

## ¿Qué es una Operación de Comida Móvil Compacta (CMFO)?

Una CMFO es un nuevo tipo de instalación de comida móvil abierto, no motorizado y vende productos enteros, alimentos preenvasados y/o realiza una preparación limitada de alimentos.



## Ahora es más fácil obtener un permiso de salud:

A partir del 1 de enero de 2023, la ley se actualizó para facilitar la obtención de un permiso de salud para los vendedores de comida ambulantes y los empresarios primerizos. Algunas operaciones pueden incluso estar exentas. Convertirse en un vendedor de comida con permiso le demuestra a la comunidad que la comida que vende tiene menos probabilidad de enfermar a las personas.

## INICIO

La **división de Salud Ambiental de Contra Costa** está lista para asistirle. El personal bilingüe y los servicios de traducción están disponibles para ayudar a responder preguntas y guiarle a través del proceso de permiso. También está disponible la información adicional en línea en <https://www.cchealth.org/health-and-safety-information/restaurant-inspections/food-safety> o escaneando el código QR a continuación.

Para solicitar un permiso de salud o programar una consulta gratuita, contáctenos:

Teléfono: 925-608-5500

Correo electrónico: [cocoeh@cchealth.org](mailto:cocoeh@cchealth.org)



04/23/2023



Dirección: 2120 Diamond Boulevard Suite 100 | Concord, CA | 94520



## OPERACIÓN DE COMIDA MÓVIL COMPACTA

Información del vendedor ambulante de comida



[cchealth.org/eh](https://cchealth.org/eh)

# NO SE REQUIERE PERMISO

- Únicamente productos enteros, sin cortar y/o alimentos preenvasados comercialmente, no potencialmente peligrosos
- Área de exhibición de 25 ft2 (o menos) e inventario de respaldo, en total
- Los alimentos provienen de una fuente aprobada
- Protección superior
- Almacenamiento adecuado de alimentos con al menos 6" del suelo



# REQUIERE PERMISO

Alimentos preenvasados, no potencialmente peligrosos, más de 25 ft<sup>2</sup>

Alimentos preenvasados, potencialmente peligrosos

Preparación limitada de alimentos (sin carne cruda)

Preparación limitada de alimentos (con carne cruda)

## REQUISITOS

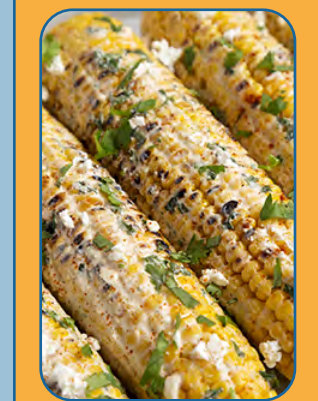
El acceso a las opciones de economato incluye: instalaciones de alimentos permanentes permitidas, iglesias y centros comunitarios  
 Los alimentos provienen de una fuente aprobada  
 Protección superior  
 Almacenamiento adecuado de alimentos con al menos 6" del suelo



Refrigeración mecánica/Equipos integrales  
 Alimentos no vendidos desechados al final del día



**Tarjeta para manipulación de alimentos**  
 Fregadero de 3 compartimentos (no se requiere si se proporcionan utensilios adicionales  
 Y no se manipula carne cruda)  
 Fregadero de lavado a mano (no se requiere agua tibia si no se manipula carne cruda)



Solo servicio inmediato

