



County of Santa Cruz

HEALTH SERVICES AGENCY

Environmental Health Division

701 Ocean St. Room 312, Santa Cruz, CA 95060

(831) 454-2022 TDD/ TTY: Call 711

www.scceh.org



COMPACT MOBILE FOOD OPERATION: STANDARD OPERATING PROCEDURES

Operación Compacta de Comida: Procedimientos de Operación Estándar

CMFO OPERATOR INFORMATION

Información del Operador del CMFO

NAME OF OPERATION

(Nombre de la Operación)

NAME OF THE OPERATOR-PERSON IN CHARGE

(Nombre del Operador-Persona a Cargo)

ADDRESS

(Dirección de la Operación)

E-MAIL

(Correo Electrónico)

PHONE

(Teléfono)

AN APPROVED COPY OF THIS OPERATIONAL PROCEDURE SHALL BE MAINTAINED ONSITE AND AVAILABLE DURING OPERATION.

Any changes to the procedures, menu, or equipment listed below will require re-evaluation and approval by the Santa Cruz County Environmental Health Division prior to the change.

(MANTENGA UNA COPIA APROBADA DE ESTE PROCEDIMIENTO OPERATIVO EN SITIO Y DISPONIBLE DURANTE LA OPERACIÓN.

Cualquier cambio en los procedimientos, menú o equipo que se enumeran a continuación requiere una reevaluación y aprobación por parte de la División de Salud Ambiental del Condado de Santa Cruz antes del cambio.)

MENU

MENU

1. Provide your menu below. Include all foods and beverages.

(Escriba su menú debajo. Incluya todas las comidas y bebidas.)

2. If produce is in the menu, provide name and address of approved food facility where produce will be washed?

(Si su menú tiene frutas y verduras, escriba el nombre y dirección del lugar aprobado para lavarlos)

APPROVED FOOD SOURCES

FUENTE DE COMIDA APROBADA

Where will you be buying your food/ ingredients? / *(¿Dónde comprará sus alimentos/ingredientes?)*

STAFF HEALTH AND HYGIENE

SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

Illness Policy Restrictions and Exclusions

Do not work with food when sick. Train staff regarding illness restrictions and exclusions. Do not allow staff to prepare food if they have symptoms associated with food related illness (diarrhea, vomiting, jaundice, sore throat with a fever, other gastrointestinal illnesses) or if they are unable to prevent food contamination via cough, mucus, or drainage from a wound.

Notify the Environmental Health Division within 48 hours if a staff or home resident has been diagnosed with:

Salmonella typhi, Salmonella spp., Shigella spp., Entamoeba histolytica, Enterohemorrhagic or shiga toxin producing Escherichia coli, Hepatitis A virus, Norovirus, Other communicable disease transmissible through food.

Or if there are 2 or more staff, home residents, or if the operator receives a report that two or more customers are concurrently experiencing an acute gastrointestinal illness **Call (831) 454-2022 or Email us to EnvironmentalHealth@santacruzcountyca.gov**

(Política de Exclusión y Restricción de Personas Enfermas)

No trabaje con alimentos si esta enfermo. Capacite al personal en relación con la exclusión y restricción de personas enfermas. No permita que el personal prepare alimentos si tiene síntomas asociados con enfermedades relacionadas con los alimentos (diarrea, vomito, piel amarilla, dolor de garganta con fiebre, otras enfermedades gastrointestinales) o si no pueden prevenir la contaminación de alimentos con tos, moco o drenaje de alguna herida en la piel.

Notifique al departamento de salubridad dentro de 48 horas si un preparador o residente del hogar ha sido diagnosticado con:

Salmonella typhi; Salmonella spp.; Shigella spp.; Entamoeba histolytica; Escherichia coli Enterohemorrágica o productora de toxina siga; Hepatitis A virus; Norovirus; u otra enfermedad transmisble por alimentos.

O si hay dos o más preparadores, residentes del hogar o si el operador recibe reporte de dos o más clientes padeciendo de enfermedad gastrointestinal aguda al mismo tiempo. **Llame al (831) 454-2022 o envíe un correo electrónico a EnvironmentalHealth@santacruzcountyca.gov**

1. Name the person that will monitor staff health before food preparation starts.
(Nombre de la persona que revisará el estado de salud de los individuos antes de comenzar la preparación de alimentos.)

2. What is your process if a staff member become sick?
(¿Qué es su proceso si un preparador de alimentos se enferma(n)?)

3. What is your process if someone has a cut on their hand?
(¿Qué es su proceso si un preparador se corta la mano?)

MAJOR ALLERGENS

Alergenos Mayores

1. Does your menu include any foods considered as a major food allergens (milk, eggs, fish, crustacean shellfish, tree nuts, peanuts, wheat, soybeans, and sesame). How do you inform the public and what your process is to handle them.
(Su menú incluye algún alimento que contiene alguno de los alergenos mayores (leche, huevo, crustáceos, nueces de árbol, cacahuete, trigo, soya, sésamo. ¿Como informa al público y que proceso sigue para manejar alimentos con alergenos?)

PROPER COOKING TEMPERATURES: limited food preparation does not allow for cooking to hot-hold.

TEMPERATURAS DE COCCIÓN ADECUADAS: preparación limitada de comida no incluye cocinar para mantener caliente.

Foods must be cooked to the following (for at least 15 seconds):

- **Poultry:** 165° F, including whole birds, pieces, ground, stuffing, and casseroles
- **Ground meats:** 155° F, including hamburger, ground pork, sausage; eggs cooked for hot holding
- **Fresh meat steaks, chops, and roasts:** 145° F, including pork, ham, and bacon; eggs cooked for immediate service
- **Fish and shellfish:** 145° F
- **Fruits and vegetables cooked for hot holding:** 135° F
- **Foods from commercially processed cans or containers:** 135° F

All meats **must be cooked and served to order**. No hot holding is allowed for meats. Any leftover food must be consumed or discarded.

(Los alimentos deben ser cocinados a las siguientes temperaturas (por lo menos 15 segundos):

- **Aves de corral:** 165 °F, incluidas aves enteras, en trozos, molidas, rellenas y guisados
- **Carnes molidas:** 155° F, incluidas hamburguesas, carne de cerdo molida, salchichas y carne inyectada; huevos cocinados para mantenerse caliente
- **Filetes, chuletas y trozos de carne fresca:** 145 °F, incluidos cerdo, jamón y tocino; huevos para consumo inmediato
- **Pescados y mariscos:** 145° F
- **Frutas y verduras cocidas para mantenerlas calientes:** 135° F
- **Alimentos enlatados o en contenedores procesados comercialmente:** 135° F)

Todas las carnes **deben cocinarse y servirse para cada orden**. No se permite tener alimentos en vaporeras. Las sobras deben consumirse o desecharse.)

1. What meats will you be cooking? (¿Qué carnes va a cocinar?)

2. How will you verify cooking temperatures for your food? (¿Cómo verificará las temperaturas de cocción de sus alimentos?)

PROPER HOLDING AND REHEATING TEMPERATURES

TEMPERATURAS PARA MANTENER Y RECALENTAR ALIMENTOS

No cooking for hot holding is allowed, unless prep in advance is done in an approved kitchen.

- **Hot foods prepared in advance at an approved kitchen:** Must be kept at 135° F (57.2° C) or above and discarded at end of day.
- **Cold foods:** Must be kept at 41° F (5° C) or below.

No se permite cocinar para mantener caliente, a menos que tenga una cocina aprobada.

- **Alimentos calientes preparados en una cocina aprobada:** deben mantenerse a 135° F (57.2° C) o más y desecharse al final del día.
- **Alimentos fríos:** deben mantenerse a 41° F (5° C) o menos.)

1. How will you keep your cold food at 41° F (5° C) or below? Describe method and list cold-holding equipment.

(¿Cómo mantendrá sus alimentos fríos a 41° F (5° C) o menos? Describa el método y anote el equipo para mantener los alimentos fríos.)

2. How will you keep hot foods at 135° F (57.2° C) or above?

(¿Cómo mantendrá los alimentos calientes a 135° F (57.2° C) o más?)

3. How will you reheat foods at 135° F (57.2° C) or above if commercially processed or 165° F (73.8° C) or above?

(¿Cómo recalentará los alimentos a 135° F (57.2° C) o más si son comercialmente preparados o a 165° F (73.8° C) o más?)

4. What food you be reheating or keeping hot? (*¿Qué alimentos va a recalentar o mantener calientes?*)

5. How will you verify cooking temperatures for your food? (*¿Cómo verificará las temperaturas al recalentar de sus alimentos?*)

PROPER WASHING AND SANITIZING/ PREVENTING CROSS CONTAMINATION

LAVADO Y DESINFECCIÓN ADECUADOS/ PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA

Follow this process to wash and sanitize containers and utensils:

1. Dispose of large food bits from the surface before washing in the composting bin.
2. **Wash with soap and water:** Use hot water and dish soap to scrub the surface thoroughly.
3. **Rinse thoroughly:** Rinse away all soap and residue with clean, hot water.
4. **Sanitize*:** Apply a sanitizing solution according to manufacturer instructions, ensuring proper contact time. Examples:
 - Contact with a solution of 100 ppm available chlorine solution for at least 30 seconds.
 - Contact with a solution of 200 ppm quaternary ammonium for at least one minute.
5. **Air dry:** Allow the surface to air dry completely.

(Siga este proceso para lavar e higienizar todos los contenedores y utensilios:

1. **Quite los restos de comida:** ponga los restos grandes de comida de los trastes en el bote de composta antes de lavarlos.
2. **Lavar con agua y jabón:** Utilice agua caliente y jabón de trastes para fregar bien la superficie.
3. **Enjuague bien:** enjuague todos los residuos y jabón con agua limpia y caliente.
4. **Higienizar:** Aplique una solución desinfectante de acuerdo con las instrucciones del fabricante, asegurando el tiempo de contacto adecuado. Ejemplos:
 - Contacto con una solución de cloro disponible a 100 ppm durante al menos 30 segundos.
 - Contacto con una solución de amonio cuaternario a 200 ppm durante al menos un minuto.
5. **Secar al aire:** Deje que la superficie se seque al aire por completo.

1. Will you wash and sanitize your utensils and equipment on site, or will you be providing extra utensils, and so how many extra utensils? (*¿lavará y desinfectará sus utensilios y equipos en el sitio o proveerá utensilios extra, y si es así cuantos más?*)

2. Where will you wash and sanitize your utensils and equipment? (*¿Dónde lavará y desinfectará sus utensilios y equipos?*)

3. How will you wash, sanitize, and air dry your equipment? Describe the steps and equipment in your kitchen: (*¿Cómo lavará, desinfectará y secará al aire su equipo? Describa los pasos y el equipo en su cocina:*)

4. Equipment and surfaces in contact with perishable food must be washed, rinsed and sanitized frequently or at least every 4 hours. When will you wash and sanitize your equipment? (*Equipo y superficies en contacto con alimentos perecederos deben lavarse e higienizarse al menos cada cuatro horas. ¿Cuándo lavará y desinfectará su equipo?*)

Verification: Provide Test strips for chlorine or Quat sanitizer (*Provea tiras para medir la solución*)

5. How will you minimize bare hand contact with ready to eat foods (cooked items, produce)? *(¿Cómo evitará tocar los alimentos listos para comer directamente con sus manos (alimentos ya cocinados, frutas y verduras?)*

6. How will you prevent contamination of equipment and surfaces? *(¿Como va a prevenir la contaminación de equipo y superficies?)*

STAFF FOOD SAFETY TRAINING

ENTRENAMIENTO DEL PERSONAL EN SEGURIDAD ALIMENTICIA

All food staff who handle, prepare, or serve food at a food facility must obtain a Food Handler Card within 30 days of beginning work.

1. Name all other staff that must obtain an approved food handler card.
(Liste los nombres del demás personal manejando alimentos que debe obtener una tarjeta de manipulación de alimentos)

ACKNOWLEDGMENT

Reconocimientos

I understand and agree that any changes to my operating procedures, including the menu, will require prior approval from EHS. I also understand that the approval to operate a CMFO is based upon my adherence to the California Retail Food Code and all other information provided in this document. Failure to operate in accordance with these Standard Operating Procedures (SOP) may result in permit suspension and/or the repeal of approval to operate a CMFO.

(Entiendo y acepto que cualquier cambio en mis procedimientos operativos, incluido el menú, requerirá la aprobación previa de EHS. También entiendo que la aprobación para operar un CMFO se basa en mi cumplimiento del Código de alimentos minoristas de California, y toda la demás información proporcionada en este documento. No operar de acuerdo con estos Procedimiento de Operación Estándar (POE) puede resultar en la suspensión del permiso y/o la revocación de la aprobación para operar un CMFO.)

Signature: _____ Date: _____

Print Name: _____ Title: _____

OPERATIONAL PROCEDURES REVIEWED BY: _____

DATE APPROVED: ____/____/____