

Las ventajas de contar con un permiso de salud pública



- ✓ La tranquilidad de saber que su negocio opera de forma segura.
- ✓ Recibir orientación sobre prácticas seguras de manipulación de alimentos.
- ✓ Ganarse la confianza de los clientes al demostrar su compromiso con la seguridad alimentaria.
- ✓ Evitar el pago de multas o que le retiren los alimentos.

OPCIONES DISPONIBLES PARA LA VENTA EN LA VÍA PÚBLICA

► Operación Móvil Y Compacta De Alimentos (CMFO, por sus siglas en inglés)

Una CMFO permite a una persona convertirse en propietario de un negocio de alimentos autorizado y vender comida en la acera. Se trata de una instalación móvil de alimentos que solo puede operar en los siguientes lugares:

- **Vehículos no motorizados, como un carrito manual.**
- **Un puesto, una vitrina, un estante o un expositor de 25 pies cuadrados o menos:** solo puede vender alimentos preenvasados y que no sean potencialmente peligrosos, tales como papas fritas envasadas comercialmente, refrescos, frutas y verduras sin cortar.

► Establecimiento temporal de alimentos (TFF, por sus siglas en inglés)

Un TFF participa en eventos comunitarios como ferias del condado, festivales y mercados nocturnos.

Para obtener más información sobre el TFF y el proceso de solicitud, comuníquese con el Programa de Eventos Comunitarios al (626) 430-5320 o envíe un correo electrónico a communityevents@ph.lacounty.gov.



Aprenda cómo obtener un permiso de salud pública

Visite ph.lacounty.gov/EH-Permits o póngase en contacto con nuestro **Programa de Alimentos Móviles** al **(626) 430-5500** o envíe un correo electrónico a EHVIP@ph.lacounty.gov.



Conviértase en un vendedor ambulante de comida

DIVISIÓN DE SALUD AMBIENTAL



Función de la División de Salud Ambiental del Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles

La División de Salud Ambiental inspecciona diversos negocios de alimentos, incluidos restaurantes y vendedores ambulantes, para garantizar el cumplimiento de los códigos locales, estatales y federales en la jurisdicción del Condado de Los Ángeles. Su objetivo es prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos por medio de inspecciones y educación pública.

Se requieren permisos de salud pública para todos los negocios de alimentos, incluidos los vendedores ambulantes de comida, y deben cumplir con el Código de Salud y Seguridad de California para minimizar los riesgos.

Observación: Pasadena, Long Beach y Vernon cuentan con sus propios departamentos de salud ambiental.

¿Qué sucede si opero sin un Permiso De Salud Pública?

- El inspector emitirá un Informe Oficial de Inspección (OIR, por sus siglas en inglés) en el que se le indicará que cese sus operaciones debido a que no contaba con un Permiso de Salud Pública. Además, el OIR destaca otros problemas críticos relacionados con la seguridad alimentaria.
- También se puede emitir una sanción administrativa que incluya una multa por operar sin permiso.

¿Por qué me confiscaron los alimentos?

Los inspectores pueden confiscar alimentos por diversos motivos, tales como:

- Encontrar equipos o utensilios sucios o en mal estado que puedan poner en riesgo la seguridad de los alimentos.
- Sospecha de que los utensilios están liberando sustancias nocivas como plomo o cadmio, lo cual va en contra del Código de Salud y Seguridad de California.
- Mantener los alimentos a una temperatura inadecuada.

Observación: Los vendedores ambulantes de comida no están permitidos por la ley estatal.

Operar un negocio de alimentos sin un Permiso de Salud Pública se considera una infracción. Debe detener toda preparación de alimentos y venta al público hasta que cuente con los permisos necesarios para operar adecuadamente.

Requisitos básicos de seguridad alimentaria

Todos los negocios de alimentos necesitan un permiso de salud pública para operar, y los vendedores ambulantes de alimentos deben cumplir con normas específicas de seguridad alimentaria.



Acceso a agua potable: apta para beber y cocinar:

Las personas que manipulan alimentos deben tener acceso a agua potable para lavarse las manos o limpiar los utensilios.



Acceso a un baño:

Los manipuladores de alimentos deben tener acceso a un baño para mantener una higiene adecuada (por ejemplo, lavarse las manos con jabón, usar toallas de papel descartables).



Proteger los alimentos de plagas y contaminantes:

Debe haber una cobertura y un almacenamiento adecuados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos por roedores, plagas, polvo y gérmenes.



Utilice equipos aprobados:

Los manipuladores de alimentos deben contar con equipos aprobados para mantener los alimentos a temperaturas seguras y protegidos contra la contaminación.



Mantener condiciones higiénicas:

Todo el equipo y las superficies utilizadas en la preparación de alimentos deben mantenerse limpios y desinfectados.



Se requiere adquirir todos los alimentos de fuentes aprobadas:

Todos los alimentos e ingredientes deben comprarse a proveedores aprobados para garantizar la calidad y la seguridad.



Los alimentos deben mantenerse a temperaturas seguras:

Los equipos deben mantener temperaturas adecuadas para los alimentos a fin de ayudar a prevenir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

- Los elementos perecederos refrigerados deben mantenerse a 5 °C (41 °F) o menos.
- Los elementos perecederos calientes deben mantenerse a 57 °C (135 °F) o más.



Alimentos en buen estado/seguros y sin adulterar:

Todos los alimentos e ingredientes deben mantenerse libres de contaminación y deterioro durante la preparación, el servicio, el almacenamiento y el transporte.



Permiso disponible:

Los camiones y carritos de comida, así como los vendedores ambulantes de comida, deben contar con un permiso de salud pública válido y exhibir su etiqueta de certificación en un lugar visible.