



SAN MATEO COUNTY HEALTH
**ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES**

Presentacion de Venta de Comida Ambulante Compacta (CMFO)

Descripcion General

- Operaciones de Comida Ambulante Compacta (CMFO) lo Basico
- Requisitos estructurales
- Requisitos para operar
- Almacenamiento y Comisario
- MEHKO, and CFOs
- Sitios de Apoyo para CMFOs
- Municipalidades locales
- Aplicacion de la ley
- Preguntas & Respuestas

Fondo u Historia



SAN MATEO COUNTY HEALTH

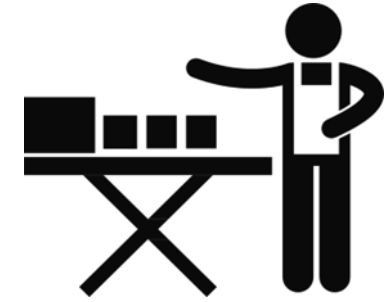
**ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES**

CMFO Historia a Fondo

- La propuesta de Ley del Senado Estatal 972 (SB972) se hizo efectivo a partir de Enero 1, 2023
- Esto relaja ciertas requisitos y leyes estructurales de este tipo de negocio de venta de comida ambulante en la calle.
- Esto crea una nueva categoria para este tipo de negocio de Venta de Comida Ambulante Compacta (CMFO) en la ley estatal y forma parte delCodigo de Salud del Estado de California (CRFC).
- Tambien expande permisos de venta de comida casera – Class B (CFO B)
- Otra ley temprana SB946 (paso 2018) venta callejera.



No Permiso es Requerido



- No permiso es requerido cuando se vende comida de una persona, estante, o carrito si es menos de **25 pies cuadrados** que **SOLAMENTE** sea comida **prepaquetada**, no-potencialmente peligrosa o fruta entera (no cortada), y verduras enteras no cortadas.
 - Comida tiene que ser de origen aprobado
 - La comida tiene que estar almacenada, protegida, manipulada, a manera que este protegida de contaminacion
 - La comida tiene que estar almacenada/mostrada al menos de 6 pulgadas del suelo
 - Puede estar sujeto a inspeccion si hay reclamos o quejas



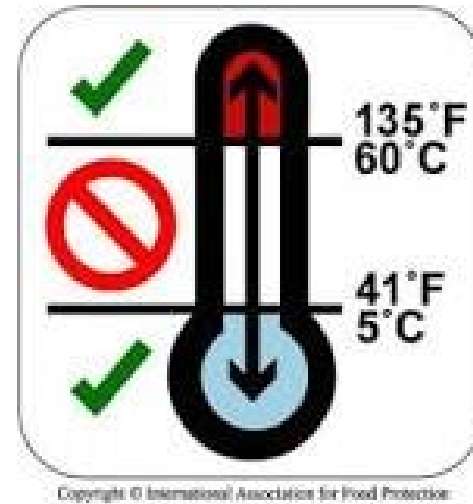
Comidas Prepaquetadas

- Son Comidas que han sido procesadas en una facilidad aprobada o en un establecimiento permitido y empaquetado apropiadamente para prevenir contacto directo con humanos antes de consumir
- Fruta y verdura entera no cortadas son considerados “prepaquetados.”



Que es la Comida Potencialmente Peligrosa (PHF)?

- Comida que requiere controles de temperaturas para prevenir la multiplicacion de micro-organismos patogenos o malos.
- Comida helada mantenerse a **41°F o menos**
- Comida Caliente a **135°F o mas**
- Comidas tienen que mantenerse heladas o calientes para que no se desconpongan



Que es un CMFO?

- Operaciones de Comida Ambulante Compacta (CMFO)

Es una facilidad que opera de un individuo, carrito, Bicicleta de pedal, un mostradero, o otro tipo de transporte no-motorizado.

- El equipo tiene que ser integrado o conectado en si mismo.

- Tiene que operar en conjunto con un comisariato o

Lugar aprobado

- Solo puede vender:

- Comida preparada con metodos de preparacion limitada
- Comida pre-paquetada
- Fruta o vegetales enteros sin cortar



Que no es un CMFO?

- Lugares con tiendas de campaña (pop ups) con equipo no integrado y regado
- Comida no preparada en un lugar no autorizado o no permitido.



Preparacion de Comida Limitada

1. Recalentando, freir, horneando, popcorn, raspado de hielo, combinar, mantener al vapor o hervir hot dogs, o combinar comida no prepaquetada.

2. Proporcionar y servir comida no potencialmente peligrosa para servicio inmediato al cliente y comida con controles de temperatura antes de ser servida al publico.

3. Proporcionar y mantener cualquier comida que ha sido preparada en una cocina commercial satellite o preparada en un lugar aprobado y ser servida.



Preparacion de Comida Limitada (Cont.)

4. Rebanar y cortar comida no potencialmente peligrosa o verduras/frutas que han sido previamente enjuagadas o limpiadas en un lugar aprobado.
5. Cocinar y sazonar por orden.
6. Preparar bebidas que son para servicio inmediato y que no contengan productos lacteos.



Preparacion de Comida Limitada (Cont.)

7. Mantener comida caliente y helada que ha sido preparada en un lugar aprobado, permitido en un establecimiento permamente.

8. Recalentamiento de comida que ha sido previamente preparada en un lugar aprobado, o cocina commercial permanente y permitida y la comida
Ha sido mantenida a las temperaturas adecuadas



Preparacion de Comida Limitada no incluye lo siguiente:

- Rebanar y picar comida potencialmente peligrosa, al menos que sean verduras, **o al menos que este en calentador.**
- Descongelando comida.
- Enframamiento de comida preparada, comida potencialmente peligrosa.
- Moler ingredientes crudos o comida potencialmente peligrosa.
- Enjuagar comida.
- Cocinar comida potencialmente peligrosa para uso de mas tarde.
- Manipular, fabricar, congelar, procesar, o enpacar leche, o productos lacteos o productos parecidos o productos derivados de leche bajo la division 15 delCodigo de agricultura



Restricciones de preparacion de comida

Un CMFO no puede preparar lo siguiente:

- Carnes crudas, pollo y pescado crudo al menos que el CMFO tenga aprobado lavamanos y lavado de utencilios.
- Comidas ahumadas o curadas como metodo de preservar.
- Preservar comida o hacer en escabeche.
- Uso de aditivos para la comida como metodos de preservacion (e.g. arroz sushi para mantenerlo a temperatura normal).
- Empaquetamiento al vacio (e.g. vacuum packaging, sous-vide).
- Producir, servir, o vender leche **cruda o productos derivados de leche cruda**
- Servir o vender ostiones crudos.



Requisitos Estructurales



SAN MATEO COUNTY HEALTH
**ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES**

CMFO Requisitos Estructurales

- Identificación en el lado del cliente de el CMFO
 - Nombre del Negocio, Nombre del propietario, ciudad, estado y zip code
- Todo el equipo tiene que tener:
 - Certificación de sanidad
 - Equipo tiene que ser integrado al CMFO
 - Tiene que ser liso y facil de limpiar
- Refrigeración mecánica (con fans) si manipula PHFs – **NO HIELO!**
- Kit de primeros auxilios
- Extinguidor de fuego



CMFO Requisitos de fregaderos



- Lava-manos fabricado en el carrito con agua y presión
 - Agua caliente no es requerida si **NO** manimupula, carne, pescado o pollo crudo
- Fregadero de 3-compartimentos si manipula carne, pescado o pollo crudo
 - Puede tener fregadero auxiliar (separado del CMFO)
 - Si no manipula carnes crudas, fregadero de 3 compartimentos no es necesario si:
 - Si tiene utensilios de repuesto
 - Utensilios son lavados, enjuagados y desinfectados, y secados al aire libre en un lugar aprobado o en el comisariato
- El tanque de desague de agua sucia tiene que ser **50% mas grande** que el tanque de agua potable.



Fregadero Auxiliar



Tiene que tener:

- Agua con presion
- Agua potable
- Ser mobil
- Ser permitido por el departamento de salud



Requisitos de desempaquetados para el CMFO

Requisitos	No manipulando carnes, pollo, o pescado crudo	Manipulando carnes, pollo o pescado crudo
Permiso de Salud	Si	Si
Planos	Si	Si
Lava-manos	Si	Si
Fregadero de 3 compartimentos	No	Si
Calentador de agua	No	Si
Refrigeracion mecanica para PHF	Si	Si
Requiere Comisariato o lugar aprobado	Si	Si



Requerimientos de la Operacion



SAN MATEO COUNTY HEALTH

**ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES**

Requerimiento de la Operacion

- Tener un comisariato o lugar aprobado
 - **Preparacion en casa y almacenamiento NO es permitido (hay ciertas exenciones)**
- Tener una tarjeta/certification de manipulacion de alimentos
- Toda la comida potencialmente peligrosa tiene que ser descartada/tirlarla al final del dia
- Si hay empleados multiples en el CMFO no es requerido los baños



Comisariato y Almacenamiento



SAN MATEO COUNTY HEALTH
**ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES**

Opciones para Comisariatos y Lugares aprobados

- Un comisariato es un lugar permitido donde se puede:
 - Donde la comida se puede preparar y prepaquetar
 - Donde los articulos para llevar se pueden almacenar
 - Los utencilios se pueden limpiar y desinfectar
 - Donde la basura y el agua sucia se puede despojar
 - Donde se puede obtener agua potable
- Un acuerdo firmado por operador del negocio es requerido



Almacenamiento del CMFO

- Se podría permitir almacenamiento del CMFO en una casa cuando no esta en uso.
- Se requiere una aprobacion y una evaluacion de parte de Environmental Health.
 - La evaluacion se verifica lo siguiente:
 - Proteccion de covertura
 - El area tiene que ser restringida para prevenir acceso al CMFO
 - EL area tiene que ser libres y protegida de pestes (insectos y roedores)
 - Tiene que estar en una superficie dura
 - Tiene que estar accessible al operador del CMFO todo el tiempo.



Resumen estructurales/ Requisitos para operar el CMFO

Requisitos Para Operar	Comida prepaquetada* no potencialmente peligrosa (mas de 25 pies cuadrados)	Comida prepaquetada* potencialmente peligrosa	Preparacion limitada de comida (mantenimiento helado/ caliente, cortando, o porciones)	Preparacion Limitada de comida con carnes, pollo, o pescado crudo
Tarjeta de manipulacion de alimentos	No requerida	No requerida	Requerida	Requerida
Almacenamiento de cobertura	Requerida	Requerida	Requerida	Requerida
Comida de un lugar aprobado	Requerido	Requerido	Requerido	Requerido
Almacenamiento de Comida apropiado	Requerido	Requerido	Requerido	Requerido
Refrigeracion mecanica	No Requerido	Requerido	Requerido	Requerido
Fregadero de 3 compartimentos	No Requerido	No Requerido	No Requerido-Podria proveer utensilios en vez del fregadero de 3 compartimentos	Requerido tiene que cumplir con el Capitulo 10 de MFF
Lavamanos	No requerido	No Requerido	Requerido- No agua caliente requerida	Requerido tiene que cumplir con el Capitulo 10 de MFF
Tirar la comida de sobra al final del dia	No Requerido	Requerido	Requerido	Requerido
Acceso a Comisariato o lugar aprobado	No Requerido	No Requerido	No Requerido	No Requerido
Acceso a baños	Es permissible y la exencion permite si el CMFO opera con empleados u operadores multiples			

* Comida pre-empaquetada significa cualquier product comestible que ha sido procesado, y empaquetado para prevenir contacto directo, y tiene su propia viñeta adjunta al producto_y proveniente de un lugar aprobado



CMFOs Operando en Conjuncion con MEHKOs y CFOs



SAN MATEO COUNTY HEALTH
**ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES**

Cocinas Microempresas Caseras (MEHKO)

- Se necesita un permiso con el Departamento de Salud local (EHS)
- Se necesita llenar los formularios necesarios como la notificación del rentatario
- Pueden Cocinar hasta 30 platos diarios y no mas de 90 por semana
- Puede requerir permisos de negocios de la municipalidad local (ciudad)
- Estas facilidades son como restaurantes donde se permite consumir en la casa o hacer pedidos y entregas de platos
- No mas de \$150,000 por año en ventas
- Inspecciones iniciales y rutinarias son requeridas



MEHKO's

CMFOs en Conjuncion con un MEHKO:

- Limitada a almacenar 2 carritos
- Evaluacion de almacenaje por EHS es necesario
- Nada mas MEHKO's con permiso

Operaciones de Comida Casera (CFO)

- Esta es un negocio casero y son comidas que no requieren refrigeracion y se le vende a clientes
- Se requiere un permiso de EHS, del Departamento de Salud
- Se le vende el producto a clientes una forma directa o indirecta
- Estas comidas son productos como de panaderia y son productos listados por el estado CDPH “Lista Aprovada”
- Y el limite de venta anual es de \$174,000 para Clase B



CFOs

CMFO en conjuncion con un CFO

- CFO el permiso se puede preparar productos de bajo riesgo y ser empaquetados en una casa/ser vendidos a clientes
 - Hay 2 tipos de permisos:
CFO-Clase A y **CFO-Clase B**
- Tiene que tener **Clase B** to para un permiso de CMFO
- **Evaluacion del Lugar es requerido** para asegurar que la preparacion y el almacenamiento puede ser posible y Seguro en la casa

Sitios de Venta con Apoyo para CMFOs



SAN MATEO COUNTY HEALTH
**ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES**

Requisitos

Con el apoyo de otros negocios/ y dueños de propiedad, como centros comunitarios, iglesias, y parques comunitarios, Los vendedores de CMFO podrian ser apoyados por estos sitios para vender su comida legalmente siempre y cuando esto lugares tengan acceso a infraestructura basica para apoyar este tipo de negocios como lavamanos, baños, y fregadero para platos.



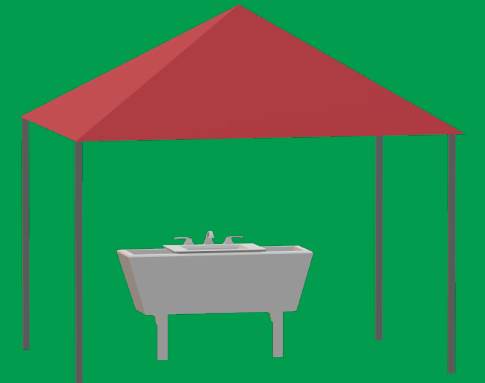
Espacio para
CMFOs y como
lugar auxiliar de
transporte



Acceso a
baños para los
empleados



Lugar para la
Basura



Fregaderos para
lavamanos y para
lavar utensilios

Ejemplos

San Mateo County Event Center



Sitios de apoyo en parques publicos

Fregaderos para Lava-platos & Lavamanos



Sitios de apoyo en propiedad privada

Municipalidades locales/ CMFOs

- **Permisos de negocio casero**
- **Leyes locales de distancias adecuadas para CMFOs**
- **Leyes locales**
- **Departamento de Zonificacion/ Planificacion**
- **Departamento de Codigo municipal**



Como obtener un permiso de CMFO

- Por favor contactar el departamento de Salud antes de comprar cualquier equipo!! envhealth@smcgov.org
- Tambien:
 - a) Comprar un CMFO aprobado
 - b) Puede que requiera una aprobacion de planos del CMFO
 - El costo para revisar planos es \$841
 - c) Y ya cuando este aprobado el costo anual del CFO es **\$335-892**
- c) Aversiorase si la municipalidad local (Ciudad) requiere otros permisos adicionales



Otros tipos de Permisos

- Venta de Comida Ambulante Lonchera (e.g., food truck)
- Facilidades temporales (eventos comunitarios)
- Catering, Host Catering (eventos privados, o venta al publico)
- Cottage Food Operation (Comida casera)
- Restaurantes o cocina comercial (e.g., restaurant, bakery)
- Costo de permisos



Licencia de Negocio y aprobaciones

- Puede ser necesario que cada ciudad donde opera podría requerir su licencia de negocio
 - Ciudades o municipalidades podrían tener sus propias restricciones/ por favor averiguar con la municipalidad local de los requisitos



Aplicacion de la Ley



SAN MATEO COUNTY HEALTH

**ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES**

Aplicacion de la Ley

- Al no obtener un permiso de EH (Departamento de Salud puede resultar en:
 - Comida y equipo puede ser confiscado
 - Multas
 - Enjuiciamiento
- Negocios dejando que vendedores sin permiso este operando en su propiedad serian sujetos a multas tambien.



Contactos e Informacion

San Mateo County Environmental Health

2000 Alameda de Las Pulgas Suite 100

San Mateo, CA 94403

Mainline (650) 372-6200

Email: envhealth@smcgov.org

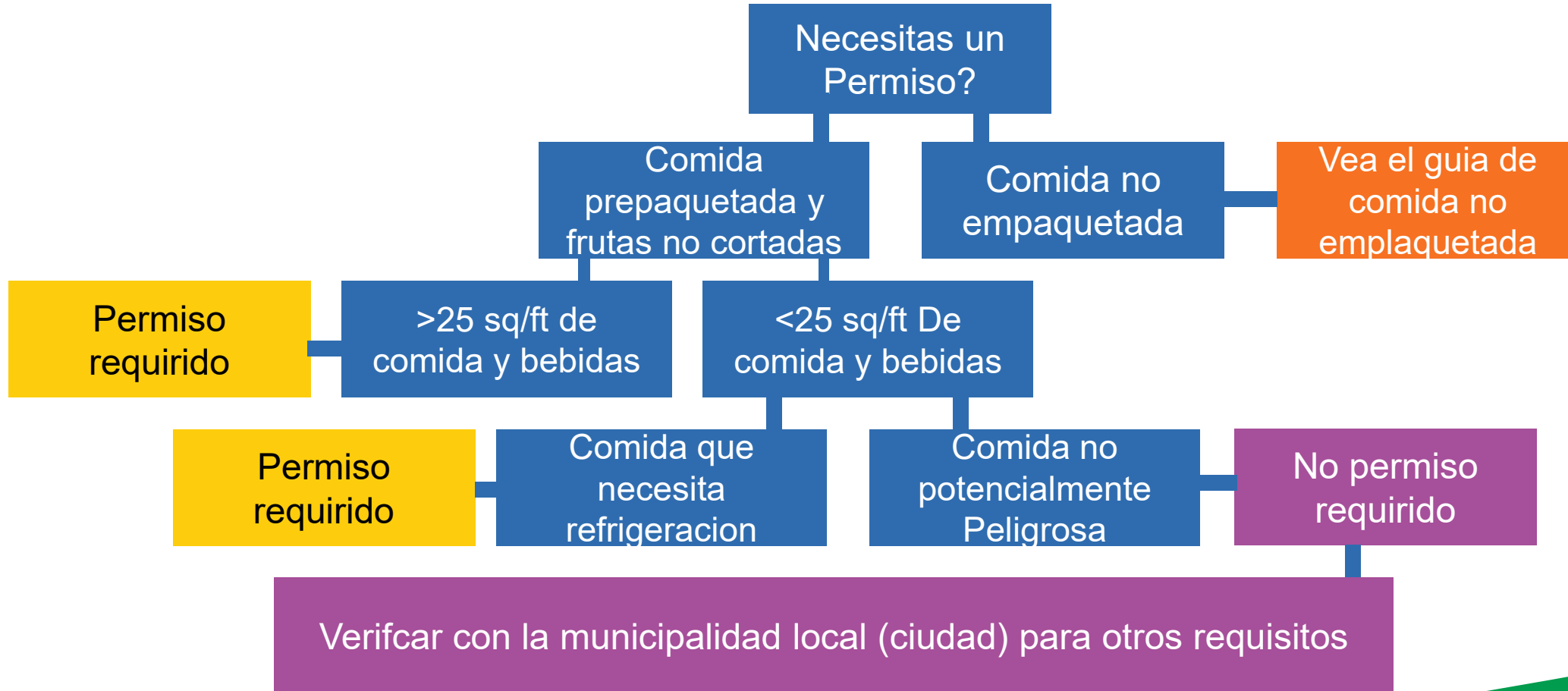
www.smchealth.org/CMFO

Horas de oficina: 8:00 am – 5:00 pm M-F



SAN MATEO COUNTY HEALTH
**ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES**

Proceso de Permisos Locales





PREGUNTAS?