

¿Se requiere un permiso?

Un establecimiento de alimentos no estará abierta al público sin un permiso válido. El permiso lo emite Salud Ambiental (EH) cuando se determine que las instalaciones y operaciones cumplen con las especificaciones del California Retail Food Code. El permiso, una vez emitido, no es transferible. Solo será válido por una persona, ubicación, tipo de venta de alimentos o distribución, y a menos que sea suspendido o revocado por causa, por el periodo de tiempo indicado. El permiso se debe colocar en un lugar visible en el establecimiento de alimentos.

¿Qué opciones tengo para que me permitan vender comida?

Operación móvil compacta de alimentos (CMFO) es un tipo de instalación móvil de alimentos que opera desde cualquiera de los siguientes

- Un individuo, puesto de comida, vitrina, estante o exhibición - puede estar exento de obtener un permiso si ofrece menos de 25 pies cuadrados de preenvasados alimentos no potencialmente peligrosos;
- Un puesto de comida, estante, exhibición - limitado a la venta de alimentos preenvasados no potencialmente peligrosos;
- Una carretilla, carreta con pedales, carreta u otro vehículo no motorizado- puede ser aprobado para la preparación limitada de alimentos.

Evento comunitario: Los eventos comunitarios son públicos, cívicos, políticos o eventos educativos, incluidas ferias estatales y del Condado, festivales de la ciudad, circos y otras reuniones públicas aprobadas por este departamento. Se puede permitir una instalación temporal de alimentos (TFF) como parte de un evento comunitario aprobado; sin embargo, el permiso del evento se debe otorgar al organizador y se debe presentar una solicitud TFF al DPH para su aprobación.

Hacer un Reporte

(888) 700-9995

Aplicar por un permiso

<http://www.publichealth.lacounty.gov/eh/about/permit.htm>

Conéctate con nosotros

(626) 430-5350 ehvip@ph.lacounty.gov



Hay muchas reglas y regulaciones que determinan cómo los vendedores ambulantes de alimentos pueden preparar y vender alimentos. Esas reglas están diseñadas para proteger la salud y seguridad del público.



Rol del Departamento de Salud Ambiental (EH)

EH es responsable de hacer cumplir y educar las leyes federales, estatales, las leyes y reglamentos locales relacionados con los factores ambientales que afectan la salud y la seguridad pública. EH se esfuerza por ayudar a prevenir la propagación de enfermedades relacionadas con los alimentos y ayuda a mantener a la comunidad y empleados sanos y seguros. Para los establecimientos móviles de alimentos que están permitidos en el Condado de Los Ángeles, como camiones y carritos, deben tener permisos para pasar la inspección y seguir los lineamientos para el manejo de alimentos. Todos los camiones y carritos de comida aprobados en el Condado de Los Ángeles deben tener una calificación de letra y una etiqueta de certificación que indique que es un establecimiento de comida permitido.

¿Por qué recibí este informe de inspección y por qué se desechó mi comida?

Todos los negocios de comida deben ser aprobados y obtener un Permiso de Salud Pública antes de operar. Los vendedores ambulantes de alimentos también deben cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria, como baños e instalaciones para lavarse las manos apropiadamente, mantener las manos limpias, equipo para limpiar y desinfectar adecuadamente las superficies en contacto con los alimentos y protección adecuada contra los elementos.

Se descubrió que su empresa estaba operando sin un permiso, por lo que se emitió un Informe de Inspección Oficial (OIR) indicándole que descontinúe la operación sin un Permiso de Salud Pública. Las operaciones de comida callejera emergente no pueden permitirse según la ley estatal, por lo tanto, no se consideran una fuente aprobada de alimentos para el consumo público. Además, otras preocupaciones importantes sobre la seguridad de los alimentos, como se indica en el OIR que se le emitió, hacen que los alimentos no sean seguros.

¿Por qué se confiscan los alimentos?

Con base en los descubrimientos de la inspección u otra evidencia, un oficial puede incautar comida, equipo o utensilios que se encuentran, se sospeche que sea insalubre o en tal estado de deterioro que los alimentos. Equipos o utensilios que puedan contaminarse, adulterar los alimentos. Inspeccionar o confiscar cualquier utensilio que sea sospechoso de liberar plomo o cadmio en violación de la Sección 108860.

Comprendiendo el Reporte de Inspección Oficial (OIR)

| Location of Investigation: | | Date: |
|---|--|---|
| Business Name: | <input type="checkbox"/> Unpermitted operation abandoned | Time In: |
| Time Out: | | |
| Owner/Operator Name: | Owner Address: | Complaint #: |
| Vehicle License Plate: | ID Obtained: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No | Photo Taken of Operator: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No |
| | Administrative Fine Issued: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No | |
| The following violations of the California Health and Safety Code (CHSC) and Los Angeles County Code (LACC) were observed and must be corrected AT ONCE. Refer to OVERALL INSPECTION COMMENTS section for observations. | | |
| Hands Clean/Properly Washed (6) – Employees are required to wash their hands before handling food, during food preparation when necessary, and after using toilet or anytime when contamination may result. (CHSC 113952) | | |
| Proper Hand Washing (6) – All food facilities that handle open food shall be equipped with a sink for hand washing, hand washing cleanser, and single use towels. (CHSC 113953) | | |
| Food Contact Surface/Utensils Washing (14) – All food contact surfaces of utensils and equipment shall be cleaned and sanitized at the required frequencies. All food facilities handling open food shall be equipped with a ware washing sink with dish soap and sanitizer, unless otherwise approved. (CHSC 113984e, 114095, 114097, 114099) | | |
| Food in Good Condition/ Safe and Unadulterated (13) (15) – All food shall be from an approved source, and shall be produced, prepared, compounded, packed, transported, kept for sale, and served so as to be pure, free from adulteration and spoilage. (CHSC 113967, 113976, 114021). The following items have been condemned: | | |
| Food | Lbs. | Food |
| Meat/Fish/Poultry | | Vegetables/Fruits |
| | | Other Open Food |
| Sewage and Wastewater Properly Disposed (21) – Liquid waste shall be disposed through the approved plumbing system and shall discharge into the public sewerage or into an approved private sewage disposal system. (CHSC 114197) | | |
| Toilet Facilities (43) – Approved toilet facilities shall be conveniently located and available for food employees. Toilets facilities must be available within 200 feet. (CHSC 114250, 114252, 114315) | | |
| Garbage and Trash (42) – Refuse containers shall be available for use by customers. All refuse shall be kept in a durable, leakproof container and removed and disposed of in a sanitary manner. (CHSC 114244, 114245) | | |
| Permit Available (49) – A food facility shall obtain and post a valid permit in a conspicuous location. (CHSC 114381, LACC Title 8: 8.04.550) Operating a food business without a Public Health Permit is a violation of the CHSC and LACC. You are hereby directed to discontinue the preparation and sale of all food items to the public. Obtain all proper permits prior to operating a food business. | | |



Infracciones y requisitos comunes

- **Manos limpias/adecuadamente lavadas** – Los empleados deben lavarse las manos antes de la manipulación de alimentos, durante la preparación de alimentos cuando sea necesario, y después de usar el baño o cuando puede haber contaminación CHSC 113952).
- **Lavado de manos adecuado** – Todas las instalaciones de alimentos deben tener un lavamanos, jabón y toallas de un solo uso (CHSC 113953).
- **Lavado de superficies/utensilios en contacto con alimentos** – Toda superficie, utensilio o equipo que tenga contacto con alimentos se deberá limpiar y desinfectar cada vez que sea necesario. Todas las instalaciones que maneje alimentos abiertos deberán estar equipados con un fregadero para lavar vajilla con jabón para platos y desinfectante, a menos que se apruebe lo contrario (CHSC 113984e, 114095, 114097, 114099).
- **Alimentos en buenas condiciones, seguros y sin adulterar** – Todos los alimentos deben provenir de un lugar aprobado y deberá ser producido, preparado, empacado, transportado, conservado para la venta y servido como es, libre de adulteración y deterioro (CHSC 113967, 113976, 114021).
Los siguientes elementos han sido condenados: Carne/pescado/aves de corral; Vegetales/frutas; y otras variedades de alimentos.
- **Permiso disponible** – Un establecimiento de alimentos deberá obtener y exhibir el permiso en un lugar visible (CHSC 114381, LACC Título 8: 8.04.550). Operar un negocio de alimentos sin el permiso de Salud Pública es una violación de CHSC y LACC. Se le pedirá que suspenda su operación.