

# NOTICE



TO ALL VEHICLE OWNERS AND OPERATORS

## **PROCEDURES FOR 2020**



Health permit **fees must be paid before scheduling an inspection appointment.** Save your payment Transaction ID# - this number must be provided to our office when calling to schedule your inspection. Inspections will take place at the **Fresno Fairgrounds located at 4520 E. Kings Canyon Rd, Fresno CA 93702, Kings Canyon Gate** See enclosed map for parking location. Look for the Health Department canopy when entering the complex.

### **FULLY OPERATIONAL:**

Your mobile food vehicle must be fully operational for the inspection in order for you to receive a Permit to Operate or a Vehicle Permit Approval sticker. For example: refrigeration units must be operating at or below proper temperatures, potable water tank filled, hot water heater turned on, hot and cold running water present at all sinks, soap and paper towel dispensers filled and functional, etc.

### **WRITTEN MENU OF FOODS:**

All vehicle operators will need to provide a written menu of foods that will be offered for sale or given away from the vehicle.

### **FOOD SAFETY CERTIFICATION:**

CalCode (California Retail Food Code) Section 113947.1 requires ***all mobile vehicle food facilities that have unpackaged potentially hazardous food*** in California to have an owner, manager or employee successfully pass an approved and accredited food safety certification examination. ***Be advised that without proof of certification, you will not be issued a Permit to Operate or a Vehicle Permit Approval sticker.*** You must present the **ORIGINAL FOOD SAFETY CERTIFICATE** when you arrive at the office for your food vehicle inspection.

### **CALIFORNIA FOOD HANDLER CARD (CalCard):**

CalCode Section 113948 states that **all** food handlers must have a California Food Handler Card. **You must provide documentation of each food handlers CalCard at your inspection.** Please see the CalCard flyer for more information.

**DON'T  
FORGET!**



## **MECHANICAL REFRIGERATION REQUIREMENT:**

**Permits will not be issued to vehicles that handle potentially hazardous foods without proper mechanical refrigeration.** All vehicles that have potentially hazardous food must have mechanical refrigeration that operates independently from the vehicle's engine (i.e. via generator). **Cold plates and dry ice are not allowed.** Temperatures of potentially hazardous foods held in refrigeration must be **41°F or below** at all times. For details, call 559-600-3357.

# AVISO

Importante

PARA TODOS LOS DUEÑOS Y OPERADORES DE VEHICULOS

## **PROCEDIMIENTOS PARA 2020:**

NEW

Las tarifas para un permiso para operar tienen que ser pagados **antes** de hacer una cita para la inspección de su vehículo. Al momento de hacer el pago, anote el número de "Transaction ID" – cuando llames para hacer la cita de inspección, tendrá que dar el "Transaction ID" para poder conseguir la cita. **Las inspecciones se llevarán a cabo en nuestro local temporal que se encuentra en El Fresno Fairgrounds , 4520 E. Kings Canyon Rd Fresno CA 93702, Kings Canyon Entrance**. Vea el mapa adjuntado para ver donde estacionar su vehículo para la inspección. Busque la carpa del Departamento de Salud.

## **COMPLETAMENTE FUNCIONAL:**

Su vehículo móvil de comida tiene que estar funcionando completamente para la inspección antes que usted pueda recibir un Permiso para Operar o una etiqueta adhesiva de aprobación de permiso. Por ejemplo: los refrigeradores deben estar a una temperatura aprobada o más baja, el tanque de agua potable debe estar lleno, el calentador de agua prendido, agua fría y caliente corriendo en todos los fregaderos, las dispensadoras de jabón y toallas de papel deben de estar llenas y funcionando, etc.

## **MENÚ ESCRITO:**

Todos los operadores de los vehículos tendrán que proveer un menú de la comida que se vende en el vehículo

## **CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD DE COMIDA**

Sección 113947.1 del CalCode requiere que **todas las unidades móviles de preparación de comida que tienen comida sin empaquetar que son potencialmente peligrosas** en California tengan un dueño/dueña, supervisor o empleado que tiene en su posesión un Certificado de Seguridad de Comida. (Food Safety Certificate). **Si no tiene prueba de certificación no se le dará un permiso de operación o una etiqueta adhesiva de aprobación de permiso.** Tendrá que mostrar el **CERTIFICADO DE SEGURIDAD DE COMIDA ORIGINAL** cuando llegue a nuestra oficina para la inspección del vehículo.

## **TARJETA DE MANEJADOR DE COMIDA (CalCard)**

CalCode Sección 113948 afirma que **todos** los que trabajan con comida deben obtener una "California Food Handler Card." **Usted tiene que presentar esa documentación para todas las personas que trabajan con comida en su vehículo al tiempo de la inspección.** Por favor lea el folleto acerca de Cal Card para más información.

No  
Olviden!



## **REQUISITO DE REFRIGERACIÓN MECÁNICA:**

**Permisos para operar no serán dados para vehículos que trabaja con comidas potencialmente peligrosas sin refrigeración mecánica apropiada.** Todos los vehículos que tienen comidas potencialmente peligrosas requieren refrigeración mecánica que opere independientemente del motor del vehículo. **Platos fríos y hielo seco no son permitidos como métodos de mantener comida helada.** Temperaturas de comidas potencialmente peligrosas y mantenidas en refrigeradores deben mantenerse a 41°F o menos todo el tiempo. Para detalles, por favor llame a 559-600-3357.