



## PAUTAS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS PERMANENTES COMPARTIDOS

La División de Salud Ambiental del Condado de Ventura (División) reconoce que existe una demanda creciente por parte de los proveedores de alimentos, aspirantes a empresarios de alimentos y otros operadores de alimentos para tener acceso a establecimientos locales permanentes de alimentos para preparar sus productos alimenticios. Esta guía sirve para proporcionar información clara sobre los requisitos y el proceso para obtener un permiso como operador de alimentos dependiente dentro de un establecimiento de alimentos permanente autorizado. El objetivo es proporcionar un proceso fluido y al mismo tiempo garantizar que todas las operaciones de alimentos se realicen de manera segura y de conformidad con el Código de Alimentos Minoristas para proteger la salud pública.

### TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS PERMANENTES COMPARTIDOS

- **Proveeduría (Comisaria)** – están diseñadas principalmente para que las utilicen las unidades móviles de alimentos (MFF por sus siglas en inglés) autorizadas para garantizar que las MFFs cumplan con los requisitos operativos y sanitarios. Estas instalaciones están permitidas como “proveedurías” o “comisarias” con esta División. Las MFFs que utilizan estos servicios no necesitan solicitar un permiso adicional para utilizar una proveeduría.
- **Establecimientos de Alimentos Permanentes Minoristas Existentes y Permitidos:** son establecimientos de alimentos permitidos (por ejemplo, cocinas compartidas, restaurantes, mercados) equipados con infraestructura que puede soportar múltiples operaciones de alimentos. Estos establecimientos deberán contar con el espacio adecuado y el equipo necesario para la operación segura de cada operador de alimentos dependiente. No pueden llevarse a cabo dos operaciones al mismo tiempo.

### DEFINICIONES

- **Operador de Alimentos Principal** es el propietario / permisionario de un establecimiento de alimentos permanente autorizado que permite que un operador de servicio de alimentos dependiente use su cocina para preparar alimentos.
- **Operador de Alimentos Dependiente** es el operador que alquila o arrienda el establecimiento de alimentos permitido con el fin de preparar alimentos que se venderán en el mercado minorista o mayorista sin escaparate público en la ubicación principal del titular del permiso. El operador de alimentos dependiente debe obtener un permiso de salud que le permita realizar actividades específicas de producción de alimentos en el establecimiento principal de alimentos autorizado.

## **REQUISITOS PARA EL OPERADOS DEL ESTABLECIMIENTO PERMANENTE (OPERADOR PRINCIPAL)**

1. El establecimiento de alimentos permanente deberá contar con un Permiso para Operar emitido por esta Division.
2. El Operador de Alimentos Principal es responsable de garantizar que cada operador de alimentos dependiente tenga un espacio de almacenamiento adecuado (es decir, almacenamiento para productos secos, almacenamiento de productos preparados, almacenamiento de productos refrigerados y congelados, según corresponda) que este claramente etiquetado para identificar al Operador de Alimentos Dependiente. El espacio de almacenamiento se evaluará durante el proceso de revisión del permiso según la operación propuesta por el Operador de Alimentos Dependiente.
3. El Operador de Alimentos Principal debe mantener un calendario de programación actualizado para los operadores de alimentos dependientes que se compartirá mensualmente con esta Division para fines de inspección.
4. Se requiere que el Operador de Alimentos Principal se asegure de que cada Operador de Alimentos Dependiente haya obtenido un permiso para operar emitido por esta Division antes de operar dentro del establecimiento de alimentos permanente.
5. Mantener todos el equipo y utensilios compartidos necesarios en buenas condiciones de funcionamiento. Cabe señalar que la limpieza y desinfección diaria de los utensilios y/o equipo utilizado únicamente por el Operador de Alimentos Dependiente es responsabilidad del Operador de Alimentos Dependiente.
6. Proporcionar acceso a todas las áreas del establecimiento de alimentos con el fin de realizar inspecciones por parte de esta Division.
7. Notificar inmediatamente a esta Division la cancelación de un Operador de Alimentos Dependiente. Los permisos no son transferibles.

## **COMO SOLICITAR EL PERMISO DE SALUD DE OPERADOR DE ALIMENTOS DEPENDIENTE**

**Paso 1:** El Operador de Alimentos Dependiente debe enviar el formulario “Shared Facility Review Form” y copias de los siguientes documentos junto con la tarifa de evaluación por un monto de \$324.76 a la División de Salud Ambiental para comenzar el proceso de revision:

- Formulario de Revision de Establecimientos de Alimentos Compartidos (Shared Food Facility Review Form)** – Este formulario se debe completar en inglés.
- El Acuerdo de Establecimientos de Alimentos Compartidos** debe ser firmado tanto por el Operador de Alimentos Principal como por el Operador de Alimentos Dependiente prospectivo.

- **El menú propuesto o muestras de etiquetas** para los alimentos que se proponen que se prepararan y empacaran dentro del establecimiento de alimentos permanente (consulte los recursos a continuación).
- **Registro de Alimentos Procesados**, si lo requiere el Departamento de Salud Pública de California (consulte los recursos a continuación)
- **Licencia de Enlatado**, si lo requiere el Departamento de Salud Pública de California (consulte los recursos a continuación).

**Paso 2:** El personal de la Division revisara todos los documentos y se comunicara con el Operador Dependiente y/o el Operador Principal según sea necesario para completar la evaluación. Una vez completada la evaluación, se enviará una carta de aprobación o rechazo al Operador de Alimentos Dependiente.

**Paso 3:** Tras la aprobación, el personal de la Division se comunicará con las partes interesadas para programar una visita al sitio y una inspección para la emisión del permiso. Posteriormente, se emitirá o denegará un Permiso para Operar en espera de la finalización de los elementos contingentes.

## RECURSOS

**Certificado de Gerente de Alimentos:** Todos los establecimientos de alimentos minoristas que manejan alimentos sin envasar deben tener al menos un (1) propietario o empleado que haya aprobado con éxito uno de los exámenes de certificación de seguridad alimentaria aprobados y acreditados dentro de los 60 días de operación.

**Tarjetas de Manipulador de Alimentos:** Cualquier empleado asalariado del negocio de un operador de alimentos dependiente que participe en la preparación, el almacenamiento o el servicio de alimentos al por menor debe tener una tarjeta de manipulador de alimentos valida (a menos que posea un certificado de gerente de alimentos valido) dentro de los 30 días posteriores a la contratación. Una tarjeta de manipulador de alimentos de California debe ser emitida por una organización de certificación que este acreditada por cumplir con los requisitos de los “Estándares para la Acreditación de Programas de Certificación de Gerentes de Protección de Alimentos” de la Conferencia para la Protección de Alimentos.

Para obtener más información sobre la certificación de alimentos acreditada o los programas para manipuladores de alimentos, visite el sitio web de la Division en [https://docs.vcrma.org/images/pdf/eh/food/CFH\\_requirement\\_-\\_2021.pdf](https://docs.vcrma.org/images/pdf/eh/food/CFH_requirement_-_2021.pdf) o en Programa de Acreditación de ANSI-CFP en <https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4>

**Guía sobre Etiquetas de Alimentos:** Los alimentos envasados (empacados) antes de la venta o distribución requieren etiquetas. Obtenga información sobre los requisitos de etiquetado visitando

<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/GeneralFoodLabelingRequirements.pdf>.

**Registro de Alimentos Procesados con el Estado de California:** La Rama de Alimentos y Medicamentos (FDB, por sus siglas en inglés) del Departamento de Salud Pública de California regula la fabricación, el procesamiento, el almacenamiento y la distribución de productos alimenticios en California. La ley de California requiere que las empresas obtengan una licencia, certificado o registro de FDB para estas actividades. Los procesadores de productos alimenticios generales (p. ej., productos horneados, fideos, vegetales frescos procesados, mariscos, refrigerios, suplementos dietéticos, etc.) deben obtener un Registro de Alimentos Procesados (PFR por sus siglas en inglés) del FDB cuando el producto empacado se venderá fuera del sitio. EL PFR permite a los negocios preparar productos que no están específicamente cubiertos por otra licencia del FDB. Para obtener información sobre que producción de alimentos puede requerir un PFR y como obtenerlo, llame al (916) 650-6500 o visite <https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/Pages/FDBPrograms/FoodSafetyProgram/ProcessedFoodRegistration.aspx>

**Licencia de Enlatado:** Los operadores minoristas de alimentos que estén interesados en producir alimentos enlatados, en frascos o sellados herméticamente con bajo contenido de ácido o acidificados deben comunicarse con la FDB para determinar si su proceso requiere un Registro de Alimentos Procesados (PFR) o una Licencia de Enlatado. Es responsabilidad del operador de alimentos dependiente obtener el registro/licencia requerida de la FDB. Para obtener información sobre si los alimentos que procesa requieren una PFR o una licencia de enlatado, llame al (916) 650-6500 o visite

<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/Pages/FDBPrograms/FoodSafetyProgram/CanneryInspectionProgram.aspx>

**Licencias para Productos Lácteos:** Las licencias para producir productos lácteos son emitidas por el Departamento de Alimentos y Agricultura de California (California Department of Food and Agriculture, CDFA por sus siglas en inglés) para varios tipos de empresas que manejen o fabrican leche y productos lácteos. Según lo exige el Código de Alimentos y Agricultura, una persona no debe participar en el negocio de comerciar, recibir, fabricar, congelar o procesar leche o cualquier producto lácteo a menos que se haya obtenido una licencia separada o permiso del CDFA para cada producto de leche o lugar de negocios. Todas las plantas de productos lácteos deben ser inspeccionadas y aprobadas por CDFA. Comuníquese con la Oficina Regional de CDFA de la Rama de Inocuidad de Alimentos de Leche y Productos Lácteos más cercana para obtener una solicitud y programar una cita con un inspector. Para más información llame al (916) 654-0466 o visite [https://www.cdfa.ca.gov/ahfss/Milk\\_and\\_Dairy\\_Food\\_Safety/Milk\\_Product\\_Licenses.html#Soft\\_Serve](https://www.cdfa.ca.gov/ahfss/Milk_and_Dairy_Food_Safety/Milk_Product_Licenses.html#Soft_Serve)