



## 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 1

#### ALIMENTOS PREEMPAQUETADOS, NO POTENCIALMENTE PELIGROSOS Y PRODUCTOS AGRICOLAS

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.

### **Vea el Reverso**

3. Todos los alimentos que no se vendan al finalizar un día de operaciones, deberán ser almacenados en una proveeduría aprobada, o pueden permanecer almacenados en un MFF (vehículo) aprobado, totalmente cerrado y a prueba de bichos (insectos, ratas o ratones).
4. 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. Mantenga los alimentos y las superficies, en contacto con los alimentos, en una manera limpia e higiénica. El equipo debe ser construido de materiales durables y no tóxicos y se debe de mantener en buen estado.
5. Todos los alimentos ofrecidos a la venta 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.
6. El MFF (vehículo) debe operar dentro de 200 pies de instalaciones aprobadas y ya disponibles con inodoros y lavamanos.
7. Los MFF (vehículos) que están siendo ocupados durante el horario de operaciones comerciales deben 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 al costado de al menos 30 pulgadas.

Este permiso esta limitado a la venta al por menor de productos agrícolas sin partir y alimentos preempaquetados, no potencialmente peligrosos. Esta prohibida la venta de huevos, leche, queso u otros productos que requieren refrigeración.