

FOOD FACILITIES

Resources

Environmental Health Services (EHS) Website Features

Use the EHS website to access:

- Application forms
- Current fee schedule
- Food handler training
- Event calendar
- Educational videos



Scan the QR code to access the EHS website

Inspection Reports

View restaurant letter grade scores at:
ehscsp.dph.sbcounty.gov/FacilityList

Street Vending

Learn more about Street Vending at:
ehs.sbcounty.gov/street-vendors-2-2/



Scan the QR code to access the Street Vending website

Plan Check

Learn more about the plan check process at:
ehs.sbcounty.gov/programs/plan-check/

Customer Service Unit (CSU)

CSU staff can help with any questions you may have:

- In-person: 385 N. Arrowhead Ave. 2nd Floor, San Bernardino, CA 92415
- Email: EHS.CustomerService@dph.sbcounty.gov
- Call/Text: (800) 442-2283



For more information, please contact Environmental Health Services.



Public Health
Environmental Health Services

ehs.sbcounty.gov

Recursos Para ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA

Sitio Web de Servicios de Salud Ambiental (EHS, en Ingles)

Utilice el sitio web de EHS para acceder:

- Aplicaciones
- Lista de tarifas
- Entrenamiento de tarjeta de preparador de comida
- Calendario de eventos
- Videos educativos



Escanee el código QR para acceder al sitio web de EHS

Reportes de Inspección

Vea las calificaciones de letra de restaurantes en: ehscsp.dph.sbcounty.gov/FacilityList

Vendedores ambulantes

Obtenga más información sobre vendedores ambulantes en: ehs.sbcounty.gov/street-vendors-2-2/



Escanee el código QR para acceder al sitio web de vendedores ambulantes

Revisión de Planos

Obtenga más información sobre el proceso de revisión de planos en: ehs.sbcounty.gov/programs/plan-check/

Unidad de Servicio al Cliente

Nuestro equipo puede ayudarlo con cualquier pregunta que tenga:

- En persona: 385 N. Arrowhead Ave. 2nd Floor, San Bernardino, CA 92415
- Correo electrónico: EHS.CustomerService@dph.sbcounty.gov
- Textos/llamadas: (800) 442-2283



ENVIRONMENTAL HEALTH TODAY



SBCOUNTYEHS



SBEHS

Para más información, por favor comuníquese con Servicios de Salud Ambiental.



Public Health
Environmental Health Services

ehs.sbcounty.gov

COMPACT MOBILE FOOD OPERATIONS (CMFOS)

ALL CMFOS/CARTS MUST MEET THE REQUIREMENTS OF CHAPTER 10 MOBILE FOOD FACILITIES EXCEPT AS PROVIDED IN CHAPTER 11.7 COMPACT MOBILE FOOD OPERATION

| Operational Requirements | LOW RISK | | MEDIUM RISK | HIGH RISK |
|---|---|---|---|--|
| | Prepackaged* non-potentially hazardous food (greater than 25 square feet) | Prepackaged* potentially hazardous food (PHF) | Limited food preparation (hot/cold holding, dispensing, portioning, slicing/chopping) | Limited food preparation with raw meat, raw poultry, or raw fish |
| Food Handler Card | ✗ | ✗ | ✓ | ✓ |
| Overhead Protection | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Food From Approved Source | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Food Properly Stored (not to be stored outside MFF) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Integral Equipment | ✗ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Mechanical Refrigeration** | ✗ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Three-Compartment Sink*** | ✗ | ✗ | ◻ | ✓ |
| Handwashing Sink*** | ✗ | ✗ | ▲ | ✓ |
| PHF to be Disposed at End of Operating Day | ✗ | ✗ | ✓ | ✓ |
| Report daily to Commissary | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Access to Restroom | Allows for exemption if the CMFO is operated by multiple employees or operators | | | |

*Prepackaged food means any properly labeled processed food, prepackaged to prevent any direct human contact with the food product upon distribution from the manufacturer, a food facility, or other approved source.

**Not required for ready to eat frozen foods (ex. ice cream)

***Meet [Ch. 10 requirements for a Mobile Food Facility \(MFF\)](#).

- ✗ Not Required
- ✓ Required
- ◻ Not required - may provide adequate utensils in lieu of three-compartment sink
- ▲ Required - warm water not required

OPERACIONES DE ALIMENTOS MÓVILES COMPACTAS (CMFOS)

TODOS LOS CMFOS/CARROS DEBEN CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DEL CAPITULO 10, PARA INSTALACIONES DE ALIMENTOS MÓVILES, EXCEPTO SEGÚN LO DISPUESTO EN EL CAPÍTULO 11.7 OPERACIÓN COMPACTA DE ALIMENTOS MÓVILES.

| Requisitos operativos | BAJO RIESGO | | RIESGO MEDIO | ALTO RIESGO |
|---|---|--|--|--|
| | Alimentos preenvasados* no potencialmente peligrosos (mayores de 25 pies cuadrados) | Alimentos potencialmente peligrosos (PHF, en Inglés) preenvasados* | Preparación limitada de alimentos (mantenimiento en caliente/frío, corte/picado) | Preparación limitada de alimentos con carne cruda, aves de corral crudas o pescado crudo |
| Tarjeta de Preparación de Alimentos | ✗ | ✗ | ✓ | ✓ |
| Protección superior | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Alimentos de Una Instalacion Aprobada | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Comida almacenada correctamente (no debe almacenarse fuera del MFF) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Equipo Integral | ✗ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Refrigeración Mecánica | ✗ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Fregadero de Tres Compartimentos*** | ✗ | ✗ | ◻ | ✓ |
| Fregadero Para Lavamanos *** | ✗ | ✗ | ▲ | ✓ |
| PHF Que Se Eliminará al Final del Dia de Negocio | ✗ | ✗ | ✓ | ✓ |
| Reportar diariamente al comisario. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Acceso al baño | Permite la exención si el CMFO es operado por varios empleados u operadores. | | | |

*Alimentos envasados significa cualquier alimento procesado debidamente etiquetado, preenvasado para evitar cualquier contacto humano directo con el producto alimenticio al ser distribuido desde el fabricante, una instalación de alimentos o otra fuente aprobada.

**No es necesario para alimentos congelados listos para comer (por ejemplo, helado)

***Cumple con los requisitos del Capítulo 10 para una Instalación de Alimentos Móvil (MFF)

- ✗ No requerido
- ✓ Requerido
- ◻ No requerido: se puede proporcionar utensilios adecuados en lugar de un fregadero de tres compartimentos
- ▲ Requerido - no se requiere agua tibia

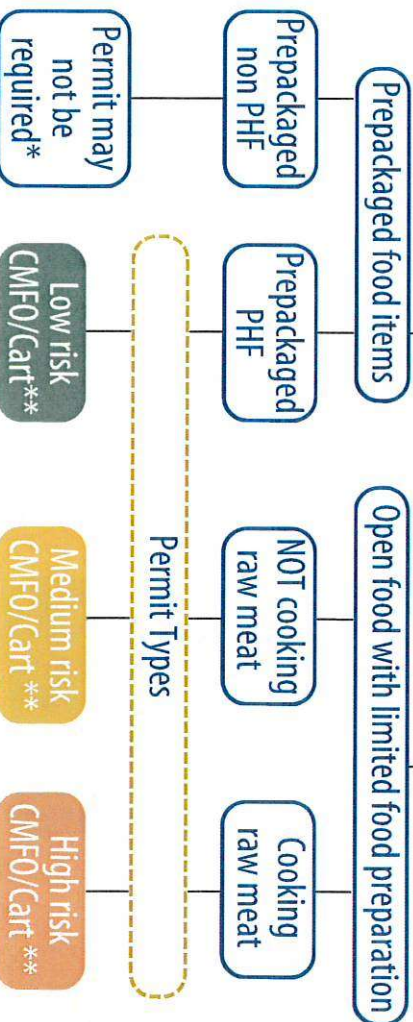
I want to start a food vending operation, what permit do I need?

What type of food operation do you have?

- PHF: Potentially Hazardous Foods
- NON PHF: Nonpotentially Hazardous Foods
- CMFO: Compact Mobile Food Operation that conducts limited food preparation
- Motorized: Fully enclosed vehicles or fully enclosed trailers towed by a vehicle
- Enclosed: The operator works inside of a truck or trailer
- Unenclosed: The operator is not inside the operation

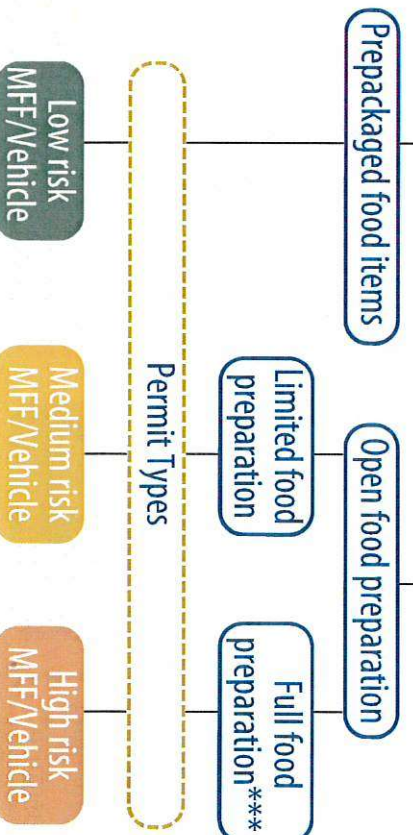
Nonmotorized and Unenclosed

What do you plan to prepare and sell?



Enclosed and Motorized or towed by motorized vehicle

What do you plan to prepare and sell?



***Contact us to discuss your requirements**

****If a CMFO suits your needs, check out our CMFO Risk Flyer.**

Limited food preparation includes cutting fruit, steaming hot dogs, preparing coffee, shaved ice, etc. For a full definition for Limited Food Preparation, please see CalCode Ch. 2 113818

*****Full food preparation includes:**

- Thawing
- Slicing and chopping of PHF
- Grinding raw ingredients or PHF
- Handling of any dairy or dairy products
- Washing of foods
- Cooking PHF for later use
- Cooling of cooked PHF

Plan check may be required for low risk operations.

Plan check is required for all medium and high risk operations.

For any questions, please contact Environmental Health Services at (800) 442-2283.



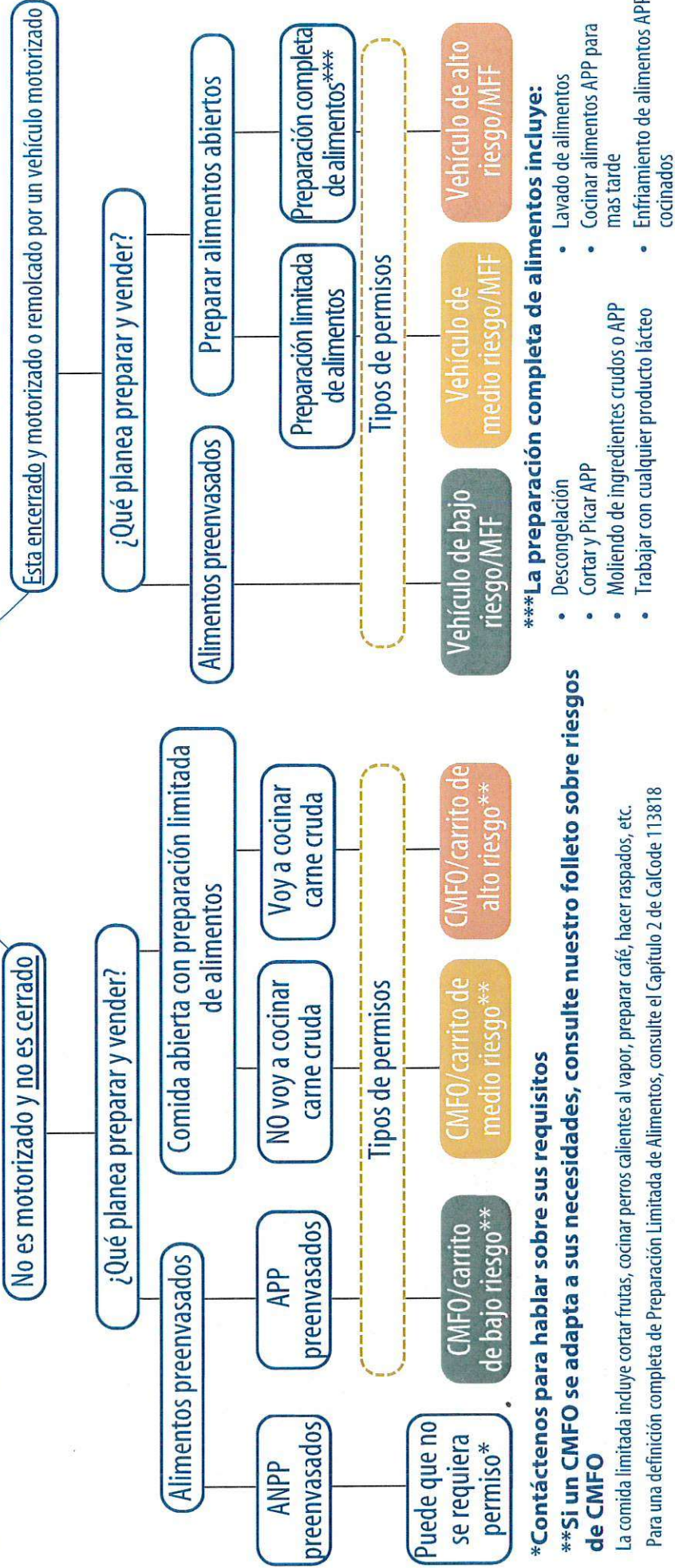
SAN BERNARDINO COUNTY

Public Health
Environmental Health Services

¿Quiero comenzar una operación de venta de alimentos, qué permiso necesito?

APP: Alimentos Potencialmente Peligrosos
 ANPP: Alimentos No Potencialmente Peligrosos
 CMFO: Operaciones Compacta y Móvil de Alimentos que realiza una preparación de alimentos limitada
 Encerrado: El operador trabaja adentro de un camión o remolque
 Motorizado: Vehículos o remolques completamente cerrados remolcados por un vehículo
 No cerrado: El operador no está adentro de la operación
 Preenvasados: Alimentos ya empaquetados

¿Qué tipo de operación de alimentos tiene?



*Contáctenos para hablar sobre sus requisitos
 **Si un CMFO se adapta a sus necesidades, consulte nuestro folleto sobre riesgos de CMFO

La comida limitada incluye cortar frutas, cocinar perros calientes al vapor, preparar café, hacer raspados, etc.
 Para una definición completa de Preparación Limitada de Alimentos, consulte el Capítulo 2 de CalCode 113818

***La preparación completa de alimentos incluye:

- Descongelación
- Cortar y Picar APP
- Moliendo de ingredientes crudos o APP
- Trabajar con cualquier producto lácteo
- Lavado de alimentos
- Cocinar alimentos APP para mas tarde
- Enfriamiento de alimentos APP ya cocinados

Puede ser necesario una revisión de planos para operaciones de bajo riesgo.

Se requiere revisión de planos para todas las operaciones de riesgo medio y alto.

Para cualquier pregunta, por favor contacte a Servicios de Salud Ambiental al (800) 442-2283



Public Health
 Environmental Health Services