



¿Qué es la venta no autorizada de alimentos en las aceras?

Los vendedores ambulantes de comida sin permiso operan en una variedad de entornos, pero normalmente se establecen en las aceras con carpas plegables, parrillas al aire libre y áreas de preparación de alimentos. Estas operaciones no cumplen con los requisitos del Código de Salud y Seguridad de California (H&SC, por sus siglas en inglés), establecidos para proteger al público. La venta ambulante de comida sin permiso no está autorizada por la ley estatal y no se le pueden otorgar permisos.

¿Cuáles son las preocupaciones de salud pública?

Los vendedores sin permiso no suelen tener acceso a baños, lavamanos, fregaderos para lavar utensilios y mantener el equipo de manipulación de alimentos limpio y desinfectado, o refrigeradores para conservar los alimentos a temperaturas seguras. Además, en estas operaciones insalubres, los alimentos por lo general están expuestos a la contaminación. Todos estos factores aumentan el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



La misión del Departamento de Salud Pública es promover comunidades seguras y saludables, lo que incluye garantizar que los alimentos que se venden en el condado de Los Ángeles se preparen en instalaciones que promuevan la salud y la seguridad. La División de Salud Ambiental inspecciona los establecimientos para verificar el cumplimiento de los códigos locales, estatales y federales aplicables.

Calcomanía de certificación



Calificación con letra



Permiso de salud pública válido



Un vendedor ambulante de comida autorizado, ya sea en la calle o en la acera, es una persona que opera desde una Instalación Móvil de Alimentos (MFF, por sus siglas en inglés) o una Operación Móvil Compacta de Alimentos (CMFO, por sus siglas en inglés). Las MFF venden alimentos desde carritos grandes, remolques o camiones de comida estacionados en la calle. Las CMFO venden alimentos preenvasados o con preparación limitada desde vehículos no motorizados, como carritos de mano o puestos que operan en la acera. Los vendedores ambulantes de comida en la acera deben cumplir con los requisitos del H&SC y utilizar carritos de comida autorizados para garantizar el almacenamiento, la preparación y la manipulación seguros de los alimentos, con el fin de reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Las MFF y las CMFO deben exhibir en todo momento su permiso de salud pública válido, la calcomanía de certificación y la tarjeta de calificación.



¿Pueden obtener permisos los vendedores ambulantes no autorizados que operan en las aceras?

La ley estatal prohíbe las operaciones de venta ambulante de comida no autorizadas en las aceras y no se pueden otorgar permisos para dichas actividades. Con el fin de brindar oportunidades adicionales a los vendedores sin permiso para que se incorporen a la economía formal y operen legalmente, y siguiendo las instrucciones de la Junta de Supervisores, el Departamento de Salud Pública ha puesto en marcha varios programas para promover vías legales que permitan a los vendedores operar de manera segura y en cumplimiento de la normativa:

- **Operaciones Móviles Compactas de Alimentos (CMFO):** ph.lacounty.gov/CMFO
- **Operaciones de Cocina Casera Microempresarial (MEHKO):** ph.lacounty.gov/MEHKO
- **Instalaciones Temporales de Alimentos (TFF)**
en eventos comunitarios autorizados:
ph.lacounty.gov/TFF

¿Cómo hace cumplir la ley estatal el Departamento de Salud Pública?

Los cambios en la ley estatal para despenalizar la venta ambulante en las aceras han limitado la autoridad local para hacer cumplir la ley. Los esfuerzos por eliminar las operaciones individuales de venta ambulante en las aceras han tenido una eficacia limitada, ya que los vendedores regresan a vender en lugares cercanos a las pocas horas o días de las acciones de control. En muchos casos, las personas que se encuentran en las operaciones de venta ambulante son empleados, en lugar de los responsables del negocio, y a menudo se trata de personas vulnerables que son víctimas de violaciones laborales o trata de personas.

Como resultado, el Departamento de Salud Pública está enfocando sus esfuerzos de control en las organizaciones más grandes que operan negocios de alimentos sin permiso, incluidos los centros de preparación y distribución de alimentos que abastecen a múltiples puestos de venta de comida en las aceras. Estas operaciones centralizadas sin permiso suelen proporcionar servicios de preparación, almacenamiento y transporte de alimentos, así como equipo, a múltiples vendedores. Al abordar el origen de esta actividad organizada de venta de alimentos sin permiso, el Departamento de Salud Pública busca mejorar el cumplimiento a largo plazo y reforzar la protección de la salud pública.

Hasta la fecha, el Departamento de Salud Pública ha colaborado con las fuerzas del orden y la Fiscalía del Distrito para clausurar las actividades de 16 almacenes que operaban sin permiso, confiscando 36 toneladas de alimentos y citando a los operadores de dichos almacenes por sus prácticas ilegales.