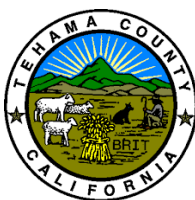


TEHAMA COUNTY

MOBILE STRUCTURAL AND OPERATIONAL REQUIREMENTS (SPANISH)



EFFECTIVE MARCH 1, 2023

PROVIDED BY

TEHAMA COUNTY ENVIRONMENTAL HEALTH

633 WASHINGTON STREET, RM 36

RED BLUFF, CA 96080

PH: 530-527-8020 FAX: 530-527-6617

Guía de permisos y recursos para establecimientos móviles de alimentos

Esta guía está diseñada para ayudar a las personas a comprender los requisitos y el proceso de permisos de Salud Ambiental del Condado de Tehama al comenzar una operación móvil de alimentos.

I. Primer paso: HCD Insignia

Antes de comenzar el proceso de obtención del permiso, asegúrese de que su vehículo cumpla con todos los requisitos estructurales requeridos y esté autorizado a través del Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario (HCD) de California.

Northern Area Office:

9342 Tech Center Drive, Suite 550, Sacramento, CA 95826

(800) 952-8356

NAOstaff@hcd.ca.gov

II. Paso dos: Permiso de ubicación

En el condado de Tehama, durante el horario de venta operativo de su teléfono móvil, este DEBE estar estacionado en un lugar durante todo el día hábil. El propietario del camión de comida móvil debe obtener una carta escrita/mecanografiada con una firma húmeda del propietario/propietario de la instalación donde desea instalarse.

- A. Es posible que se necesite la aprobación de la ciudad si la ubicación está dentro de los límites de la ciudad.

III. Paso tres: Otros formularios para completar

1. Complete el formulario de comisario que se encuentra al final de este paquete.
2. Como operador de comida móvil, debe tener acceso a un baño dentro de los 200 pies. El propietario del camión de comida móvil debe obtener una carta escrita/mecanografiada con una firma húmeda del propietario/propietario de la instalación desde donde le otorgarán acceso a un baño.
 - a. Los orinales portátiles están permitidos siempre que se obtenga un comprobante de servicio y el propietario/propietario de la instalación otorgue el permiso.

IV. Paso cuatro: presentación de la solicitud y cita de inspección

Si ha completado los siguientes elementos, está listo para solicitar un permiso y programar una inspección previa a la apertura:

___ Insignia HCD recibida

___ Carta de permiso de ubicación obtenida

___ Obtuvo un comisario aprobado y el formulario está completo

___ Carta de acuerdo de baño obtenida

___ Certificado Vigente de Manejadores de Alimentos de Gerentes

___ Menú Propuesto

Lista de verificación de instalaciones móviles de alimentos

Nota: cada elemento de la lista de verificación va seguido de una referencia entre paréntesis. La referencia de la sección aplicable se proporciona para cada requisito tomado directamente del Código de Alimentos para Venta al por Menor de California.

Certificación del Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario: (114294c)

- Debe tener insignias de HCD

Identificación del propietario: (114299)

- El nombre de la empresa o el nombre del operador, la ciudad, el estado, el código postal y el nombre del titular del permiso, si es diferente del nombre de la instalación de alimentos, deben ser legibles, claramente visibles para los consumidores y adheridos de forma permanente en el lado del consumidor de la comida móvil. Instalación.
- Las letras del nombre deben tener al menos 3” de alto y de color contratante. Las letras y los números de la ciudad, el estado y el código postal deben tener al menos 1” de alto.

Construcción de equipos: (114301)

- El equipo, incluido el equipo de cocina, el interior de las unidades del gabinete y los compartimentos, deben estar diseñados y fabricados con materiales que den como resultado superficies lisas, fácilmente accesibles y fáciles de limpiar. (Las superficies de madera sin terminar están prohibidas)
- Las juntas y costuras de construcción deben estar bien ajustadas y selladas para que se puedan limpiar fácilmente.
- Las instalaciones que manejan PHF deben estar equipadas con unidades de refrigeración como se define en la sección 113885-“Unidad de refrigeración” significa una unidad mecánica que extrae calor de un área a través de la licuefacción y evaporación de un fluido por un compresor, llama o dispositivo termoelectrónico, e incluye un dispositivo de control termostático mecánico que regula el aire refrigerado soplado en un área cerrada o por debajo de la temperatura mínima requerida de almacenamiento de alimentos de PHF.
- Todos los aparatos a gas deben cumplir con las normas ANSI aplicables.
- Todos los aparatos eléctricos deben cumplir con las normas UL aplicables.
- Se deben sellar los espacios alrededor de tuberías, conductos o mangueras que se extiendan a través de gabinetes, pisos o paredes exteriores.
- El equipo en el que es probable que ocurra un derrame debe tener instalada una bandeja de goteo para que el derrame se drene en un tanque de desechos.
- El equipo debe estar separado o sellado para facilitar la limpieza. Debe haber un mínimo de 4” de espacio sin obstrucciones debajo del equipo montado en el mostrador o entre los lados del equipo adyacente. (El equipo portátil no necesita cumplir con el requisito de altura mínima de las piernas)
- Todos los equipos montados en el piso deben sellarse al piso o elevarse al menos 6 pulgadas del piso por medio de una pata y un pie fáciles de limpiar.

- Los pisos, paredes y techos de todas las áreas cerradas de preparación de alimentos deben construirse de modo que las superficies sean impermeables, lisas y fáciles de limpiar. Las superficies del piso deben brindar seguridad a los empleados contra resbalones.
- La unión del piso y la pared debe estar cubierta con un radio mínimo de 3/8', con la superficie del piso extendiéndose hacia arriba de la pared al menos 4".

Alimentos y utensilios, protección contra la contaminación: (114303)

- Las puertas de entrada de los empleados a las áreas de preparación de alimentos deben cerrarse automáticamente.
- El MFF y todo el equipo y los utensilios deben protegerse de una posible contaminación y mantenerse limpios, en buen estado y libres de alimañas.
- Durante el transporte, almacenamiento y operación de un MFF, los alimentos, las superficies en contacto con alimentos y los utensilios deben protegerse de la contaminación.

Requisitos del fregadero para lavarse las manos: (114311)

- Los MFF que venden alimentos no preenvasados deben proporcionar instalaciones para lavarse las manos. Las instalaciones para lavarse las manos deben estar separadas del fregadero para lavar la vajilla.
- Las dimensiones mínimas del fregadero para lavarse las manos deben ser de 9" por 9" de largo y ancho y 5" de profundidad y ser de fácil acceso para los empleados de alimentos.
- La instalación para lavarse las manos debe estar separada del fregadero para lavar trastes por una protección contra salpicaduras de metal con una altura de al menos 6" que se extienda desde el borde posterior del escurridor hasta el borde frontal del mismo, las esquinas de la barrera deben ser redondeadas. No se requiere protección contra salpicaduras si la distancia entre el fregadero para lavarse las manos y los escurridores del fregadero para lavar la vajilla es de 24" o más.

Requisitos del fregadero de lavado: (114313)

- Los MFF donde se cocinan, mezclan o preparan alimentos no preenvasados deben proporcionar un fregadero para lavar utensilios con al menos 3 compartimentos con 2 escurridores de metal integrales.
- Las dimensiones de cada compartimento deben ser de al menos 12" de ancho, 12" de largo y 10" de profundidad, o 10" de ancho, 14" de largo y 10" de profundidad.
- Cada escurridor debe tener al menos el tamaño de uno de los compartimentos del fregadero. Los escurridores deben instalarse con una pendiente de al menos 1/8" por pie hacia el compartimento del fregadero y fabricarse con un reborde o borde mínimo de 1/2".
- El fregadero debe estar equipado con un grifo mezclador y debe contar con un grifo giratorio capaz de dar servicio a todos los compartimentos del fregadero.

Almacenamiento de artículos no alimentarios, productos químicos, alimentos, utensilios: (114319)

- Se debe instalar un gabinete o cajón separado para el almacenamiento de insecticidas u otras sustancias venenosas.
- Las llantas de refacción y otros equipos automotrices relacionados no deben almacenarse en las áreas de preparación o almacenamiento de alimentos.

Alto y Ancho de Áreas Ocupadas:

Los MFF que están ocupados durante las operaciones comerciales normales deben tener una altura libre de obstrucciones sobre la parte del pasillo de la unidad de al menos 74 pulgadas desde el piso hasta el techo y un mínimo de 30 pulgadas de espacio de pasillo horizontal sin obstrucciones.

Ubicación de los compresores: (114322)

Las unidades compresoras que no son parte integral del equipo de alimentos, motores auxiliares, generadores y equipos similares deben instalarse en un área que esté completamente separada de la preparación y el almacenamiento de alimentos y que sea accesible desde el exterior de la unidad para una limpieza y mantenimiento adecuados.

Requerimientos de seguridad: (114323)

- Kit de primeros auxilios
- Los focos y tubos de luz deben estar cubiertos con un protector de seguridad de plástico completamente cerrado o su equivalente.
- Todos los equipos de petróleo licuado deben instalarse para cumplir con las normas aplicables de la autoridad contra incendios y la autoridad contra incendios debe aprobar la instalación.
- Extintor de incendios con clasificación mínima de 10 BC montado y de fácil acceso en el interior de cualquier instalación que esté equipada con elementos de calefacción o equipo de cocina.
- Segundo medio de salida

Calentador de agua: (114325)

- A excepción de MFF que solo utiliza el agua para lavarse las manos, se debe proporcionar un calentador de agua o un calentador instantáneo capaz de calentar el agua a un mínimo de 120 ° F, interconectado con un suministro de agua potable y debe operar independientemente del motor del vehículo.
- La capacidad mínima del calentador de agua debe ser de 3 galones.

Tanques de Agua Potable y Aguas Residuales: (114205, 114207, 114209, 114211, 114213)

- Los MFF que manejen alimentos no preenvasados deben estar equipados con tanques de agua potable y aguas residuales.
- Los materiales que se utilizan en la construcción de tanques deben ser seguros, duraderos, resistentes a la corrosión, no absorbentes y terminados para tener una superficie lisa y fácil de limpiar.
- Los tanques deben estar inclinados hacia una salida para garantizar el drenaje completo del tanque y deben diseñarse y construirse para que se drenen fácil y completamente.
- El sistema de agua debe diseñarse y construirse con materiales que permitan la entrada de agua sin contaminación.
- Todas las líneas de desechos deben estar conectadas a los tanques de aguas residuales con sellos herméticos.
- Cualquier tanque de agua potable o tanque de aguas residuales montado dentro de un MFF debe tener un desbordamiento de ventilación de aire proporcionado de manera que evite la posible inundación del interior de la instalación.

Mangueras para agua potable y aguas residuales: (114215)

- Las mangueras utilizadas para transportar agua potable desde un tanque de agua deben ser seguras, duraderas, resistentes a la corrosión, no absorbentes, con una superficie interior lisa, protegidas de la contaminación y claramente identificadas en cuanto a su uso si no están unidas permanentemente.
- Las líneas de desechos líquidos no pueden ser del mismo color que las mangueras utilizadas para el agua potable.
- Las mangueras utilizadas en los conectores de tanques de agua potable y MFF deben tener dispositivos de conexión correspondientes.

Capacidad del tanque de agua potable: (114217)

- Se deben proporcionar al menos 5 galones de agua exclusivamente para el lavado de manos. Cualquier agua necesaria para otros fines debe ser adicional a los 5 galones para lavarse las manos.
- Se deben proporcionar al menos 25 galones de agua para la preparación de alimentos y el lavado de vajilla.

Capacidad del tanque de aguas residuales: (114210)

- Los tanques de aguas residuales deben tener una capacidad mínima del 50% mayor que los tanques de agua potable. En ningún caso la capacidad de aguas residuales podrá ser inferior a 7.5 galones.



DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

633 WASHINGTON STREET, RM 36, RED BLUFF, CA 96080

PHONE (530) 527-8020 FAX (530) 527-6617

Tia Branton, REHS
Director

Temporary/Mobile Food Vendor Application for Permit To Operate

BUSINESS INFORMATION

Name of Facility/Booth: _____

Name of Owner/Organization: _____

Mailing Address: Location of approved kitchen: _____

City, State, Zip: _____

Phone: _____ Email: _____

Phone #: of Owner/Organization Contact:

- Check if Veteran's Fee Exempt and Attach Appropriate Documentation (Copy of DD214)
- Please list Menu items you plan to serve on the back of this form
- Please list the Events you plan to attend on the back of this form

TYPE OF FACILITY

- TEMPORARY FOOD FACILITY
(Booth) *As defined in Cal Code* Prepared foods \$ 105.00; Pre-packaged foods 53.00
(Annual Permit)
- NON-PROFIT CHARITABLE TEMPORARY FOOD FACILITY
As defined in Cal Code NO FEE *
Please submit a copy of your Non Profit status documentation
- MOBILE/COMPACT FOOD FACILITY
As defined in Cal Code Prepared foods \$ 105; Pre-packaged foods \$53.00
(Annual Permit)
Vehicle Make (Mobile) _____ License Number (Mobile) _____

PERMIT FEES ARE NON-REFUNDABLE AND NON-TRANSFERABLE

* NOTE: Permit Valid Only When Operating In Conjunction With A Community Event Coordinator

I HEREBY MAKE APPLICATION FOR A PERMIT TO OPERATE THE ABOVE FACILITY
IN ACCORDANCE WITH THE STATE HEALTH LAWS AND LOCAL ORDINANCES
AND REGULATIONS.

Date: _____

Signed: _____

FOR OFFICE USE ONLY

Date Payment Received: _____ Amount: _____ Receipt No: _____ Rec'd by: _____

Date Inspected: _____ Approved By: _____ License Plate #: _____



DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

633 WASHINGTON STREET, ROOM 36
RED BLUFF, CA 96080
Phone (530) 527-8020 Fax (530) 527-6617
Tia Branton, REHS
Director

Food Service Commissary Form

A commissary is a permitted food facility that services mobile food facilities or is used as a kitchen for a retail food business.

Commissary user information (to be completed by commissary user)

Name of business: _____ Address of business: _____

Owner: _____ Phone Number: _____

Type of Business (mobile food truck, food cart, caterer, etc.): _____

What food or food prep (washing, rinsing, cooling, thawing, slicing, chopping, etc.) will you prepare at the commissary? _____

Will you bring equipment to the facility? _____ If so, what make/model of equipment will you supply?

I, the above-mentioned owner/operator will operate out of the commissary below. For vehicles: I will report to the commissary at least once per day for cleaning and servicing. I will store the vehicle and equipment at the approved food facility or another TCEH-approved location. The commissary will provide the services listed below.

Owner Signature: _____ Date: _____

Commissary provider information (to be completed by commissary owner)

Name of establishment _____

Address of establishment _____

Owner: _____ Phone number: _____ Email: _____

Type of establishment: restaurant, commercial kitchen, etc.: _____

Services provided by the commissary (check all that apply):

- Cold storage
- Cooking equipment usage
- Dry storage
- Ware washing facilities
- Equipment storage
- Food preparation area
- Garbage disposal
- Wastewater disposal
- Water source

Signature of commissary owner _____ Date _____