

## **CMFO Preguntas y Respuestas Frecuentes**

### **P1: ¿Que es una operación móvil compacta de alimentos (CMFO)?**

R1: Un CMFO es una instalación móvil de alimentos que opera desde un carrito de mano, un puesto, un expositor, un carrito accionado por pedales, una carreta, una vitrina, un estante, u otro medio de transporte no motorizado.

### **P2: ¿Necesito un Permiso de Salud Ambiental?**

R2: Sí, se requiere un permiso, a menos que su operación compacta de alimentos móviles tenga 25 pies cuadrados o menos de alimentos preenvasados y no potencialmente peligrosos (por ejemplo, papitas fritas, dulces, refrescos, etc.), o frutas/verduras enteras y sin cocinar.

### **P3: ¿Cómo obtengo un permiso del Departamento de Salud Ambiental local?**

R3: Para alimentos 100% envasados, comuníquese con su oficina local. Para alimentos abiertos, comuníquese con el especialista en verificación de planos de su oficina local.

### **P4: ¿Qué tipo de comida puedo preparar desde un CMFO?**

R4: Un CMFO puede realizar preparación limitada de alimentos cuando el equipo que respalda el menú propuesto está aprobado por el Departamento de Salud Ambiental local (por ejemplo; tamales (con cáscara), fruta cortada, churros, perros calientes, etc.)

### **P5: ¿Qué es la preparación limitada de alimentos?**

R5: La preparación de alimentos limitada es la preparación de alimentos que está restringida, según la capacidad del CMFO para respaldar la preparación y el seguro almacenamiento de alimentos basado en el menú propuesto:

- Calentar, freír, hornear, asar, cocinar palomitas de maíz, raspar hielo, licuar, cocer al vapor o hervir salchichas o preparar alimentos no envasados.
- Distribución y porcionamiento de alimentos no potencialmente peligrosos o distribución y porcionamiento para servicio inmediato a un cliente de alimentos cuya temperatura ha sido controlada hasta antes de dividir en porciones o despachar inmediatamente.
- Mantener, dividir en porciones y dispensar cualquier alimento que esté preparado para el servicio de alimentos satélite en la instalación de alimentos permanente o preenvasado por otra fuente aprobada.
- Mantener, dividir en porciones y dispensar alimentos preparados por una operación de abastecimiento

- Rebanar y picar alimentos o productos, no potencialmente peligrosos, que hayan sido lavados en una instalación aprobada; o rebanar y picar alimentos sobre una superficie caliente para cocinar.
- Durante el proceso de cocción.
- Cocinar y sazonar por orden.
- Hacer jugos o preparar bebidas para servicio inmediato (que no contengan productos lácteos congelados), en respuesta a un pedido individual del consumidor.
- Conservación de alimentos fríos y calientes que han sido preparados en una instalación de alimentos aprobada.
- Recalentar alimentos que han sido preparados previamente en una instalación alimentaria permanente (aprobada) y mantenidos a temperaturas adecuadas.

**P6: ¿Qué son los alimentos no potencialmente peligrosos?**

R6: Alimentos que no requieren refrigeración ni mantenerse calientes para evitar el crecimiento de bacterias y es poco probable que causen enfermedades transmitidas por alimentos. (Papitas fritas, refrescos, etc.)

**P7: ¿Puedo preparar alimentos en mi casa para venderlos desde mi instalación móvil compacta de alimentos?**

R7: Sí. Solo si tiene un Permiso Clase B aprobado para Operación de Alimentos Caseros (CFO). La preparación de alimentos en casa se limita a los alimentos que han sido aprobados como parte del proceso por el cual consiguió su permiso.

**P8: ¿Qué se considera alimento preenvasado?**

R8: Los alimentos preenvasados son alimentos que han sido procesados por un fabricante, una instalación alimentaria u otra fuente aprobada, que han sido debidamente etiquetados y sellados, para evitar cualquier contacto directo con el alimento antes de su venta.

**P9: ¿Necesito una comisaría?**

R9: Si, se requiere una comisaría.

**P10: ¿Qué es una comisaría?**

R10: Una comisaría es una instalación de alimentos que ha sido aprobada por el Departamento de Salud Ambiental local donde ocurre cualquiera de lo siguiente:

1. Se almacenan alimentos, contenedores y suministros.
2. Alimentos se preparan para la venta o para exhibición en el CMFO.
3. Alimentos son preenvasados para su venta o para exhibición en el CMFO.

4. Utensilios de comida son limpiados y desinfectados.
5. Se obtiene agua potable.
6. Se descartan desechos líquidos y sólidos.
7. Se lavan las carretas de comida.
8. Se llenan los tanques de agua y se vacían los tanques de aguas residuales.

**P11: ¿Puedo usar mi casa como una comisaría?**

R11: Sí, su casa puede ser aprobada como comisaria para hasta dos instalaciones compactas de alimentos móviles. Se requiere un endorso de vivienda por parte del Departamento de Salud Ambiental local.

**P12: ¿Qué es un endorso de vivienda?**

A12: Un endorso de vivienda es un documento de aprobación, registrado para el cumplimiento de los requisitos de la ley. Un endorso puede incluir una inspección o evaluación, pero no requiere registro ni permiso. Es posible que se cobre una tarifa por este servicio.

**P13: ¿Qué tipo de alimentos se pueden almacenar en casa?**

R13: Los alimentos y productos de su permiso CFO Clase B, productos agrícolas enteros, alimentos preenvasados, y no potencialmente peligrosos, pueden almacenarse en su hogar si lo aprueba este departamento. No se permite el almacenamiento de alimentos potencialmente peligrosos. Se requiere una comisaría separada para un CMFO que almacena y/o prepara alimentos potencialmente peligrosos.

**P14: ¿Se necesita un permiso sanitario anual para guardar carritos en mi casa?**

R14: Depende. Si en este momento no tiene permiso de Operación de alimentos caseros Clase B y solo almacena su CMFO en su hogar, no necesita un permiso de salud; sin embargo, necesita un endorso del Departamento de Salud Ambiental local.

**P15: ¿Qué incluye el endorso o evaluación?**

R15: Una visita para determinar que el almacenamiento en una casa privada no representaría un peligro para la salud pública, y que hay suficiente espacio para almacenar las carretas de una manera que proteja el CMFO de contaminación.

**P16: ¿Necesito un lavabo para lavarse las manos?**

R16: Sí, se necesita un lavabo de manos si se trabaja con alimentos abiertos en el CMFO.

**P17: ¿Necesito agua caliente?**

R17: Sí, se requiere agua tibia (100°F) si manipula carnes crudas, aves o pescado crudos. Si tiene la intención de tener cualquiera de estos alimentos crudos en el CMFO, se aplican requisitos de lavabos y agua caliente adicionales.

**P18: ¿Necesito un fregadero de tres compartimentos diseñado para lavar platos?**

R18: Sí, si su menú incluye preparación de carne cruda, aves o pescado crudos. De lo contrario, se debe mantener una cantidad adecuada de utensilios limpios y desinfectados en el CMFO para reemplazar utensilios cuando estén sucios o si se usan con alimentos potencialmente peligrosos por 4 horas.

**P19: ¿Necesito refrigeración mecánica?**

R19: Sí, si trabaja con alimentos potencialmente peligrosos, como melones picados.

**P20: ¿Necesito protección montada en la parte superior?**

R20: Sí, esto puede incluir protectores contra estornudos, marquesinas, compartimentos para alimentos, etc.

**P21: ¿Necesito una tarjeta de trabajador de alimentos?**

A21: El personal de operación de alimentos móviles compactos debe tener una tarjeta de trabajador de alimentos si trabaja con alimentos abiertos. Se deberá obtener la tarjeta de trabajador de alimentos dentro de 7 días después del inicio de la operación o contratación. (No se requiere certificado de administrador de alimentos, pero es recomendado).

**P22: ¿Necesito algún otro permiso?**

R22: Consulte con el Departamento de Planificación del condado y con la ciudad en la que planea vender alimentos.