



Taller para Vendedores Ambulantes

Ciudad de Pomona

6 de noviembre de 2024

Agenda

- Bienvenida e Introducción
- Regulaciones para Vendedores Ambulantes
- Licencia de Negocio de la Ciudad y Permiso de Venta Ambulante
- Infracciones – Ordenanza y Obstrucciones de Venta
- Difusión pública
- Departamento de Salud del Condado de Los Ángeles – Compact Mobile Food Operation (CMFO)
- Preguntas y respuestas

Regulaciones de Venta Ambulante



21 de octubre 2019 - El Ayuntamiento de Pomona adoptó un programa regulatorio de otorgamiento de licencias para la venta ambulante a través de la Ordenanza No. 4270, Resolución No. 2019-162 .

21 de octubre 2024 - El Ayuntamiento de Pomona aprobó las Ordenanzas de Urgencia No. 4351, Ordenanza No. 4349 y Resolución No. 2024-155 para implementar nuevas regulaciones, proteger la salud, seguridad y el bienestar de la Ciudad de Pomona.



Regulaciones para Venta Ambulante

Venta Estacionaria vs Venta Ambulante

Venta Estacionaria– Un vendedor que vende desde un lugar fijo, como se especifica en las Reglas y Reglamentos. No es móvil, ***excepto*** cuando es empujado, cargado o transportado hacia un espacio en la acera.

Áreas de Operación– El vendedor no podrá operar exclusivamente en áreas residenciales, pero si puede operar entre zonas comerciales o industriales.

Horas de Operación: 7:00 am – 12:00 am

Venta Ambulante– Un vendedor que se mueve de un lugar a otro y se detiene solo para completar transacciones.

Áreas de Operación– El vendedor podrá operar en zonas residenciales, comerciales o industriales. Vendedores operando en zonas residenciales deben mantener las operaciones en movimiento a excepción de cuando se completa una transacción por un máximo de siete (7) minutos por cada venta.

Horas de Operación en zonas residenciales:
8:00 am – 8:00 pm



Regulaciones para Vendedores Ambulantes

Salud Publica y Normas de Seguridad

- Los vendedores no deben operar en ninguna acera/banqueta que esté menos de 5 pies de ancho.
- Los vendedores deberá mantener al menos 4 pies de ancho y despejar la trayectoria de la via publica.
- El puesto del vendedor no debe exceder una longitud de 72 pulgadas, 54 pulgadas de ancho y 78 pulgadas en altura, incluyendo el techo. Se podrá permitir una pequeña mesa para los condimentos. No se permiten otros letreros, mesas, sillas o sombrillas.
- El vendedor deberá mantener una distancia de 20 pies de otro vendedor estacionario.
- Vendedores estacionarios no deben operar en ningún callejón o estacionamiento fuera de la vía pública.
- Los vendedores no venderán directamente a un vehículo.



Regulaciones para Vendedores Ambulantes

Áreas Prohibidas

- Campos de béisbol, áreas de juegos infantiles y parques públicos incluyendo caminos pavimentados o no pavimentados. Cualquier otro espacio público que no sea una acera/banqueta. Vendedores solo pueden estar cerca de parques públicos si la acera/banqueta pública es de más de 9 pies de ancho.
- En cualquier estacionamiento público, privado o propiedad de la Ciudad sin la aprobación previa de la Ciudad (sujeto a requisitos de zonificación y permisos especiales).
- Dentro de 500 pies de cualquier escuela K-12 (pública o privada) de 6:00 am a 6:00 pm los días en que la escuela esté abierta para los estudiantes.
- A 200 pies de la Explanada de la Feria (Fairplex) todos los días de la Feria del Condado de Los Ángeles.



Regulaciones para Vendedores de Ambulantes

Áreas Prohibidas

- Dentro de 200 pies de un mercado de agricultores o una reunión de intercambio, durante el horario de atención limitado de estos eventos.
- Dentro de 200 pies de un sitio designado por un permiso de evento temporal o un permiso de evento especial, durante la duración limitada del evento permitido.
- Cierres de calles o carriles relacionados con construcción, ferias callejeras y filmaciones.
- En cualquier propiedad privada sin haber obtenido primero permiso por escrito, sujeto a los requisitos de zonificación.



Regulaciones para Vendedores Ambulantes

Áreas Prohibidas

- Areas en la zona MU-CBD del Plan Específico del Centro

(Limitados por W. First Street Al Norte, S. Gibbs Street al Este, W. Fourth Street al Sur y S. Parcels Street al Oeste)





Regulaciones

para Vendedores Ambulantes

Salud y Seguridad Pública– Colocación y Espacio

- Prohibido dentro de 15 pies de:
 - Cruce de peatones marcado o no marcado.
 - Boca de incendio, caja de llamadas contra incendios u otra instalación de emergencia.
 - Zona de autobús marcada, banca de autobús o marquesina de tránsito.
 - Entrada de coches o plataforma de entrada peatonal.
- Prohibido dentro de 20 pies de una puerta de entrada o salida de cualquier edificio.
- Prohibido dentro de 10 pies de un comedor al aire libre o un comedor en el patio.
- Prohibido dentro de 50 pies de un semáforo o señal de alto.
- Prohibido dentro de los 15 pies por delante y 45 pies por detrás de un letrero que designa una parada de autobús.
- Prohibido dentro de los 45 pies de la intersección.



Regulaciones para Vendedores de Ambulantes

Salud y Seguridad Pública– Colocación y Espacio

- Prohibido dentro de 5 pies de:
 - Postes de luz
 - Bordes de pozos de árboles
 - Parquímetros
 - Muebles públicos (por ejemplo: bancos y portabicicletas)
 - Puesto de periodico
 - Estructuras de utilidad
- Prohibido colocarse junto a cualquier borde de acera/banqueta que este pintado de rojo.



Regulaciones para Vendedores de Ambulantes

Salud y Seguridad Pública - Operaciones

- Los vendedores no deben conectar el equipo a ninguna línea de agua, línea eléctrica o línea de gas externa durante las operaciones de la venta.
- Los vendedores no deben utilizar dispositivos de sonido amplificados como micrófonos o un altavoz durante las operaciones de la venta.
- Los vendedores no deben utilizar la acera/banqueta o el camino del peaton para proporcionar asientos o mesas a los clientes.



Regulaciones para Vendedores de Ambulantes

Salud y Seguridad Pública - Operaciones

- Los vendedores no deben utilizar generadores portátiles, hornos de leña al aire libre, parillas de carbón, gasolina, queroseno o propano ni fuego abierto que no estén aprobadas por el Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles.
- Los vendedores no deben descargarán ningún líquido en los botes de basura, las calles, desagüe pluvial, sumideros y pozos de árboles. Líquidos incluyen pero no es limitado a grasa, agua y aceite. Todo líquido debe estar contenido en el bote de basura del vendedor y debe desecharlo adecuadamente.
- Es prohibido la venta de servicios, incluidos los servicios de alquiler.



Licencia de la Ciudad y Permiso para Venta Ambulante

Solicitud y Requisitos

- Un máximo de **dos (2)** puestos/ubicaciones de venta por solicitante.
- Nombre legal completo del solicitante, dirección actual y número de teléfono. Licencia de conducir válida de California, tarjeta de identificación u otra identificación emitida por el gobierno.
- Indique si el equipo de venta será utilizado para venta estacionaria o venta ambulante.
- Todos los proveedores deben proporcionar una descripción completa de la mercancía o alimentos que van a vender.



Licencia de la Cuidad y Permiso de Venta Ambulante

Solicitud y Requisitos

- Las ubicaciones en las que el solicitante propone operar, incluidas las rutas de venta a lo largo o en las proximidades de cualquier calle.
- Los días y horas de operación en dichos lugares.
- Proporcionar prueba de seguro de Responsabilidad General.
- **Proporcionar una copia de “Food Handler’s Card” y permiso del Departamento de Salud del Condado de Los Ángeles. Es posible que se requiera un “Seller’s Permit”.**
- El permiso no es transferible a otro puesto, ubicación o ruta de venta.



Licencia de la Ciudad y Permiso de Venta Ambulante

El Proceso

- **Tarifa de Licencia de Negocio para Vendedores:** \$167.05 por los primeros \$10,000 en ventas brutas, mas \$0.50 por cada \$1,000 adicionales no mas de \$1,000,000 en ventas brutas.
- **Tarifa de Licencia de Negocio para Vendedores de Comida :** \$167.05 por los primeros \$10,000 en ventas brutas, mas \$1.00 por cada \$1,000 adicionales no mas de \$1,000,000 en ventas brutas.
- Pasos:
 - Haga una cita con la Unidad de Code Compliance para analizar el sitio de venta.
 - La Unidad de Code Compliance verificará que los vendedores de alimentos tengan los permisos requeridos del Departamento de Salud del Condado de Los Ángeles.
 - Entregue la solicitud completa y tarifa al Departamento de Licencia de Negocio.
 - El Departamento de Licencia de Negocio emitirá la licencia, permiso de Venta Ambulante y calcomanía para el puesto.



Violaciones

Multas Administrativas – SB 946

Los Vendedores Ambulantes con permiso que violen las Reglas y Regulaciones de la Ordenanza de venta estan sujetos a las siguientes multas.

1. Multa Administrativa de \$100 por la primera violación.
2. Multa Administrativa de \$200 por la segunda violación durante el año de la primera violación.
3. Multa Administrativa de \$500 por la segunda violación durante el año de la primera violación.



Violaciones

Multas Administrativas – SB 946

Los vendedores ambulantes sin permiso estarán sujetos a las siguientes multas:

1. Multa Administrativa de \$250 por la primera violación.
2. Multa Administrativa de \$500 por la segunda violación durante el año de la primera violación.
3. Multa Administrativa de \$1,000 por cada violación adicional durante el año de la primera violación.

De acuerdo con el SB 946, la falta de pago de una multa administrativa o cualquier violación de la Ordenanza, no serán sancionadas como infracciones o delitos menores. Cualquier persona que viole alguna de las disposiciones de la Ordenanza no estará sujeta a arresto, **excepto** cuando la ley lo requiera.

Cumplimiento de ADA y Fuego Abierto



21 de octubre de 2024 – El Ayuntamiento adoptó la Ordenanza de Urgencia No. 4352 y la Ordenanza No. 4350 para garantizar el flujo del tráfico peatonal en las aceras/banquetas públicas sin obstáculos en conformidad con la Ley de Estadounidenses con Discapacidades (ADA), tráfico en carreteras, calles, y obstrucciones que involucran fuego abierto.

Las Ordenanzas salvaguardan la seguridad pública minimizando el riesgo de que los peatones sufran situaciones peligrosas. Las Ordenanzas coordinan los usos múltiples del derecho de vía pública, garantizan el flujo de peatones sobre las aceras/banquetas publicas y el trafico vehicular en las calles.



Obstrucción Ilegal

Obstrucción - cualquier artículo o material colocado o dejado en propiedad pública por mas de 30 minutos.

Obstrucciones Ilegales - Es ilegal colocar los siguientes objetos en la calle, acera, banqueta, estacionamiento, caminos peatonales sin un permiso.

- Cualquier silla, taburete, banco, mesa, material y elemento que forme una silla, mesa o soporte.
- Cualquier contenedor de gas comprimido, líquidos, gas, combustibles sólidos inflamables (gasolina, queroseno o propano).
- Cualquier horno, parrilla o dispositivo de cocción con fuego abierto o fuente de calor.
- Cualquier pancarta, letrero independiente en una acera/banqueta, calle o carretera.



Cumplimento de Obstrucciones

Al observar y documentar una violación, el Oficial de Cumplimento puede confiscar la obstrucción y proceder con lo siguiente:

1. Ordenar al vendedor quitar la obstrucción.
2. Dar una advertencia o dar una Multa Administrativa al vendedor .
3. Si el vendedor no quita la obstrucción, basado en el riesgo de seguridad publica, se confiscaran los artículos o materiales que estén creando la obstrucción.



Confiscación de Obstrucciones

Confiscación de Obstrucciones:

1. El Oficial de Cumplimiento proporcionara un recibo al vendedor que coloque la obstrucción. El recibo incluirá: Fecha y hora de la confiscación, una descripción de los artículos confiscados e instrucciones sobre cómo recuperarlos.
2. Si el Oficial de Cumplimiento determina que el equipo confiscado no esta en buena condición y no puede almacenarse de forma segura, entonces el equipo será destruido y se indicara en le recibo.
3. Los vendedores tendrán 60 días para recuperar los artículos confiscados. Si la Ciudad determina que el equipo no esta en buena condición, y no puede almacenarse de forma segura, el equipo será destruido.



Difusion Pública

1 de noviembre al 16 de noviembre – Difusion Educativa de Code Compliance. Asesoramos a los Vendedores Ambulantes de las nuevas Regulaciones de Venta y Obstrucción. Invitación al taller par Vendedores Ambulantes.

6 de noviembre – Taller para Vendedores Ambulantes

18 de noviembre – La Ciudad continuara pidiéndole a los Vendedores Ambulantes que cumplan con los Reglamentos para proteger al publico y el bienestar de la Comunidad. La Ciudad comenzara a tomar acción apropiada correctiva hacia los vendedores que no cumplan con las Ordenanzas y Regulaciones.



¿Preguntas?

*Comuníquese con
Code Compliance al
(909) 620-2374*

CodeCompliance@pomonaca.gov



Venta ambulante de alimentos: Cómo obtener un permiso para Puesto Compacto de Comida Ambulante (CMFO)

Pasos para obtener un permiso de salud



1. Determinar el tipo de comida a ofrecer.
2. Determinar el tipo de carrito sin motor necesario
3. ¿Cuáles son los requisitos operativos y estructurales?
4. ¿Se requieren procedimientos operativos por escrito?
5. ¿Qué tipo de comisaría se necesita?
6. Obtener la aprobación del Puesto Compacto de Comida Ambulante
7. Proceso de solicitud de salud pública

Decidir el tipo de comida



- Alimentos empacados no perecederos
- Alimentos potencialmente peligrosos empacados
- Preparación limitada de alimentos que no incluye carne cruda, aves crudas o pescado crudo
- Preparación limitada de alimentos que incluye carne cruda, aves crudas o pescado crudo

¿Qué es la preparación limitada de alimentos?

(1) Calentar, freír, hornear, asar, hacer palomitas, picar hielo, mezclar, cocinar al vapor o hervir hot dogs, o ensamblar alimentos no envueltos.

(2) Servir y dividir en porciones alimentos que no son potencialmente peligrosos, o servir y dividir en porciones para servicio inmediato de un cliente, alimentos que han estado bajo control de temperatura hasta el momento previo de servir o aporcionar. **NUEVO**

(3) Mantener bajo control de temperatura, aporcionar y servir cualquier alimento preparado para el servicio de alimentos en un negocio satélite, por un negocio permanente de alimentos o alimentos empacado por otra negocio aprobado.

(4) Mantener bajo control de temperatura, aporcionar y servir cualquier alimento preparado por un negocio de catering.



¿Qué es la preparación limitada de alimentos?

- (5) Rebanar y cortar en trozos frutas y verduras o alimentos que no sean potencialmente peligrosos que se hayan lavado en una negocio autorizado, o rebanar y cortar alimentos en una superficie caliente durante el proceso de cocción. **NUEVO**
- (6) Cocinar y sazonar para servicio inmediato.
- (7) Hacer jugos o preparar bebidas para servicio inmediato a un consumidor individual, que no contengan productos lácteos congelados.
- (8) Mantener bajo control de temperatura, fría o caliente, alimentos preparados en una negocio de alimentos aprobado fijo. **NUEVO**
- (9) Recalentar alimentos preparados en un negocio de alimentos aprobado fijo, que se han mantenidos bajo temperaturas requeridas por este código. **NUEVO**



Requisitos estructurales para todos los Puestos Compactos de Comida Ambulante con permiso

Identificación del negocio

- El nombre del negocio o del operador (3" de alto), ciudad, estado, código postal y el nombre del titular del permiso si es diferente al nombre del negocio (1" de alto)
- Debe ser legible, visible para los consumidores y adherido permanentemente en el lado del puesto CMFO con vista al cliente.

3" de
alto



1" de
alto

Requisitos estructurales para todos los carros, vagones de alimentos u otros vehículos sin motor permitidos

Todo el equipo será

- De materiales lisos y superficies de fácil limpieza
- Fácilmente accesible
- Parte integral del carro, a menos que esté aprobado para funcionar en un sitio específico
- Certificado o clasificado como higiénico
- Debe tener un botiquín de primeros auxilios en un estuche cerrado.



Requisitos operativos para todos los Puestos Compactos de Comida Ambulante con permiso

Todos los CMFO permitidos deben tener

- Protección de arriba



- Alimentos de origen aprobado



- Alimentos almacenados de manera que estén protegidos de los elementos.



- Acceso a una comisaría

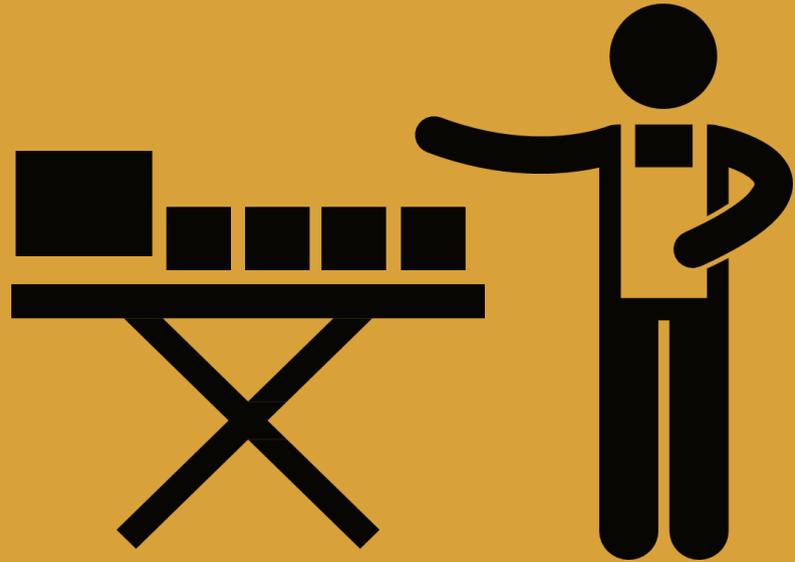


Tipos de Puestos Compactos de Comida Ambulante (CMFO)



1. Exento de Permiso de Salubridad
2. Bajo Riesgo
 - Puesto de más de 25 pies cuadrados de alimentos empacados no perecederos
 - Paletas de agua, de leche y helados empacados
3. Riesgo Moderado
 - Puede vender alimentos potencialmente peligrosos y hacer preparación limitada de comida
4. Alto Riesgo
 - Puede cocinar y sazonar carnes mientras se cocinan

CMFO exento



**Venta de menos de 25 pies²
Alimentos no perecederos
empacados**

*Ejemplos: papas fritas en bolsas, agua embotellada,
naranjas enteras*

- Protección de arriba



- Alimentos de origen aprobado
- Alimentos etiquetados debidamente



- Alimentos almacenados y protegidos de los elementos (suciedad, polvo, aguas residuales, alimañas)



Sujeto a inspección por quejas o causas justificadas

¿Cómo se miden 25 pies cuadrados?

La comida a la venta puede ocupar hasta 25 pies cuadrados para considerarse exenta.

Asegúrese de consultar con su ciudad la existencia de restricciones a la venta ambulante basadas en leyes locales.



CMFO de Bajo Riesgo

Venta que ocupa más de 25 pies cuadrados de alimentos empacados no perecederos.

Para ser considerado un Puesto Compacto de Comida Ambulante puede obtener un permiso para vender desde:

- Una mesa
- Un estante
- Una vitrina de exhibición de comida

Y vender en una acera u otro camino peatonal.

Requiere un permiso de salubridad y debe cumplir con todas las leyes locales de venta ambulante.

Requerimientos operacionales

- Protección de arriba
- Alimentos de fuente aprobada
- Alimentos adecuadamente almacenados para protegerlos de los elementos.
- Acceso a una comisaría



CMFO de Bajo Riesgo

Paletas de agua, de leche y helados empacados. Sin despachar bolas de helado.



No se requiere verificación de planos, sólo una evaluación de la unidad móvil de alimentos.

Requiere un permiso de salubridad y debe cumplir con todas las leyes locales de venta ambulante.

Requisitos

- Carrito de comida aprobado u otro vehículo sin motor aprobado



- Alimentos de origen aprobado



- Alimentos adecuadamente almacenados para protegerlos de los elementos.



- Acceso a una comisaría



CMFO de Riesgo Moderado

Venta de Comida Perecedera Empacada



Requiere un permiso de salubridad y debe cumplir con todas las leyes locales de venta ambulante.

Para ser considerado un Puesto Compacto de Comida Ambulante puede obtener un permiso para vender desde:

- Un carrito de comida
- Un vagón
- Otro vehículo sin motor

Requisitos básicos:

- Nombre del negocio: 3" de alto
 - Dirección - 1 " de alto
- Fijar el permiso en un lugar visible para el público
- Refrigeración mecánica/equipo para conservación en caliente integral
- Almacenamiento aprobado de comida
- Protección de arriba
- Comisaría aprobada

CMFO de Riesgo Moderado

Venta de comida sin empacar



Requisitos estructurales adicionales

- Refrigeración mecánica para conservar PHF en frío
- Equipo para conservación de PHF en caliente

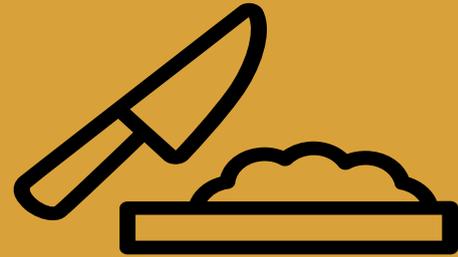


Si prepara comida:

- Utensilios de repuesto o fregadero de utensilios
- Lavamanos
- Suficiente superficie para preparar dentro de la sección de alimentos
- Tanques para desecho de aguas residuales



CMFO de Riesgo Moderado

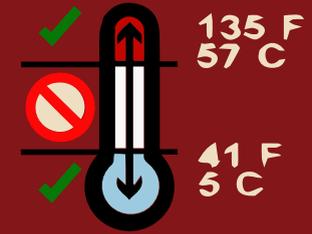


- Rebanar productos prelavados
- Preparación de alimentos para servicio inmediato (sin carne cruda, aves crudas o pescado crudo)

- Conservación en caliente/frío
- Recalentamiento

Requisitos operativos adicionales

- Mantenga alimentos perecederos bajo temperaturas aprobadas

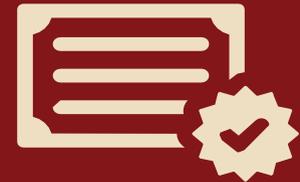


Si prepara comida:

- Los alimentos deben desecharse al final del día.



- Tarjeta de manejador de alimentos



- Procedimientos Operativos por Escrito



CMFO de Alto Riesgo



P.ej., carritos con parrilla

Debe cumplir con los requisitos del Capítulo 10, a menos que esté específicamente exento

Los carritos de comida de Alto Riesgo pueden realizar preparación limitada, incluido carnes crudas, aves crudas y pescado crudo.



- Manipulación de carnes, aves o pescado crudos
- Rebanar carne, aves o pescado crudo sobre una superficie caliente
- Los alimentos deben desecharse al final del día.



Lo que no se puede hacer en Puesto Compacto de Comida Ambulante



- Rebanar o cortar comida perecedera, excepto frutas/verduras, o comida en superficies calientes



- Descongelar



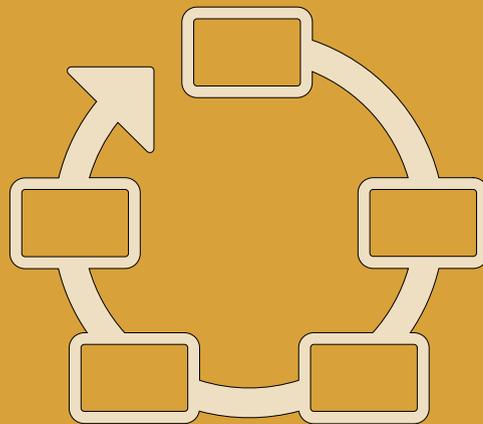
- Cocinar/enfriar para uso posterior



- Servir/vender ostras



Procedimientos Operativos por Escrito (WOPs)



¿Qué son los WOPs?

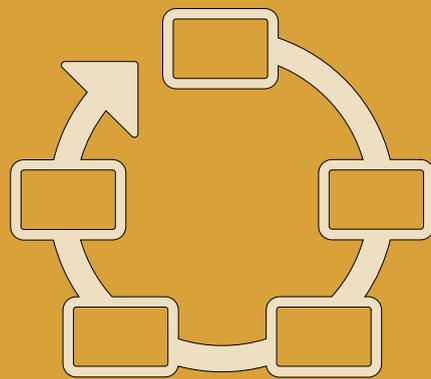
- **Instrucciones paso a paso** para ayudar a los usuarios a realizar tareas de rutina
- Son como las instrucciones que vienen con un televisor, o recetas



- Son necesarios cuando se manipulan alimentos sin empacar
- Deben mantenerse en el CMFO



Procedimientos Operativos por Escrito (WOPs)



¿Qué necesito incluir?

- Menú, preparación de alimentos, limpieza y desinfección, etc.
- Asistencia disponible – se cobra la tarifa por hora

Puesto Compacto De Comida Ambulante (carrito de comida)
Procedimientos Operativos por Escrito

El dueño de un carrito de comida puede llenar y entregar esta forma para cumplir con el requisito de Procedimientos Operativos por Escrito (WOP por sus siglas en inglés) o puede utilizar la forma en el desarrollo de sus propios Procedimientos Operativos por Escrito.

Instrucciones adicionales:

- Todos los dueños de carritos de comida que manejan alimentos sin envoltura deben presentar Procedimientos Operativos por Escrito (WOP) y obtener la aprobación de la División de Salud Ambiental.
- Los WOP deben presentarse para su aprobación antes de solicitar una inspección final.
- Una vez aprobados, mantenga una copia de estos procedimientos en el carrito durante horas de funcionamiento del negocio.

****Cualquier cambio a estos procedimientos operativos escritos requerirá la aprobación de este departamento.****

Name of Business/Nombre del negocio:	
Owner Name/Nombre del dueño:	
Mailing Address/Dirección:	
Phone/Teléfono:	Email/Correo electrónico:
Commissary Name/Nombre de la Comisaría:	
Address of Commissary/Dirección de la Comisaría:	
Will the food cart be supported by a mobile support unit? / ¿Contará el carrito de comida con una unidad móvil de apoyo? <input type="radio"/> Yes / Sí <input type="radio"/> No	
Proposed Operating Hours per Day/Horas de funcionamiento diario:	Open/Ábre: Su/Dom: <input type="checkbox"/> M/T: <input type="checkbox"/> T/We: <input type="checkbox"/> W/Th: <input type="checkbox"/> Th/F: <input type="checkbox"/> F/Sa: <input type="checkbox"/> Sa/Su: <input type="checkbox"/>
	Closed/Cierra: Su/Dom: <input type="checkbox"/> M/T: <input type="checkbox"/> T/We: <input type="checkbox"/> W/Th: <input type="checkbox"/> Th/F: <input type="checkbox"/> F/Sa: <input type="checkbox"/> Sa/Su: <input type="checkbox"/>

Formato disponible en nuestra página web.

<http://publichealth.lacounty.gov/eh/business/compact-mobile-food-operation.htm>

Trámite de aprobación de carrito/vagón de comida



Hay 3 opciones

1. Comprar un carrito estándar directamente de los fabricantes
2. Comprar un carrito previamente permitido
3. Diseñar su carrito

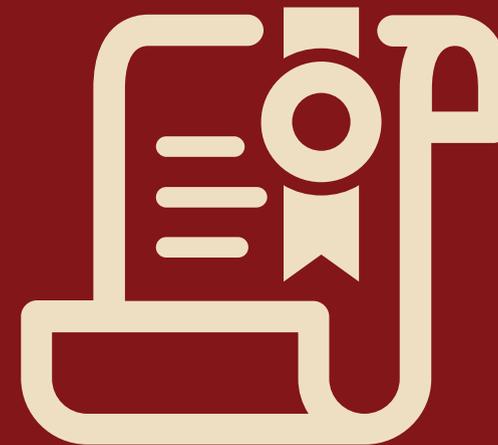
Compra de un carrito de comida

Hecho de un plan estándar



Al comprar un carrito estándar del fabricante, entregue:

- Solicitud de Verificación de Planos, y pida una evaluación de MFF (evaluación del carrito)
- Tarifa de evaluación del carrito
- Atestación del fabricante que el carrito fue construido de acuerdo con los planos aprobados por el departamento de salubridad.
- Procedimientos Operativos por Escrito, si corresponde



Compra de un carrito de comida

De otro dueño



Asegúrese de que la etiqueta de certificación esté adherida al carrito

Al comprar un carrito previamente permitido, entregue:

- Solicitud de Verificación de Planos, y pida una evaluación de MFF (evaluación del carrito)
- Tarifa de evaluación del carrito
- Procedimientos Operativos por Escrito, si corresponde
- **Permiso de salud pública** del propietario anterior



Construyendo un carrito de comida

Construyéndolo desde cero



Si está diseñando su propio carrito o vehículo abierto, sin motor

- Entregue la solicitud de Verificación de Planos para negocios móviles de alimentos y la tarifa correspondiente
- Un paquete completo de **planos del carrito o vehículo**
- Menú propuesto
- La revisión lleva 20 días hábiles a partir de la fecha de entrega



RECUERDE:

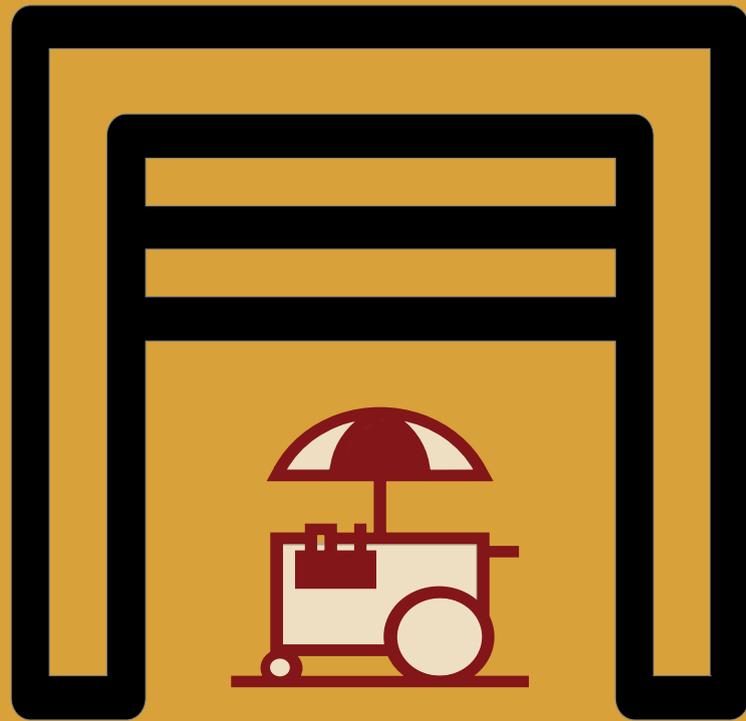
Tipos de CMFO



1. Exento de Permiso de Salubridad
2. Bajo Riesgo
 - Puesto de más de 25 pies cuadrados
 - Paletas de agua, de leche y helados empacados
3. Riesgo Moderado
 - Puede vender alimentos potencialmente peligrosos
 - Comida potencialmente peligrosa sin envoltura
4. Alto Riesgo
 - Puede cocinar y sazonar carnes mientras se cocinan

*No se requiere permiso
Si vende menos de 25 pies² de frutas o verduras enteras,
refrescos, papas fritas, otros alimentos no perecederos
empacados*

Tengo un carrito, ¿qué sigue?



Necesita decidir qué tipo de comisaría requiere:

- Área de preparación de alimentos más allá de la preparación limitada de alimentos
- Almacenamiento de alimentos
- Limpieza de utensilios y equipos.
- Limpieza y mantenimiento del carrito.
- Llenado de tanques de agua potable
- Eliminación de residuos líquidos
- Almacenamiento de carrito solamente

Comisaría

Opción #1:



Comisarias autorizadas para
servicio de negocios móviles de
alimentos

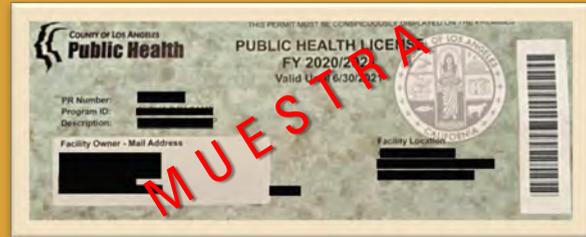
- Hay comisarías que cuentan con permiso de salubridad para uso de negocios móviles de alimentos
- Verifique que la comisaría pueda apoyar su operación antes de firmar un contrato
- Se le pedirá que identifique la comisaría en la solicitud del permiso de salud.

Commissary	Commissary Name:		Contact person:		
	Business Address: (include street directions and suite number, if applicable)		City:	State:	Zip:
	Business E-mail:		Business Phone number(s):		
	Website:				

Visite: <http://publichealth.lacounty.gov/eh/business/compact-mobile-food-operation.htm> para obtener una lista de comisarías.

Comisaría

Opción #2:



Negocio de comida con permiso
(p. ej., restaurante, tienda,
supermercado)

Proceso de aprobación

- Requiere evaluación del sitio y pago de la tarifa correspondiente
- El Puesto Compacto de Comida Ambulante necesita obtener un permiso adicional de operador dependiente de alimentos

Comisaría

Opción #3:



Cocina comercial sin permiso
de salud vigente
(p. ej., cocina de iglesia)

Proceso de aprobación

- Requiere la evaluación del sitio para determinar qué tipo de apoyo puede brindar a los puestos compactos de comida ambulante
- Tras la aprobación, se debe entregar una solicitud de permiso de salud junto con el pago correspondiente al tipo de comisaría.

Sólo guardado de CMFO: Casa privada



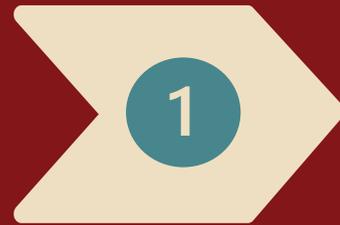
no es comisaría

- Requiere aprobación del departamento de salud
- Puede almacenar hasta dos carritos CMFO
- Puede almacenar alimentos empacados no perecederos y frutas y verduras enteras - de manera segura
- Sujeto a investigaciones de quejas
- Cualquier preparación, limpieza y servicio de alimentos **DEBE** hacerse en una negocio de alimentos autorizada o comisaría

Esquema del trámite para vendedores



Compra de
CMFO estándar

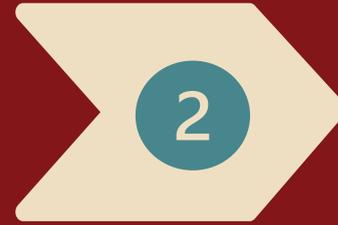


Entregue solicitud de verificación de planos: marque la casilla de evaluación de MFF

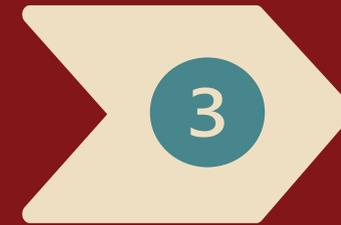
Documentación a presentar con la solicitud:

- Atestación escrita del fabricante
- Procedimientos Operativos por Escrito
- Documentos de la comisaría/unidad de apoyo

Pague la tarifa de evaluación de MFF



Programe una cita para la evaluación del carrito



Lleve carrito a la ubicación designada para la evaluación

Si el carrito pasa la inspección:

- Se aplicará la calcomanía de certificación al CMFO



Una vez que el CMFO pase la inspección de verificación de planos:

- Entregue solicitud para el PHP con documentación del propietario

Al recibir la factura:

- Tiene 7 días para pagar la tarifa del PHP en persona o en línea

Se le proporcionará una aprobación provicional por escrito para operar su CMFO

Recibirá su PHP por correo en 30 días aproximadamente

Las solicitudes pueden enviarse por correo electrónico o en persona

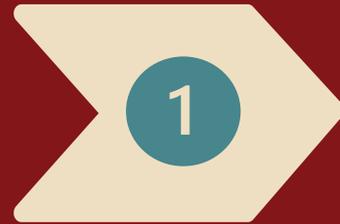


COUNTY OF LOS ANGELES
Public Health

Esquema del trámite para vendedores



Compra de
CMFO con permiso
previo

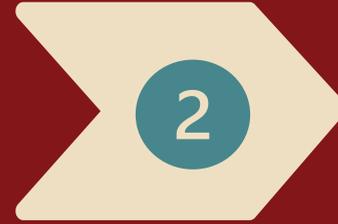


Envíe la solicitud de verificación de planos: marque la casilla de evaluación de MFF

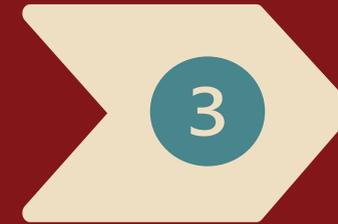
Documentación a presentar con la solicitud:

- Documentos de la comisaría/unidad de apoyo
- Procedimientos Operativos por Escrito

Pague la tarifa de evaluación de MFF



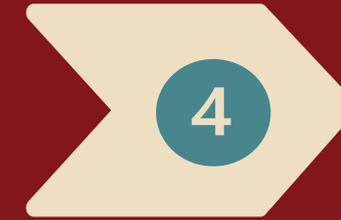
Programe una cita para la evaluación del carrito



Lleve carrito a la ubicación designada para la evaluación

Si el carrito pasa la inspección:

- Se aplicará la calcomanía de certificación al CMFO



Una vez que el CMFO pase la inspección de verificación de planos:

- Entregue solicitud para el PHP con documentación del propietario

Al recibir la factura:

- Tiene 7 días para pagar la tarifa del PHP en persona o en línea

Se le proporcionará una aprobación provicional por escrito para operar su CMFO

Recibirá su PHP por correo en 30 días aproximadamente

Las solicitudes pueden enviarse por correo electrónico o en persona

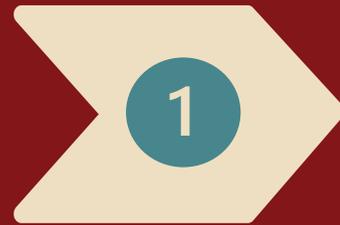


COUNTY OF LOS ANGELES
Public Health

Esquema del trámite para vendedores



Construcción de
CMFO
de cero



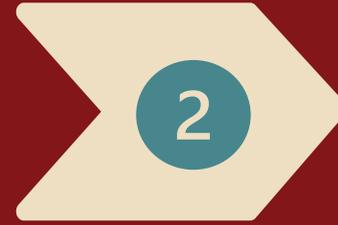
Envíe la solicitud de verificación de planos

2 juegos de planos

Tarifa de verificación de planos

Documentación a presentar en el momento de la solicitud:

- Menú propuesto

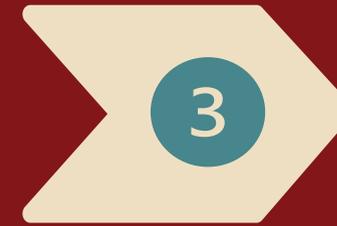


Una vez aprobados los planos :

- Construya el carrito
- Programe la inspección final del CMFO

Documentación a presentar en el momento de la inspección final:

- Documentos de la comisaría/unidad de apoyo
- Procedimientos Operativos por Escrito



El CMFO será inspeccionado en el lugar, día y hora de su cita programada

Si el carrito no se aprueba en esta cita:

Corriga y haga una nueva cita

Si el carrito pasa la inspección:

- Se aplicará la calcomanía de certificación al CMFO



Una vez que el CMFO pase la inspección de verificación de planos:

- Entregue solicitud para el PHP con documentación del propietario

Al recibir la factura:

- Tiene 7 días para pagar la tarifa del PHP en persona o en línea

Se le proporcionará una aprobación provicional por escrito para operar su CMFO

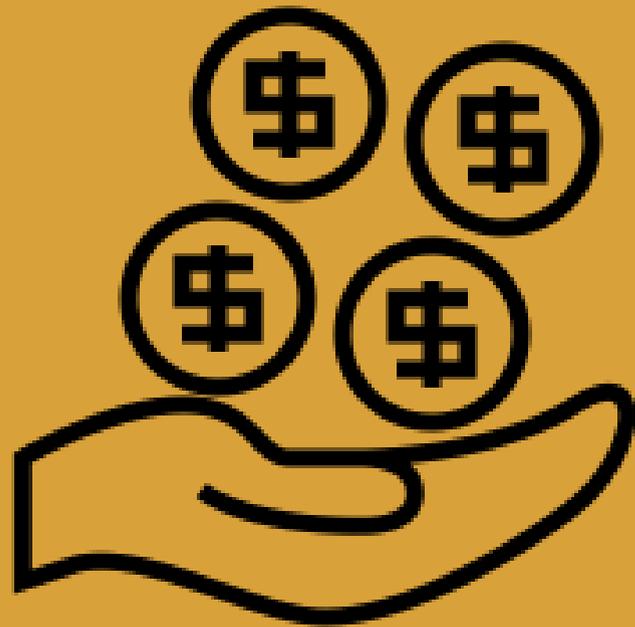
Recibirá su PHP por correo en 30 días aproximadamente

Las solicitudes pueden enviarse por correo electrónico o en persona



COUNTY OF LOS ANGELES
Public Health

Costos y tarifas de permisos



Hay tarifas nuevas que fueron aprobadas el 6 de marzo de 2024. Están disponibles en nuestra página web.

Tarifas únicas

- Verificación de planos
- Evaluación del negocio móvil de alimentos
- Evaluación de comisaría o unidad auxiliar (si aplica)
- Endoso de casa

Tarifa anual

- Permiso de salud pública

¿Qué no se abordó con la ley SB 972?

“Puestos de comida improvisados”



Un puesto de comida improvisado se compone de equipos estilo restaurante y mesas de comida que se instalan debajo de una carpa donde se prepara la comida.

Una posible solución

**Establecer un "evento comunitario" para
apoyar a los vendedores de puestos de
comida**



**Para obtener más información, comuníquese
con: Eventos Comunitarios al
(626) 430-5230**

Contáctenos

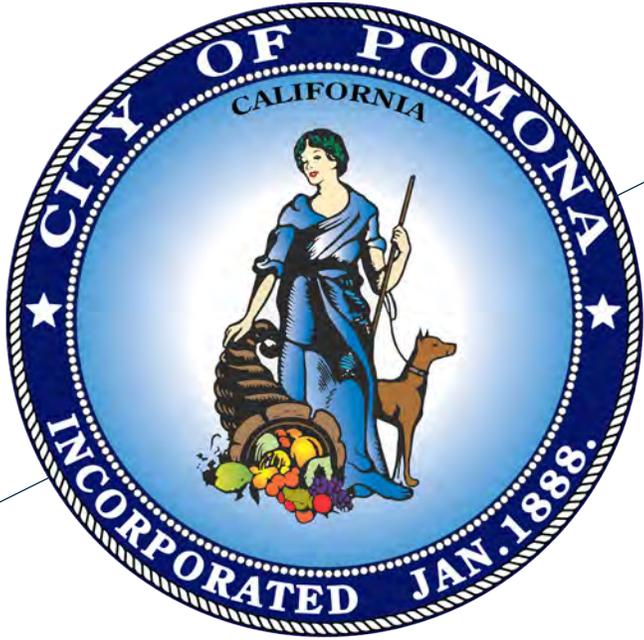


- Para preguntas sobre Puestos Compactos de Comida Ambulante, llame al (626) 430-5156
- Para informacion de como establecer un evento comunitario, llame al (626) 430-4230
- Ecribanos a ehconsultative@ph.lacounty.gov

<http://publichealth.lacounty.gov/eh/business/compact-mobile-food-operation.htm>

¿Preguntas?





**¡Gracias!
¿Preguntas?**

***Comuníquese con
Code Compliance al
(909) 620-2374
CodeCompliance@pomonaca.gov***