



Establecimientos Ambulantes y Compactos de Venta de Alimentos



Programa de Seguridad
de los Alimentos



Programa de Establecimientos Ambulantes de Alimentos



¡LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS ES LO MÁS IMPORTANTE!

- Prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos
- Garantiza el cumplimiento de las leyes de salud y seguridad de los alimentos, tal como se especifica en el Código de Tiendas de Alimentos Minoristas de California (CRFC)
- Se emite una calcomanía del Permiso de Salud para los vehículos si pasan la inspección final de su plano
- Inspección anual de re-certificación es requerida
- 1,500 Establecimientos Ambulantes de Alimentos (MFF) están actualmente autorizadas con permisos en el Condado de Orange
 - Más de 700 camiones de comida tradicionales
 - Más de 700 Establecimientos Ambulantes de Alimentos de otro tipo (por ej., camiones de helados, carritos de hot dogs, carritos de churros, etc.)

Peligro inminente para la salud

- Las inspecciones de Salud Ambiental (EH) se basan en los riesgos, buscando los peligros inminentes para la salud.
- A continuación se muestra una lista de amenazas o peligros significativos para la salud. Estos pueden causar infección alimentaria, intoxicación por alimentos, transmisión de enfermedades, infestación de plagas o condiciones peligrosas. Cada uno de ellos requiere corrección inmediata o detener las operaciones para prevenir lesiones, enfermedades o la muerte.
 - No tener agua caliente
 - Personal que maneja alimentos enfermo(a)
 - Infestación de plagas
 - Cocción inadecuada
 - Eliminación incorrecta de residuos líquidos
 - Temperaturas inseguras de los alimentos
 - No lavarse las manos correctamente
 - Fuentes de alimentos no aprobadas
 - Desinfección incorrecta
 - Contaminación cruzada

Page 1 of 1

health CARE AGENCY ENVIRONMENTAL HEALTH
MOBILE FOOD FACILITY INSPECTION REPORT

FACILITY NAME: _____ COMMUNITY NAME: _____ INSPECTION DATE: _____
 INSPECTION LOCATION: _____ LICENSE #/NAME: _____ PERM: _____ REINSPECTION DATE: _____
 CO-OWNER: _____ FOOD SAFETY CERTIFICATE AND EXPIRATION DATE: _____
 INSPECTOR NAME/PHONE NUMBER: _____ SERVICE: _____ FEE: _____

Based on an inspection this day, the compliance status (IN, MAJ, MIN, N/A, NO, OUT, COS) has been identified below. Violations noted as MAJ, MIN or OUT must be corrected. Failure to correct the listed violation(s) prior to the designated compliance date may necessitate a reinspection at an additional fee. See reverse side for the applicable code sections and the general requirements that correspond to the violation(s) noted below. Refer to page 2 for observations noted during the inspection.

IN = In Compliance, MAJ = Major, MIN = Minor, N/A = Not Applicable, NO = Not Observed, OUT = Out of Compliance, COS = Corrected on Site

IN	MAJ	MIN	N/A	NO	EMPLOYEE KNOWLEDGE	COS	IN	MAJ	MIN	N/A	NO	PROTECTION FROM CONTAMINATION CONT.	COS
					1. Demonstration of knowledge Ensure that all food employees shall have adequate knowledge of and be trained in food safety as it relates to their assigned duties.							12. Food in good condition, safe and unadulterated Discontinue serving adulterated food (sour or contains any poisonous or deleterious substances that may render it injurious or hazardous to health).	
					2. Food manager certification; food handler cards Provide a food manager certificate on the premises. Provide an approved food handler card for each food handler that prepares, handles, or serves non-prepackaged food.							13. Food contact surfaces & equipment; clean and sanitized Properly clean and sanitize all food contact surfaces of utensils and equipment.	
					EMPLOYEE HEALTH & HYGIENE							FOOD FROM APPROVED SOURCES	
					3. If employee reporting, restrictions & exclusions: No cuts, sores, wounds. No discharge from eyes, nose, and mouth. Exclude if employees with a communicable disease or uncontrolled discharge from eyes, nose, or mouth from the food facility/preparation of food. The facility shall require food employees to report incidents of illness or injury and comply with all applicable restrictions. Gloves shall be worn if an employee has lesions.							14. Food obtained from approved sources Obtain all food from an approved source and maintain the food in an approved food facility.	
					4. Proper eating, tasting, drinking or tobacco use Discontinue eating, drinking, or smoking in any work area.							15. Compliance w/ shell stock tags, condition, display & Gulf Oyster Regulations Retain shellstock and Gulf Oysters with certification tags and properly store tags for 90 days. Post approved Gulf Oyster warning seasonal requirements signs.	
					PREVENTING CONTAMINATION BY HANDS							ADDITIONAL CRITICAL RISK FACTORS	
					5. Hands clean and properly washed Employees must wash their hands in between tasks and use gloves when appropriate.							16. Refrigeration equipment working properly Repair refrigeration equipment so it maintains potentially hazardous foods at or below 41°F.	
					6. Adequate handwashing facilities supplied & accessible Provide single service soap and single-use towels in dispenser at the hand wash sink. The sink is to remain easily accessible.							17. Adequate power provided Provide adequate power at all times to operate the approved exhaust, lighting, electric water heaters and refrigeration units, and all other accessories and appliances that may be installed in a food facility.	
					TIME AND TEMPERATURE RELATIONSHIPS							18. Consumer advisory provided for raw or undercooked foods Provide appropriate consumer notification as follows: Ready-to-eat food containing undercooked food or raw eggs may be served if the facility notifies the consumer by disclosure and reminder.	
					7. Proper hot and cold holding temperatures Potentially hazardous foods shall be held at or below 41°F or at or above 135°F.							19. Operational Procedures, Special Processes, & Time as a Public Health Control (TPHC) TPHC is used for food that has not been marked or identified out of temperatures for more than 4 hours or TPHC food in minor temperatures less than 4 hours. Operational procedures not available.	
					8. Proper cooling methods Rapidly cool all potentially hazardous foods from 135°F to 41°F within 6 hours provided that the food is cooled from 135°F to 70°F within the first two hours using approved methods.							20. Adequate potable hot and cold water available Provide potable cold and hot (minimum 120°F) water supply to all the sinks at all times at the rate of at least one gallon per minute.	
					9. Proper cooking time & temperatures Cook raw food of animal origin to heat all parts of the food to an approved temperature and time.							21. No sewage backup; approved waste water disposal Drain all liquid waste to an approved sewage disposal system.	
					10. Proper reheating procedures for hot holding Reheat all cooked and cooled potentially hazardous foods to a minimum temperature of 165°F for 15 seconds within 2 hours.							22. No rodents, insects, birds, or animals Examine and maintain the food facility free of insects, birds, animals, or vermin rodents (rats, mice, cockroaches, etc.).	
					PROTECTION FROM CONTAMINATION							23. Approved commissary usage Provide proof of approved commissary usage.	
					11. Hot potentially hazardous food disposed at end of day Potentially hazardous foods held at or above 135°F on a mobile food facility or mobile support unit shall be destroyed at the end of the operating day.								

1241 E. Dyer Rd. Ste. 120, Santa Ana, CA 92705-5611 | Phone: (714) 433-6416
www.ockodinfo.com/mobile

Inspecciones – Cuando y Donde

En direcciones de sitios proporcionadas

Durante el transcurso de otras inspecciones

Controles al azar en diferentes zonas

Denuncias



Programa de Seguridad
de los Alimentos



Establecimiento Compacto de Comida Ambulante (CMFO)

Anteriormente

Todas las instalaciones móviles de alimentos tradicionalmente se construían como un medio de transporte motorizado: camiones y carritos

1º de enero de 2023

Se presenta el “Establecimiento Compacto de Comida Ambulante (CMFO, por sus siglas en inglés)”

Un establecimiento ambulante de alimentos que funciona desde un carrito individual o desde un carrito de empuje, puesto, exhibidor, carrito accionado por pedal, carreta, vitrina, estante u otro tipo de transporte no motorizado.

Las CMFO sólo podrán encargarse de una “Preparación limitada de alimentos”



Preparación limitada de alimentos



- 1) Calentar, freír, hornear, asar, hacer palomitas, raspar hielo, mezclar, cocer al vapor o hervir salchichas de hot dogs, o preparar comida no preenvasada.
- 2) Distribuir y dividir en porciones alimentos potencialmente no peligrosos o **distribuir y servir inmediatamente a un cliente porciones de alimentos controlando su temperatura hasta inmediatamente antes de distribuir o de servir la porción.**
- 3) Almacenar, preparar porciones y distribuir cualquier alimento preparado para un servicio de comidas satélite por parte de la instalación de alimentos permanente en el lugar o envasados previamente por otra fuente aprobada.
- 4) Almacenar, preparar porciones y distribuir cualquier alimento preparado mediante una operación de servicio de comidas (catering).
- 5) **Rebanar y picar alimentos o productos potencialmente no peligrosos que hayan sido lavados en una instalación autorizada o rebanar y picar alimentos en una superficie de cocción caliente durante el proceso de cocción.**
- 6) Cocinar y condimentar a la orden.
- 7) Hacer jugos o preparar bebidas para servir inmediatamente, en respuesta a un pedido individual del consumidor, y que no contengan productos lácteos congelados.
- 8) **Almacenamiento en caliente y frío de alimentos que se han preparado en una instalación permanente de alimentos aprobada.**
- 9) **Recalentar los alimentos que se hayan preparado previamente en una instalación de alimentos permanente y aprobada, y que se hayan mantenido a las temperaturas requeridas en este capítulo.**

Preparación limitada de alimentos

No incluye:

- 1) Rebanar y picar alimentos potencialmente peligrosos, excepto las verduras, a menos que se encuentren sobre una superficie de cocción caliente.
- 2) Descongelar.
- 3) Enfriar alimentos cocidos potencialmente peligrosos.
- 4) Moler ingredientes o alimentos crudos potencialmente peligrosos.
- 5) Lavar alimentos.
- 6) **Cocer alimentos potencialmente peligrosos para su uso posterior.**
- 7) Manipulación, fabricación, congelación, procesamiento o envasado de leche, productos lácteos o productos similares a los productos lácteos, sujetos a licencias bajo el Código de Alimentos y Agrícola.



¿Cuándo se requiere un Permiso de Salud?

No se requiere Permiso de Salud

- Con 25 pies cuadrados o menos para productos en exhibición y si se ofrecen alimentos disponibles almacenados que solamente son alimentos preenvasados, no potencialmente peligrosos, o verduras enteras sin cortar

Permiso de Salud requerido

- Más de 25 pies cuadrados de área para productos en exhibición ofrecidos de cualquier tipo de comida
- Vender cualquier cantidad de alimentos potencialmente peligrosos, abiertos o cortados



Nota: Todos los alimentos deben provenir de un proveedor aprobado.

Revisión de planos

Cuando se requiera un permiso, una operación móvil estándar o compacta de alimentos deberá presentar sus planos

Para operaciones móviles compactas de alimentos, la agencia de control puede aceptar un *plano estándar preaprobado* de una unidad individual estandarizada o producida en masa

Los planos *no serán requeridos* si un nuevo individuo ha adquirido un establecimiento compacto de comida ambulante que fue *construido según planos aprobados*, solamente necesitará una *inspección final*



REQUISITOS PARA CMFO	Menos de 25 pies cuadrados	Más de 25 pies cuadrados o cualquier alimento potencialmente peligroso, abierto o cortado
Permiso de salud	No	Sí
Revisión de planos	No	Sí
Lavado de vajillas y Lavado de manos	No	Sí (se puede aceptar una alternativa)
Comisariato	No	Sí
Alimentos almacenados de manera segura y sanitaria	Sí	Sí
Baños	Sí	Sí
Tarjeta de manipulador de alimentos	No	Sí
Sólo preparación limitada de alimentos	No aplicable (alimentos preenvasados, no potencialmente peligrosos o productos enteros sin cortar solamente)	Sí
Puede almacenar alimentos potencialmente peligrosos (sobras de comida que se mantienen calientes)	No aplicable	No
Inspección	Sí (sólo si hay denuncias)	Sí



Lavado de vajillas y Lavado de manos para CMFO

- Prepara en el lugar carne cruda, aves de corral o pescado:
 - Sujeto a los requisitos de lavado de vajillas y lavado de manos
 - Se puede utilizar un transporte auxiliar para satisfacer este requisito y puede servir a múltiples operaciones en las proximidades
 - Se requiere un permiso por separado para el transporte auxiliar si no es operado por un operador de alimentos móvil compacto
- No prepara en el lugar carne cruda, aves de corral o pescado:
 - Las alternativas al lavado de vajillas son aceptables, incluyendo mantener un aprovisionamiento adecuado de utensilios de preparación y para servir de repuesto
 - Fregadero integral de lavado de manos con al menos cinco galones de agua potable (la agencia puede aprobar un tanque más pequeño después de la evaluación y presentación del procedimiento operativo)
 - *No se requiere calentador de agua*



- Operación de Comida Casera (CFO)
 - Comisariato o unidad de apoyo para no más de dos operaciones móviles compactas de alimentos con el respaldo de la agencia
 - Las transacciones de hasta dos establecimientos compacto de comida ambulante por Operación de Comida Casera (CFO) no contarán para las ventas anuales brutas
- Instalación para alimentos autorizada
 - Tras la evaluación, una agencia aprobará su uso como comisariato
 - *No será necesario enviar los planos*
- Estructura no conforme a las normas
 - Puede ser aprobado para apoyar las operaciones de una CMFO si las condiciones no representan un peligro para la salud pública
 - A church or community center that is used for preparing food and not just storage must have a current health permit.



Comisariato para CMFO

Código de alimentos minoristas de California, Sección 114368.3

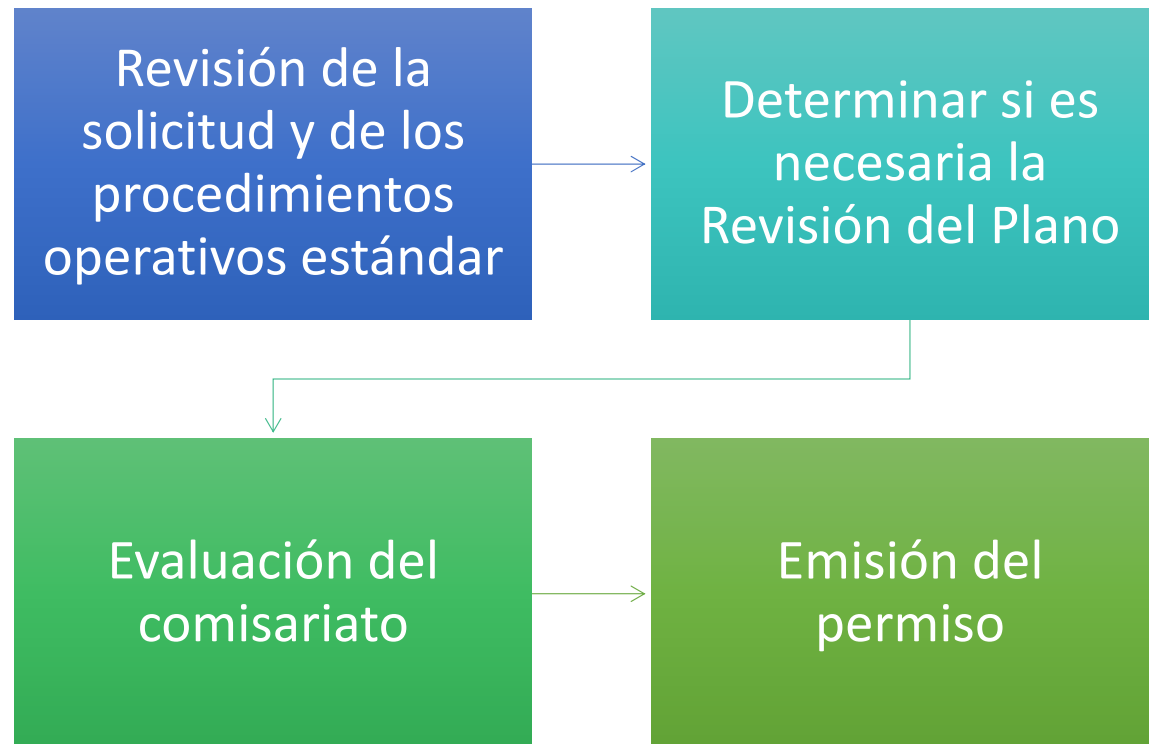


Comisariato para CMFO

Código de alimentos minoristas de California, Sección 114368.3

- Casa particular
 - La agencia puede permitir el uso de una casa particular para el almacenamiento de un establecimiento compacto de comida ambulante, después de una *evaluación*
 - No más de dos establecimientos compacto de comida ambulante, a menos que la agencia apruebe más
 - Área designada claramente identificada (no se puede reubicar sin la aprobación de la agencia)
 - Los alimentos no potencialmente peligrosos preenvasados, las frutas enteras y los vegetales enteros pueden almacenarse antes de su venta o preparación al menos de ser prohibido por ordenanzas locales
 - No se permite la preparación de alimentos para la venta desde una casa privada, a menos que se permita una operación de comida casera o una operación de cocina doméstica de microempresa

Proceso para los Permisos de CMFO



Programa de Seguridad
de los Alimentos

Contáctenos:
EHHMOBILEWHOLESALE@OCHCA.COM
(714) 433-6416



Aplicación: Permiso de salubridad

Información sobre la propiedad recopilada, junto con:

- Carta de comisariato
 - Acuerdo de comisariato fuera del condado
- Paradas de ruta

Eventos y paradas de ruta utilizadas para realizar inspecciones

- Registro del DMV
- Una aplicación para permiso de salud no significa que tenga un permiso de salud aprobado. Debe someter planos y especificaciones para evaluación y aprobación de esta Agencia para obtener un permiso de salud válido.



Food Safety
Program

Public Health Services Environmental Health Division 1241 E. Dyer Road, Suite 120, Santa Ana, CA 92705 Telephone: (714) 433-6416 Fax: (714) 764-1788 Email: ahmobilewhole@ocghca.com Website: www.ocfoodinfo.com/mobile		HEALTH PERMIT APPLICATION MOBILE FOOD FACILITY		
This section is to be completed by the applicant, in full - Please print clearly - Do not detach copies - Health permits are NOT transferable and NOT refundable				
TYPE	☐ New Mobile Food Facility (MFF) ☐ Change of Ownership ☐ Update Information Only			
BUSINESS	Name of Business (DBA)	Business Phone	Business Email	
	Commissary Name	Commissary Phone	MFF uses Mobile Support Unit (MSU) ☐ Yes ☐ No	
	Commissary Address (include street directions and suite number, if applicable)	City	Zip	
OWNER	Billing Mailing Address (Must be different than Commissary Address)	City	Zip	
	Type of Ownership (*attach Certificate of LP, LLP Registration, Articles of Incorporation or Organization) ☐ Individual/Sole Proprietorship ☐ Partnership ☐ LP* ☐ LLP* ☐ Corporation* ☐ LLC*	Owner Phone	Owner E-Mail	
	Business Owner	Owner's Address (cannot be Commissary Address & cannot be a P.O. Box)	City	State
TERMS	Driver's License Number(s) (if Sole Proprietorship or Partnership; attach copy of Government issued ID):	MFF owner is also owner of commissary ☐ Yes ☐ No	Is this MFF being Rented/ Leased ☐ Yes ☐ No	
	Emergency Contact	Emergency Phone		
	I hereby make an application for a health permit to establish and/or operate the above business, use, or services in accordance with the laws, ordinances, and regulations that are now or may hereinafter be in force pertaining to the above business and I certify that I am the owner or authorized representative of this food business and that all statements are true to the best of my knowledge. I hereby consent to all necessary inspection's incident to the issuance of this permit and operation of the business. I understand that I am required to keep Orange County Environmental Health continuously updated with current route/event stops to assist with inspections during operations. I shall notify the Orange County Environmental Health Division (OCEH) in writing if I transfer ownership, discontinue operation, or have an address change. Failure to do so may result in obligation to pay health services fees and additional penalties. I understand that any construction, alteration, repair, or change from the conditions of approval, including, but not limited to, equipment changes or alterations, a menu change, or change in method of operation, or ownership change, requires review and approval by OCEH. The MFF health permit fee must be paid before plan construction final approval can be granted by this department, or for a change of ownership, or lapse of permit. Payment of your health permit fee does not constitute final plan check approval of your project. Failure to submit the completed application and payment of the annual health permit will impede issuance of the permit or may result in the closure of the facility pursuant to California Health and Safety Code and applicable ordinances and is subject to penalty not to exceed three times the cost of the permit. Upon approval of this application by a representative of OCEH, the health permit certificate must be posted in a conspicuous location. Permits are not transferable and not refundable. Payment may be made in person at 1241 E. Dyer Rd., Suite 120, Santa Ana, CA 92705, Monday - Friday, 8:00 a.m. - 4:00 p.m. or mailed to Orange County Environmental Health, P.O. Box 26400, Santa Ana, CA 92799.			
DMV	DMV Registered Owner	DMV Registered Owner Phone		
FEE	DMV Owner Address	City	State	Zip
	As the DMV registered owner of this Mobile Food Facility (MFF), I understand that if a Lessee/Renter of this MFF modifies any portion of the MFF from the conditions of original approval, creates repetitive critical risk factor violations relative to any non-compliant equipment of this MFF, or operates beyond the original permit approval, this MFF will need to be brought into full compliance with current codes. If I currently do not lease out this MFF, I understand that a non-compliant MFF must be upgraded to meet current codes prior to leasing out the MFF. Plan submittal is required for all MFF renovations.			
	DMV Registered Owner Signature	Date		
SPECIALIST	Billing Type	Fee	Billing Status ☐ Billable ☐ non-Billable	First Day of Operation
	Former Owner	Former DBA	Former PR	Transfer Date
	License Plate #	VIN #	Make	Year
OFFICE	Operational Limitation(s)	Program Identifier		
	FA	PR	TK	SR
	District/ Assigned To	Approval Contingencies ☐ Yes ☐ No	☐ Unenclosed ☐ Enclosed ☐ CMFO	Date
OFFICE	Prior AR	Date of Payment	Amount Received	HSO Receipt Number
	AR	Anniversary Date	Application Verified By	

F272-9.251 (3/9/23)

Distribution: White -Main File Yellow -Operator

See following page for instructions



Dietrices de construcción

- Las guías de construcción son un document publico basado en el Codigo Alimentario del Estado de California
- Inspecciones de construcción estan basadas directamente en las guías de construcción.



Food Safety
Program



CONSTRUCTION GUIDELINES FOR MOBILE FOOD FACILITIES AND MOBILE SUPPORT UNITS

Hours for Plan Submittals: 8:00 a.m. to 3:30 p.m.



County of Orange Health Care Agency
Environmental Health
1241 E. Dyer Road, Suite 120, Santa Ana, CA 92705
Phone (714) 433-6416 • Fax (714) 754-1768
www.ocfoodinfo.com/mobile

Introduction



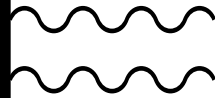
Nuevos Sellos de Inspección para MFF

GOOD TO
GO

AUTORIZADO
PARA OPERAR



**SLOW
YOUR
ROLL**

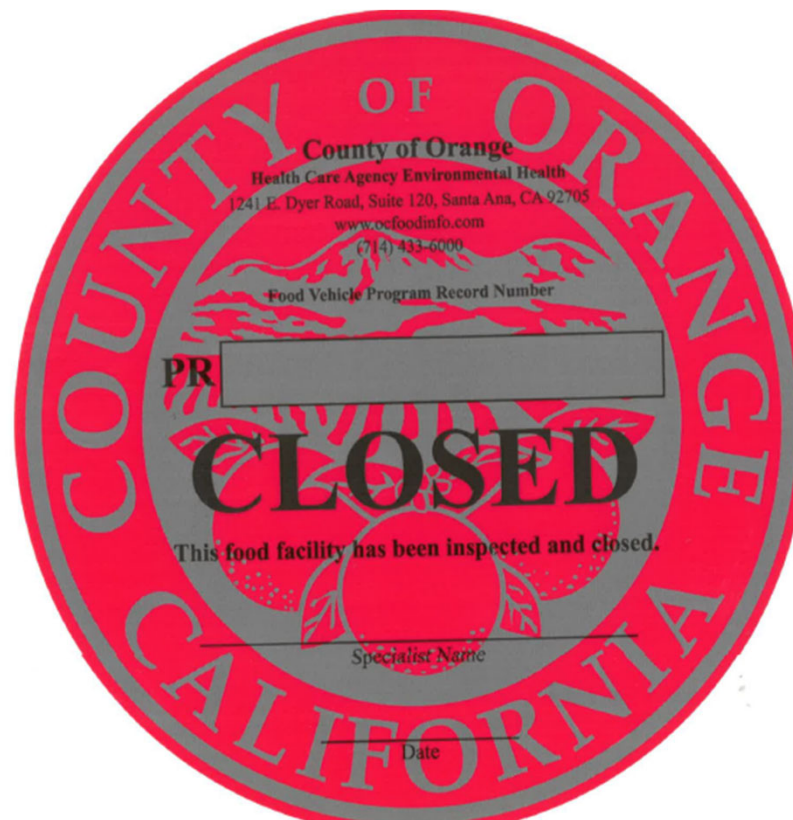


REINSPECCION
PENDIENTE



STOP
OPERATIONS

OPERACIÓN
SUSPENDIDA



Educación y divulgación



RESTAURANTES



COMUNIDAD



SITIO WEB



Programa de Seguridad
de los Alimentos

¿Preguntas?



Programa de Seguridad
de los Alimentos