



Environmental Health Division • Public Information

County of Ventura • Resource Management Agency • <http://www.ventura.org/rma/envhealth>
800 S. Victoria Ave, Ventura, CA. 93009-1730 • 805 654-2813 • 805 654-2480 Fax

REQUISITOS PARA VEHICULOS DE ALIMENTOS (MFF por sus siglas en ingles) – TIPO 2

ALIMENTOS PREEMPAQUETADOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, PESCADOS Y MARISCOS ENTEROS, O DISTRIBUCION DE BEBIDAS NO POTENCIALMENTE PELIGROSAS

Cada MFF (vehículo) debe obtener y mostrar un Permiso de Salud del Condado de Ventura válido para poder operar en el Condado de Ventura. Para obtener este Permiso de Salud, traiga el MFF (vehículo) al área de tres horas de estacionamiento ubicado en el Complejo del Centro Gubernamental del Condado. El mostrador de servicio al público de la División de Salud Ambiental (EHD por sus siglas en inglés) está ubicado en el tercer piso del edificio de Administración. El costo del permiso se debe pagar y las formas acompañantes se deben de completar en el mostrador antes de la inspección. Las inspecciones se realizan entre las 8:00 – 9:00 AM y 3:00 – 4:30 PM, de lunes a viernes. No es necesario hacer cita. Para más información póngase en contacto con EHD al 805/654-2813.

Todos los siguientes requisitos deben ser completados antes de que se emita el permiso:

1. Identifique el MFF (vehículo) con el nombre del negocio, la ciudad, estado, y zona postal del dueño del permiso; y si el nombre del dueño del permiso es diferente al nombre del negocio, incluya también el nombre del dueño del permiso.
 - a. Las letras deben de ser indicadas permanentemente en el exterior de ambos lados del MFF (vehículo), y deben de ser claramente visibles y legibles a los clientes.
 - b. Las letras del nombre deben de ser de por lo menos 3 pulgadas de alto y 3/8 de una pulgada de ancho, en un color contraste al MFF (vehículo).
 - c. Las letras y números de la ciudad, estado, zona postal y nombre del dueño del permiso deben de ser de por lo menos una pulgada de alto.
2. Todas las superficies del MFF (vehículo) deben ser lisas, accesibles y fáciles de limpiar. No se permiten superficies de madera no sellada. Todas las juntas de construcción deben coincidir y sellar completamente.

3. Todos los alimentos y las superficies en contacto con los alimentos deben ser protegidos contra la contaminación durante el transporte, el almacenamiento y la operación y mantenidos en una manera limpia e higiénica. Los utensilios desechables deben estar envueltos individualmente o ser distribuidos de un dispensador apropiado. El equipo debe ser construido de materiales durables y no tóxicos y se debe de mantener en buen estado.
4. Todos los alimentos ofrecidos a la venta o donados deben ser obtenidos de una fuente aprobada. No se permite vender alimentos preparados o almacenados en un hogar particular. Todos los paquetes de alimentos deben estar correctamente etiquetados en inglés.
5. Los condimentos de alimentos de auto servicio de los clientes deben ser preempaquetados o distribuidos por un dispensador aprobado.
6. El MFF (vehículo) debe operar dentro de 200 pies de instalaciones aprobadas y ya disponibles con inodoros y lavamanos.
7. Los alimentos potencialmente peligrosos se deben de mantener a una temperatura de 41°F o menor o a una temperatura de 135°F o más alta. Provea termómetros precisos para todas las unidades de manutención de refrigeración y para todas las unidades que mantengan los alimentos calientes.
8. Los alimentos potencialmente peligrosos que se mantienen a una temperatura de 135°F o mayor deben de ser desechados al finalizar un día de operaciones.
9. El MFF (vehículo) debe operar de una proveeduría y debe regresar al finalizar el día de operaciones para limpieza, higienización, servicios y almacenaje. Todos los alimentos potencialmente peligrosos deben ser almacenados en la proveeduría. Alimentos no potencialmente peligrosos deben ser almacenados en una proveeduría aprobada, o dentro de un MFF (vehículo) aprobado, totalmente cerrado y a prueba de bichos (insectos, ratas o ratones). **Se debe proveer una carta de verificación de la proveeduría antes de la emisión o renovación del permiso de salud.**
10. Los MFF (vehículos) que utilicen hielo para el almacenaje o para muestra de comida o bebida deberán tener un tanque contenedor de aguas sucias equivalente al mínimo de un tercio del volumen del compartimiento de hielo para permitir que el hielo se derrita. **Para este tipo de MFF (vehículo) se podría requerir que someta planos para revisión y aprobación antes de emitir el permiso.**
11. Toda el agua sucia del MFF (vehículo) debe ser desechada en un receptor aprobado de aguas sucias en la proveeduría u otra instalación aprobada.

12. Todos los aparatos electrodomésticos deben ser para uso comercial y deben cumplir con los estándares que aplican. Los aparatos de gas deben cumplir con los estándares de ANSI que aplican. Los aparatos eléctricos deben cumplir con los estándares que aplican con el Underwriter Laboratory.
13. Los MFF (vehículos) que están siendo ocupados durante el horario de operaciones comerciales deberán tener una porción de paso sobre la porción del pasillo de una altura limpia sin obstrucciones de al menos 74 pulgadas desde el piso al techo y un espacio horizontal sin obstrucciones en el pasillo de al menos 30 pulgadas.

Nota: Si el vehículo de alimentos es ocupado durante horas de negocio y tiene electricidad de 110v, plomería, equipo o aparatos de gas, generador o compresor mecánico, debe tener una insignia que haya sido emitida por el Departamento de California para el Desarrollo de Viviendas y Comunidad (HCD por sus siglas en inglés). Póngase en contacto con HCD al 951/782-4420 para los requisitos de como obtener la certificación.

Este permiso esta limitado a la venta al por menor de solo alimentos preempaquetados potencialmente peligrosos y no potencialmente peligrosos, pescados enteros, invertebrados acuáticos, y bebidas no potencialmente peligrosas servidas de recipientes voluminosos al cliente (por Ej. café). Se prohíbe la preparación de alimentos.