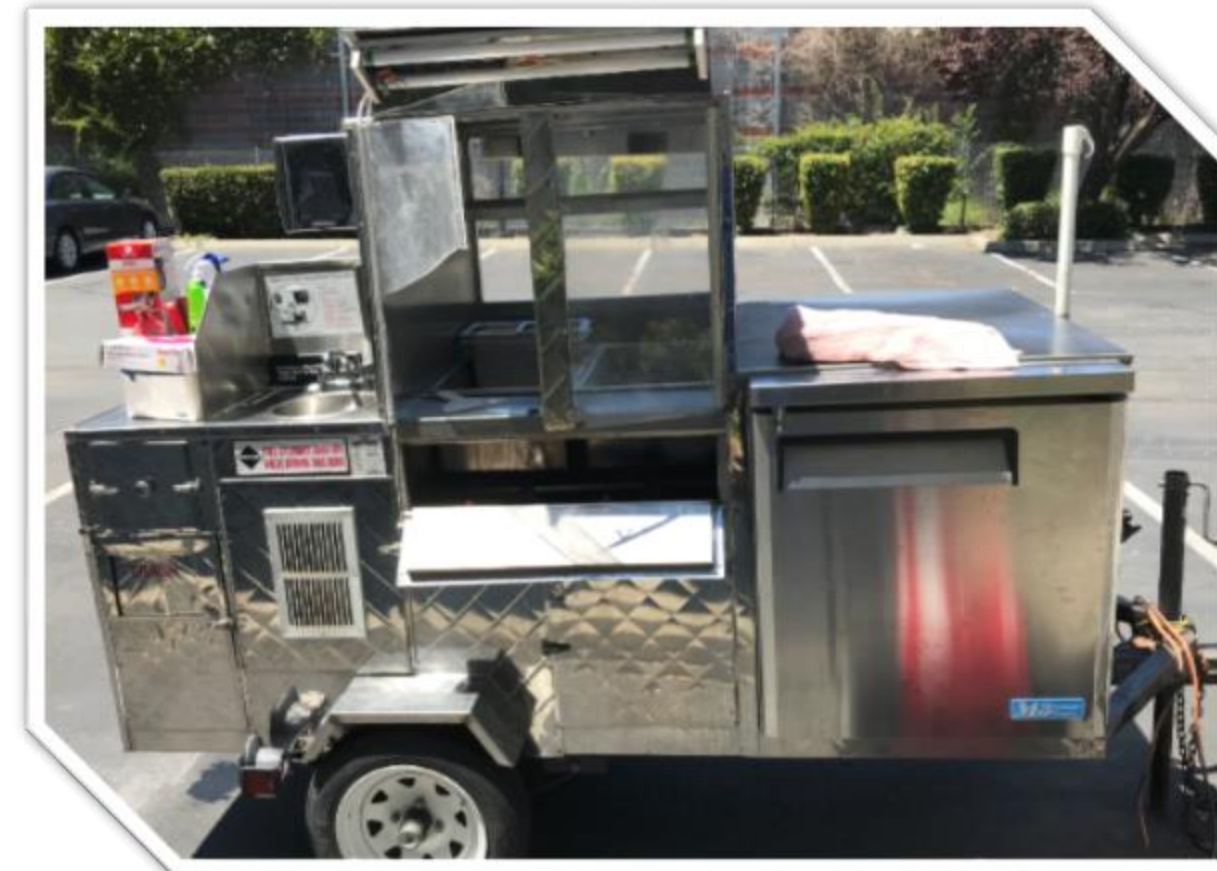
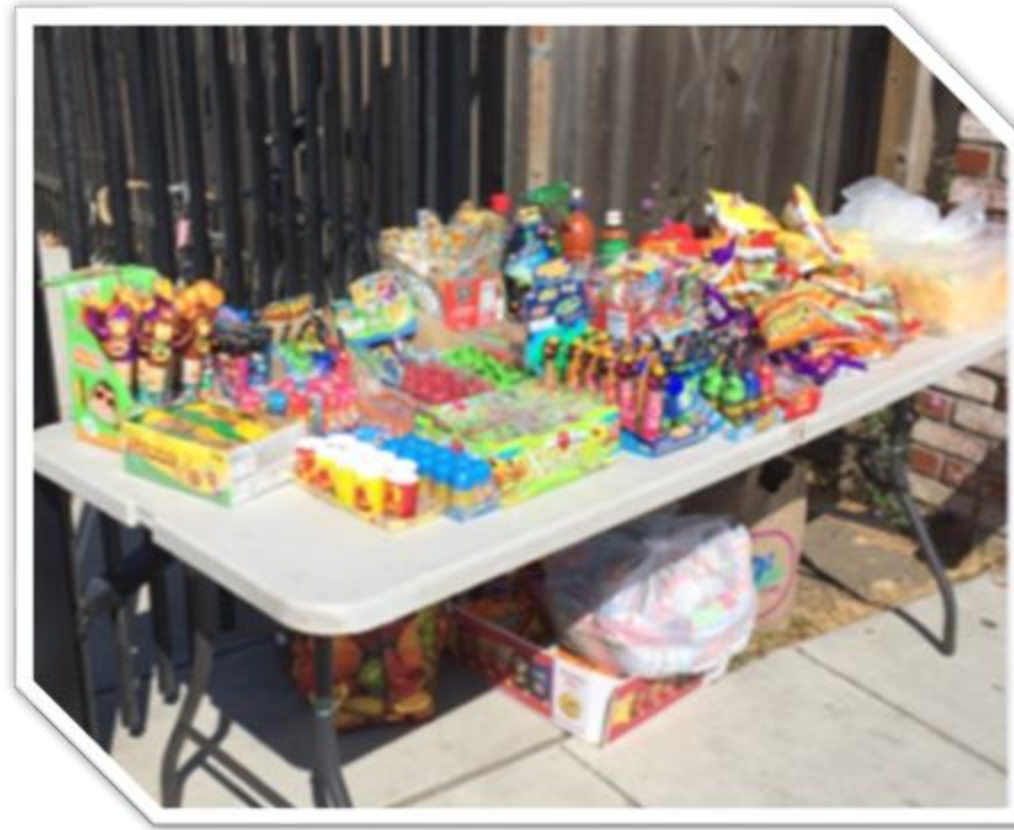
Preparación limitada de alimentos – NO PERMITIDO

1. Cortar o picar PHF, excepto frutas/verduras o comida en superficies calientes
2. Descongelar
3. Enfriar alimentos cocidos
4. Moler ingredientes crudos o PHF
5. Lavar los alimentos
6. Cocinar PHF para su uso posterior
7. Manipulación, fabricación, congelación, procesamiento o envasado de leche, productos lácteos o productos similares a productos lácteos.

Estos se convierten en **Preparación completa** y requieren un permiso para espacio cerrado completo.



Ejemplos de CMFOs



Requisitos para un Puesto Compacto de Alimentos

1 Alimentos empacados o **producto entero**, no potencialmente peligrosos, más de 25 sq.ft



2 Alimentos empacados, potencialmente peligrosos



3 Preparación limitada **de alimentos** (sin carne cruda)



4 Preparación limitada **de alimentos** (con carne cruda)



REQUISITOS

Acceso a una comisaría
 Alimentos de origen aprobado
 Protección de arriba
 Almacenamiento adecuado (protegido de contaminación)

- Equipo mecánico para conservar frío y caliente (Refrigeración/Calentador) / Equipos integrales
- Alimentos no vendidos desechados al final del día

- Fregadero para lavar utensilios (*o tener utensilios de repuesto*)
- Lavamanos (sin agua caliente)

- Fregadero para lavar utensilios
- Lavamanos (con agua caliente)

Food Handler Card - Certificación para manipulación de alimentos

Lavado de utensilios de comida y lavado de manos



Lavamanos

- Obligatorio al manipular alimentos abiertos

Lavabo de utensilios de cocina

- Obligatorio si manipula alimentos abiertos a menos que el proveedor pueda mantener un suministro adecuado de utensilios adicionales.
- Obligatorio si manipula carne cruda, aves de corral o pescado

Agua caliente

- Solo es obligatorio si se manipula carne, aves de corral o pescado crudos.
- Debe medir por lo menos 100 °F.

Lavado de utensilios de cocina y lavado de manos - Lavabos



Requiere depósitos de agua potable y de aguas residuales

Tamaño del tanque de agua potable

- El lavamanos para lavado de manos debe tener capacidad de al menos 5 galones de agua.
- Un fregadero de lavar utensilios (de 3 compartimentos) debe tener capacidad de al menos 15 galones de agua.

Tamaño del tanque de aguas residuales

- Debe ser 1.5 veces el tamaño del tanque de agua potable.

Proceso de permisos – Comience con la verificación de la unidad

1



Verificación de Planos

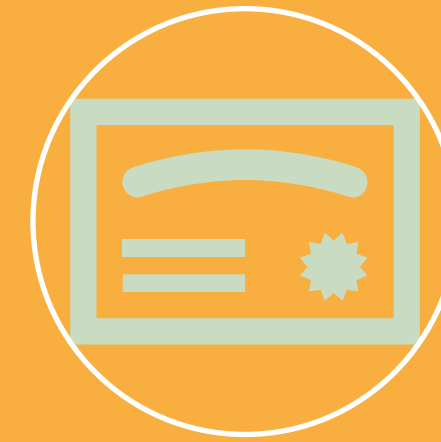
2



Solicitud de permiso de MFF



Inspección




Se emite el permiso




Aprobación de la unidad

Hay requisitos específicos para la construcción de una instalación MFF

Debe estar aprobado antes de que se emita el permiso.

 **CONTRA COSTA ENVIRONMENTAL HEALTH DIVISION**
2120 DIAMOND BOULEVARD, SUITE 100
CONCORD, CA 94520
(925) 608-5500 (925) 608-5502 FAX
<http://cchealth.org/eh/>



Mobile Food Facility (MFF) Construction Checklist

- Ice Bin Size
Volume: _____ Length: _____ Width: _____ Depth: _____
- Tanks shall be vented to flow. Vents must terminate in a downward direction and covered with 16-mesh or equivalent. Waste water tanks must have a valve that allows complete draining of the unit.
- Tanks must be cleanable and labeled according to use.
- Water heater must deliver a minimum of 1 gallon per minute and have a minimum capacity of 4 gallons. Unenclosed carts that handle hot dogs, tamales in original, inedible wrappers and non-prepackaged, non-potentially hazardous foods (ex: shaved ice) only, requires a ½ gallon hot water heater capacity for handwashing purposes only.
Type: _____
- Hand wash sink (standard size is 9" x 9" x 5" depth)
Length: _____ Width: _____ Depth: _____
Size in gallons: _____
- The ware washing sink must have 3 compartments and 2 drainboards (standard size is 12" x 12" x 10" deep or 10" x 14" x 10" deep). The ware washing sink must accommodate the largest utensil used in the mobile. The drain boards must be the same size of the compartments. Indicate the size of each compartment here:
Length: _____ Width: _____ Depth: _____
- Potable water plumbing and fill lines. Potable water equipment must be constructed of food grade materials as approved by an American National Standards Institute (ANSI) accredited testing organization for drinking water.
- Waste water disposal plumbing, valves and backflow prevention devices. Waste water hoses shall not be the same color as potable water hoses. Ice bins must drain into a waste tank. Waste tanks must be valved to prevent waste water from falling onto the ground.

Equipment

- All equipment must be commercial grade and meet ANSI standards or equivalent (e.g., NSF, ETL, UL-Sanitation).
- Mechanical refrigeration shall meet current ANSI standards. **Ice plate refrigerators are not approved for holding of potentially hazardous food.**
- Food preparation tables, surfaces, and equipment must be NSF or equivalent. All electrical appliances shall meet applicable UL standards for electrical safety. Provide specification sheets on all equipment.
- Equipment must be spaced apart or sealed together for ease of cleaning. There shall be a minimum of 4" of unobstructed space beneath equipment or on the sides of adjacent equipment. All floor mounted equipment must be sealed to the floor or raised at least 6" off the floor.
- Compressor units that are not an integral part of food equipment, auxiliary engines, generators, and similar equipment shall be installed in an area that is completely separated from food preparation and food storage and that is accessible from outside the unit for proper cleaning and maintenance.

Ventilation

- Commercial mechanical ventilation over cooking equipment and associated fire suppression system (must meet California Mechanical Code requirements) is required.
- A 6-inch hood overhang (front and side) shall be provided over all equipment under the hood.

Rev 9/2019 Page 2 of 3

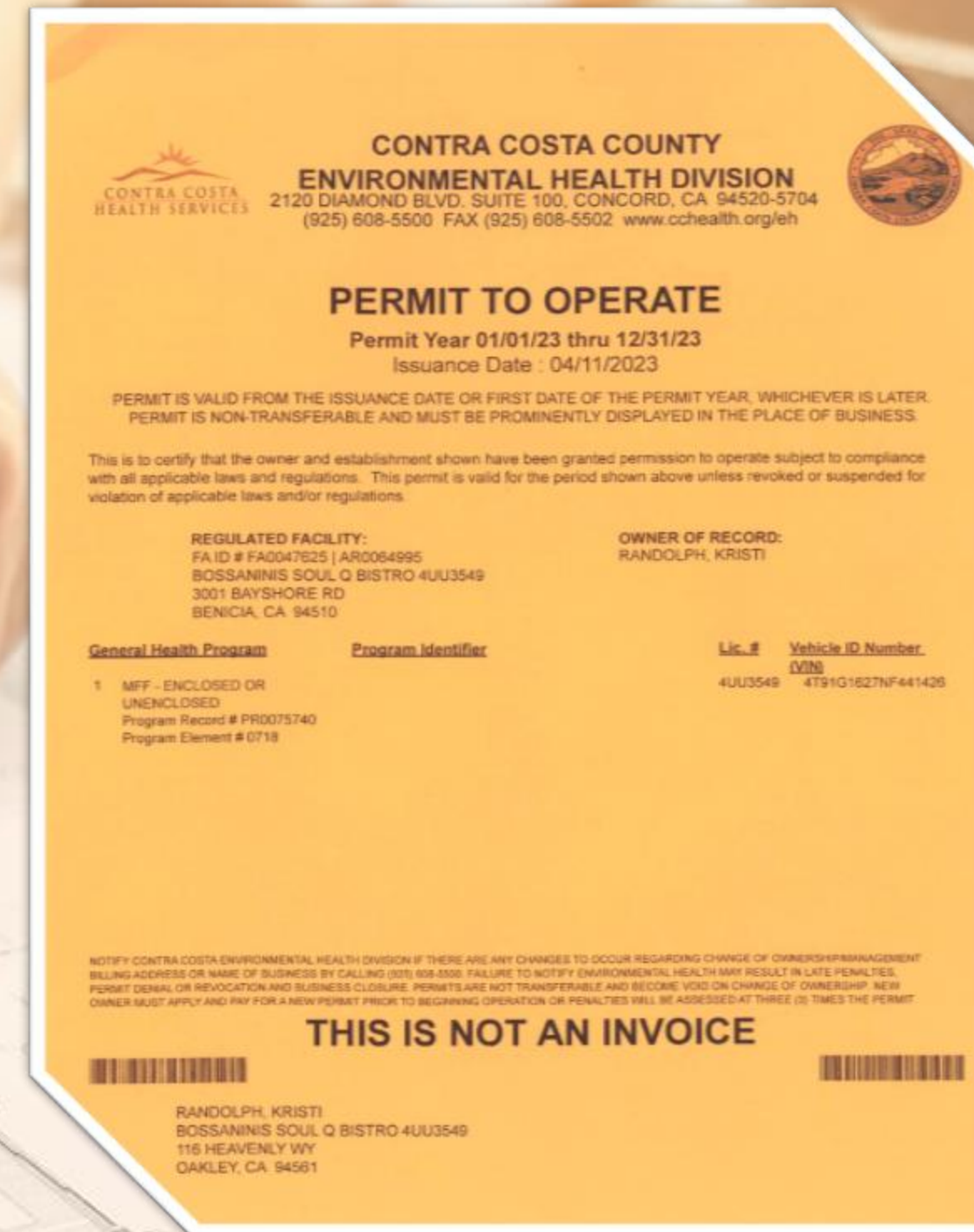
Proceso de Verificación de Planos

Planos requerido si...

1. Comprar o construir una nueva unidad móvil de alimentos
2. Remodelación de una unidad móvil existente

Planos NO requerido si...

1. Comprar una unidad móvil previamente aprobado por otro condado de CA
 - Se debe presentar comprobante
2. Venta de los siguientes alimentos:
 - Helado pre-envasado (carritos o vehículos)
 - Productos enteros solamente
 - Solo alimentos preenvasados y no PHF



Verificación de Planos

1. Entregar la solicitud de Verificación de Planos

2. Incluir todos los documentos requeridos

- **Planos:** Dibujos de construcción de la unidad móvil, con la ubicación de todo el equipo y dimensiones
- **Plan de acabados:** lista de material utilizado para la construcción
- **Programa de equipos:** especificaciones del equipo (marca, modelo, etc.)
- **Planos de plomería:** planos de tubería, incluyendo tanques agua residual y agua potable, calentadores de agua, etc.
- **Menú/Tipo de comida**

Ejemplos de planos

Menú

LIST OF MENU/ITEMS BEING SOLD
Espresso, Lattes, Acai Bowl, Fruit Smoothies, Prepackaged Nutrition Bars, and Wh.

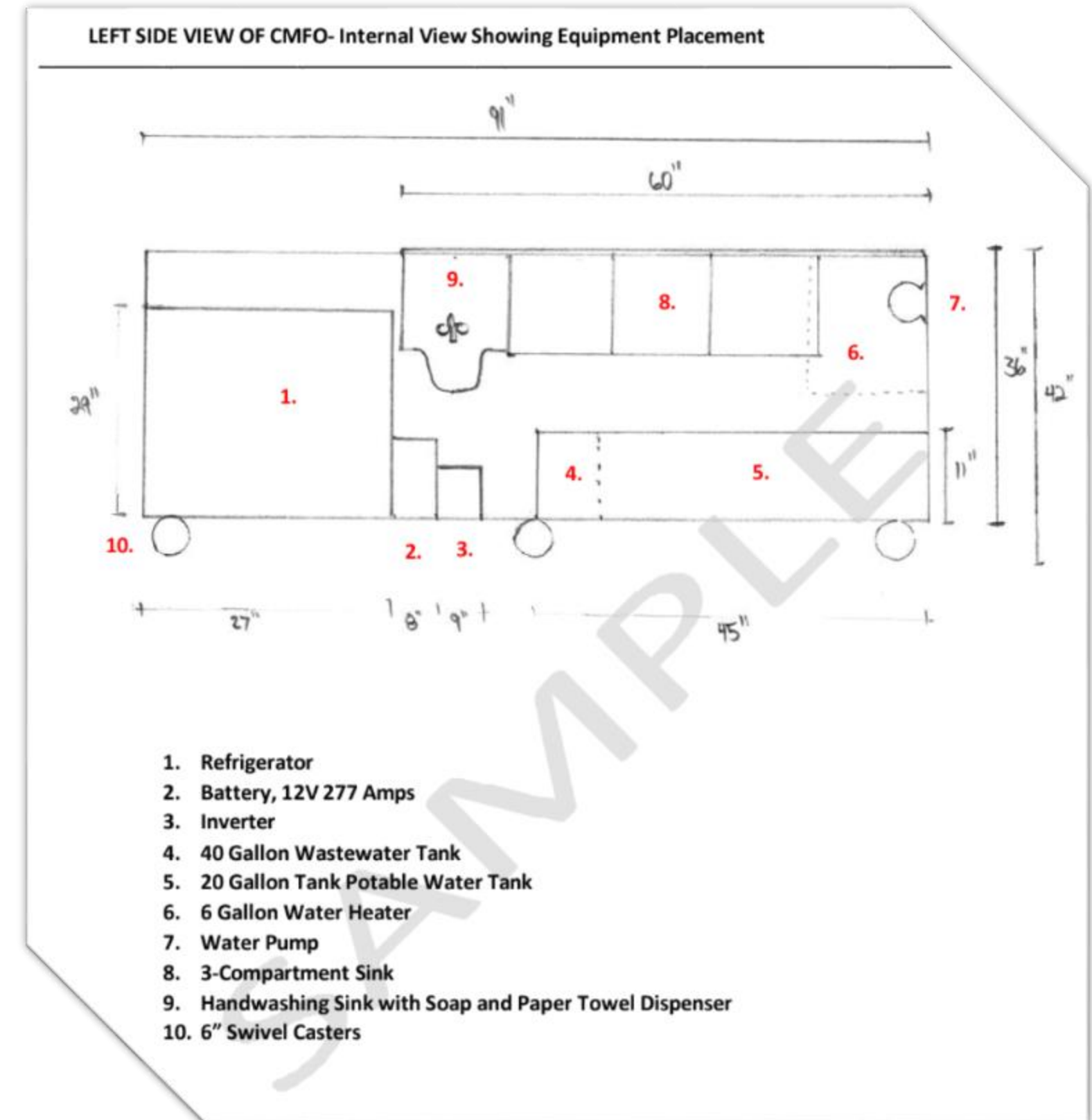
Plan de acabados

FINISH MATERIALS	
*Raw wood not permitted to be used as exterior CMFO material	
LOCATION/EQUIPMENT	MATERIAL
Exterior of CMFO	Stainless Steel
Interior of CMFO	Stainless Steel/ Fiberglass Reinforced Panel (FRP)
Food Storage Area	FRP
Food Preparation Compartment	N/A
Other:	Exterior Vinyl Trim

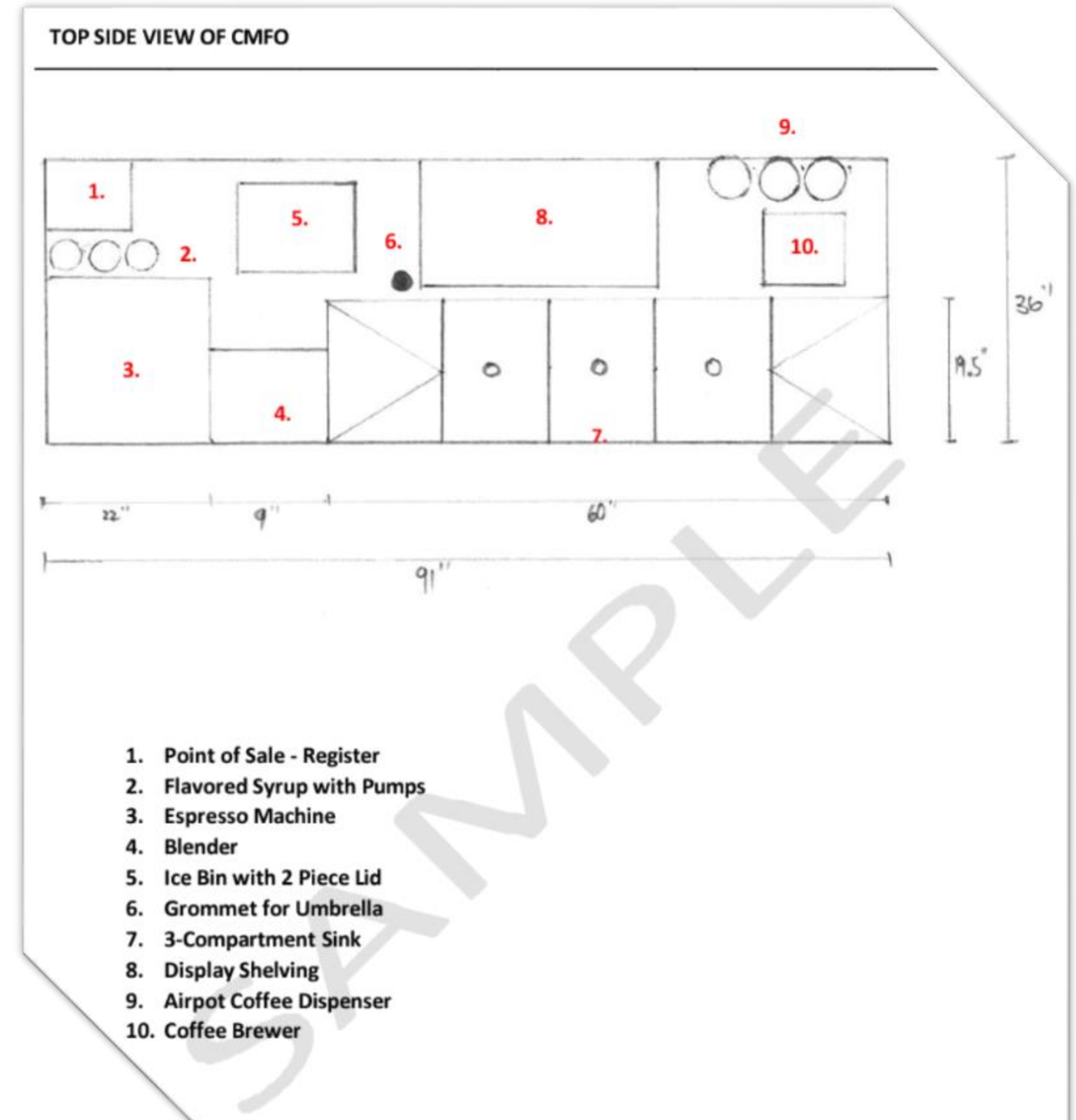
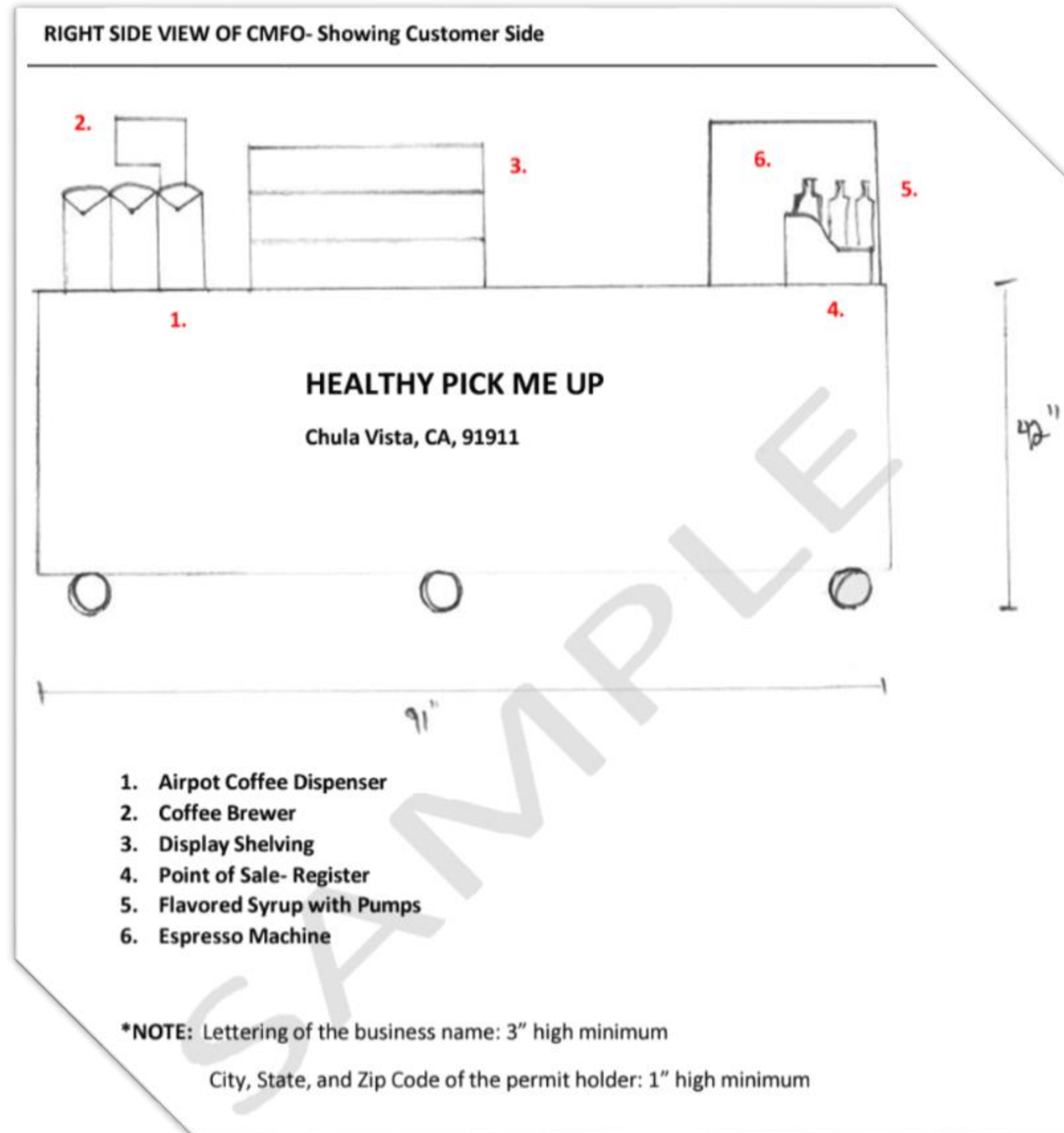
Programa de equipos

FOOD SERVICE EQUIPMENT LIST		
EQUIPMENT	MANUFACTURER	MODEL
Espresso Machine	Nuova Simonelli	Appia Life Compact2
Blender	Vita Mix	36019-ABAB
Undercounter Refrigerator	Bev-Air	UCR27HC
Coffee Brewer	Bunn	Axiom DV APS
Air Pots	Bunn	32130.000
Acrylic Prepackaged Food Display	Custom	Custom
Bin with 2 Piece Lid	Moli International	BIB-1118-D 13"
Dispenser	San Janmar	S30TBK
Dispenser	Bobrick	B-2620

Planos (dibujos)

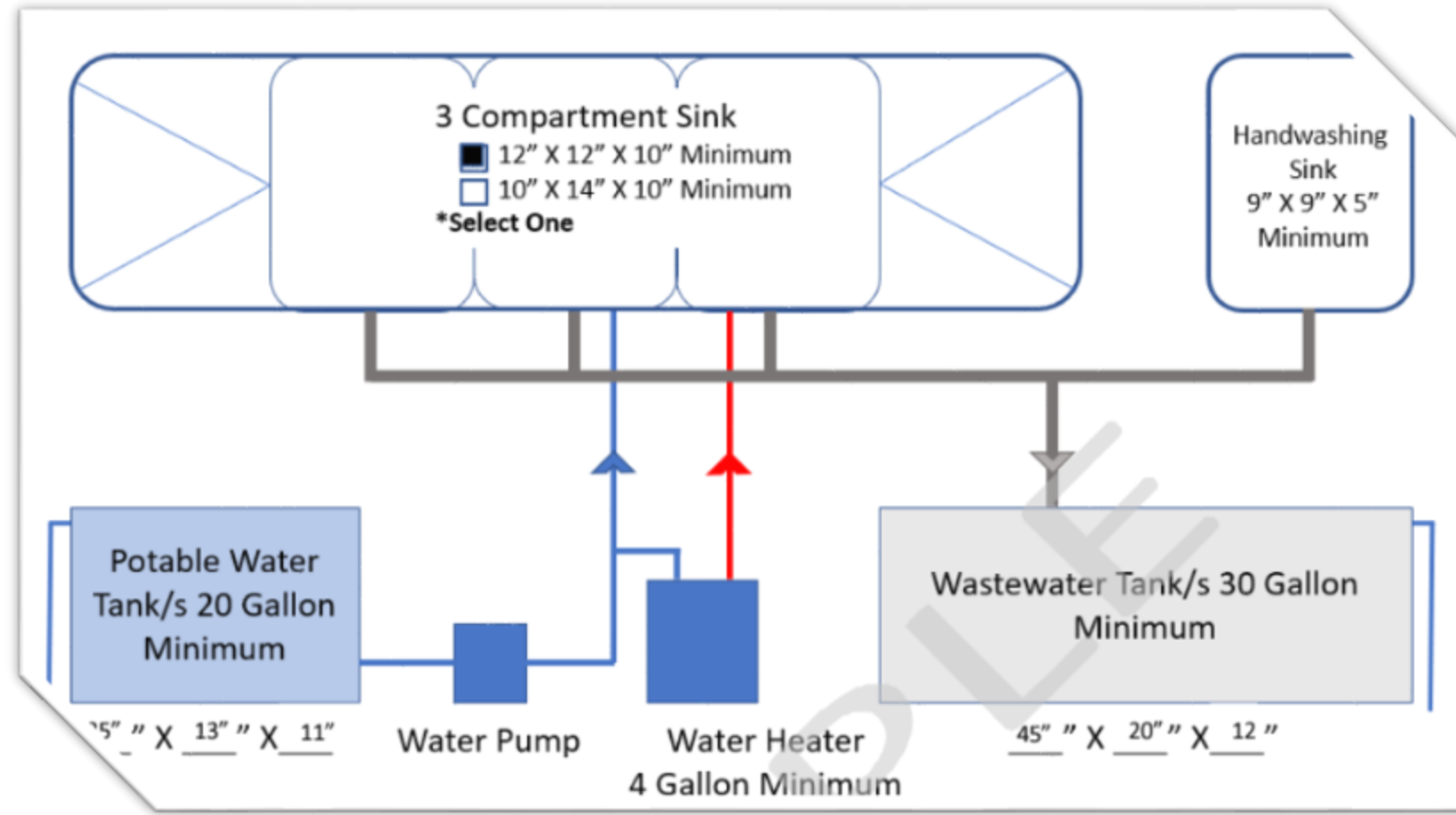


Planos (dibujos)



Planos (dibujos)

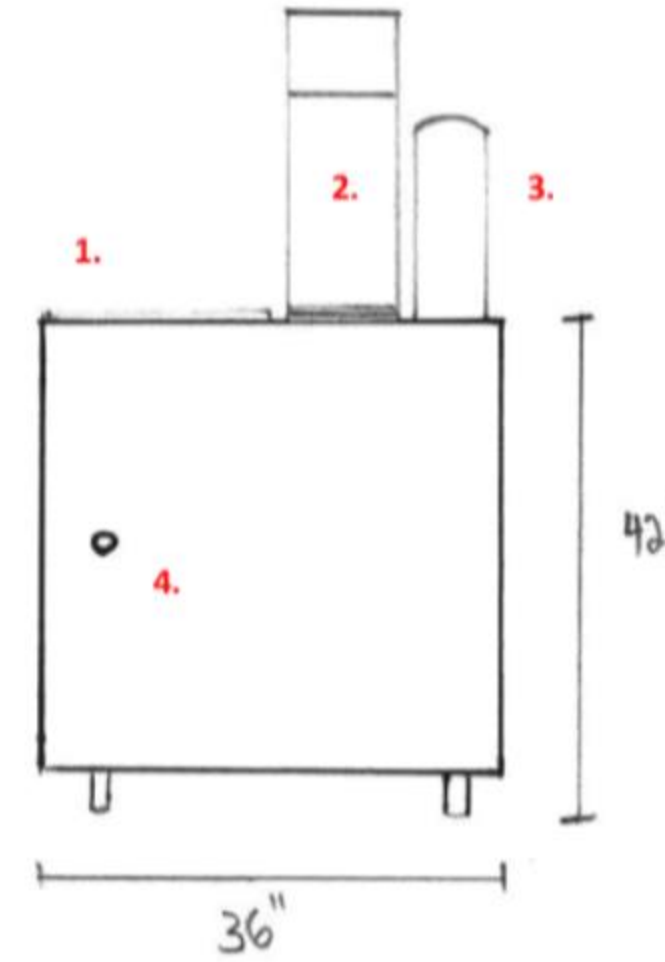
Planos de plomeria



WATER PUMP MANUFACTURER AND MODEL: Pentair Shurflo 2088-594-144

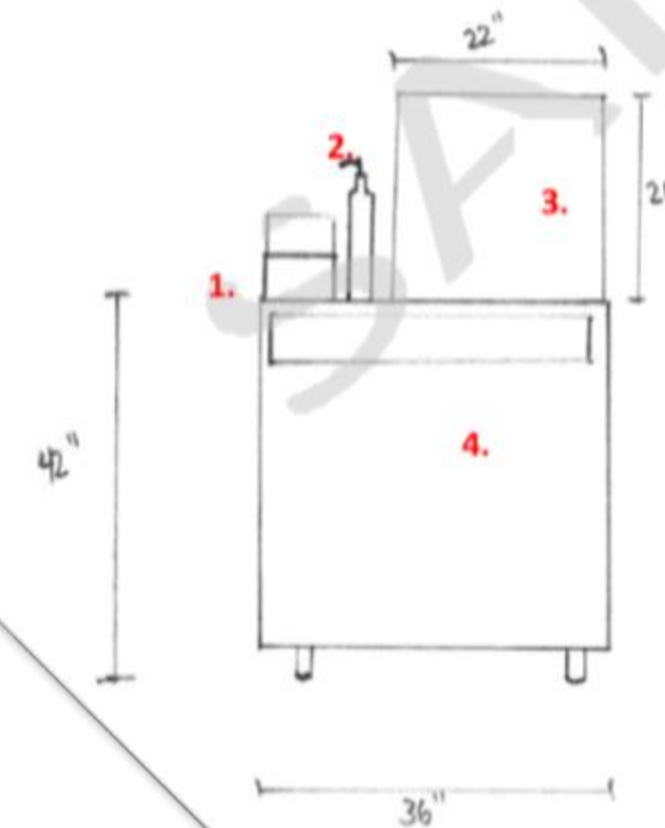
WATER HEATER MANUFACTURER AND MODEL: EEMax MiniTank EMT 6

LEFT END FROM CUSTOMER SIDE VIEW OF CMFO



1. 3-Compartment Sink
2. Coffee Brewer
3. Airpot Coffee Dispenser
4. Quick Disconnect Potable Water fill with Chain And Cap

RIGHT END FROM CUSTOMER SIDE VIEW OF CMFO



1. Point of Sale - Register
2. Flavored Syrup with Pump
3. Espresso Machine
4. Cup Storage Area

Proceso de obtención de permisos – Solicitar un permiso para operar

2



Verificación de Planos



Solicitud de permiso de MFF



Inspección



Se emite el permiso



Solicitud de permiso para operar

¿Qué necesito antes de solicitar un permiso?

Comisaría



Formulario con firma

Aprobaciones de otras
agencias (si corresponde)



Operar en un lugar fijo
Estacionamiento
Eliminación de aguas residuales

Documentos



Identificación con fotografía
Registro del DMV (si corresponde)

Comisaría

Comisaría principal: Ubicación autorizada que proporciona todos los servicios disponibles para todo tipo de instalación móvil (MFF).

Restaurante/Cocina de producción: una cocina con permiso específicamente para MFF.

Comisaría en el hogar: almacenamiento durante la noche para CMFO (solo cierto tipos de proveedores)

Servicios de la comisaría

- Cocina comercial
- Almacenamiento en seco de alimentos/equipos
- Almacenamiento de alimentos refrigerados/congelados
- Área de lavado de utensilios de cocina
- Suministro de agua potable
- Estacionamiento/almacenamiento de MFF durante la noche
- Eliminación de aguas residuales
- Conexión eléctrica
- Eliminación de grasa/aceite
- Eliminación de basura y desechos

Comisaría en el hogar



- Se requiere evaluación para almacenar una CMFO en el hogar.
- **Solo puede almacenar alimentos empacados, no PHF, frutas y verduras enteras**
- Límite de 2 CMFO por hogar

Evaluación de la comisaría en el hogar

- ✓ Protección aérea, espacio cerrado o cubierta del carrito
- ✓ Evitar el acceso no aprobado a la CMFO
- ✓ Evitar el refugio o la infestación de alimañas
- ✓ Piso aprobado en área de almacenamiento
- ✓ El operador puede acceder a la CMFO en cualquier momento

Solicitud de permiso

CONTRA COSTA ENVIRONMENTAL HEALTH DIVISION
2120 DIAMOND BOULEVARD, SUITE 100, CONCORD, CA 94520
(925) 608-5500 - (925) 608-5502 FAX
<http://cchealth.org/eh/>
retailfood@cchealth.org

MOBILE FOOD FACILITY (MFF) PERMIT TO OPERATE APPLICATION

ALL FEES MUST BE PAID BEFORE INSPECTION. PAYMENT ALONE DOES NOT GUARANTEE THE RIGHT TO OPERATE.
FOR PERMIT COST PLEASE REFER TO THE CURRENT FEE SCHEDULE: <https://cchealth.org/eh/docs/pdf/fees.pdf>

Select One: New MFF MFF Renewal Change of Ownership (for an existing MFF)

A. PROGRAM DESCRIPTION

Unlimited Food Preparation Unit (PE 0718) Pre-packaged Non-PHF Vehicle (greater than 25 sq feet) (PE 0738)
 Limited Food Preparation Unit (PE 0708) Whole Uncut Produce (greater than 25 sq feet) (PE 0740)
 Pre-packaged Ice Cream Vehicle (PE 0728) Mobile Support Unit (PE 0745)
 Pre-packaged/Ice Cream Push Carts Auxiliary Conveyance Unit (PE 0746)
 1-4 carts (PE 701) 5-10 carts (PE 702) 11 or more (PE 703) Additional Operating Unit (PE 0747)
Total # of units: _____

B. OWNER INFORMATION

Type of Ownership: Individual Co-Owner LLC INC. LP LLP Veteran/Non-Profit*
(Attach certificate of LP, LLP, Articles of Incorporation or Organization) *requires copy of DD-214 or proof of Non-Profit status

Owner Name (Last Name, First Name or Corporation) _____ Primary Phone _____
Owner Address _____ City/State/Zip _____
Drivers License - ID Number _____ Drivers License - Exp Date _____ Alternate Phone _____
Name of Business (DBA) _____ Business Phone Number _____ Business Email (for electronic correspondence) _____
Type of MFF Unit: MFF Motorized Truck Trailer Vehicle (e.g. van, pickup truck) Pushcart/Stand
License Plate Number _____ Vehicle Identification Number (VIN) _____ HCD Insienia Number _____
Primary Commissary Name _____ Commissary Address _____ City/State/Zip _____
Billing Name (Last Name, First Name/Corporation) _____ Primary Phone _____
Billing Address _____ City/State/Zip _____

C. BUSINESS INFORMATION

TERMS AND CONDITIONS

I understand that failure to make the required corrections and/or repeat violations may result in re-inspection fees charged to my operations. Additional legal action (s) may be taken against my operations by Contra Costa Environmental Health (CCEH). I understand that failure to comply with the requirements of the California Retail Food Code may result in my operating permit being suspended and/or revoked.

The undersigned hereby applies for a Permit to Operate in Contra Costa County and agrees to operate in accordance with all applicable state and local regulations, laws, and such inspection procedures needed to ensure compliance. Payment of the required fees and late penalties, if any, to secure a valid permit is required before commencing or continuing operations. Failure to do so may result in a misdemeanor citation, permit suspension/revocation proceedings, and/or closure. Notify Contra Costa Environmental Health of any change in the type of business activity, name, billing address, or ownership by calling the number above. (PERMITS AND FEES ARE NOT TRANSFERABLE)

Your permit to operate expires at the end of each calendar year. Your MFF must be inspected and receive a permit to operate. An MFF operating without a valid permit may be assessed a penalty of three times the permit fee.

Print Owner/Operator: _____ Signature: _____ Date: _____

OFFICE USE ONLY

PR #	AR #	SR	RECEIVED BY
AMOUNT PAID \$	<input type="checkbox"/> CARD <input type="checkbox"/> CASH	DATE RECEIVED	REHS
	<input type="checkbox"/> CHECK#		

REVISED: 10/2022

- Entregar la solicitud
- La solicitud se procesa
- El inspector llamará para programar la inspección
- Para obtener el formulario de solicitud, visite cchealth.org/eh/food/#mobile

cchealth.org/eh/food/pdf/MFF-app-packet.pdf

Durante el año del permiso

- Inspección del permiso (anual)
- Inspección de rutina (1/año)
- Solicitar la renovación del permiso antes de Diciembre



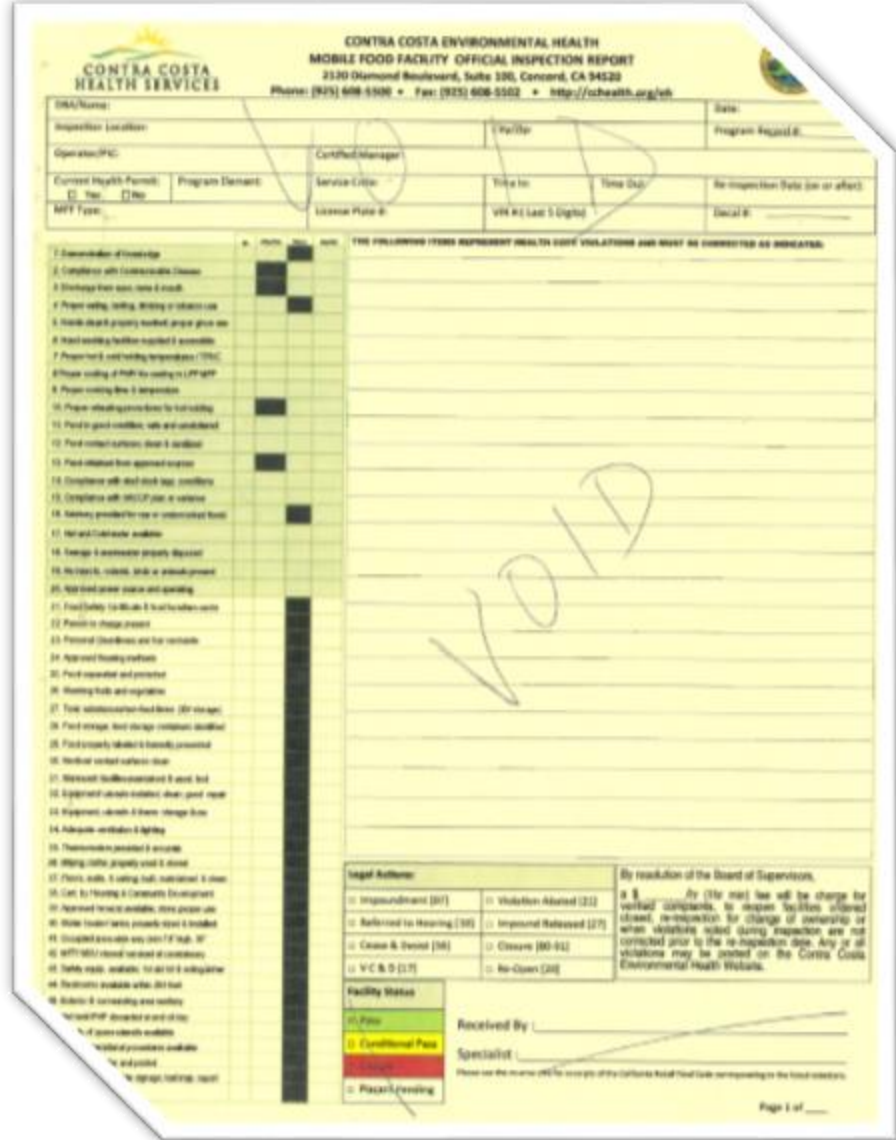
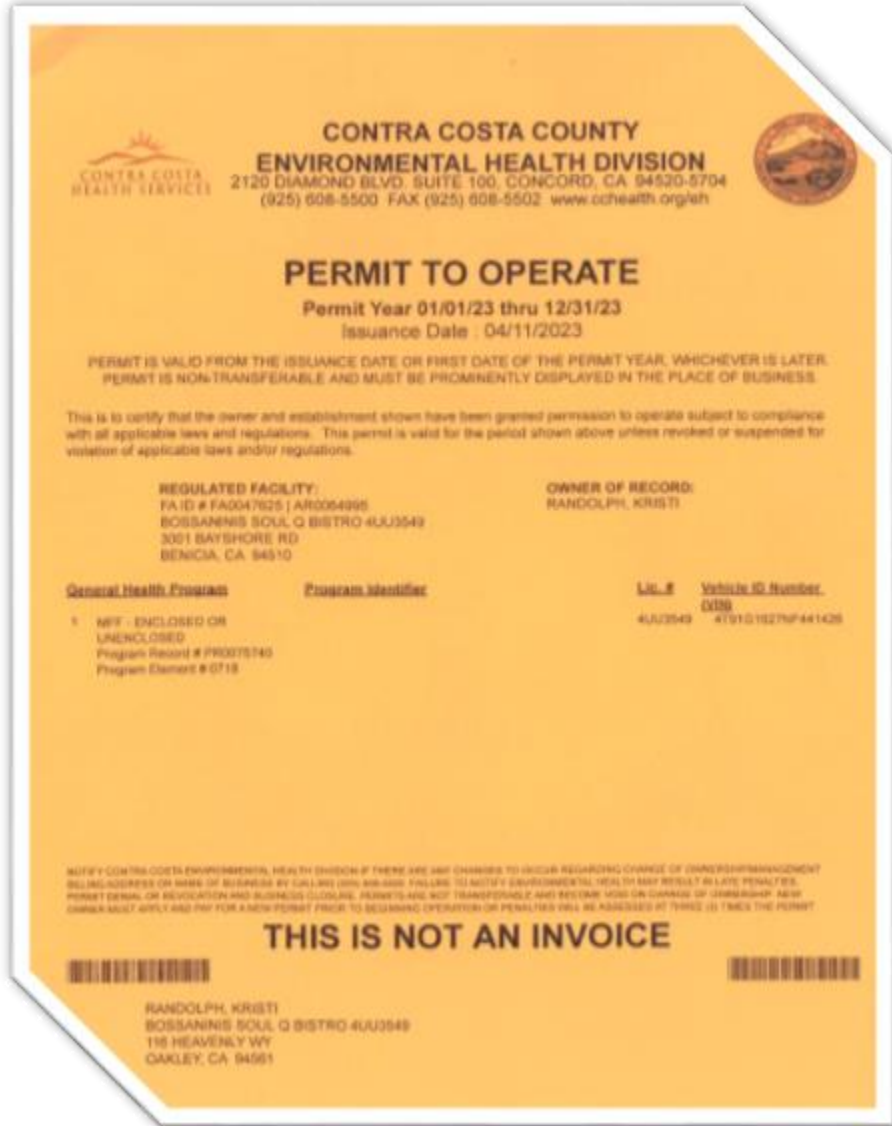
Inspecciones de MFF

Inspección de permisos

- Inspección estructural de la unidad de MFF

Inspección de rutina

- Sin anuncio durante la operación de rutina
- Evaluar los factores de riesgo críticos



Requisitos operativos

Ubicación

Seguir los requisitos de las ciudades

La ubicación no puede:

- Poner en peligro la seguridad de los peatones
- Obstruir el estacionamiento y las normas de tráfico

Horario

Seguir los requisitos de las ciudades

En ruta: cambiar de ubicación cada 1 o 2 horas de operación

Ubicación fija: operar en el mismo lugar por más de 1 o 2 horas

No incorporado:

- No puede operar de 8:00 p. m. a 6:30 a.m.
- Tiempo máximo de operación:
 - Motorizado - 1 hora
 - **No motorizado - 2 horas**

Baños

- Las unidades móviles de alimentos encerradas deben operar a menos de 200 pies de un baño si operan durante más de 1 hora en un lugar fijo.
- Las CMFO están exentas si son operados por más de 1 empleado.

MFF de preparación completa

- Más requisitos estructurales que las CMFO
- Contáctenos para obtener más información.
 - Revisar la lista de verificación de construcciones.
 - Programar una consulta en persona





Contra Costa Environmental Health Website

<https://cchealth.org/eh/food/#mobile>

Cómo programar una consulta

CONTRA COSTA
HEALTH



cchealth.org

Gracias

Salud Ambiental de Contra Costa
(Contra Costa Environmental Health)
2120 Diamond Blvd., Ste. 100
Concord

Inspectores del programa de alimentos móviles:

Jessica Collado
Kareem Mohsen

(925) 608-5500

Retail.food@cchealth.org

cchealth.org/eh