

¿QUÉ ES EL CUMPLIMIENTO DEL CÓDIGO?



Según la Asociación de Oficiales de Código en California, "El cumplimiento del Código es la prevención, detección, investigación y cumplimiento de las violaciones de los estatutos u ordenanzas que regulan la salud pública, la seguridad y el bienestar, las obras públicas, las actividades comerciales y la protección del consumidor, las normas de construcción, el uso de la tierra o los asuntos municipales. "



¿QUIÉN ES UN VENDEDOR AMBULANTE DE ALIMENTOS?

Un vendedor ambulante de alimentos se refiere a una persona que se dedica a la venta de alimentos desde un camión, remolque o otros equipos móviles con ruedas durante las horas especificadas de funcionamiento.

La ciudad de Visalia requiere ciertos permisos y certificados para operar legalmente. Adjunto encontrará una lista de los requisitos locales, estatales y federales que son necesarios para convertirse en un vendedor ambulante legal de alimentos.

CONTÁCTENOS



communityfeedback@visalia.city



Ayuntamiento Este, 315 E Acequia Ave,
Visalia, CA 93291

Abierto de 9 a. m. a 4 p. m.

Ayuntamiento Oeste, 707 W Acequia
Ave, Visalia, CA 93291

Abierto de 8 a. m. a 4:30 p. m.



www.visalia.city



Para reportar infracciones, llame a la línea
directa de infracciones del Código: 559-
713-4534

RECURSOS ÚTILES

Escanee el código con su teléfono o
escriba el enlace para cada recurso.

CalGOLD

Puede usar CalGOLD, una herramienta de
asistencia de permisos en línea, para
identificar información sobre permisos
locales, estatales y federales para
empresas.

Enlace: bit.ly/CalGOLD

Oficina de California del Defensor de la Pequeña Empresa

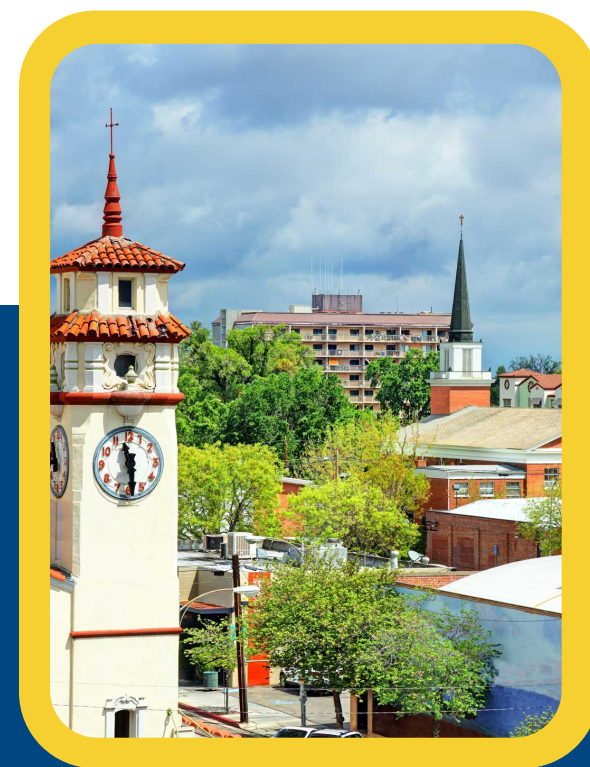
California financia una red de pequeños
centros de asistencia técnica empresarial
en más de 30 idiomas que ofrecen sin
costo consultoría personalizada y de bajo
costo servicios y programas de capacitación a
pequeños negocios y emprendedores.

Enlace: bit.ly/CalOSBA



Ciudad de Visalia

CUMPLIMIENTO DEL CÓDIGO



Una guía para mejores comunidades en Visalia

Guía para vendedores ambulantes de alimentos

CÓMO EMPEZAR

EN PROPIEDAD PRIVADA (NIVEL LOCAL)

Certificado de impuestos comerciales -

se requiere, de la ciudad de Visalia, antes de realizar cualquier negocio, oficio o profesión en los límites de la ciudad.

Permiso Temporal de uso condicional (TCUP): -

se aplica cuando una empresa u organización desea tener un uso a corto plazo en un sitio.

Permiso de salud (si está relacionado con alimentos): se requiere cuando sirve alimentos al público en general.

EN EL DERECHO DE PASO PÚBLICO (NIVEL LOCAL)

Permiso de proveedor estacionario/móvil -

debe obtenerse antes de realizar un trabajo o restringir/cerrar cualquier modo de viaje dentro del derecho de paso de la ciudad de Visalia.

Prueba de seguro -

es posible que se deba presentar un Certificado de seguro de responsabilidad general con la ciudad o el condado indicado antes de la aprobación final del permiso temporal de uso condicional.

Certificado de impuestos comerciales - véase más arriba

Permiso Sanitario - véase más arriba

NIVEL ESTATAL Y FEDERAL

Código de alimentos minoristas de California - al menos un empleado debe estar certificado en seguridad alimentaria al aprobar un examen de Certificación de Seguridad Alimentaria aprobado, y todos los demás empleados involucrados en la preparación, el almacenamiento o el servicio de alimentos en una instalación de alimentos deben obtener una Tarjeta de manipulador de alimentos.

Impuestos sobre ganancias - Todas las empresas deben presentar el impuestos estatal sobre la renta ante la Junta de Impuestos de Franquicia (FTB) y los impuestos federales ante el Servicio de Impuestos Internos (IRS).

PARA OBTENER LOS FORMULARIOS LOCALES REQUERIDOS

- Certificado de impuestos comerciales Ayuntamiento Oeste - 707 W Acequia
- Todas las demás formas Ayuntamiento Este - 315 E Acequia



CÓMO OPERAR LEGALMENTE

Área: toda preparación de alimentos debe realizarse dentro de un recinto para evitar la contaminación por pájaros, polvo, insectos u otros peligros transportados por el aire.

Control de temperatura: los alimentos calientes deben mantenerse a un mínimo de 135 °F o más. Los alimentos fríos deben mantenerse a un mínimo de 41° F o menos.

Higiene: estación de lavado de manos con jabón y toallas de papel para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

Letreros de identificación: estos letreros les permiten a los clientes saber de quién están comprando alimentos y dónde se fabricaron. Si un cliente siente que se enfermó de un proveedor autorizado, puede llamar a la División de salud ambiental del Condado de Tulare y presentar una queja.

Calcomanía de permiso: todas las instalaciones móviles de alimentos permitidas tendrán esta calcomanía colocada en el carrito o camión. Los permisos deben renovarse anualmente y el color de la calcomanía cambia cada año.



PROYECTOS DE ORDENANZAS URBANÍSTICAS

Distancia mínima requerida: todos los vendedores ambulantes de alimentos deben estar a 300 pies de la puerta principal de cualquier restaurante y/o de propiedades residenciales.

Iluminación del vendedor ambulante de alimentos: la iluminación asociada con el vendedor ambulante de alimentos no debe dirigirse hacia el derecho de paso público, las propiedades adyacentes o el cielo nocturno.

Venta de bebidas alcohólicas: los vendedores ambulantes de alimentos tendrán prohibido vender bebidas alcohólicas a menos que se obtenga una licencia de licor a corto plazo para eventos especiales.

Señalización de venta móvil de alimentos: se permite la señalización en el camión de comida móvil. Se prohibirá la señalización en forma de A y/o señales similares.

Música o audio: los vendedores ambulantes de comida deberán tener prohibido proporcionar música o audio amplificado y no amplificado.

Prohibición de estacionamiento durante la noche: las unidades móviles de venta de alimentos se pueden dejar en un sitio durante la noche si el sitio es un economato o es un patio/ubicación de almacenamiento de vehículos aprobado.

Limpieza del sitio: los vendedores ambulantes de alimentos deberán tener un receptáculo de basura adecuado disponible en todo momento y deberán mantener los sitios que están ocupados para la venta de alimentos libres y libres de basura.

