B

Aplicación

De la Acera al Éxito

Carritos Gratuitos para Vendedores Ambulantes

Parte B – Carrito de Tamales (comida caliente empaquetada)

CITY OF LONG BEACH

Pasos para Solicitar el Carrito:

Parte A: Formulario de Licencia Comercial y Lista de Verificación de Preparación *(este paquete)*

Si desea ayuda para completar estos formularios, llame al Departamento de Salud al 562-570-4132. Puede programar una cita y le daremos indicaciones a lo largo del proceso en persona.

- ☐ Llene el formulario de licencia comercial
- ☐ Llene la lista de verificación de preparación
- ☐ Consulte las Preguntas frecuentes, si es necesario, para ayudarle a completar estos formularios
- ☐ Una vez que haya terminado de completar este paquete, envíe ambos formularios al Departamento de Salud. Puede enviar su paquete por correo electrónico a he-sidewalkvending@longbeach.gov o concertar una cita para entregar su solicitud en persona. Para concertar una cita, llame al 562-570-4132

Después de terminar la Parte A, espere a recibir nuestra respuesta. Esto puede tardar aproximadamente 2 semanas, dependiendo del volumen de solicitudes.

Parte B: Lista de Verificación de Envío del Plan

Le enviaremos este paquete una vez aprobado la Parte A de su solicitud.

- ☐ Llene sus Procedimientos Operativos Estándar de Long Beach - Página 2-3
- ☐ Llene su menú completo - Página 4
- ☐ Firme la página de reconocimiento de firma - Página 5
- ☐ Lea y comprenda todos los aspectos de su carrito - Páginas 6-7
- ☐ Lea completamente y comprenda los Procedimientos Operativos Estándar del Fabricante para su carrito - Páginas 8-12
- ☐ Todos los carritos con alimentos abiertos/sin empaque deben haber completado el Apéndice E antes de que se apruebe la Parte B
- ☐ Una vez que haya terminado de completar este paquete, envíe ambos formularios al Departamento de Salud. Puede enviar su paquete por correo electrónico a he-sidewalkvending@longbeach.gov o concertar una cita para entregar su solicitud en persona. Para concertar una cita, llame al 562-570-4132
- ☐ Un inspector de salubridad de la Ciudad verificará y confirmará que esta parte se ha llenado de forma completa y precisa. Si tenemos preguntas sobre su formulario, nos pondremos en contacto con usted. Luego, si hay carritos disponibles, ¡se le colocará en una lista de espera para recibir uno!
  - *Puede utilizar los Procedimientos Operativos Estándar del Fabricante tal como están escritos. Sin embargo, si desea desviarse de ese procedimiento, deberá completar un Procedimiento operativo escrito y que el Departamento de Salud apruebe ese procedimiento.*

Dependiendo de lo que esté planeando vender, el Departamento de Salud también puede requerir un Procedimiento operativo escrito, consulte con su inspector de salubridad para ver si necesitará completar uno.

Parte C: Lista de Verificación para Aprobación Final

Le enviaremos este paquete una vez aprobada la Parte B.

Algunos set-ups requerirán documentación adicional, como un acuerdo de uso de sanitario o Procedimientos Operativos Escritos. El inspector de salubridad le informará si necesita llenarlos.

Procedimientos Operativos Estándar para Operaciones Compactas Móviles de Alimentos Preempacados

Nombre de la CMFO: _____ Número de licencia comercial: _____

Horas de operación:

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Inicio	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.
Fin	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.	☐a. m. ☐p. m.

Ubicación de la operación: _____Long Beach, CA.
Dirección Ciudad Estado

Nombre del propietario de la empresa: _____
Teléfono: (_____) _____-_____
Correo electrónico: _____

Dirección postal:

_____
Dirección Ciudad Estado CP

1. Indique el lugar donde almacenará los alimentos al final del día (tenga en cuenta que los alimentos potencialmente peligrosos sobrantes deben desecharse al final de cada día de operación).

Alimentos almacenados en:

_____
Dirección Ciudad Estado CP

2. Indique la ubicación en la que almacenará la unidad CMFO al final del día.

CMFO almacenada en:

_____
Dirección Ciudad Estado CP

3. Si opera en una ubicación durante más de una hora, nombre la empresa que proporciona las instalaciones de sanitarios durante el horario de atención.

Ubicación comercial:

_____
Dirección Ciudad Estado CP

4. Describa los procedimientos que utilizará para limpiar y desinfectar la CMFO y el equipo en almacén de víveres.

Limpiar	
Desinfectar	

5. Indique el desinfectante específico o el método de desinfección que utilizará marcando la casilla siguiente:
   - ☐ Contacto con una solución de 100 partes por millón (ppm) de cloro disponible durante al menos 30 segundos.
   - ☐ Contacto con una solución de 200 ppm de amonio cuaternario disponible durante al menos 1 minuto.

   Marque la opción que utilizará:
   ☐ Solución comercial premezclada o ☐ prepararé mi propia solución desinfectante.

6. Indique la ubicación para eliminar la basura y los desechos.

Eliminación de basura/desecho en:

_____
Dirección Ciudad Estado CP

Descripción del Menú

Dado que una CMFO solo puede realizar una preparación limitada de los alimentos, es importante que SOLO se preparen los alimentos aprobados en esta solicitud.

Escriba a continuación una lista completa de alimentos y/o bebidas que se ofrecerán en la CMFO	**¿Dónde se comprará este alimento? Proporcione nombre y dirección de la instalación alimentaria**

FIRMA Y RECONOCIMIENTO
Certifico que mi operación en esta CMFO no incluye ni incluirá nada de lo siguiente: descongelación, enfriamiento de alimentos cocidos potencialmente peligrosos (potentially hazardous foods, PHF), triturar materias primas o PHF, recalentamiento de PHF para mantenimiento en caliente (excepto hot dogs hervidos o al vapor, y tamales en el envoltorio original no comestible), mantenimiento caliente de alimentos PHF no preempacados (excepto hot dogs hervidos o al vapor, y tamales en el envoltorio original no comestible o alimentos preparados en una instalación alimentaria permanente aprobada), lavado de alimentos, cocinar PHF para uso posterior, y cualquier operación que requiera licencia a través del Departamento de Alimentos y Agricultura de California, División de leche y productos lácteos. **Código de Salud y Seguridad, Sección 113818** Declaro bajo pena de perjurio que, a mi leal saber y entender, la descripción del uso y la información contenidas en esta solicitud y en los planes son correctas y verdaderas. Por la presente doy mi consentimiento para todas las inspecciones necesarias realizadas de conformidad con la ley e incidentales a la emisión de esta revisión y la operación de este negocio. También acepto cumplir con todas las condiciones, órdenes e instrucciones, emitidas de conformidad con el Código de Salud y Seguridad de California, y todas las Ordenanzas del Condado y la Ciudad aplicables. Entiendo que si los planes están incompletos debido a la falta de información requerida, los planes serán rechazados y, al volver a presentarlos, se cobrará un cargo por volver a verificar el plan. Soy consciente de que los cargos por verificación del plan no son totalmente reembolsables una vez que se revisan los planes. Los planes son válidos durante un año después del sello de aprobación y deben resellarse en un plazo de 60 días a partir de la fecha de vencimiento o se eliminarán. Firma autorizada: _____ Fecha: _____

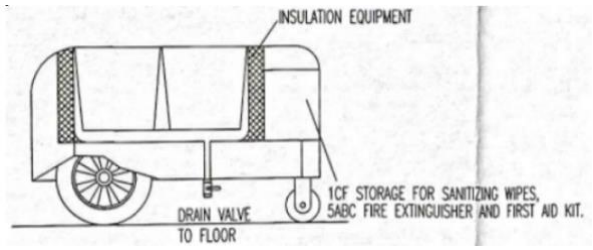
PARA USO DE LA OFICINA SOLAMENTE:	
INFORMACIÓN DE PROGRAMACIÓN	**SELLO DE APROBACIÓN**
¡Felicitaciones! Sus planes han sido aprobados por el Departamento de Salud y Servicios Humanos, Oficina de Salud Ambiental. Su solicitud para un carrito se está colocando ahora en una lista de espera para la compra. Si no vive en una de las áreas prioritarias del Programa, su solicitud se procesará después de los primeros tres meses del Programa de carrito. La entrega final del carrito y el permiso de salubridad están supeditados a la inspección final posterior a la verificación del plan. Comuníquese con su Especialista en Salud Ambiental para programar una inspección final.	

PARA USO DE LA OFICINA SOLAMENTE

Fecha de aprobación:	Fecha de ingreso en la base de datos:	Revisado por:	N.º de verificación del plan:

Ilustraciones Operativas del Carrito

Lado izquierdo

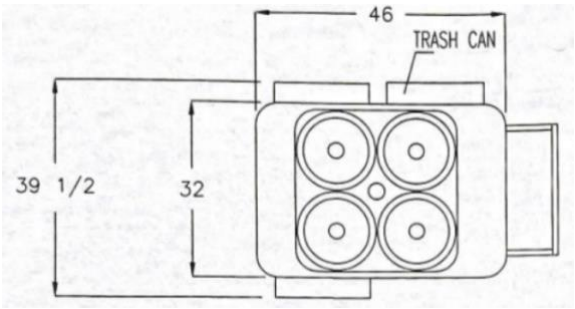


EQUIPO DE AISLAMIENTO

VÁLVULA DE DRENAJE AL PISO

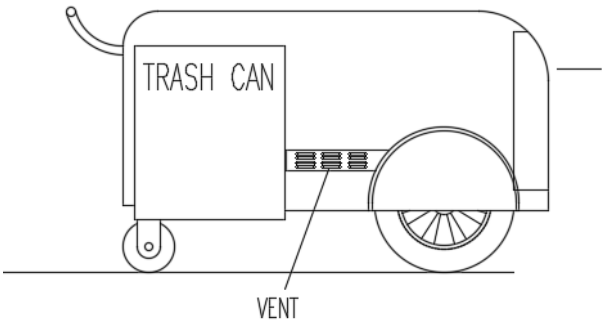
ALMACENAMIENTO 1CF PARA TOALLITAS DESINFECTANTES,EXTINTOR DE INCENDIOS 5ABC Y KIT DE PRIMEROS AUXILIOS

Lado superior



BOTE DE BASURA

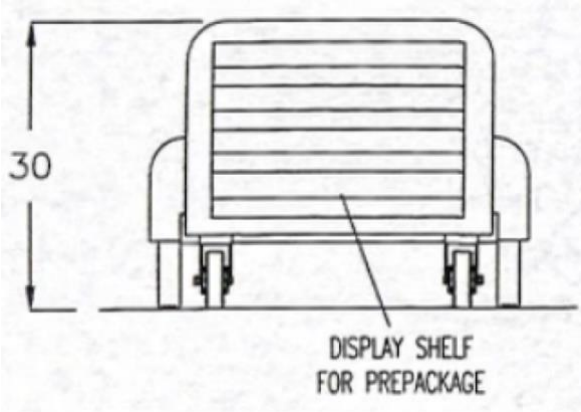
Lado derecho



BOTE DE BASURA

VENTILACIÓN

Frente



ANAQUEL DE EXHIBICIÓN PARA PREEMPACADOS

Materiales de Acabado

No se permite el uso de madera cruda como material exterior de la CMFO.

Ubicación/Equipo	Material
Exterior de la CMFO	*Fibra de vidrio*
Interior de la CMFO	*Acero inoxidable*
Área de almacenamiento de alimentos	*Acero inoxidable*
Compartimento de preparación de alimentos	*N/D*
Otro:	*N/D*

Equipo para el Servicio de Alimentos

Equipo	Fabricante	Modelo
Unidad de mantenimiento en caliente	*Mantenimiento en caliente aprobado por ANSI*	*Mantenimiento en caliente aprobado por ANSI*

PLAN DE ENERGÍA/GAS

Seleccione todas las opciones aplicables y rellene los espacios en blanco para cada una.

☐ Batería de CD (Cantidad ____) ☐ Batería de CA (Cantidad ____)
☐ Tanque de propano (libras ____; Cantidad ____)

La batería de CD requiere inversor

Procedimiento Operativo Estándar (SOP) para Carritos de Tamales Preempacados para Venta Ambulante

PROPÓSITO: Garantizar el funcionamiento seguro de un carrito de alimentos que ofrezca a la venta tamales preempacados que se mantienen calientes antes de la venta y alimentos no potencialmente peligrosos preempacados.

ALCANCE: Este SOP se aplica a un operador de servicio de alimentos y/o a los titulares de permisos que manipulan, preparan o sirven alimentos de un carrito de alimentos aprobado.

PALABRAS CLAVE: Cocina comercial, almacén de víveres, preparación limitada de alimentos, instalación móvil de alimentos

Las siguientes definiciones son extractos del Código de Venta de Alimentos al Menudeo de California (California Retail Food Code, CRFC):

113751. "Almacén de víveres" se refiere a una instalación de alimentos que presta servicio a instalaciones de alimentos móviles, unidades de soporte móviles o máquinas expendedoras cuando ocurre cualquiera de lo siguiente:

a. Se almacenan alimentos, recipientes o suministros.
b. Los alimentos se preparan o preempacan para su venta o servicio en otras ubicaciones.
c. Los utensilios están limpios.
d. Los residuos líquidos y sólidos se eliminan o se obtiene agua potable.

Para los fines de este SOP, se utilizará el término "cocina comercial".

113818. (a) "Preparación limitada de alimentos" significa la preparación de alimentos que está restringida a uno o más de los siguientes:

1. Calentar, freír, hornear, asar, reventar, raspar hielo, licuar, cocinar al vapor o hervir hot dogs, o ensamblar alimentos no preempacados previamente.
2. Servir y dividir en porciones alimentos no potencialmente peligrosos.
3. Mantener, dividir en porciones y servir cualquier alimento que se prepare en las instalaciones permanentes de alimentos para el servicio de alimentos en filiales o preempacado por otra fuente aprobada.
4. Mantener, dividir en porciones y servir cualquier alimento preparado por una operación de servicio de comidas para una instalación anfitriona.
5. Cortar y picar alimentos en una superficie de cocción caliente durante el proceso de cocinado.
6. Cocinar y sazonar a pedido.

7. Exprimir jugos o preparar bebidas para servicio inmediato, en respuesta a un pedido individual del consumidor, que no contengan productos lácteos congelados.

(b) "Preparación limitada de alimentos" no incluye cualquiera de los siguientes:

1. Cortar y picar a menos que esté en la superficie de cocción caliente.
2. Descongelar.
3. Enfriar alimentos cocinados, potencialmente peligrosos.
4. Moler ingredientes crudos o alimentos potencialmente peligrosos.
5. Recalentar alimentos potencialmente peligrosos para mantenerlos calientes, excepto hot dogs hervidos o al vapor y tamales en la envoltura original no comestible.
6. Excepto según lo autorizado en el párrafo (3) de la subdivisión (a), mantener calientes alimentos no preempacados y potencialmente peligrosos, excepto el maíz asado en la mazorca, los hot dogs hervidos o al vapor y los tamales en la envoltura original no comestible. Lavar los alimentos.
7. Cocinar alimentos potencialmente peligrosos para su uso posterior.
8. Manejar, fabricar, congelar, procesar o empacar leche, productos lácteos o productos similares a los productos lácteos, sujetos a licencia en virtud de la División 15 (a partir de la Sección 32501) del Código Alimentario y Agrícola.

113831. "Instalación móvil de alimentos" se refiere a cualquier vehículo utilizado junto con un almacén de víveres u otra instalación alimentaria permanente en la que se vendan o distribuyan alimentos al menudeo. "Instalación móvil de alimentos" no incluye un "transportador" utilizado para transportar alimentos empacados desde una instalación de alimentos u otra fuente aprobada hasta el consumidor.
Para los fines de este SOP, se utilizará el término "carrito de alimentos".

<u>Operaciones en una cocina comercial aprobada</u>

Se requiere un carrito de alimentos para operar junto con una cocina comercial aprobada y permitida. Las siguientes operaciones deben realizarse en la cocina comercial.

• Los tamales o los ingredientes para tamales se comprarán a una fuente aprobada.

• Todos los alimentos serán de una fuente aprobada.

• Los vendedores tienen la opción de comprar tamales preempacados a mayoristas como Sysco; o los vendedores pueden preparar tamales en una cocina comercial autorizada.

• Se proporcionará una prueba del permiso de cocina comercial el día de la inspección del carrito.

• Los tamales se preempacarán y etiquetarán de acuerdo con la Sección 114089 del CRFC. La muestra de la etiqueta se proporcionará el día de la inspección del carrito.

Los vendedores que decidan preparar tamales en una cocina comercial autorizada deben cumplir con todas las prácticas de los empleados de alimentos y los requisitos de manipulación de alimentos contenidos en el Código

de Venta de Alimentos al Menudeo de California. Esto incluye obtener un certificado de gerente de alimentos y/o una tarjeta de manipulador de alimentos, según corresponda.

Calentamiento de tamales para mantenimiento en caliente

Los tamales se cocinarán o recalentarán en la cocina comercial. Los operadores de carritos de alimentos deben utilizar ollas aprobadas por NSF modelo 473SSPOT24. La olla se utilizará como el recipiente de cocción/calefacción. El carrito está diseñado para que esta olla se utilice como un inserto en la mesa de vapor del carrito. El carrito está diseñado para mantener la temperatura continuamente mientras se transporta y mientras se viaja a diferentes lugares.

- Se requiere que el operador del carrito de alimentos se asegure de que las temperaturas de cocción final/recalentamiento de la cocción se obtengan antes del mantenimiento en caliente.
- La mesa de vapor (enumerada por Intertek para seguridad y desinfección) del carrito se precalentará antes de insertar el producto caliente.
    - La mesa de vapor recibe energía de un tanque de propano de 1.3 galones que es lo suficientemente grande como para calentar alimentos durante un día de funcionamiento.
    - La tapa debe mantenerse cerrada cuando el carrito esté en movimiento para evitar derrames.
- Los tamales se transferirán calientes en la misma olla de cocción y se insertarán directamente en la mesa de vapor del carrito para mantenerlos calientes para la venta.

<u>Transporte en el Carrito</u>

- Los carritos deben cumplir con las ordenanzas de venta en la calle, cuando corresponda.
- Los carritos se empujarán la calle para prestar servicio o se cargarán en una plataforma plana para dejarlos en las ubicaciones de venta.
- El “Informe de ruta” del carrito se realizará a través de la aplicación BFT, que tendrá acceso en tiempo real a los datos en la ubicación del carrito con el complemento (plug-in) proporcionado a la agencia local de ejecución de la ley o a través de la “hoja de ruta” proporcionada a la agencia local de ejecución de la ley.
- Los carritos tendrán un gancho de acoplamiento opcional que permita:
    - Que se conecte una bicicleta para que los vendedores viajen por la calle siguiendo todos los códigos vehiculares.
    - El carrito debe estar conectado a un automóvil para ser remolcado al lugar de venta siguiendo todos los códigos de vehículos.

Instrucciones de Operación del Carrito

Se espera que los vendedores de tamales no vendan más de seis (6) horas o cuando el producto se agote. Después de 6 horas o una vez agotado el producto, los carritos deben regresar a la cocina comercial para realizar el mantenimiento del carrito y reponer el producto antes de que comience un nuevo turno.

Los tamales se venderán por pedido, utilizando pinzas desechables, y se entregarán en una bolsa con una servilleta y una cuchara-tenedor (spork) preempacado (si se solicita).

- Se deben almacenar de seis (6) a doce (12) pinzas desechables en el compartimento de almacenamiento del carrito de alimentos.
    - Las pinzas desechables deben sustituirse cada dos (2) a cuatro (4) horas.
    - Las pinzas desechables deben sustituirse si están sucias o se caen.
- Los alimentos no perecederos y los utensilios desechables se almacenarán en el compartimento designado dentro del carrito.
- Se ofrecerá a los clientes salsa/salsa caliente, no perecedera, preempacada comercialmente (p. ej., Cholula, Tapatío, Valentina, etc. que será seleccionada independientemente por cada vendedor de carrito).
- Es posible que haya disponibles para la venta alimentos adicionales preempacados no potencialmente peligrosos, como pastelillos o papas fritas. El producto se mostrará en los estantes delanteros del carrito.
- Mantenimiento en caliente de tamales para garantizar que el producto se mantenga a 135 °F o más.
    - Utilice un termómetro de sonda limpio, desinfectado y calibrado (consulte el anexo sobre cómo calibrar los termómetros). Calibre el termómetro regularmente (al menos una vez por semana o cuando se caiga).
    - Toallitas con alcohol o desinfectante aprobado disponibles en el carrito para limpiar los termómetros antes y después de su uso.
    - Tome la temperatura de los alimentos al menos cada dos horas insertando el termómetro en la parte más gruesa del producto alimenticio y en diversos lugares. Cualquier producto que esté por debajo de 135°F debe desecharse.
    - La bitácora de temperatura se mantendrá diariamente. (Consulte la hoja de bitácora de temperatura)
- Los derrames de alimentos deben limpiarse con una toalla desinfectante aprobada.
- Debe haber desinfectante de manos disponible para que lo utilicen los empleados de alimentos.
- El desinfectante de manos y las toallitas con alcohol se almacenarán en el compartimento designado dentro del carrito, lejos de los alimentos no perecederos y los utensilios desechables.
- El kit de primeros auxilios y el extintor de incendios se almacenarán en un compartimento designado dentro del carrito.

Regreso a la Cocina Comercial

Al final del día de operación, el carrito de alimentos debe devolverse al almacén de víveres.

- El carrito debe limpiarse y desinfectarse en el módulo de lavado según lo requieran las normas y reglamentos antes de almacenarlo en su número de estacionamiento designado.
- Los tamales que queden al final del día de funcionamiento deben desecharse según el CRFC.
- Toda la basura debe desecharse en los cubos de basura designados al entrar por la puerta del almacén de víveres y antes de entrar en el módulo de lavado.
- Todos los desechos líquidos deben desecharse en el área designada al entrar por la puerta del almacén de víveres y antes de entrar en el módulo de lavado.
- No se debe drenar grasa en el alcantarillado en el módulo de lavado.
- El carrito debe mantenerse libre de cualquier infestación de plagas. Si se observa alguna plaga, el carrito debe fumigarse el mismo día para evitar que se propague y limpiarlo y desinfectarlo adecuadamente antes de reanudar la operación.
- No se permite la preparación ni la cocción de alimentos dentro del área de almacenamiento del carrito en el almacén de víveres.
- Toda la preparación de alimentos debe realizarse dentro de la cocina comercial aprobada.
- Todas las compras de suministros deben ser de un proveedor aprobado según lo requiera la ley.