

# OPERACIÓN COMPACTA MÓVIL DE ALIMENTOS (CMFO)

## PREGUNTAS FRECUENTES

---

A partir del 1 de enero de 2023 se enmendó el CRFC (Código de Alimentos Minoristas de California) con el fin de promover la inclusión económica y modernizar el CRFC para que los vendedores de alimentos puedan obtener un permiso y unirse a la economía expendedora regulada. La ley estableció una nueva definición para las CMFO (operaciones compactas móviles de alimentos) y un criterio para los permisos. A continuación se presentan las preguntas frecuentes sobre estos cambios.

### **P1: ¿Qué es una CMFO (operación móvil compacta de alimentos)?**

R1: Una CMFO es una instalación móvil de alimentos que opera desde un individuo o desde un carrito de empuje, soporte, pantalla, carro a pedales, vagón, vitrina, estante u otro transporte no motorizado no cerrado, que pueden ser aprobados para vender alimentos envasados o realizar una preparación limitada de alimentos.

### **P2: ¿Necesito un permiso de salud de Salud Ambiental?**

R2: Sí, se requiere un permiso, a menos que su operación de alimentos móviles compactos tenga 25 pies cuadrados o menos de área de exhibición y vende solo preempaquetados, no alimentos potencialmente peligrosos (no perecederos) o productos enteros crudos; de lo contrario se requiere un permiso.

### **P: ¿Puedo vender tamales que fueron preparados en un economato aprobado por el CMFO?**

R: Todo depende del tipo de CMFO que tenga. Si tiene un CMFO con un lavamanos, puede ser aprobado para vender tamales en su cáscara de maíz en el carrito permitido. En cambio si el CMFO no tiene lavamanos, los tamales deberán ser preenvasados antes de venderse en el CMFO.

### **P: ¿Cómo mido 25 pies cuadrados de exhibición de alimentos preenvasados no potencialmente peligrosos (no PHF) para que estén exentos de permisos?**

A: Para estar exento de permisos, la cantidad total de inventario de alimentos exhibidos y no exhibidos no debe exceder los 25 pies cuadrados. El espacio cubierto estará limitado a no más de 5 pies x 5 pies.

### **P3: ¿Cómo obtengo un permiso de salud de mi Departamento de Salud Ambiental local?**

R3: Con respecto al proceso de solicitud, comuníquese con CCEH (Contra Costa Environmental Health: Salud Ambiental de Contra Costa) al teléfono 925-608-5500 o al sitio web <https://cchealth.org/eh/food/#mobile>

### **P4: ¿Qué tipo de comida puedo preparar de un CMFO??**

R4: Un CMFO puede llevar a cabo una preparación limitada de alimentos cuando el equipo para apoyar el menú propuesto es aprobado por el Departamento de Salud Ambiental local.

**P5: ¿Qué es la preparación limitada de alimentos?**

R5: La preparación limitada de alimentos es la preparación de alimentos que se limita a lo siguiente, según la capacidad de CMFO para apoyar la preparación segura y el almacenamiento de alimentos según el menú propuesto:

1. Dispensación y porcionamiento de alimentos que no sean PHF (alimentos potencialmente peligrosos) o dispensación y porcionamiento para el servicio inmediato a un cliente de alimentos que se han mantenido a las temperaturas requeridas.
2. Cortar y picar alimentos que no sean PHF o productos que hayan sido lavados en una instalación aprobada.
3. Conservación en caliente y en frío de alimentos que se han preparado en una instalación de alimentos aprobada y permanente.
4. Recalentamiento de alimentos que se han preparado en una instalación de alimentos aprobada y permanente.
5. Calentar, freír, hornear, asar, reventar, hacer virutas de hielo, mezclar al vapor, hervir perros calientes, o ensamblar alimentos no preenvasados.
6. Cortar y picar alimentos en una superficie de cocción calentada durante el proceso de cocción.
7. Jugos o preparación de bebidas que son para servicio inmediato, en respuesta a un pedido individual del consumidor, que no contienen productos lácteos congelados.

**P6: ¿Qué son los alimentos potencialmente peligrosos y los alimentos no potencialmente peligrosos?**

- Alimentos no potencialmente peligrosos: alimentos que no requieren refrigeración o mantenimiento en caliente para impedir el crecimiento bacteriano y es poco probable que causen enfermedades transmitidas por los alimentos. Algunos ejemplos incluyen mango cortado, pepinos cortados, jícama (nabo mexicano) cortado, pretzels, churros, palomitas de maíz, algodón de azúcar y hielo raspado.
- Alimentos potencialmente peligrosos: alimentos que requieren control de tiempo o temperatura para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Los ejemplos incluyen tamales, melones/sandías en rodajas, burritos, sándwiches de helado, perros calientes, tacos y tomates en rodajas.

**P7: ¿Puedo preparar alimentos para venderlos desde mi instalación móvil compacta de alimentos en casa?**

R7: Sí. Solo si tiene un permiso aprobado de CFO (operación de comida casera) clase B. Un permiso de CFO está limitado a ciertos alimentos no potencialmente peligrosos. Los productos alimenticios y las categorías de alimentos vendidos bajo el programa CFO están disponibles en la [lista de alimentos caseros aprobados \(en formato PDF\)](#).

**P8: ¿Qué se considera alimento preenvasado?**

R8: Los alimentos preenvasados son alimentos que han sido procesados por un fabricante, una instalación de alimentos u otra fuente aprobada, debidamente etiquetados y sellados para evitar cualquier contacto humano directo con los alimentos antes de la venta.

**P9: ¿Necesito un economato?**

R9: Sí.

**P10: ¿Qué es un economato?**

R10: Un economato es una instalación de alimentos que ha sido aprobada por el Departamento de Salud Ambiental local para apoyar la operación propuesta de un CMFO donde ocurre cualquiera de los siguientes:

1. Se almacenan alimentos, recipientes y suministros.
2. Los alimentos se preparan para la venta o exhibición en el CMFO
3. Los alimentos se preenvasan para la venta o exhibición en el CMFO
4. Los utensilios se limpian y desinfectan.
5. Se obtiene agua potable.
6. Se eliminan los desechos líquidos y sólidos.
7. Los carritos se lavan.
8. Los tanques de agua se llenan y los tanques de aguas residuales se vacían.

**P11: ¿Puedo usar mi casa como economato?**

R11: Sí, pero solo si tiene un permiso CFO clase B. Si no tiene un permiso CFO clase B, puede almacenar hasta dos carros CMFO con la aprobación del Departamento de Salud Ambiental local.

**P: ¿Puedo usar mi casa para guardar mi CMFO?**

A: Si no se le permite como CFO clase B, se le puede permitir a través de un endoso del Departamento de Salud Ambiental local almacenar hasta dos CMFO en su hogar. En su hogar podrán almacenarse solo aquellos CMFO que ofrecen productos enteros y alimentos preenvasados no potencialmente peligrosos. Se requerirá un economato separado para un CMFO que almacene y/o prepare alimentos potencialmente peligrosos además del almacenamiento del carrito doméstico.

**P12: ¿Qué es un endoso?**

R12: Un endoso del Departamento de Salud Ambiental local es una aprobación documentada y registrada del cumplimiento de los requisitos del código. Un endoso puede incluir una inspección o evaluación, pero no requiere un registro o permiso.. Hay una tarifa única para este servicio.

**P13: ¿Cuántos carritos puedo guardar en mi casa?**

R13: Si el Departamento de Salud Ambiental local los aprueba, hasta dos.

**P14: ¿Necesito ser dueño de mi casa para almacenar carritos aquí?**

R14: No, pero debe consultar con su arrendador para confirmar si en el lugar se permite almacenar carritos y si se permite administrar un negocio desde su hogar.

**P15: ¿Necesito un permiso de salud anual para guardar carritos en mi casa?**

R15: No, pero necesita un endoso de su Departamento de Salud Ambiental local.

**P16: ¿Qué incluye el endoso o la evaluación?**

R16: Una visita al sitio para determinar que el almacenamiento en el hogar privado no representará un peligro para la salud pública y comprobar que hay suficiente espacio para almacenar los carritos de una manera que proteja al CMFO de la contaminación.

**P17: ¿Necesito acceso a un baño cuando vendo comida?**

R17: Sí, en caso de que el CMFO se detenga en un lugar durante más de una hora. Los baños deben estar ubicados a una distancia menor que 200 pies del CMFO a menos que en el sitio estén presentes al menos dos empleados.

**P18: ¿Puedo alquilar un baño portátil en lugar de operar a menos de 200 pies de un baño aprobado?**

R18: No.

**P19: ¿Necesito un fregadero para el lavado de manos?**

R19: Sí, si va a manipular alimentos abiertos en el CMFO.

**P20: ¿Necesito agua caliente?**

R20: No, a menos que esté manipulando carnes crudas, pescado crudo o aves de corral crudas. Si tiene la intención de tener alguno de estos alimentos crudos en el CMFO, se requieren fregaderos adicionales y agua caliente.

**P21: En mi operación compacta móvil de alimentos, ¿puedo utilizar electrodomésticos de uso hogareño?**

R21: No, debe usar equipo comercial que haya sido certificado y aprobado por el Departamento de Salud Ambiental local. Los aparatos eléctricos deben cumplir con los estándares aplicables

de Underwriters Laboratories para equipos eléctricos según lo determinado por un programa de certificación acreditado por ANSI.

**P22: ¿Necesito un lavavajillas integral de tres compartimentos?**

R22: Sí, si su menú incluye preparación de carne cruda, pescado crudo o aves crudas. De lo contrario, se debe mantener una cantidad adecuada de utensilios limpios y desinfectados en el CMFO para reemplazarlos cuando estén sucios o —si se manipulan alimentos potencialmente peligrosos— cada 4 horas.

**P23: ¿Necesitaré refrigeración mecánica?**

R23: Sí, si va a mantener en frío alimentos potencialmente peligrosos (como melones cortados, por ejemplo). No se puede utilizar hielo para controlar la temperatura, pero se puede utilizar para mantener la calidad de los alimentos.

**P24: ¿Necesitaré protección superior?**

R24: Sí, esto puede incluir protectores contra estornudos, toldos, paraguas grande, compartimentos de alimentos, etc.

**P25: ¿Puedo llevar los alimentos no vendidos a casa para usarlos de nuevo más tarde o al día siguiente?**

R25: No, a menos que se trate de frutas y verduras enteras crudas, o alimentos preenvasados no potencialmente peligrosos. Todos los alimentos potencialmente peligrosos deben desecharse al final del día.

**P26: ¿Qué tipo de señalización debe haber en la operación compacta móvil de alimentos?**

R26: El CMFO debe tener el nombre de la empresa en letras de al menos 3 pulgadas en una ubicación que sea claramente visible para el cliente. La ciudad, el estado, el código postal y el nombre del operador deben estar presentes en letras de al menos 1 pulgada de tamaño. Las letras deben ser de un color que contraste con el fondo.

**P27: ¿Necesito tener letreros si vendo menos de 25 pies cuadrados de productos o alimentos preenvasados que no sean PHF?**

R27: No. Un CMFO que tiene menos de 25 pies cuadrados de productos crudos enteros o alimentos no perecederos preenvasados está exento de los requisitos de señalización.

**P28: ¿Qué tipo de entrenamiento en alimentos necesito?**

R28: Si manipula alimentos abiertos, el personal de operación móvil compacta de alimentos debe tener una tarjeta de manipulador de alimentos. Se debe obtener una tarjeta de manipulador de alimentos dentro de los 30 días posteriores al inicio de la operación o

contratación. Puede encontrar la lista de proveedores acreditados a través del siguiente enlace al sitio web de ANSI: <https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/certificate-issuers/AllDirectoryListing?prglD=262&statusID=4>

**P29: ¿Estoy obligado a tener un Certificado de Seguridad Alimentaria para Gerentes?**

R29: No. Sin embargo, se recomienda un Certificado de Seguridad Alimentaria.

**P30: ¿Necesito algún otro permiso?**

A30: Para vender alimentos es posible que necesite una licencia comercial local o un permiso de vendedor ambulante. Consulte con el Departamento de Planificación de la ciudad y el condado en el que planea vender alimentos.

**P31: ¿Qué sucedería si me pillan sin un permiso de salud?**

R31: CCEH (Contra Costa Environmental Health) investiga todas las quejas de los proveedores que operan sin permiso. Los investigadores emitirán un cese y desistimiento, descartarán cualquier alimento potencialmente peligroso y podrían confiscar su equipo.