



Departamento de Salud del Condado de Monterey
División Oficina de Salud Ambiental
Servicios de Protección de la Salud del Consumidor

REQUISITOS DE VERIFICACIÓN DE LOS PLANOS DE LA INSTALACIÓN DE PREPARACIÓN DE ALIMENTO MÓVIL (MFF)

Nombre de la instalación de preparación de alimento móvil: _____

Propietario de la instalación de preparación de alimento móvil: _____

Dirección física del propietario: _____

Persona de contacto para la verificación de los planos _____

Dirección postal: _____

Número de teléfono: _____

Dirección de correo electrónico: _____

USO POR PARTE DE LA OFICINA DEL CONDADO DE MONTEREY

SR00 _____ AR: _____ Recibido por: _____

Fecha de pago: _____ IN: _____ Cheque número: _____ Monto pagado: \$ _____

Revisión completada el: _____ (Fecha) Por: _____

Aprobado Rechazado Revisión solicitada

Comentarios: _____

Oficina de Salinas
1270 Natividad Road
Salinas, CA 93906
831-755-4505

Oficina de Monterey
1200 Aguajito Road, Suite 007
Monterey, CA 93940
831-647-7654

Oficina de King City
200 Broadway Ave, Suite 70
King City, CA 93930
831-386-6899

Sitio web: www.mtyhd.org/CH



Departamento de Salud del Condado de Monterey
División de Salud Ambiental
Servicios de Protección de la Salud del Consumidor

**HOJA DE INFORMACIÓN DE LA SOLICITUD
PARA INSTALACIÓN DE PREPARACIÓN DE ALIMENTO**

Nombre del contacto: _____ Número de teléfono: _____

Marca del vehículo/carrito (bajo el nombre comercial): _____ Número de placa: _____

Importante. Las calcomanías de permiso se emiten durante la inspección inicial programada de permisos y las inspecciones anuales de renovación de permisos. Las MFF tienen prohibido operar sin una calcomanía de permiso válida. Para programar una inspección de renovación de permiso, envíe el/los formulario(s) de acuerdo de comisaría, hoja de ruta, copia del menú y registro de vehículo del Departamento de Vehículos Motorizados (DMV). Además, si se han realizado modificaciones a una MFF existente, envíe un plano de los cambios y las hojas de especificaciones del fabricante para los nuevos equipos, ya que los cambios serán evaluados en una Revisión de Verificación de Planos por una tarifa. **Según las modificaciones, puede ser necesario realizar una Revisión de los Planos, pagar las tarifas correspondientes y obtener una nueva insignia del Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario (HCD, por su sigla en inglés) antes de que pueda emitirse el permiso.**

ATENCIÓN SOBRE REMOLQUES DE PIZZA/ASADORES DE PATATAS/ELOTES SIN OCUPANTES

Si está operando remolques de pizza/asadores de elotes/patatas, **no está** sujeto a las pautas de la MFF y debe solicitar un permiso anual de TFF. La operación de un asador de elotes/patatas requiere una tienda secundaria con un refrigerador instalado. La tienda secundaria debe ser utilizada como unidad de almacenamiento para elotes y patatas crudos y los condimentos. La tienda secundaria y el asador deben ser inspeccionados y aprobados por este Departamento. Los asadores podrán operar solo en eventos comunitarios aprobados y en mercados de trueque.

**SOLICITO UN PERMISO PARA INSTALACIÓN DE PREPARACIÓN DE ALIMENTO MÓVIL Y TENGO:
(marque las dos casillas que correspondan)**

Todos los vehículos con ocupantes deben obtener una insignia del HCD antes de programar una inspección con este departamento.

- A) Un carrito no motorizado (vehículo sin ocupantes)
 Un camión, remolque o furgoneta completamente cerrado (Vehículo con ocupantes)**

Y

- B) Un vehículo/carrito recién construido y no permitido en otro condado de California (**Se requiere verificación de planos**)
 Vehículo/carrito que será construido/fabricado (**Se requiere verificación de planos**)
 Vehículo/carrito que opera en otro condado de California*
 Vehículo/carrito que está actualmente permitido en el Condado de Monterey (Cambio de propietario)

* Enviar una copia del permiso de Salud Ambiental de la Ciudad o del Condado o el informe de inspección, que debe incluir el número de identificación del vehículo (VIN).

MARQUE UNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES y ENVÍE LOS SIGUIENTES

- Sin preparación de alimentos:**
- Todos los artículos son solo productos preenvasados o frutas y vegetales enteros sin cortar y mariscos (EJEMPLOS: camiones/carritos de helados preenvasados, vehículos de frutas y vegetales).
 - Solicitud de permiso
 - Instalación aprobada /Formulario de acuerdo de comisaría (vehículos de frutas y vegetales)
 - Menú (incluir ingredientes)
 - Copia del Registro del Vehículo O Tarjeta de Identificación del Remolque Permanente
 - Hoja de ruta/ubicación

Preparación limitada de alimentos: *se refiere a la preparación de alimentos que está restringida a una o más de las siguientes actividades.*

- Incluye la preparación de jugos o bebidas que se realizan para su servicio inmediato, en respuesta a un pedido individual del consumidor.
- Incluye la mayoría de los carritos de empuje que tienen un compartimento para alimentos.
- Incluye raspar hielo, mezclar bebidas que no contengan productos lácteos ni leche congelada.
- Incluye calentar, cocer al vapor o hervir hot dogs/tamales, freír churros.
- Incluye calentar, freír, hornear, asar, hacer palomitas o ensamblar alimentos no preenvasados.
- **No incluye la conservación en caliente de alimentos no preenvasados potencialmente peligrosos (excepto elotes asados, hot dogs y tamales cocidos o hervidos en su envoltura original no comestible).** (EJEMPLOS: vehículos que sirven raspados, hot dogs, palomitas de maíz, café, churros, frutas prepicadas, pastelería, elotes asados).

- Solicitud de permiso
- Formulario de instalación aprobada/acuerdo de comisaría
- Menú (incluir ingredientes)
- Copia del Registro del Vehículo O Tarjeta de Identificación del Remolque Permanente
- Hoja de ruta/ubicación

Preparación completa de alimentos - Vehículo con ocupantes (camión/remolque/furgoneta de alimentos):

- Incluye operaciones completas de servicio de alimentos.
- Incluye cocción, calentamiento, conservación en caliente, enfriamiento y recalentamiento de alimentos potencialmente peligrosos (PHF), así como la manipulación y preparación extensiva de dichos alimentos.
- Mantener calientes otros alimentos, además de los hot dogs, tamales o elotes.
(EJEMPLOS: la mayoría de los camiones de alimento, remolques y furgonetas de servicio de catering completo)

Q

Preparación completa de alimentos - Vehículo sin ocupantes (carrito móvil):

- Incluye calentar, freír, hornear, asar, hacer palomitas.
- Incluye cocinar y condimentar según pedido.
- Incluye rebanar y picar en una superficie caliente durante el proceso de cocción SOLAMENTE.
- Incluye cocinar alimentos potencialmente peligrosos a pedido.
- No se permite cocinar ni enfriar alimentos potencialmente peligrosos para su uso posterior.
- No se permite lavar alimentos fuera de la comisaría.
- No se permite recalentar ni mantener en caliente alimentos potencialmente peligrosos (excepto para los hot dogs y tamales al vapor o hervidos en su envoltura original no comestible).
- No incluye la conservación en caliente de alimentos potencialmente peligrosos (excepto elotes asados, hot dogs y tamales cocidos al vapor o hervidos en su envoltorio original no comestible).
- No se permite descongelar ni recalentar alimentos potencialmente peligrosos.
- No se permite moler ingredientes crudos o alimentos potencialmente peligrosos.
- No se permite manipular, fabricar, congelar, procesar ni envasar leche, productos lácteos o productos similares a los lácteos sujetos a licencia según la División 15 (Sección 32501) del Código de Agricultura y Alimentos.
(EJEMPLOS: carritos de hot dogs y de tacos)

- Solicitud de permiso
- Instalación aprobada/acuerdo de comisaría
- Menú (incluir ingredientes)
- Copia del Registro del Vehículo O Tarjeta de Identificación del Remolque Permanente
- Hoja de ruta/ubicación
- Procedimientos Operativos Estándar (SOP)

Lineamientos para la Verificación de los Planos de Instalaciones de Preparación de Alimento Móvil

I. PRESENTACIÓN DEL PLANO

- A.** Se deben presentar y aprobar dos (2) juegos de planos para cualquier instalación de preparación de alimento móvil (MFF) o unidad de preparación de alimento móvil (MFPU) nueva o remodelada antes de la construcción. Las MFF o MFPU que hayan sido previamente autorizadas pueden ser aceptadas como aprobadas sin presentar planos, según lo considere apropiado la Oficina de Salud Ambiental del Condado de Monterey. **Consulte los Lineamientos Generales sobre Construcción de las MFF para obtener más información sobre los requisitos.**
- B.** Se debe pagar una tarifa por la verificación de los planos al momento de su presentación. La sección 114380 del Código Alimentario del Comercio Minorista de California (CRFC) requiere que nuestra oficina complete el proceso de revisión de planos dentro de un plazo de veinte (20) días hábiles. Los planos serán aprobados con condiciones o devueltos para sus correcciones y nueva presentación. Se proporcionará una carta con las correcciones o bien una carta de aprobación.
- C.** Los planos completos y fácilmente legibles deben ser dibujados a escala (por ejemplo, 1/4" = 1 pie) en papel blanco con tinta oscura, planos técnicos o cualquier otro tipo de plano de planta estándar.
- D.** Los dibujos deben mostrar los cuatro (4) lados y la vista superior de la MFF, así como un diagrama completo de la plomería.
- E.** La ubicación y tipo de cada uno de los puntos que se enumeran a continuación, si correspondiese, deben mostrarse en los planos:
1. Tanques de agua potable; se debe indicar el volumen y las medidas longitud x ancho x profundidad.
 2. Entradas de agua potable y líneas de rebasamiento. Indicar tipo.
 3. Tanques de aguas residuales; se debe indicar el volumen y las medidas longitud x ancho x profundidad.
 4. Válvulas de drenaje de tanques de desechos.
 5. Tipo y tamaño de los calentadores de agua indicados en galones.
 6. Todas las MFF con preparación de alimentos **deben** tener un fregadero de tres compartimentos para lavado de utensilios con escurridores integrados en ambos extremos. Indicar las medidas del compartimento del fregadero: longitud x ancho x profundidad (cada compartimento debe permitir la limpieza del utensilio/equipo más grande y tener al menos 12" de ancho x 12" de longitud x 10" de profundidad o 10" de ancho x 14" de longitud x 10" de profundidad).
 7. Se deben indicar las medidas y ubicación del lavabo (debe tener al menos 9" de ancho x 9" de longitud x 5" de profundidad). Se debe mostrar la ubicación de los dispensadores de jabón líquido y toallas de papel montados en la pared.
 8. Todos los sistemas de plomería asociados y dispositivos de prevención de reflujo.
 9. Cada equipo de servicio de alimentos (por ejemplo, parrilla, freidora, refrigerador, estanterías, etc.) y su ubicación.
 10. Todas las especificaciones de los equipos, incluidos peso, fabricante, marca y número de modelo, deberán indicarse ya sea por separado o en el plano. Todos los equipos deben estar enumerados como certificados o clasificados para saneamiento por un programa de certificación acreditado por ANSI, como NSF o equivalente.
 11. Si el hielo está destinado al consumo, entonces los planos deben mostrar el contenedor de hielo, incluidos volumen y medidas, con indicación de longitud x ancho x profundidad.
 12. Lista de acabados para superficies en contacto con alimentos, encimeras, compartimentos de alimentos, paredes, pisos y techos.
 13. Compartimento/s de alimentos y puertas en su posición abierta. Tamaño y ubicación de cualquier ventanilla de paso.

14. Líneas de gas y electricidad.
15. Todos los demás detalles, como utensilios, insertos de bandeja, aislamientos, mostradores, estanterías, áreas de almacenamiento y áreas de preparación de alimentos, etc.
16. Señalización de identificación permanentemente adherida del lado del cliente de una MFF y en los dos laterales de una MFF motorizada. La identificación debe incluir el nombre del negocio (con una altura mínima de 3"), el nombre del titular del permiso si fuera diferente al nombre del negocio (con una altura mínima de 1"), la ciudad, el estado y el código postal del titular del permiso (con una altura mínima de 1").
17. Equipo de protección contra incendios; tipo y ubicación indicados. (por ej., sistema automático de supresión de incendios, extintor de incendios calificación 10 B., etc.)
18. Fuente de alimentación. Indicar tamaño. (por ej., generador, batería, etc.)
19. Ventilación mecánica para unidades con equipos de cocina debajo de una estructura techada, que debe cumplir con los requisitos del Código Mecánico de California.
20. Protección superior durante la operación y cómo se guarda o se cierra la MFF después del horario de operación en el caso de operar en un solo lugar. Se requerirá la aprobación de la autoridad local de construcción para el recinto y la señalización propuestos.

F. Los siguientes elementos deberán acompañar los planos:

1. Los planos deben acompañarse de una carta de acuerdo con la comisaría, si estuviese disponible en ese momento (de lo contrario, debe presentarse antes de la emisión final del permiso).
2. Menú completo.
3. Procedimientos Operativos Estándar (SOP) para las MFF con preparación completa de alimentos. Los procedimientos deben incluir la manipulación de alimentos, el reabastecimiento de agua, la eliminación de aguas residuales y la limpieza y desinfección de superficies de contacto con alimentos, equipos de alimentos y utensilios.
4. Solicitud de permiso (caso contrario, deberá presentarse antes de la emisión final del permiso).
5. Formulario de Acuerdo de Vendedor de Alimento Móvil (caso contrario, deberá presentarse antes de la emisión final del permiso).
6. Formulario de Autorización de Compensación de los Trabajadores (caso contrario, deberá presentarse antes de la emisión final del permiso).

Lineamientos Generales para la Construcción de una MFF con ocupantes

POR FAVOR LEA: Los requisitos del código varían según el tipo de operación de alimentos propuesta. Por lo tanto, estos son solo lineamientos. Estos lineamientos están destinados a vehículos de preparación completa de alimentos y no a carritos de hot dogs, raspados, café u otros similares. No recomendamos construir un remolque, camión u otro tipo de vehículo de alimento únicamente en función de estos lineamientos. Los planos de construcción o remodelación deben ser presentados para su revisión y aprobación antes de la construcción. Se cobrará una tarifa por revisión de los planos cuando se presenten. Consulte los Lineamientos de Verificación de Planos para obtener más información sobre requisitos. Para obtener más información, llame a nuestra oficina al (831) 755-4505.

Lavabo

- El lavabo debe medir al menos 9" x 9" x 5"
- Debe tener agua corriente fría y caliente
- Grifo mezclador
- Jabón y toallas de papel en dispensadores montados en la pared.
- Estos dispensadores deben instalarse en el vehículo.
- Deben instalarse protecciones contra salpicaduras si el lavabo está instalado al lado de una superficie de preparación de alimentos, equipo o almacenamiento de alimentos/utensilios.
- Debe estar disponible durante todo el período de manipulación y venta de alimentos.



Fregadero de tres compartimentos para lavado de utensilios

- Cada compartimento del fregadero de metal debe medir 12" x 12" x 10" Q 14" x 10" x 10" Q ser más grande si es necesario para acomodar el utensilio más grande lavado.
- De cada lado de los tres compartimentos, debe haber escurridores metálicos integrados que tengan al menos el área de superficie horizontal de un compartimento de fregadero (12" x 12" o 14" x 10"). Los dos escurridores deben tener una pendiente hacia el compartimento del fregadero.
- Un borde de 1/2" alrededor del perímetro de los escurridores y de los tres compartimentos.
- Debe tener agua corriente fría y caliente
- Grifo mezclador con pico giratorio para alcanzar y llenar todos los compartimentos.
- Primer compartimento = Lavar. Jabón y agua caliente
- Segundo compartimento = Enjuagar. Agua caliente
- Tercer compartimento = Higienizar. Higienizante químico y agua

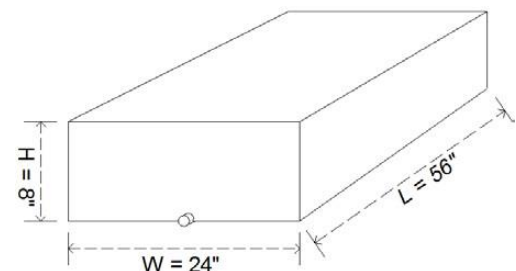


Calentador de agua caliente

- Debe ser de al menos 4 galones (si es eléctrico, debe proveer un generador)
- Debe generar agua caliente a una temperatura mínima de 120 °F en el grifo del fregadero de tres compartimentos.
- Debe generar agua caliente a una temperatura mínima de 100 °F en el grifo del lavabo.
- Debe estar en funcionamiento durante todos los períodos de manipulación de alimentos, ventas y de manera independiente al motor del vehículo.

Tanques de agua potable

- 5 galones o más para los lavabos
- 25 galones o más para el fregadero de tres compartimentos para lavado de utensilios (combinados 30 galones mínimo para vehículos con lavabos y fregaderos para utensilios)
- El tanque debe estar cerrado. Preferentemente ubicado dentro del remolque.
- El tanque debe estar fabricado para agua potable.
- Las conexiones y áreas donde las tuberías ingresan al tanque deben estar selladas y ser a prueba de fugas.



L x W x H = 56" x 24" x 8" = 10752 cúbico"
10752 cúbico" / 231 = 46.5 galones

Tanques de aguas residuales

- El tanque de aguas residuales es un 50 % más grande que el/los tanque/s de agua potable.
- Si el tanque de agua potable es de 30 galones, entonces el tanque de aguas residuales debe ser de 45 galones (por ej.: 30 galones + 15 galones = 45 galones)
- El tanque de aguas residuales debe tener una capacidad adicional equivalente a 1/3 del tamaño del recipiente de hielo para bebidas. Puede ser un tanque separado.
- El tanque debe estar inclinado hacia el desagüe para que drene por completo.
- El desagüe debe cerrar completamente y no gotear.
- Las conexiones y áreas donde las tuberías ingresan al/los tanque/s deben estar selladas y sin fugas (para saber la capacidad en galones: mida el exterior del tanque longitud x ancho x altura en pulgadas, luego divida por 231. Consulte el diagrama anterior como ejemplo).

Bomba de agua

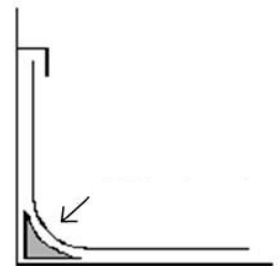
- La bomba de agua debe suministrar a todos los lavabos un flujo de al menos 1 galón por minuto.
- Debe estar disponible durante todos los períodos de manipulación y venta de alimentos.

Equipos

- Deben estar certificados por la Fundación Nacional de Saneamiento (NSF) o equivalente (grado comercial), lo cual incluye lavabos, mesas de preparación, equipos de cocción, calentamiento, mantenimiento en caliente, unidades de refrigeración, rebanadoras, licuadoras, procesadores de alimentos y otros electrodomésticos o equipos para alimentos o bebidas.
- Los equipos grandes deben instalarse en el vehículo
- Si se almacenan alimentos potencialmente peligrosos en frío en el vehículo durante la operación, se requiere refrigeración mecánica.
- Debe ser liso, fácil de limpiar, resistente y no absorbente.
- Los utensilios limpios y desinfectados deben ser almacenados en el gabinete, compartimento o cajón del vehículo para protegerlos contra la contaminación.

Pisos

- El equipo montado en el piso debe estar fijado al suelo o elevado sobre patas que tengan al menos 6" de altura.
- Los pisos deben cubrir de forma continua las paredes o equipos hasta una altura de 4" con una moldura redondeada de un radio mínimo de 3/8" en la unión entre el piso y la pared.
- El material del piso debe ser resistente, fácil de limpiar, no absorbente y antideslizante. No se permite el uso de linóleo de grado residencial.



Paredes y techos

- Las ventanas que se pueden abrir deben tener mosquiteros y deben cerrarse automáticamente.
- Deben ser de una superficie lisa, fáciles de limpiar, resistentes al calor alrededor de los equipos que generan calor, no absorbentes y duraderas.
- Las puertas que dan al exterior deben cerrarse automáticamente y mantenerse cerradas.
- Deben prevenir que entren alimañas y se refugien.

Salida de emergencia

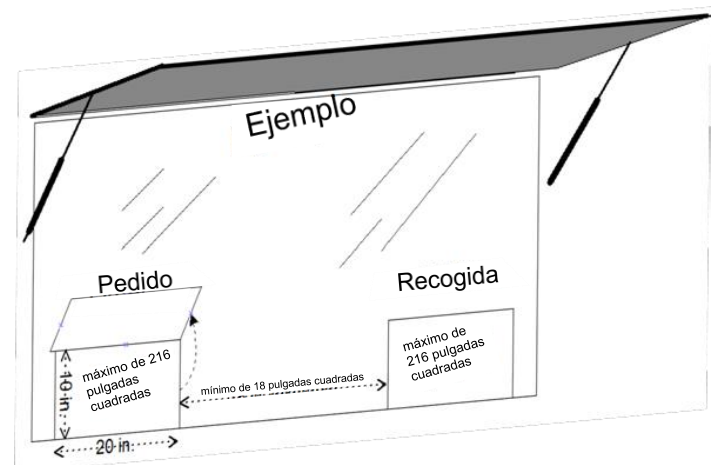
- La salida de emergencia debe tener al menos 2' x 3'.
- La salida de emergencia debe estar ubicada en el lado opuesto con respecto a la entrada principal del vehículo.
- Debe poder abrirse sin necesidad de herramientas o conocimientos especiales.

Ventanilla/s de servicio

- Las ventanas que se pueden abrir no pueden superar las 216 pulgadas cuadradas.
- Las ventanas que se pueden abrir deben cerrarse automáticamente.
- No pueden estar a una distancia menor de 18" entre sí

Altura y ancho del pasillo

- Altura mínima de 74" del piso al techo
- Ancho mínimo de 30" para permitir el paso y el acceso a los equipos



Ventilación mecánica

- Todos los equipos de cocina (planchas, quemadores de estufa, freidoras, parrillas, woks, hornos, etc.) deben instalarse debajo de una campana de extracción que posea un sistema de supresión automática de incendios.
- La campana debe exceder la superficie de cocción en 6".
- La campana debe tener deflectores de grasa para equipos que emiten vapores cargados de grasa.
- La campana debe estar construida de manera que todas las superficies interiores y exteriores puedan limpiarse a fondo.
- Se debe impedir que la grasa acumulada o la condensación gotee sobre los alimentos o las superficies de trabajo que se encuentran debajo.
- Los deflectores de grasa deben ser fácilmente extraíbles, lavables y reemplazables si no se pueden limpiar en su lugar.
- La campana debe tener TODOS los deflectores en su lugar durante su funcionamiento.
- Las juntas y uniones deben estar bien ajustadas.
- Si se instalan canalones, estos deben tener receptáculos para la recolección de grasa.
- Los conductos deben tener uniones ajustadas, suficientes salidas de limpieza, una pendiente adecuada y ser lavables.
- Consulte al Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario (HCD) para conocer más requisitos y formular preguntas técnicas.
- No se permiten campanas o ventiladores residenciales.
- Los ventiladores de la campana deben estar encendidos siempre que los equipos de cocina debajo de ella estén funcionando.

Identificación exterior

- El nombre del negocio debe estar escrito en letras de al menos 3" de altura.
- Ciudad, estado, código postal y nombre del titular del permiso deben estar escritos en letras de al menos 1" de altura.
- Las letras deben contrastar con el fondo.
- Las letras deben ser legibles.
- La identificación debe estar en ambos lados de la instalación de preparación de alimento móvil.

Unidades de refrigeración y generador eléctrico

- Deben ser de grado comercial, certificados por la NSF o equivalente.
- Las unidades de refrigeración mecánica deben extraer calor de un compartimento cerrado y aislado y regular el flujo de aire refrigerado en su interior.
- Los refrigeradores con puertas de vidrio generalmente se utilizan únicamente para almacenar bebidas embotelladas preenvasadas y no se permitirá su uso para el almacenamiento de alimentos potencialmente peligrosos (carne, pescado, aves, productos lácteos, etc.). La placa de datos dentro de la unidad generalmente tendrá impresa una declaración que indica que es para bebidas embotelladas preenvasadas.
- Todas las partes, incluso los burletes de las puertas, deben estar en buen estado.
- **El uso de placas frías o refrigeración mediante hielo o hielo seco NO está permitido para alimentos potencialmente peligrosos.**
- El refrigerador debe mantener la temperatura interna de los alimentos en 41 °F o menos en todo momento. Las placas frías deben ser extraídas de la unidad antes de que se emita el permiso.
- Se debe instalar un generador eléctrico de tamaño adecuado en el vehículo de preparación de alimento móvil propiamente dicho. No puede colocarse en el vehículo de remolque ni en el suelo. La unidad de refrigeración debe estar encendida, funcionando y manteniendo los alimentos a 41 °F o menos en todo momento cada vez que se almacenen alimentos potencialmente peligrosos, incluso cuando esté abastecida, en movimiento, detenida para la venta, etc. Por lo tanto, la unidad de refrigeración debe estar conectada y funcionando desde un generador que esté montado e instalado en el vehículo.
- Los generadores montados en el exterior del vehículo no deben interferir ni obstruir ninguna iluminación requerida por el código de vehículos motorizados o las placas de matrícula.
- Se requiere la reinscripción en el HCD para cualquier conversión de placa fría a refrigeración mecánica o instalación de un generador eléctrico.

Manipulación de alimentos

- Todas las tareas de preparación, servicio y almacenamiento de la instalación de preparación de alimento móvil deben llevarse a cabo en el vehículo. No se permite colocar mesas en el exterior, excepto para bebidas en eventos comunitarios.
- No se permite servir bebidas con cucharón fuera de las instalaciones de preparación de alimento móvil.
- La temperatura interna de todos los alimentos potencialmente peligrosos que se mantengan calientes después de cocinar o recalentar debe mantenerse a 135 °F o más en todo momento.

Construcción General

- Se proporciona un espacio de mostrador adecuado.
- Se proporciona almacenamiento adecuado para todos los alimentos, ingredientes, bebidas, envases de alimentos, paños, toallas y manteles, utensilios limpios, etc. (estantes, armarios, contenedores, cajones, unidades de refrigeración, mesas de vapor, etc.).
- Todo el almacenamiento de alimentos, ingredientes, bebidas, empaques de alimentos, paños, toallas y manteles, utensilios limpios, etc., debe estar ubicado a una altura de al menos 6" por encima del piso.
- Las superficies interiores (piso, paredes, zócalos, techos) y los quipos deben ser lisos, fáciles de limpiar, resistentes y no absorbentes.
- **No se permiten superficies de madera sin acabado.**
- Todas las ventanillas que se puedan abrir deben tener mosquitero con una trama de 16x16 por pulgada cuadrada, incluyendo las ventanas del techo.
- Las juntas y uniones deben encajar a la medida y rellenarse de manera uniforme con sellador de silicona resistente al agua o un compuesto impermeable equivalente.
- Equipamiento no portátil instalado como parte integral de la unidad principal.
- El espacio alrededor de tuberías, conductos o mangueras que se extienden a través de armarios, pisos o paredes debe estar sellado.
- En los equipos en los que es probable que ocurran derrames, se debe tener una bandeja de goteo instalada de manera tal que dichos derrames se encaucen hacia un tanque de desechos.
- Manguera de agua potable para llenar el tanque de agua potable (blanca con una franja azul, específica "agua potable")
- Los equipos no portátiles instalados deben mantener una distancia mínima de 4", o bien deben acoplarse para facilitar la limpieza.
- Ninguna rosca, tuerca o remache debe interferir con la limpieza de las superficies; de lo contrario, deben sellarse o cubrirse.

Requisitos de seguridad

- El kit de primeros auxilios se proporciona dentro del vehículo en un área conveniente y en estuche cerrado.
- Almacenamiento seguro de utensilios donde guardarlos durante el transporte o en caso de un accidente.
- Urnas de café, freidoras, mesas de vapor, etc., con tapas seguras para evitar derrames en caso de accidente.
- Las tapas de luz deben ser irrompibles.
- Equipo de gas licuado de petróleo (GLP) instalado de acuerdo con las normas de la autoridad de incendios aplicables y los requisitos del HCD.
- Debe montarse un extintor de incendios con una clasificación mínima de 10 BC, correctamente cargado y en buen estado, y debe instalarse un sistema automático de supresión de incendios sobre los equipos de cocina.
- Debe haber una *salida de emergencia* señalizada (con letras de 1" de altura) que tenga al menos 2' x 3', esté ubicada en el lado opuesto del vehículo con respecto a la entrada principal y que pueda abrirse sin necesidad de herramientas o conocimientos especiales.
- Los electrodomésticos que generan calor deben estar adecuadamente aislados para evitar lesiones relacionadas con el calor.

Artículos no relacionados con alimentos

- Los neumáticos, equipos automotrices y herramientas automotrices no deben almacenarse dentro de las áreas de preparación de alimentos ni en las áreas de almacenamiento de la instalación de preparación de alimentos.
- No se permite almacenar pesticidas en el vehículo.
- Los compresores (excepto aquellos que son parte integral de una unidad de refrigeración mecánica certificada por la NSF), los motores auxiliares, los generadores y equipos similares deben instalarse en un área separada de la preparación y el almacenamiento de alimentos, y solo se debe acceder a ellos desde el exterior del vehículo para una limpieza adecuada.

Otros Requisitos

- Cualquier condimento al aire libre para autoservicio de los clientes debe
 - No ser potencialmente peligroso (no debe contener carne, pescado, aves de corral, lácteos, etc.)
 - Estar preenvasado y etiquetado en la comisaría
 - Estar empaquetado y etiquetado comercialmente

- Estar en dispensadores con tapas o cubiertas de cierre automático
- Estar en botellas exprimibles o dispensadores de bomba
- Estar ubicado en el vehículo, sin mesas o carritos separados
- Se debe proporcionar un registro de vehículo válido en la cita de inspección.
- **Debe operar dentro de una distancia de 200 pies de una instalación de baño aprobada si se detiene para operar durante más de una hora.**

Conocimiento acerca de la Seguridad Alimentaria

- Al menos uno de los propietarios u operadores debe proporcionar una certificación de Gerente de Alimentos Certificado.
- Todos los demás empleados deben obtener la Tarjeta de Manipulador de Alimentos de California en un plazo máximo de 30 días a partir de la fecha de contratación.

Insignia de HCD (para vehículos con ocupantes, que son vehículos en los que se ingresa para operar)

- Si la instalación de preparación de alimento móvil (MFF) tiene ocupantes y cuenta con sistemas eléctricos de 110 voltios, plomería, aparatos y equipos a gas, generador mecánico o compresor, debe tener una insignia de certificación emitida por el Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario de California (HCD).
- Adhesivo de insignia presente o un Formulario 415 recientemente revisado y aprobado por el HCD para el trabajo realizado después de la insignia original
- La oficina del HCD que presta servicios en el área del Condado de Monterey es:

Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario del Estado de California, División de Códigos y Normas
Oficina del Área Norte
9342 Tech Center Drive #550
Sacramento, CA 95826
Teléfono: (916)255-2501 o (800)952-8356

Operación desde la Comisaría

- Las instalaciones de alimento móvil deben operar desde una **comisaría con permiso** y deben proporcionar un **Formulario de Autorización de Comisaría** completado al momento de pagar la tarifa del permiso y realizar la inspección.
- Debe guardar el vehículo en la comisaría (no se permite estacionar el vehículo en su hogar).

Es responsabilidad del Operador asegurarse de que la operación de la instalación de preparación de alimento móvil cumpla con las ordenanzas o regulaciones adicionales de la ciudad, condado o estado. Consulte con la ciudad correspondiente donde operará la instalación de preparación de alimento móvil.

Lista de verificación para la construcción de un carrito de preparación de alimento móvil

El operador del carrito de preparación de alimento móvil debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Solo se pueden vender hot dogs hervidos/al vapor, elotes hervidos/al vapor, tamales y alimentos preenvasados aprobados. La venta de otros alimentos potencialmente peligrosos (chili, queso, frijoles, salsa, etc.) está **ESTRICTAMENTE PROHIBIDA**.
2. Todos los alimentos deben ser conservados, almacenados y servidos desde el carrito. Las mesas están **ESTRICTAMENTE PROHIBIDAS**.
3. Se debe instalar en el carrito de preparación de alimento móvil una unidad de refrigeración capaz de mantener los alimentos a 41 °F o menos.
4. El carrito de preparación de alimento móvil debe contar con un lavabo con agua caliente que mantenga una temperatura de 100 °F durante el horario de operación.
5. Todos los alimentos y suministros alimenticios deben provenir de una fuente aprobada. No se permite almacenar productos ni suministros alimenticios en su hogar. **No se puede preparar alimento en su hogar.**
6. Todos los equipos, armarios y compartimentos deben ser lisos y de fácil acceso y limpieza.
7. El equipo y los utensilios deben estar contruidos con materiales no tóxicos. La madera no está permitida.
8. Los equipos utilizados en la preparación de alimentos deben limpiarse y desinfectarse regularmente.
9. Solo se puede vender alimento desde el carrito de preparación de alimento móvil. La venta de cigarrillos, juguetes y fuegos artificiales está estrictamente **PROHIBIDA**.
10. El uso de barbacoas, parrillas u otros equipos de cocina al aire libre está **ESTRICTAMENTE PROHIBIDO**.

Carritos de preparación de alimento móvil (vehículos sin ocupantes, vehículos no motorizados)			
Sí	No	N/A	SIN PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
			Identificación a ambos lados del carrito. Las letras del nombre del negocio deben medir al menos 3". Las letras de la ciudad, código postal, nombre del titular del permiso deben medir al menos 1". Las letras deben contrastar con los fondos y ser legibles.
			La estructura está hecha de un material liso, fácil de limpiar, resistente y no absorbente. <u>No se permiten superficies de madera sin acabado.</u>
			Menú completo de alimentos
			Almacenamiento adecuado de alimentos para todos los productos alimenticios
			Fuente de alimentación: proporcione la hoja de especificaciones.
Sí	No	N/A	REQUISITOS ADICIONALES PARA LA INSTALACIÓN DE PREPARACIÓN DE ALIMENTO MÓVIL
			El lavabo debe tener al menos 9 x 9 x 5" de profundidad, con dispensadores de jabón y toallas de papel montados en la pared con protectores contra salpicaduras si el lavabo está instalado al lado de la superficie de preparación de los alimentos.
			El lavabo debe tener un grifo mezclador con agua corriente fría y caliente.
			Certificado válido de seguridad alimentaria para todos los manipuladores de alimentos.
			Tanque con capacidad de almacenamiento de agua potable de al menos 5 galones
			Temperatura de mantenimiento en caliente adecuada de 135 °F y más para alimentos potencialmente peligrosos
			El calentador de agua debe tener una capacidad mínima de 4 galones. Si es eléctrico, es necesario contar con un generador. Debe generar al menos 100 °F en el grifo del lavabo.
			La capacidad del tanque de aguas residuales es un 50 % mayor que la del/los tanques de agua potable, con un mínimo de 7.5 galones para el tanque de aguas residuales (<i>ejemplo: 5 galones + 2.5 galones = 7.5 galones</i>).
			Protectores contra estornudos para productos alimenticios y áreas de preparación de los alimentos.
			Fregadero de tres compartimientos, si fuera posible. Proporcione hoja de especificaciones.

Lista de verificación para la construcción de vehículos con ocupantes

Vehículo completamente cerrado; camión/remolque/furgoneta (vehículo con ocupantes)			
Sí	No	N/A	SIN PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
			Identificación a ambos lados del vehículo. Las letras del nombre del negocio deben medir al menos 3". Las letras de la ciudad, código postal, nombre del titular del permiso deben medir al menos 1". Las letras deben contrastar con los fondos y ser legibles.
			La estructura está hecha de un material liso, fácil de limpiar, resistente y no absorbente. No se permiten superficies de madera sin acabado.
			Menú completo de alimentos
			Almacenamiento adecuado de alimentos para todos los productos alimenticios
			Fuente de alimentación: proporcione la hoja de especificaciones.
			Aperturas máximas de servicio de alimentos de 216 pulgadas cuadradas con mosquiteros de 16 x 16. Las ventanillas que se pueden abrir deben tener cierre automático y no pueden estar a una distancia menor de 18" entre sí.
			Los estantes deben estar a una altura de 6" por encima del piso
			El equipo montado en el suelo debe estar fijado al suelo o elevado sobre patas que tengan al menos 6" de altura.
			El pasillo debe tener una altura mínima de 74" del piso al techo y un ancho mínimo de 30"
			Los pisos, paredes y techos deben estar contruidos un material liso, no absorbente, fácil de limpiar y resistente.
			Los pisos deben cubrir de forma continua las paredes o equipos hasta una altura de 4" con una moldura redondeada de un radio mínimo de 3/8" en la unión entre el piso y la pared.
			La salida de emergencia debe tener al menos 2' x 3'. Ubicada en el lado opuesto del vehículo con respecto a la entrada principal. Debe poder abrirse sin necesidad de herramientas o conocimientos especiales.
Sí	No	N/A	REQUISITOS ADICIONALES PARA LA PREPARACIÓN LIMITADA DE ALIMENTOS
			Certificado válido de seguridad alimentaria para todos los manipuladores de alimentos.
			El lavabo debe tener al menos 9 x 9 x 5" de profundidad, con dispensadores de jabón y toallas de papel montados en la pared con protectores contra salpicaduras si el lavabo está instalado al lado de la superficie de preparación de los alimentos.
			Tanque con capacidad de almacenamiento de agua potable de al menos 5 galones
			Temperatura de mantenimiento en caliente adecuada de 135 °F y más para alimentos potencialmente peligrosos
			El calentador de agua debe tener una capacidad mínima de 4 galones. Si es eléctrico, es necesario contar con un generador. Debe generar al menos 100 °F en el grifo del lavabo.
			Protectores contra estornudos para productos alimenticios y áreas de preparación de los alimentos.
			Fregadero de tres compartimientos de al menos 12 x 12 x 10" Q 14 x 10 x 10" o más grandes para cada compartimento, con dos escurridores integrados.
			El escurridor debe tener el mismo tamaño que un fregadero de un solo compartimento, con un borde o al menos 1/2" y una inclinación de 1/8" por cada pie hacia el compartimento del fregadero.
			Para los fregaderos de 3 compartimientos se requiere un mínimo de 25 galones de agua o más (un total de al menos 30 galones para los lavabos y fregaderos de tres compartimentos).
			El tanque de aguas residuales es un 50 % más grande que el/los tanque/s de agua potable.
			El tanque de aguas residuales debe tener una capacidad adicional equivalente a 1/3 del tamaño del recipiente de hielo para bebidas. Puede ser un tanque separado.
			El o los tanques deben tener una pendiente hacia el desagüe para drenar completamente y facilitar su limpieza.
			Las bombas de agua deben suministrar un flujo de al menos 1 galón por minuto a todos los lavabos.
Sí	No	N/A	REQUISITOS ADICIONALES PARA LA PREPARACIÓN COMPLETA DE ALIMENTOS
			Todos los equipos de cocina (planchas, quemadores de estufa, freidoras, parrillas, woks, hornos, etc.) deben instalarse debajo de una campana de extracción que posea un sistema de supresión automática de incendios. La campana debe ser para uso comercial y no una campana residencial .
			La campana debe exceder la superficie de cocción en 6".
			La campana debe tener deflectores de grasa para equipos que emiten vapores cargados de grasa. Se debe impedir que la grasa acumulada o la condensación gotee sobre los alimentos o las superficies de trabajo que se encuentran debajo.
			La campana debe estar construida de manera que todas las superficies interiores y exteriores puedan limpiarse a fondo.
			Los deflectores de grasa deben ser fácilmente extraíbles, lavables y reemplazables si no se pueden limpiar en su lugar. La campana debe tener TODOS los deflectores en su lugar durante su funcionamiento.
			Consulte al Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario (HCD) para conocer más requisitos y formular preguntas técnicas.



ACUERDO DE COMISARÍA

Instalación de preparación de alimento móvil (MFF)

Nuevo Renovación

Fecha de verificación: _____ Iniciales OA: _____

Este formulario debe ser presentado junto con las propuestas para un Vehículo, Remolque o Carrito. Cualquier alimento vendido o distribuido al público debe prepararse y almacenarse en una instalación aprobada. Los alimentos y suministros alimenticios utilizados en una MFF **no pueden** ser almacenados ni preparados en un hogar privado.

INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

Tipo de instalación: VEHÍCULO CARRITO Otro: _____ Para vehículos, número de placa: _____

Nombre de la MFF: _____ Nombre del propietario: _____

Dirección del propietario: _____ Ciudad: _____ Código postal: _____

Correo electrónico: _____ Número de teléfono: _____ Móvil: _____

Si se deja de utilizar la comisaría, notificaré a la Oficina de Salud Ambiental (EHB) al (831)755-4505 para realizar los cambios necesarios. Entiendo que el uso de una instalación no aprobada para cualquiera de las operaciones mencionadas anteriormente puede ser causa de la revocación de mi permiso para operar.

****Este acuerdo vence un año después de la fecha de firma y debe ser completado anualmente. ****

Nombre en letra de molde: _____ Firma del solicitante: _____ Fecha: _____

*Yo, el propietario / operador mencionado anteriormente, operaré desde la comisaría mencionada a continuación. El vehículo se reportará a la comisaría al menos una vez cada día de operación para su limpieza y servicio. Guardaré el vehículo y los equipos en la instalación de preparación de alimento aprobada o en otra ubicación aprobada por la EHB, **no en una residencia**.*

INFORMACIÓN SOBRE LA COMISARÍA FUERA DEL CONDADO

El solicitante debe adjuntar una copia de un permiso válido de Salud Ambiental y obtener la firma de un Especialista en Salud Ambiental Registrado (REHS) del condado designado.

Este departamento aprueba que los requisitos marcados anteriormente se encuentran disponibles en la comisaría propuesta/instalación aprobada.

Nombre del REHS: _____ Firma del REHS: _____ Fecha: _____

Comisaría permitida y aprobada por el Condado de _____. Número de teléfono: _____

USO POR PARTE DE LA OFICINA DEL CONDADO DE MONTEREY

FA _____ PR _____ SR00 _____ Recibido por: _____

Fecha de pago: _____ IN: _____ Núm. de cheque: _____ Monto pagado: \$ _____

Aprobado: Sí / No: _____

Nombre EHS	Firma EHS	Fecha
------------	-----------	-------

Comentarios: _____

Oficina de Salinas
1270 Natividad Road
Salinas, CA 93906
831-755-4505
Oficina de Monterey

1200 Aguajito Road, Suite 007
Monterey, CA 93940
831-647-7654
Oficina de King City
200 Broadway Ave, Suite 70

King City, CA 93930
831-386-6899

INFORMACIÓN DE LA COMISARÍA

Tipo de instalación: Comisaría Restaurante Cocina rentada Otro: _____

Nombre de la comisaría: _____ Núm. de FA: _____

Dirección de la comisaría: _____

Correo electrónico: _____ Número de teléfono: _____ Celular: _____

Esta instalación proporcionará los siguientes servicios a mi negocio de alimentos (marque todas las opciones que correspondan):

SÍ NO

1. Eliminación de basura y desechos del vehículo
2. Eliminación de desechos líquidos del vehículo (aguas residuales: deben ser eliminadas en el alcantarillado; aceite de cocina: debe ser eliminado en contenedores). **Si la respuesta es No, complete la sección de Aprobación de Eliminación de Aguas Residuales y Uso Autorizado.**
3. Suministro de agua potable para el/los tanque/s de agua del vehículo
4. Almacenamiento de alimentos y suministros relacionados. El área/los estantes de almacenamiento deben identificarse para productos secos y para productos refrigerados con el nombre comercial de la MFF.
5. Suministro de productos alimenticios. **Si la respuesta es No, proporcione el nombre y la dirección del otro lugar:** _____
6. La MFF está comprando alimentos preparados en la comisaría. **Si la respuesta es Sí, proporcione el certificado del gerente de alimentos del propietario de la comisaría.**
Nombre: _____ **Fecha de exp.:** _____
7. Uso de las instalaciones de lavado de utensilios.
8. Suministro de hielo. **Si la respuesta es No, proporcione el nombre y la dirección del otro lugar:** _____
9. Uso de las instalaciones de preparación de alimentos. Los siguientes alimentos se preparan en la comisaría:

10. Estacionamiento nocturno. **Si la respuesta es No, proporcione la siguiente información si la MFF se guarda en otra ubicación comercial:**

Nombre del negocio: _____ **Dirección:** _____

Nombre del propietario del estacionamiento nocturno: _____ **Número de teléfono:** _____

Firma: _____ **Fecha:** _____

Yo, el propietario / operador de la comisaría, puedo proporcionar y proporcionaré las instalaciones necesarias en mi comisaría, según lo indicado por el solicitante. Acepto que soy el responsable final del mantenimiento y de la higiene de esta comisaría. Además, notificaré a la EHB cuando se termine este acuerdo.

Nombre y Firma del propietario de la comisaría: _____ **Fecha:** _____



HOJA DE RUTA/UBICACIÓN DE LA INSTALACIÓN DE PREPARACIÓN DE ALIMENTO MÓVIL (MFF)

Se **requiere** que el operador vuelva a presentar este formulario dentro de los 30 días de producido cualquier cambio.

Nombre de la MFF: _____

Número de registro del programa: _____ Número de ID de la instalación: _____ Número de placa: _____

Indique en los espacios proporcionados a continuación su horario de operación en el Condado de Monterey.

Ruta/s o dirección/es de la/s ubicación/es y ciudad	Días de operación							Hora inicio	Hora finalización
	L	M	M	J	V	S	D		
1. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
2. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
3. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
4. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
5. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
6. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
7. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
8. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
9. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
10. _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____

Además, la información actual de mi ruta y ubicación de operación se encuentra publicada en nuestro sitio web:

Sitio web/redes sociales: _____

Número particular: _____ Número de celular: _____ Número celular alternativo: _____

Entiendo y acepto, de realizar algún cambio en mi ruta o ubicación comercial, debo notificar a la Oficina de Salud Ambiental (EHB) dentro de los 30 días. Además, entiendo que la falta de notificación a la EHB sobre cualquier cambio puede ser causa de suspensión o revocación de mi Permiso Sanitario para operar como una Instalación Alimentaria Móvil.

 Firma del Propietario/Operador/Agente autorizado Nombre en letra de molde Fecha

Autorización para el uso de baños y eliminación de aguas residuales

Las instalaciones de preparación de alimento móvil deberán operar dentro de una distancia de 200 pies de una instalación de baño y lavado de manos aprobada y fácilmente accesible para garantizar que haya instalaciones sanitarias disponibles para los empleados siempre que la instalación de preparación de alimento móvil se detenga para realizar actividades comerciales durante más de una hora (Sección 114315(a)). **Si estaciona en un lugar fijo durante más de una hora, debe obtener la aprobación del departamento local de planificación de la ciudad o de la Agencia de Gestión de Recursos**

Baño aprobado dentro de los 200 pies y uso autorizado

¿Está operando en un lugar fijo APROBADO por más de una hora? No / Sí

Aprobado por (Funcionario/Organismo de cumplimiento de la ley). Nombre: _____
Número de teléfono: _____

Horario de operación __: __ a. m./p. m. **hasta** __: __ a. m./p. m. Proporcione la dirección del lugar fijo a continuación:

Dirección	Ciudad	Calle transversal
-----------	--------	-------------------

¿Cuenta la instalación de preparación de alimento móvil con un baño? No / Sí

Si la respuesta es **Sí**, proporcione el nombre de la compañía que presta el servicio de baño: _____

Si la respuesta es **No**, ubicación de los baños: _____

Nombre del negocio	Dirección	Ciudad
--------------------	-----------	--------

Nombre del propietario del negocio: _____ Firma: _____

Número de teléfono: _____ Fecha: _____

Aprobado por: No / Sí: Especialista en Salud Ambiental: _____ Fecha: _____

Aprobación de eliminación de aguas residuales y uso autorizado

Uso de las instalaciones para limpiar y brindar mantenimiento al/los vehículo/s. La instalación debe contar con una conexión adecuada a la red cloacal. Proporcione Nombre, Dirección y Ciudad del otro lugar **si no está disponible en la comisaría:**

Nombre del negocio	Dirección	Ciudad/Código postal
--------------------	-----------	----------------------

Nombre del propietario del negocio: _____ Firma: _____

Número de teléfono: _____ Fecha: _____

Aprobado por: No / Sí: Especialista en Salud Ambiental: _____ Fecha: _____

**Menú de la instalación de preparación de alimento móvil (o adjuntar menú con todos los ingredientes)
(Menú para Unidad Móvil)**

Mobile Name (Nombre de Instalación):

Assembled Items (Artículos Ensamblados):

<input type="checkbox"/> Burritos	<input type="checkbox"/> Pizza	<input type="checkbox"/> Sandwiches (Tortas)
<input type="checkbox"/> Tacos	<input type="checkbox"/> Tamales	<input type="checkbox"/> Poke Bowls

Meat, Fish and Poultry (Check all that apply) Carne, Pescado y Carne de Ave (Marque todos los que aplican):

<input type="checkbox"/> Al Pastor	<input type="checkbox"/> Bacon (Tocino)	<input type="checkbox"/> Beef(Carne de Res)
<input type="checkbox"/> Chicken (Pollo)	<input type="checkbox"/> Chorizo	<input type="checkbox"/> Fish (Pescado)
<input type="checkbox"/> Goat (Chivo)	<input type="checkbox"/> Ground Beef (Carne de Res Molida)	<input type="checkbox"/> Ham (Jamón)
<input type="checkbox"/> Hot dogs	<input type="checkbox"/> Lamb (Cordero)	<input type="checkbox"/> Lunch Meats (Carnes Frías)
<input type="checkbox"/> Polish Dogs (Hot dogs Polacos)	<input type="checkbox"/> Pork(Puerco)	<input type="checkbox"/> Sausage(Salchicha)
<input type="checkbox"/> Shellfish (Mariscos)	<input type="checkbox"/> Shrimp (Camarón)	<input type="checkbox"/> Turkey (Pavo)

Side Dishes (Check all that apply) Acompañamientos (Marque todos los que aplican):

<input type="checkbox"/> Baked Beans (Frijoles Enlatados)	<input type="checkbox"/> Boiled Beans (Frijoles de la Olla)	<input type="checkbox"/> Chili (Chile con/sin Carne)
<input type="checkbox"/> Corn (Elote)	<input type="checkbox"/> Eggs (Huevos)	<input type="checkbox"/> French Fries (Papas fritas)
<input type="checkbox"/> Pasta	<input type="checkbox"/> Refried Beans (Frijoles Refritos)	<input type="checkbox"/> Rice (Arroz)

Salads (Check all that apply) Ensaladas (Marque todos los que aplican):

<input type="checkbox"/> Ceviche	<input type="checkbox"/> Chicken Salad (Ensalada de Pollo)	<input type="checkbox"/> Egg Salad (Ensalada de Huevo)
<input type="checkbox"/> Fruit Salad (Ensalada de Fruta)	<input type="checkbox"/> Green Salad (Ensalada Verde)	<input type="checkbox"/> Pasta Salad (Ensalada de Pasta)
<input type="checkbox"/> Potato Salad (Ensalada de Papa)	<input type="checkbox"/> Tuna Salad (Ensalada de Atún)	

Soups (Please list) Sopas (Listar por favor):

Produce (Check all that apply) Productos (Marque todos los que aplican):

<input type="checkbox"/> Cabbage (Repollo)	<input type="checkbox"/> Cilantro	<input type="checkbox"/> Cucumber (Pepino)
<input type="checkbox"/> Jalapeno	<input type="checkbox"/> Lemon/Limes (Limón/Lima)	<input type="checkbox"/> Lettuce(Lechuga)
<input type="checkbox"/> Onion (Cebolla)	<input type="checkbox"/> Radish (Rábano)	<input type="checkbox"/> Tomato (Tomate)

Cut Fruit (Please list) Fruta Picada (Listar por favor):

**Menú de la instalación de preparación de alimento móvil, pág. 2 (o adjuntar menú con todos los ingredientes)
(Menú para Unidad Móvil)**

Condiments (Check all that apply) Condimentos (Marque todos los que aplican):		
<input type="checkbox"/> Cheese (Please List) Queso (Listar por favor):		
<input type="checkbox"/> Guacamole	<input type="checkbox"/> Ketchup (Catsup)	<input type="checkbox"/> Mayonnaise (Mayonesa)
<input type="checkbox"/> Mustard (Mostaza)	<input type="checkbox"/> Nacho Cheese (Queso para Nachos)	<input type="checkbox"/> Pickles (Pepinillos)
<input type="checkbox"/> Relish (Pepinillo)	<input type="checkbox"/> Salsa	<input type="checkbox"/> Sour Cream (Crema agria)
Prepackaged Foods (Check all that apply) Alimentos Pre-empaquetados (Marque todos los que aplican):		
<input type="checkbox"/> Candy (Dulces)	<input type="checkbox"/> Chips (Papitas Fritas)	<input type="checkbox"/> Cookies (Galletas)
Other Snacks (Check all that apply) Otros Aperitivos (Marque todos los que aplican):		
<input type="checkbox"/> Churros	<input type="checkbox"/> Ice Cream (Helados)	<input type="checkbox"/> Popcorn (Palomitas)
<input type="checkbox"/> Shaved Ice (Raspados)	<input type="checkbox"/> Soft Serve Ice Cream (Helado Blando)	
Drinks (Check all that apply) Bebidas (Marque todos los que aplican):		
<input type="checkbox"/> Bottled Water (Agua Embotellada)	<input type="checkbox"/> Canned Soda (Soda Enlatada)	<input type="checkbox"/> Champurrado
<input type="checkbox"/> Coffee (Café)	<input type="checkbox"/> Horchata	<input type="checkbox"/> Hot Chocolate (Chocolate Caliente)
<input type="checkbox"/> Tea (Té)		
Produce/Fruit Vehicle (Please list) Vehículo de Produce/Fruta (Listar por favor):		
NOTE: If selling food other than whole produce (i.e. nuts, seasoning, etc.) a commissary form is required.		
NOTA: Si la venta de alimento aparte de producto entero (es decir, nueces, condimentos, etc.) se requiere un formulario de la Comisaría.		
Other (Please list) Otro (Listar por		

I, the owner/permittee of the Mobile Food Preparation Unit noted above, agree to adhere to the above menu. I will contact the Monterey County Environmental Health Bureau if my menu and/or cooking equipment should change. I understand that if I am found to be operating with non-approved cooking equipment and/or am serving food not approved by this department, my Environmental Health Permit will be revoked and I must stop operating until permission to continue operation by this department is received.

(Yo, el propietario/titular de la Unidad de Preparación de Alimento Móvil notada arriba, acuerdo a adherir al menú notado arriba. Me pondré en contacto con el Condado de Monterey, oficina de Salud Ambiental si mi menú y/o equipo para cocinar cambiara. Entiendo que si me encontrara operando equipo de cocina no aprobado y/o sirviendo alimentos no aprobado por este departamento, mi Permiso de Salud Ambiental será revocado y debo dejar de operar hasta que se reciba de este departamento el permiso para continuar con la operación).

Signature of Mobile Food Unit Owner/Permittee Firma de Propietario/Titular de Unidad de Preparación de Alimento Móvil	Print Name Letra de Molde	Date Fecha
--	------------------------------	---------------

Lista de verificación de inspección final de la Instalación de preparación de alimento móvil

Esta lista de verificación lo ayudará a prepararse para su inspección de revisión final del plano: Asegúrese de que los elementos enumerados más abajo estén completos y puedan verificarse durante la inspección. Recuerde comunicarse con su inspector u oficina de EHB al menos entre 5 y 10 días hábiles antes de la fecha prevista para la inspección final para confirmar su cita.

✓ **Coloque una tilde en los siguientes elementos a medida que los complete.**

- CONSTRUCCIÓN APROBADA:** Toda la construcción se completó de acuerdo con los planos aprobados por la Oficina de Salud Ambiental (EHB).
- SE OBTUVIERON TODAS LAS APROBACIONES NECESARIAS:** Adhesivo de insignia HCD presente o un Formulario 415 recientemente aprobado por HCD para el trabajo completado después de la insignia original. Asegúrese de proporcionar un registro válido del Departamento de Vehículos Motorizados (DMV) para los vehículos ocupados.
- PLANOS A DISPOSICIÓN PARA LA INSPECCIÓN:** Se dispone de un conjunto de planos aprobados sellados por la EHB para la inspección final.
- EQUIPOS OPERABLES:** Todos los equipos aprobados están en su lugar, pueden encenderse y funcionan correctamente.
- EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN/MANTENIMIENTO DE CALOR:** Todos los equipos de refrigeración están a 41 °F o menos y presentan un termómetro adecuado. Los congeladores están funcionando a temperaturas de congelación. Todos los equipos de mantenimiento de calor se encuentran a 135 °F o más.
- AGUA CALIENTE Y TIBIA:** El agua caliente a 120 °F está disponible en el fregadero de 3 compartimentos y el agua tibia, entre 100 °F y 108 °F, está disponible en el lavabo de manos.
- LAVABO DE MANOS ABASTECIDO:** Todos los lavabos de manos están abastecidos con jabón para manos y dispensadores de toallas de papel.
- FREGADERO DE LAVADO DE VAJILLA ABASTECIDO:** El fregadero de lavado de vajilla está abastecido con detergente, desinfectante y un método de prueba para medir los niveles de desinfectante.
- INDICACIÓN EXTERIOR:** La señalización de identificación está permanentemente adherida del lado del cliente de una MFF y en dos laterales de una MFF motorizada.
- PERSONA A CARGO CERTIFICADA (PIC):** La PIC tiene una certificación válida de Gerente de Seguridad Alimentaria (solo para preparación de alimentos).
- CAPACITACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA:** Todos los empleados han obtenido una tarjeta de Manipulador de Alimentos o han completado una prueba interna dentro de los 30 días posteriores a su contratación. Al menos un empleado debe obtener el certificado de Gerente de Alimentos dentro de los 60 días si se requiere la preparación de alimentos.
- LIMPIEZA:** La instalación está limpia y libre de alimañas. Todas las cañerías de agua están correctamente selladas sin fugas.
- EQUIPOS DE SEGURIDAD:** Se proporciona un extintor de incendios y un botiquín de primeros auxilios, a los que se puede acceder fácilmente.

El incumplimiento de los puntos arriba señalados puede impedirle obtener la aprobación final de su proyecto o requerir la reprogramación de la inspección final. Si desea formular más preguntas sobre cómo prepararse para su inspección final, llame a la oficina de EHB al (831) 755-4505.



COUNTY OF MONTEREY HEALTH DEPARTMENT

Elsa Jimenez, Director of Health

Administration
Behavioral Health

Clinic Services
Emergency Medical Services
Environmental Health/Animal Services

Public Health
Public Administrator/Public Guardian

ASESORAMIENTO Y ACUERDO PARA VENEDORES DE ALIMENTOS MÓVIL

La Oficina de Salud Ambiental del Departamento de Salud del Condado de Monterey por la presente le informa que, como vendedor de alimentos para unidades móviles, debe obedecer y cumplir en todo momento con todos los Códigos de Salud, Leyes del Condado, Códigos y Políticas aplicables en todo momento mientras opera. El incumplimiento de lo establecido puede generar multas, suspensión inmediata de su permiso sanitario y clausura de su negocio. Los permisos que han sido suspendidos pueden ser restituidos o revocados según el resultado de una Audiencia Administrativa.

Código Alimentario para Minoristas de California (Cal Code)

Deberá cumplir en todo momento con todos los Códigos de Salud aplicables, incluso operar su negocio de manera segura y sanitaria, informar diariamente a una comisaría, y disponer de todos los desechos, incluido el aceite de cocina usado, las aguas residuales y la basura en instalaciones de desecho correspondientes. En ningún momento se le permitirá descargar aguas residuales a la tierra, la calle, un estacionamiento, un terreno baldío, etc. No podrá operar en ningún lugar fijo durante más de una (1) hora en las áreas no incorporadas o dentro de las ciudades del Condado de Monterey, a menos que haya instalaciones aprobadas de baños y una fuente de agua potable en un radio de 200 pies (según lo aprobado por la Oficina de Salud Ambiental local).

Guardado diario del vehículo

Todos los proveedores de alimento móvil deberán guardar sus vehículos y alimentos en una comisaría aprobada, en una ubicación comercial o en una ubicación aprobada por la Oficina de Salud Ambiental. Ningún vehículo de preparación de alimento móvil puede ser guardado en ninguna vivienda o propiedad residencial dentro de los límites de cualquier ciudad o en las residencias no incorporadas del Condado de Monterey. Se verificará que las comisarías tengan la capacidad de operar como comisarías o de brindar apoyo a más de un vendedor de alimento móvil.

Áreas de operación prohibidas

En ningún momento podrá operar en las vías públicas del condado o del estado. Estos sitios son propiedad tanto privada como pública del Condado de Monterey o del Estado de California. No podrá operar sin poseer una licencia comercial válida o un permiso de vendedor. Se requiere un permiso de vendedor ambulante para operar dentro de los límites de la ciudad de Salinas (verifique los requisitos de licencia de cada ciudad donde tiene previsto operar). Todas las demás limitaciones y restricciones establecidas en este aviso se aplicarán en todo momento.

Propiedades privadas y ubicaciones comerciales.

No podrá operar en propiedades privadas o en ubicaciones comerciales a menos que usted o el propietario de la propiedad cuenten con un Permiso de Uso aprobado por el Departamento de Planificación y Construcción de la Ciudad o del Condado. Para obtener dicho permiso, llame al 831-755-5025 para que específicamente autorice la actividad comercial. Todas las demás limitaciones y restricciones establecidas en este aviso se aplicarán en todo momento.

Al firmar este acuerdo, el titular del permiso está declarando que comprende y acepta cumplir con este acuerdo y con todas las leyes aplicables a las que se hace referencia en él.

Nombre del negocio de instalación de preparación de alimento móvil

Núm. de ID de FA

Nombre en letra de molde

Firma del titular del permiso

Fecha