

Por su salud y la seguridad de la comunidad, animamos a todos a:

Sólo comprar alimentos en establecimientos autorizados por el Departamento de Salud Pública.

Busque la etiqueta de certificación del Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles y la calificación publicada en el carrito.

La Salud Pública desea recordar a los residentes y visitantes que los **vendedores ambulantes de comida en las banquetas no están permitidos** por la ley estatal y no se les pueden expedir permisos.

QUIÉNES SOMOS

La División de Salud Ambiental inspecciona los negocios para verificar el cumplimiento de los códigos locales, Estatales y Federales aplicables en la jurisdicción del Condado de Los Ángeles. Lo que incluye restaurantes, mercados, panaderías, bares, vendedores ambulantes de comida, y servicios de comida a domicilio.

El objetivo es prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos mediante nuestro programa de inspección de alimentos al por menor y la educación del público.

Nota: Las ciudades de Pasadena, Long Beach y Vernon, cuentan con su propio departamento de salud.

Programa Móvil de Alimentos



(888) 700-9995



5050 Commerce Drive
Baldwin Park, CA 91706



ehmail@ph.lacounty.gov



www.publichealth.lacounty.gov/eh



Cómo identificar

VENDEDORES DE COMIDA AUTORIZADOS

DIVISIÓN DE SALUD AMBIENTAL



¿Qué es un vendedor ambulante de comida autorizado?



Un vendedor ambulante de comida autorizado o un vendedor ambulante de comida, es alguien que opera desde una **Instalación Móvil de Comida (MFF)** o una **Operación Móvil Compacta de Comida (CMFO)**.

- Los **MFF** venden diversos alimentos, desde **grandes carritos, remolques o camiones** de comida que se estacionan en la calle.
- Los **CMFO** venden alimentos preenvasados o preparados de forma limitada desde **vehículos no motorizados, como carritos o puestos** que se venden en la banqueta.

Los vendedores de comida en la banqueta deben cumplir los requisitos del Código de Salud y Seguridad de California y utilizar carritos de comida permitidos para garantizar un almacenamiento, preparación y manipulación seguros de los alimentos, reduciendo así la posibilidad de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Los MFF y los CMFO, están obligados a mostrar su etiqueta de certificación de salud pública en todo momento.

¿Sabía que los vendedores ambulantes de comida deben cumplir los siguientes requisitos de seguridad?



Acceso a agua limpia y apta para beber y cocinar

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



Acceso al baño

Los manipuladores de alimentos deben tener acceso a un baño para mantener una higiene adecuada, (p.ej., lavándose las manos con jabón y utilizando toallas de papel de un solo uso).



Proteja los alimentos de los insectos y otros contaminantes

Debe haber una cobertura y almacenamiento adecuado de los alimentos para evitar su contaminación por roedores, plagas, polvo y gérmenes.



Utilice equipos homologados

Los vendedores deben disponer de equipos homologados para mantener los alimentos a temperaturas seguras y protegidos contra la contaminación.



Mantenga las condiciones sanitarias

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



Es obligatorio comprar todos los alimentos en fuentes autorizadas

Los ingredientes deben comprarse a proveedores autorizados para garantizar la calidad y seguridad.



Los alimentos deben conservarse a temperaturas seguras

El equipo debe mantener temperaturas seguras para los alimentos a fin de ayudar a prevenir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Los productos perecederos refrigerados deben conservarse a una temperatura de **41°F o menor**.

Los productos calientes perecederos deben conservarse a **135°F o mayor**.