



Pautas de Construcción de Operaciones Móviles Compactas de Alimentos Alimentos No Empaquetados

INTRODUCCIÓN:

El 23 de septiembre de 2022 el gobernador firmó el proyecto de ley del Senado 972 (Senate Bill 972, SB 972) que entrará en vigor el 1.º de enero de 2023. Este proyecto de ley modifica el Código de California para la Venta Minorista de Alimentos (California Retail Food Code, CRFC) para flexibilizar algunos requisitos estructurales y operativos para las unidades ambulantes de venta de alimentos de bajo riesgo. El SB 972 creó una categoría nueva de instalaciones móviles de alimentos llamadas Operaciones Móviles Compactas de Alimentos (Compact Mobile Food Operation, CMFO).

Este documento brinda información sobre los requisitos estructurales con base en el CRFC para las CMFO que venden alimentos sin empaquetar. El tipo de servicio de alimentos de estas CMFO se restringe a una preparación limitada de alimentos, como se define en la Sección 113818 del Código de California para la Venta Minorista de Alimentos. Entre los ejemplos de los alimentos del menú que se adaptan fácilmente a la preparación de alimentos limitados, se incluyen: hot dogs, raspados, nueces tostadas, palomitas de maíz o churros, entre otros.

Se necesita un Permiso de Salud para las CMFO que manejan alimentos sin empaquetar. Se deben presentar los planos para la revisión de cualquier CMFO propuesta y los planos deberán ser aprobados antes de la emisión del Permiso de Salud. Utilice la Lista de Verificación Para la Presentación de Planos (empieza en la página 4) para asegurarse de que incluya toda la información, como parte de la presentación de planos.

DEFINICIONES:

- A. Proveeduría** significa una instalación de alimentos con un permiso de salud que brinda servicios a instalaciones móviles de alimentos.
- B. Las Operaciones Móviles Compactas de Alimentos (CMFO)** son instalaciones de alimentos abiertas que funcionan a partir de una persona, carretilla, puesto, exhibidor, vehículo impulsado a pedal, vagón, vitrina, estante o cualquier otro transporte sin motor. La Unidad Móvil Compacta de Alimentos (CMFO) sin empaquetar es una instalación de alimentos móvil sin motor que se limita a la preparación limitada de alimentos, como lo define la Sección 113818 del Código de California para la Venta Minorista de Alimentos. Entre los ejemplos de los alimentos del menú que se adaptan fácilmente a la preparación de alimentos limitados, se incluyen: hot dogs, raspados, nueces tostadas, fruta picada, elotes, palomitas de maíz o churros.
- C. Compartimento para alimentos** significa un espacio cerrado que incluye cafeteras, licuadoras, sistemas dispensadores a granel, bufeteras con tapa, y recipientes de hielo con tapa entre otras, que tengan las siguientes características:
- (a) El espacio está definido por una barrera física del ambiente exterior que contiene por completo todos los alimentos, las superficies que están en contacto con los alimentos y la manipulación de los alimentos que no están preenvasados.
 - (b) Todas las aberturas de acceso al compartimento están equipadas con cierres herméticos u otras trabas alternativas para evitar que los alimentos se contaminen, facilitar la manipulación segura de los alimentos y minimizar la exposición de los alimentos al ambiente.
 - (c) Está fabricado con materiales no tóxicos, lisos, que se pueden limpiar con facilidad y son resistentes y está construido para facilitar la limpieza del interior y exterior del compartimento.
- D. La preparación limitada de alimentos** se limita a lo siguiente:
- Calentar, freír, hornear, tostar, preparar palomitas de maíz y raspados, hervir o cocinar al vapor los hot dogs o el preparar alimentos que no están preenvasados.
 - Distribuir y racionar alimentos que no son potencialmente peligrosos o distribuir y racionar alimentos que se han mantenido a la temperatura requerida para servir de inmediato a un cliente.
 - Rebanar y cortar alimentos que no son potencialmente peligrosos o productos agrícolas que han sido lavados en instalaciones aprobadas.

- Rebanar y cortar alimentos en una superficie caliente durante el proceso de cocción.
- Hacer jugos o preparar bebidas para servir de inmediato, a pedido de un cliente en particular, que no contengan productos lácteos congelados.
- Conservación de alimentos calientes o fríos que han sido preparados en una instalación de alimentos permanente.
- Volver a calentar alimentos que han sido preparados en una instalación de alimentos permanente.

E. Alimentos potencialmente peligrosos (Potentially Hazardous Food, PHF) significa alimentos que requieren control de tiempo o temperatura para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Algunos ejemplos incluyen tamales, melón rebanado, burritos, sándwiches de helado.

REQUISITOS PARA LAS CMFO DE ALIMENTOS SIN EMPAQUETAR:

REQUISITOS	No se manipula carne cruda de res, aves o pescados	Se manipula carne cruda de res, aves o pescados
Permiso de salud	Sí	Sí
Revisión de planos	Sí	Sí
Lavamanos	Sí	Sí
Fregadero	No	Sí
Calentador de agua	No	Sí
Refrigeración mecánica para PHF	Sí	Sí
Se requiere una proveeduría	Sí	Sí

PROCESO DE PRESENTACIÓN DE PLANOS:

Este paquete puede usarse para diseñar la operación de la CMFO propuesta y presentarla en la División de Salud Ambiental para su revisión y aprobación. Puede diseñar sus propios planos utilizando este documento como guía, pero todos los elementos mencionados en este documento deberán estar incluidos en los planos que se presenten. Los planos deben revisarse y aprobarse antes de la emisión del permiso de salud. Los operadores deberán tener todos los planos aprobados antes de la construcción de la CMFO para evitar incurrir en costos adicionales si es necesario hacer modificaciones; los cambios deben estar mencionados en los planos. Todos los elementos mencionados en las páginas siguientes son obligatorios, a menos que se indique lo contrario.

1. Presente dos copias de los planos completos y fáciles de leer que estén dibujados a escala e incluya las especificaciones del equipo junto con la tarifa de revisión del plano aplicable. Los dibujos deben mostrar los cuatro (4) lados y la vista superior del CMFO y un diagrama de plomería completo.
Para presentar planos electrónicamente, visite <https://eco.vcra.org/area/plancheck/#/home> para registrarse y completar la solicitud para presentar los planos para un proyecto nuevo. Una vez que la División reciba la solicitud enviará un enlace por correo electrónico y un archivo para colocar los planos y un número de factura y otra dirección web para pagar la tarifa en línea usando una tarjeta de crédito o por correo postal usando un cheque.
2. Presente el menú propuesto y los Procedimientos de Operación Estándar.
3. La División completará la revisión dentro de 20 días hábiles posteriores a la presentación de los planos y los documentos de respaldo y la transmutación de la solicitud.
4. Una vez que se aprueben los planos, puede programar una cita para una inspección de permiso. La tarifa para el Permiso de Salud se debe pagar en el momento de la inspección del permiso.

Consulte la Lista de Verificación Para la Presentación de Planos para conocer la información que debe presentar.

- **Páginas de 4 a 6:** Marque cada casilla para indicar que el elemento se incluyó en los planos.
- **Página 6:** Firme y feche para reconocer que entendió las limitaciones de la CMFO y certifique que toda la información proporcionada es precisa.
- **Página 7:** Mencione todos los alimentos, materiales de finalización e información del equipo.
- **Páginas de 8 a 13:** Complete las plantillas de todos los diagramas. Se pueden proporcionar hojas adicionales en caso de ser necesario.
- **Página 14:** Procedimientos operativos estándar para la CMFO
- **Páginas de 17 a 28:** Se proporcionan ejemplos sobre cómo completar correctamente todas las secciones requeridas.
- **Páginas de 29 a 32:** Ejemplos de notas de plomería

NOTA: Las páginas 7 – 28 son en inglés, ya que los planos y documentos relacionados, deben ser presentados en inglés.

PROCESO PARA OBTENER UN PERMISO PARA UNA UNIDAD MOVIL COMPACTA DE ALIMENTOS



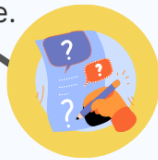
1. PRESENTACION DE PLANOS

Presente el paquete completo para revisión. Lea la Lista de Verificación para todo lo que debe ser incluido en el paquete.



2. REVISION DE PLANOS

Se revisará el paquete para verificar su precisión e integridad.



3. INSPECCION

Después de la aprobación por escrito, se programará la inspección. Consulte la Lista de Verificación para Inspección.



4. APROBACION

Una vez que se ha aprobado y se ha completado la inspección final, se procesan los últimos documentos pendientes y se proporciona el permiso para operar. Consulte la Lista de Verificación de Documentos Complementarios.



Lista de Verificación Para la Presentación de Planos:

CASILLA DE VERIFICACIÓN ✓	ELEMENTOS A INCLUIR EN LOS PLANOS
	Menú o lista de todos los artículos a la venta.
	Todas las piezas del equipo y la ubicación de la CMFO.
	Fabricante y modelo de todos los equipos. Adjunte las hojas con las especificaciones.
	Tabla completada de los materiales de los acabados del interior, exterior o de las áreas de almacenamiento de la CMFO.
	Indique la fuente de energía del equipo: Batería Tanque de gas propano
	Botiquín de primeros auxilios.
	Extintor de incendios clase 10-BC (obligatorio si se usan equipos eléctricos o a gas).

	Identificación de la CMFO: Nombre de la instalación, ciudad, estado y código postal del titular del permiso. <i>Rótulo con el nombre de la instalación: 3 pulgadas de alto como mínimo</i> <i>Rótulos de la ciudad, estado y código postal del titular del permiso: 1 pulgada de alto como mínimo</i>
	Solicitud de revisión de planos completada .
	Procedimientos operativos estándar de la CMFO completados .
	Carta de la proveeduría completada . <i>NOTA: Se requiere una copia firmada por parte del tenedor del permiso de la proveeduría al momento de la inspección o emisión del permiso.</i>

CASILLA DE VERIFICACIÓN ✓	REQUISITOS PARA EL FREGADERO Y LA PLOMERÍA	
	EN LA CMFO NO SE MANIPULA CARNE CRUDA DE RES, AVES O PESCADO	EN LA CMFO SE MANIPULA CARNE CRUDA DE RES, AVES O PESCADO
	Lavamanos Dimensiones mínimas: 9 pulgadas de ancho por 9 pulgadas de largo y 5 pulgadas de profundidad. No se requiere contar con agua caliente.	Lavamanos Dimensiones mínimas: 9 pulgadas de ancho por 9 pulgadas de largo y 5 pulgadas de profundidad. Se requiere contar con agua caliente.
	El fregadero NO ES OBLIGATORIO si se proporcionan utensilios de repuesto. <i>NOTA: Todos los utensilios o equipos del economato se deben lavar y desinfectar a diario y la CMFO debe estar equipada con un suministro adecuado de utensilios de repuesto para preparar y servir cuando la unidad esté en funcionamiento.</i>	El fregadero ES OBLIGATORIO. Se debe contar con un fregadero integral de 3 compartimentos que cumpla los siguientes requisitos: Todos los compartimentos del fregadero deben tener las siguientes dimensiones mínimas: 12 pulgadas de ancho por 12 pulgadas de largo por 10 pulgadas de profundidad O 10 pulgadas de ancho por 14 pulgadas de largo por 10 pulgadas de profundidad. El fregadero debe ser de acero inoxidable y estar equipado con escurridores integrales duales que sean al menos del tamaño de uno de los compartimentos.

	<p>Tanques de agua potable Mínimo de 5 galones para el lavado de manos.</p>	<p>Tanques de agua potable Se requieren al menos 20 galones: 5 galones para el lavado de manos y 15 galones para el lavado de los utensilios. Se deberá contar con capacidad adicional si se debe usar agua y producto. Todos los tanques de agua potable deben estar fabricados y registrados de acuerdo con los estándares de la Fundación Nacional de Saneamiento (National Sanitation Foundation, NSF) para el agua potable.</p>
	<p>Calentador de agua No es obligatorio</p>	<p>Calentador de agua Lavamanos: un calentador de agua con una capacidad mínima de 0.5 galones; o bien, se requiere un calentado instantáneo con capacidad para suministrar agua corriente a 100 °F, como mínimo. Fregadero: se requiere un calentador de agua con una capacidad mínima de 4 galones con capacidad para suministrar agua corriente a 120 °F, como mínimo. <i>NOTA: Las reservas de las mesas de vapor no pueden utilizarse como calentadores de agua.</i></p>

	<p>Tanques de aguas residuales La capacidad mínima es 150 % superior a la capacidad total de los tanques de agua potable proporcionados. Cuando se use un compartimiento con hielo para almacenar, exhibir o servir alimentos o bebidas, se deberá contar con una capacidad de almacenamiento adicional equivalente a un tercio del volumen del compartimiento de hielo que se proporciona. Se pueden utilizar varios tanques desmontables.</p>
	<p>Sistema de plomería Las líneas del agua potable deben estar registradas conforme al NSF 61 para agua potable. Las tuberías de las aguas residuales no pueden ser del mismo color que las mangueras del agua potable. Por lo general, el color de las tuberías del agua potable es claro, blanco o azul. Por lo general, el color de las tuberías de las aguas residuales es negro o gris.</p>
	<p>Bomba de agua La bomba para el suministro de agua potable debe estar conforme a los estándares NSF. No se aprobarán bombas para drenaje. Todo el drenaje de líquido residual debe ser por gravedad.</p>

CASILLA DE VERIFICACIÓN ✓	EQUIPO
	<p>Equipo certificado Todo el equipo debe tener el certificado de control de higiene (p. ej. NSF, ETL, CSA, UL, NEMKO, etc.)</p>
	<p>Refrigeración mecánica Es obligatorio si se manipulan alimentos potencialmente peligrosos y debe tener capacidad para almacenar los alimentos a una temperatura de 41 °F o menos.</p>
	<p>Unidad para mantener los alimentos calientes Es necesario si se deben mantener calientes alimentos potencialmente peligrosos, y debe tener capacidad para almacenar los alimentos a una temperatura de 135 °F o más.</p>
	<p>Compartimentos para almacenar utensilios limpios y artículos para el manejo adecuado de los alimentos.</p>

Compartimentos para alimentos

La preparación de los alimentos debe hacerse dentro del compartimento para los alimentos. Los compartimentos para alimentos deben estar fabricados con materiales no tóxicos, lisos, que se puedan limpiar con facilidad y sean resistentes y deben estar contruidos para facilitar la limpieza del interior y exterior del compartimento.

Los compartimentos para los alimentos deben ser resistentes al calor y estar contruidos de forma que no contaminen los alimentos durante el uso normal.

El equipo típico que requiere un compartimento incluye: vaporera para hot dogs, congelador para servir helado tipo italiano, freidora, plancha y mesa para la preparación.

El equipo típico que NO requiere un compartimento incluye: máquina de café expreso, microondas, hornos, estufas, cafeteras y licuadoras.

FIRMA Y CONSENTIMIENTO

Certifico que dentro de las actividades de esta CMFO no se incluye ni se incluirá nada de lo siguiente: descongelamiento, enfriamiento de alimentos cocinados potencialmente peligrosos (PHF), rallado de ingredientes crudos o PHF, lavado de alimentos, cocción de PHF para su uso posterior y ninguna actividad que requiera una licencia de la División de Leche y Productos Lácteos del Departamento de Alimentos y Agricultura de California. **Código de Salud y Seguridad, Sección 113818**

Declaro bajo pena de perjurio que a mi leal saber y entender, la descripción de uso e información incluidas en esta solicitud y planos son correctas y verdaderas. Por la presente, autorizo que se realicen todas las inspecciones necesarias de conformidad con la ley y relativas a la emisión de esta revisión y el desarrollo de este negocio. También acepto cumplir todas las condiciones, ordenes e instrucciones emitidas de conformidad con el Código de Salud y Seguridad de California y todas las ordenanzas del condado y la ciudad que correspondan. Entiendo que, si los planos están incompletos debido a la falta de la información solicitada, serán rechazados y una vez que se vuelvan a presentar, se deberá pagar una tarifa para realizar una nueva revisión. Entiendo que las tarifas de revisión de planos no son completamente reembolsables una vez que los planos son revisados. Los planos son válidos por un año después del sellado de aprobación y deberán ser sellados nuevamente en un plazo de 60 días a partir de su vencimiento o serán revocados.

Firma autorizada: _____ Fecha: _____

OFFICE USE ONLY

SCHEDULING INFORMATION

APPROVAL STAMP

Plans are approved by the Ventura County Environmental Health Division and contingent on the final inspection.

Contact the Plan Check Specialist to schedule a final inspection at:

Assigned Specialist: _____

Contact Information: _____

LIST OF MENU/ITEMS BEING SOLD

--

FINISH MATERIALS

**Raw wood not permitted to be used as exterior CMFO material*

LOCATION/EQUIPMENT	MATERIAL
Exterior of CMFO	
Interior of CMFO	
Food Storage Area	
Food Preparation Compartment	
Other:	

FOOD SERVICE EQUIPMENT LIST

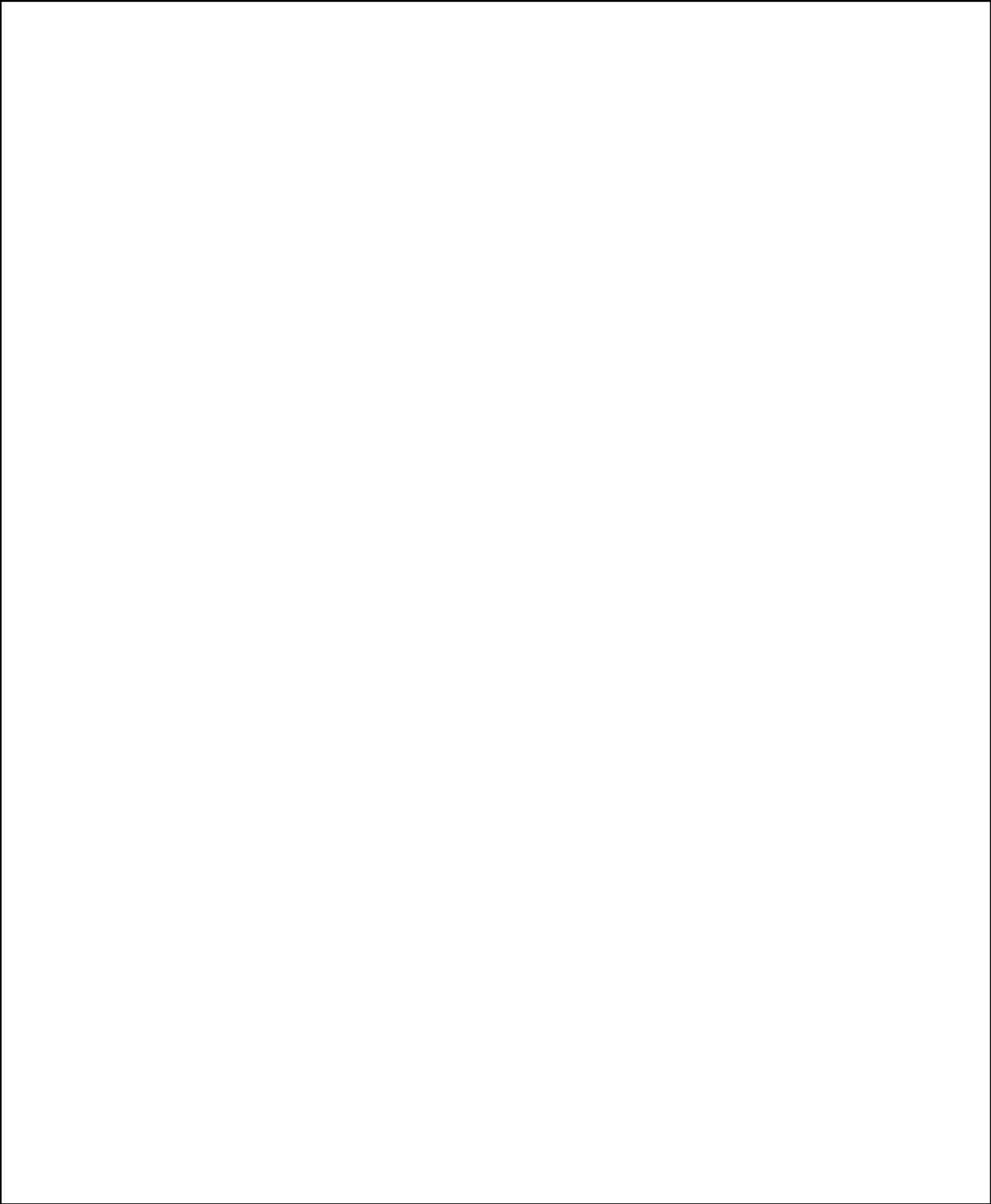
EQUIPMENT	MANUFACTURER	MODEL

POWER/GAS PLAN

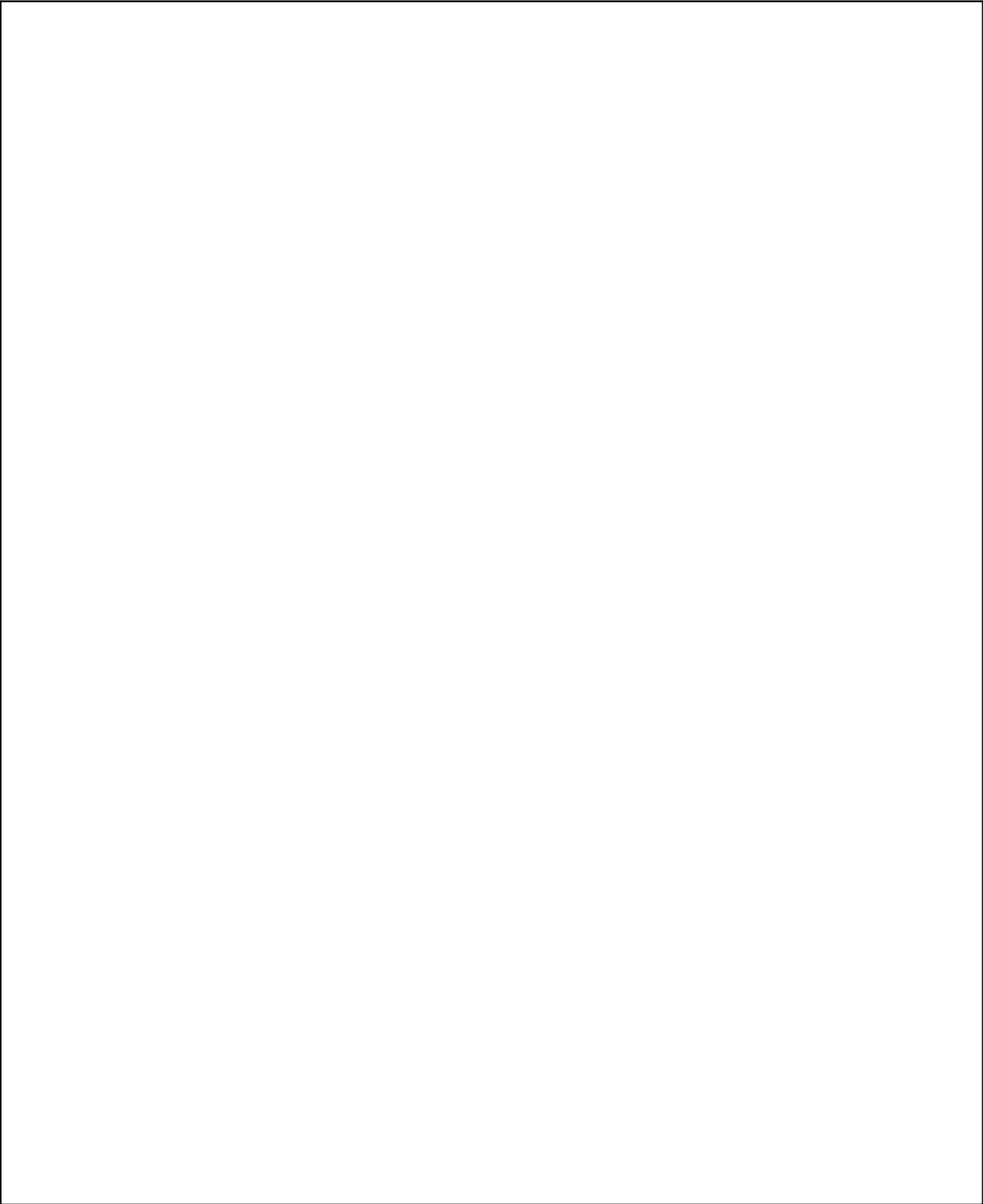
Select all applicable options and fill in the blanks for each one:

- DC Battery* (Quantity ____)
**Requires Inverter*
- AC Battery (Quantity____)
- Propane Tank (Pounds ____; Quantity ____)

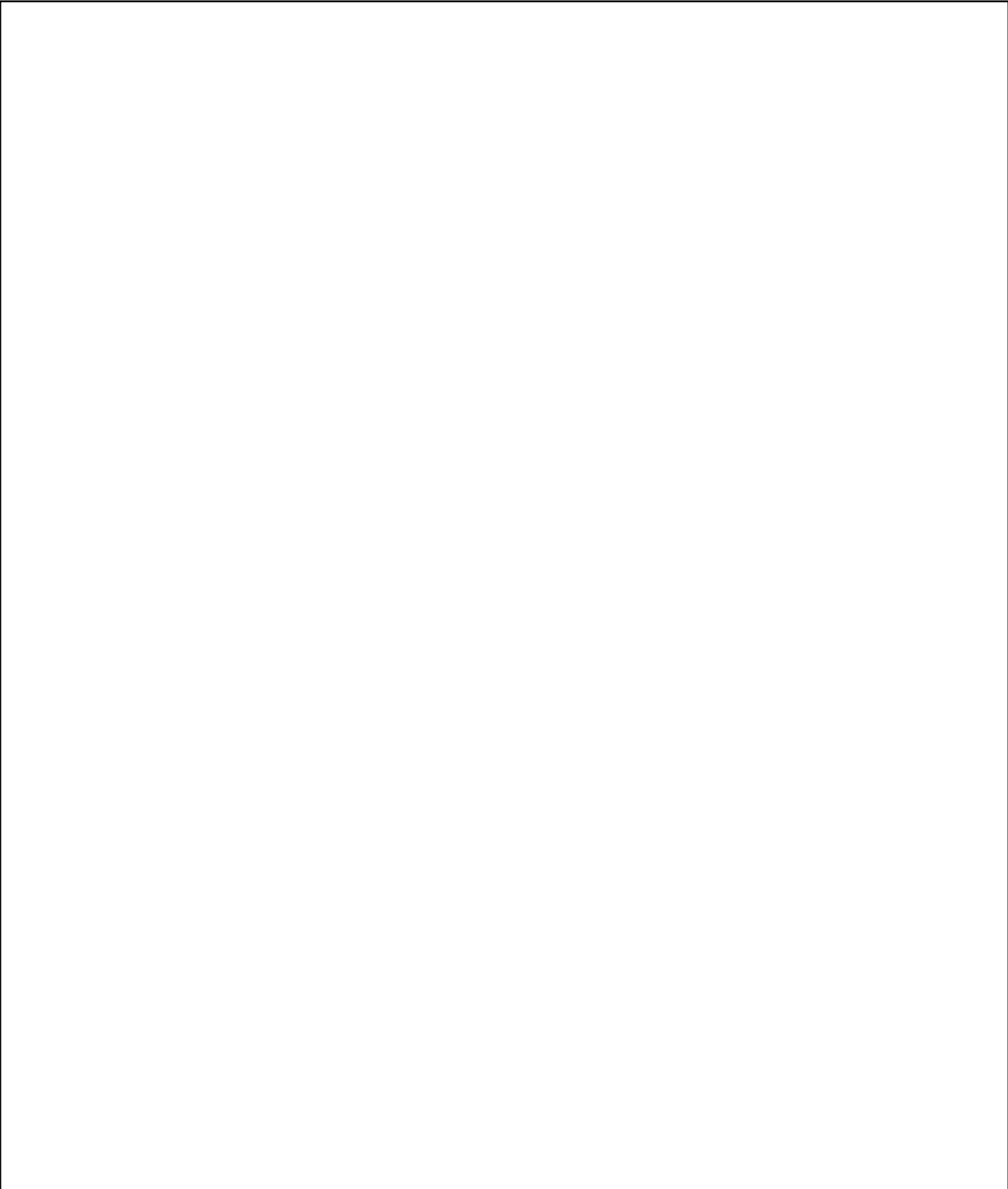
LEFT SIDE VIEW OF CMFO- Internal View Showing Equipment Placement



RIGHT SIDE VIEW OF CMFO- Showing Customer Side



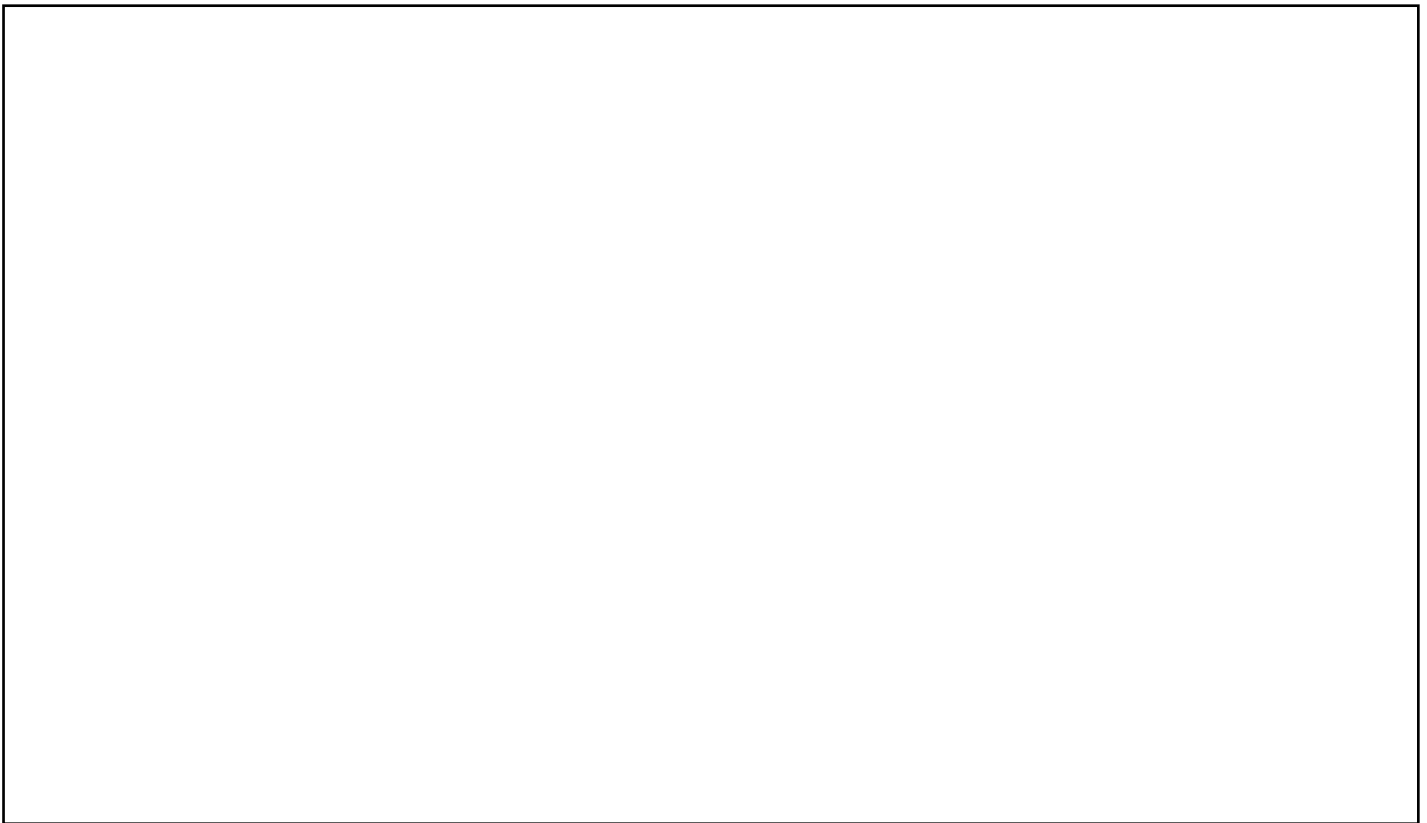
TOP SIDE VIEW OF CMFO



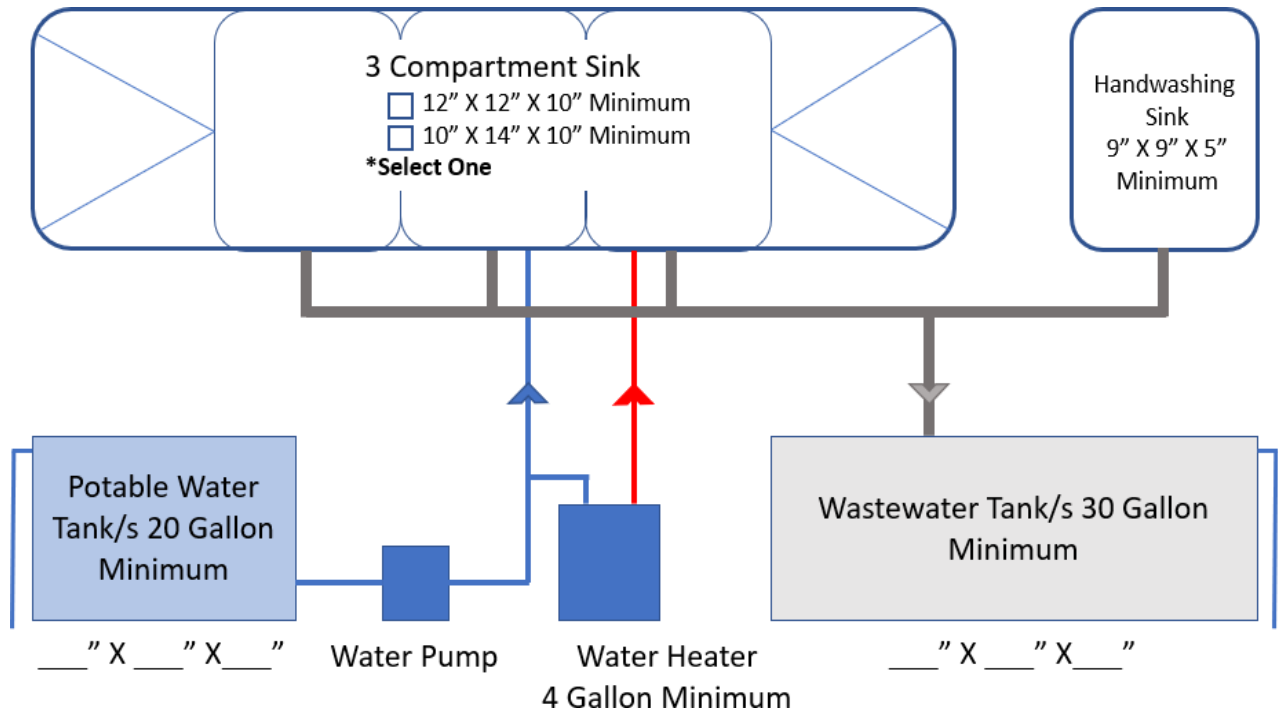
LEFT END FROM CUSTOMER SIDE VIEW OF CMFO



RIGHT END FROM CUSTOMER SIDE VIEW OF CMFO



PLUMBING DIAGRAM WITH 3 COMPARTMENT SINK



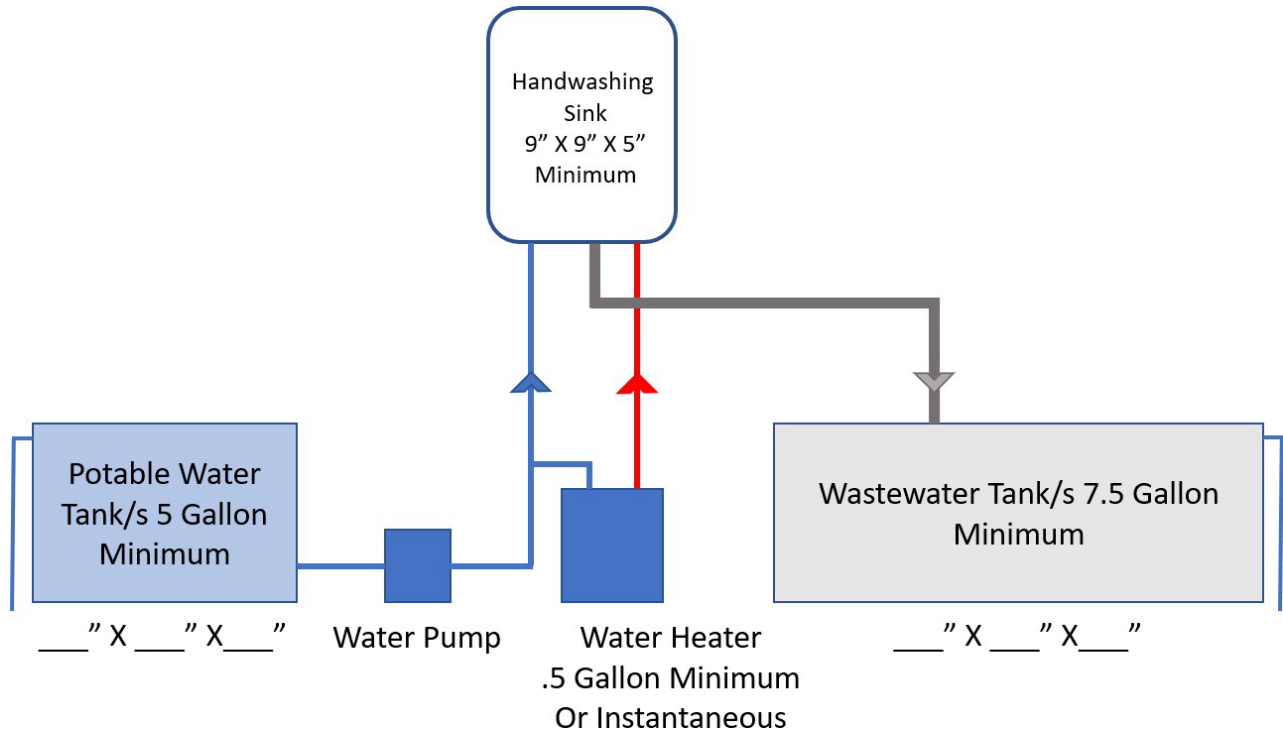
Plumbing Notes:

- All plumbing lines shall be connected to the tanks with watertight seals.
- Potable water lines, couplings, and valves shall be listed to NSF standards for drinking water.
- Potable water tanks and wastewater tanks mounted in the CMFO shall have an air vent overflow installed draining outside of the CMFO in a downward direction covered with 16 mesh per square inch screen.
- Tanks may be removeable. If they are not removeable, they must be equipped with a fill line that has a nonthreaded quick disconnect coupler. They must also be installed sloped towards a drainage outlet equipped with a valve.
- Tanks and hose inlets and outlet fittings shall be protected with a cap and keeper chain, quick disconnect, or closed cabinet when not in use.
- Waste lines must be a different color than the lines for potable water.
- The 3-compartment sink must be stainless steel and equipped with dual integral drainboards that are at least the size of one of the compartments.

WATER PUMP MANUFACTURER AND MODEL: _____

WATER HEATER MANUFACTURER AND MODEL: _____

PLUMBING DIAGRAM WITHOUT 3 COMPARTMENT SINK



Plumbing Notes:

- Water heater is optional.
- All plumbing lines shall be connected to the tanks with watertight seals.
- Potable water lines, couplings, and valves shall be listed to NSF standards for drinking water.
- Potable water tanks and wastewater tanks mounted in the CMFO shall have an air vent overflow installed draining outside of the CMFO in a downward direction covered with 16 mesh per square inch screen.
- Tanks may be removeable. If they are not removeable, they must be equipped with a fill line that has a nonthreaded quick disconnect coupler. They must also be installed sloped towards a drainage outlet equipped with a valve.
- Tanks and hose inlets and outlet fittings shall be protected with a cap and keeper chain, quick disconnect, or closed cabinet when not in use.
- Waste lines must be a different color than the lines for potable water.

WATER PUMP MANUFACTURER AND MODEL: _____

WATER HEATER MANUFACTURER AND MODEL: _____



WRITTEN OPERATIONAL PROCEDURES FOR UNPACKAGED COMPACT MOBILE FOOD OPERATIONS (CMFOs)

A written operational procedure for food handling and the cleaning and sanitizing of food-contact surfaces and utensils must be submitted to this Division when a Compact Mobile Food Operation is handling unpackaged food. A copy of the procedures must be kept at the CMFO during hours of operation. Any change to this form, menu, equipment, or assigned commissary will require approval by this Division.

DBA:	FA
OWNER/OPERATOR:	TEL:
ADDRESS:	
COMMISSARY:	TEL:
ADDRESS:	

Hours of Operation	Time	Mon	Tue	Wed	Thurs	Fri	Sat	Sun
Start:		<input type="checkbox"/> am	<input type="checkbox"/> am	<input type="checkbox"/> am	<input type="checkbox"/> am	<input type="checkbox"/> am	<input type="checkbox"/> am	<input type="checkbox"/> am
		<input type="checkbox"/> pm	<input type="checkbox"/> pm	<input type="checkbox"/> pm	<input type="checkbox"/> pm	<input type="checkbox"/> pm	<input type="checkbox"/> pm	<input type="checkbox"/> pm
End:		<input type="checkbox"/> am	<input type="checkbox"/> am	<input type="checkbox"/> am	<input type="checkbox"/> am	<input type="checkbox"/> am	<input type="checkbox"/> am	<input type="checkbox"/> am
		<input type="checkbox"/> pm	<input type="checkbox"/> pm	<input type="checkbox"/> pm	<input type="checkbox"/> pm	<input type="checkbox"/> pm	<input type="checkbox"/> pm	<input type="checkbox"/> pm

FOOD HANDLING PROCEDURES:

1. Provide a complete list of menu items to be sold.

2. List the food facilities where you will obtain food from.

3. Where will the food be stored during hours of non-operation?

Food Stored at: _____ City: _____, CA Zip _____
 Street No. Street Name

4. How will the CMFO be transported and protected from contamination? Where will it be stored during non-operating hours?

5. Name of business providing restroom facility during hours of operation (if operating at one location for more than 1 hour, except if multiple employees are present to maintain operating safely)

6. Describe how each food item will be prepared, including what type of equipment and utensils will be used.

7. How will cold (41°F or lower) and/or hot (135°F or higher) foods be maintained at proper holding temperatures?

8. How will food be served from the CMFO? Include all utensils used when serving food items.

CLEANING & SANITIZING OF FOOD CONTACT SURFACES, EQUIPMENT AND UTENSILS

9. Describe the procedures you will use to clean and sanitize food contact surfaces, equipment, and utensils during working hours and at the commissary.

	During working hours	At the Commissary
Clean		
Sanitize		

9. Indicate the specific sanitizer or sanitizing method that you will use by checking the box below:

- Contact with a solution of 100 ppm (parts per million) available chlorine for at least 30 seconds.
- Contact with a solution of 200 ppm available quaternary ammonium for at least one minute.

Check the option you will use: Commercial pre-mixed solution or I will prepare my own sanitizer solution

10. Indicate location for disposal of trash and refuse

Street Name _____

City: _____, CA Zip: _____

11. The potable water tank must be filled at a commissary. How will the potable water tank be filled?

12. Where and how will the wastewater from the wastewater tank be disposed of?

13. The potable water tank must be cleaned at a commissary. How will the tank be cleaned and sanitized?

- A COPY OF THE APPROVED OPERATIONAL PROCEDURES SHALL BE KEPT ON THE CMFO WHEN OPERATING
- AT THE END OF THE OPERATING DAY, POTENTIALLY HAZARDOUS FOOD THAT IS PREPARED ON OR SERVED FROM A CMFO MUST BE DESTROYED

Signature: _____ Date: _____

For Office Use Only:

SR#: _____

Approved By: _____ Date: _____

EXAMPLE PLAN WITH REQUIRED 3 COMPARTMENT SINK

LIST OF MENU/ITEMS BEING SOLD
Espresso, Lattes, Acai Bowl, Fruit Smoothies, Prepackaged Nutrition Bars, and Whole Fruit

FINISH MATERIALS

*Raw wood not permitted to be used as exterior CMFO material

LOCATION/EQUIPMENT	MATERIAL
Exterior of CMFO	Stainless Steel
Interior of CMFO	Stainless Steel/ Fiberglass Reinforced Panel (FRP)
Food Storage Area	FRP
Food Preparation Compartment	N/A
Other:	Exterior Vinyl Trim

FOOD SERVICE EQUIPMENT LIST

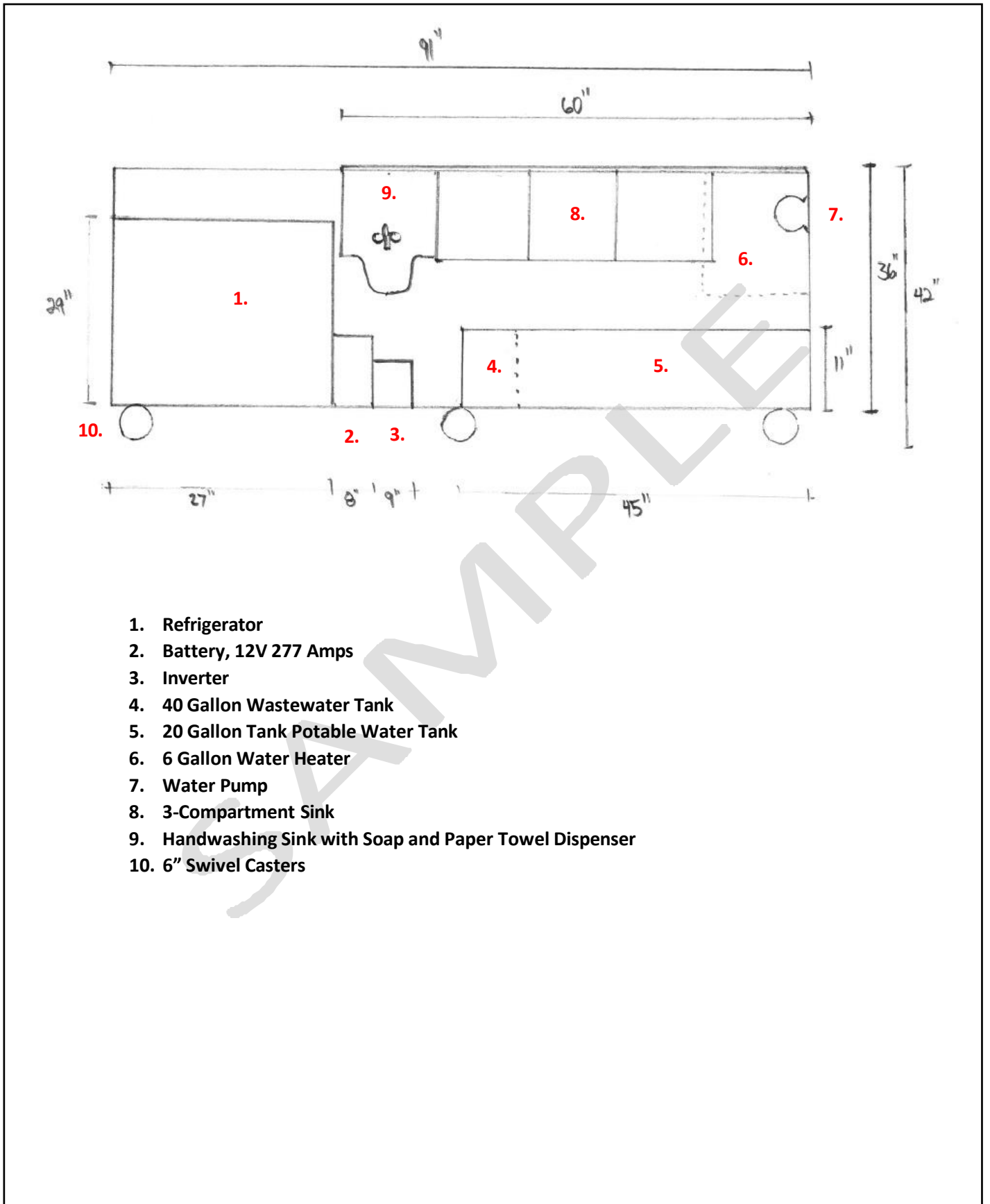
EQUIPMENT	MANUFACTURER	MODEL
Espresso Machine	Nuova Simonelli	Appia Life Compact2
Blender	Vita Mix	36019-ABAB
Undercounter Refrigerator	Bev-Air	UCR27HC
Coffee Brewer	Bunn	Axiom DV APS
Air Pots	Bunn	32130.000
Acrylic Prepackaged Food Display	Custom	Custom
Ice Bin with 2 Piece Lid	Moli International	BIB-1118-D 13"
Soap Dispenser	San Janmar	S30TBK
Paper Towel Dispenser	Bobrick	B-2620

POWER/GAS PLAN

Select all applicable options and fill in the blanks for each one:

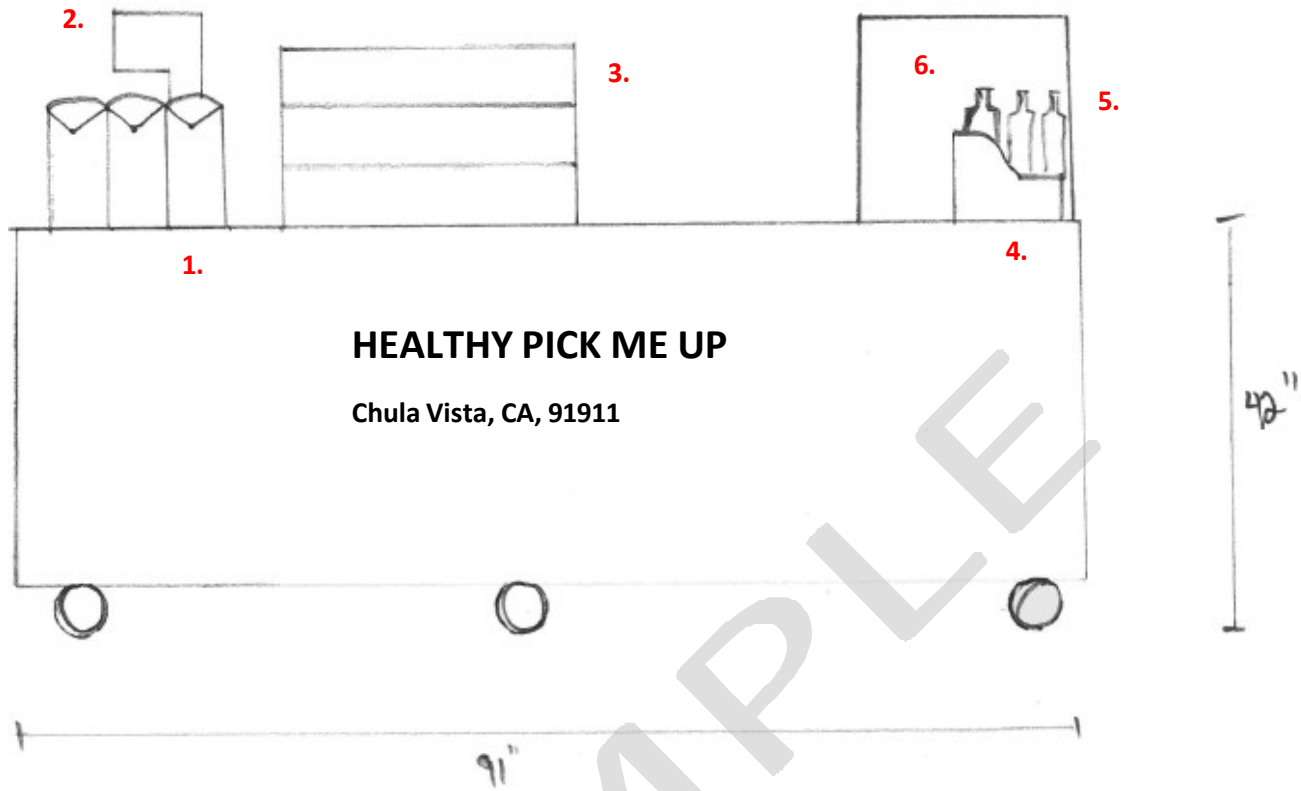
- DC Battery* (Quantity 1)
 AC Battery (Quantity)
 Propane Tank (Pounds ; Quantity)
 *Requires Inverter

LEFT SIDE VIEW OF CMFO- Internal View Showing Equipment Placement



1. Refrigerator
2. Battery, 12V 277 Amps
3. Inverter
4. 40 Gallon Wastewater Tank
5. 20 Gallon Tank Potable Water Tank
6. 6 Gallon Water Heater
7. Water Pump
8. 3-Compartment Sink
9. Handwashing Sink with Soap and Paper Towel Dispenser
10. 6" Swivel Casters

RIGHT SIDE VIEW OF CMFO- Showing Customer Side

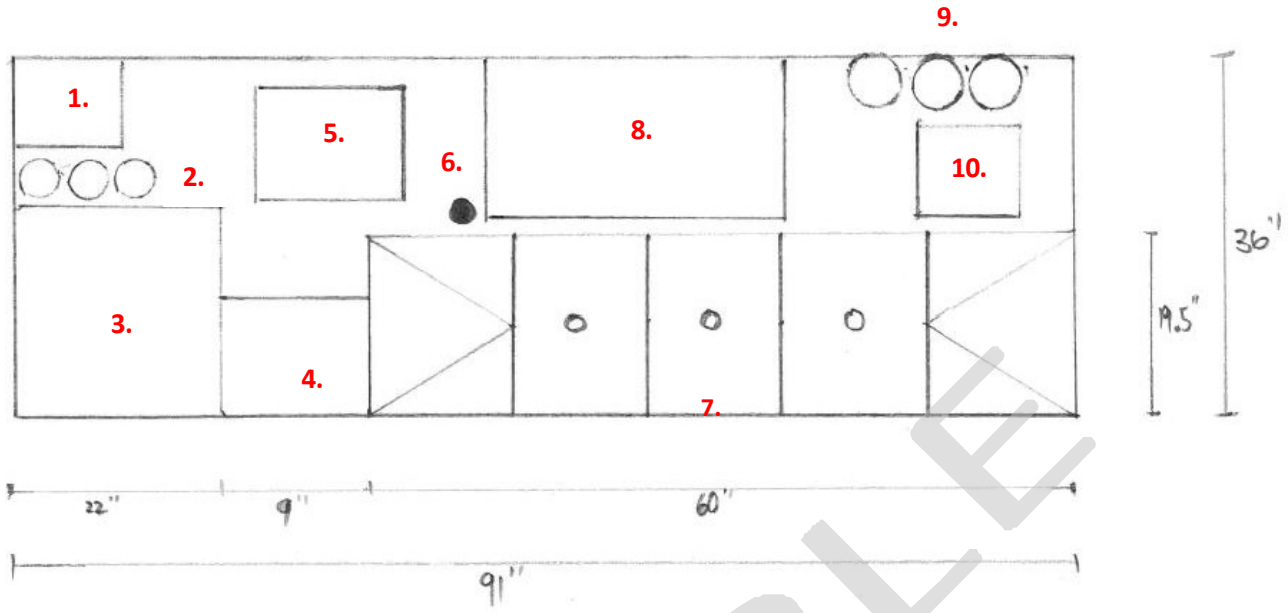


1. Airpot Coffee Dispenser
2. Coffee Brewer
3. Display Shelving
4. Point of Sale- Register
5. Flavored Syrup with Pumps
6. Espresso Machine

***NOTE:** Lettering of the business name: 3" high minimum

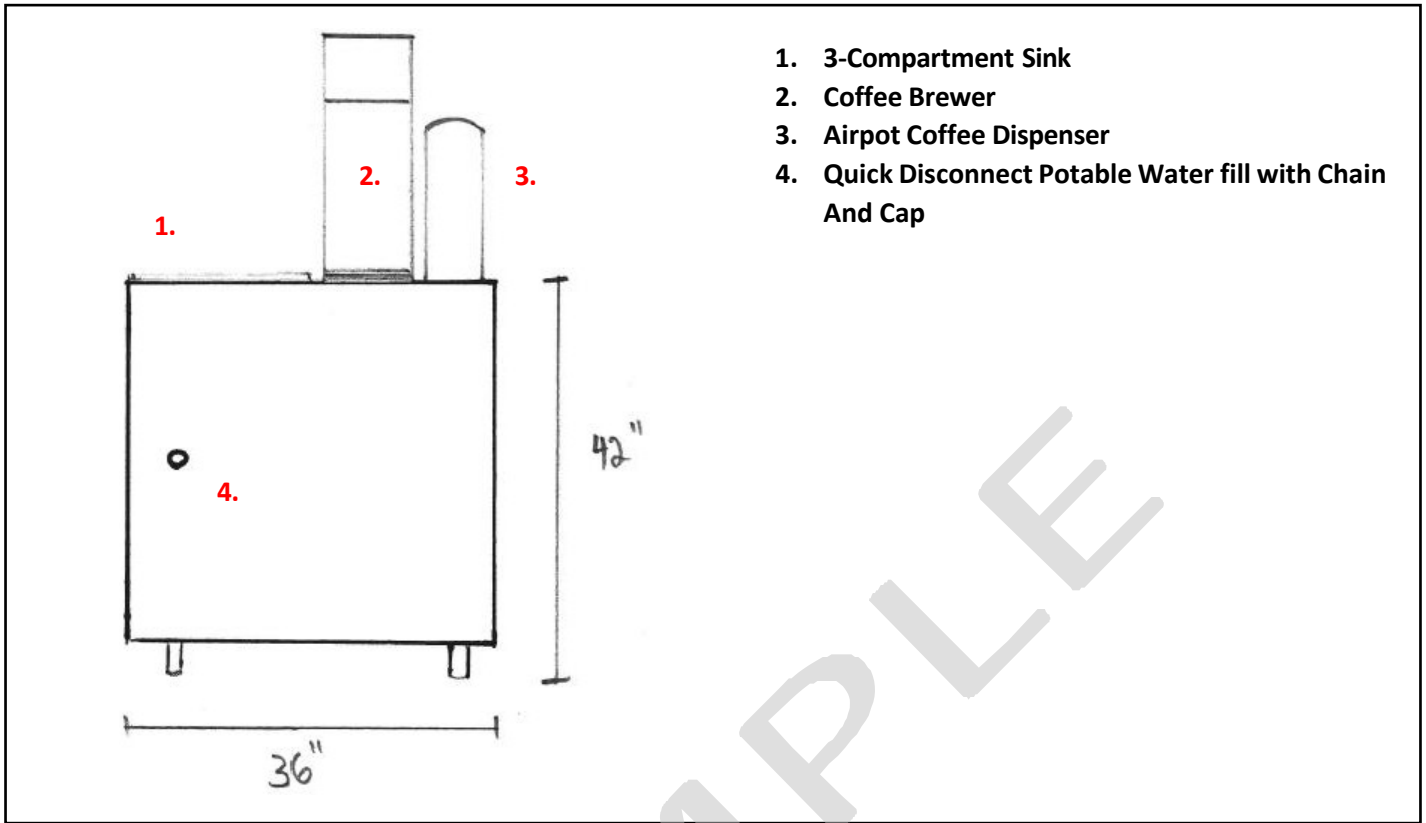
City, State, and Zip Code of the permit holder: 1" high minimum

TOP SIDE VIEW OF CMFO

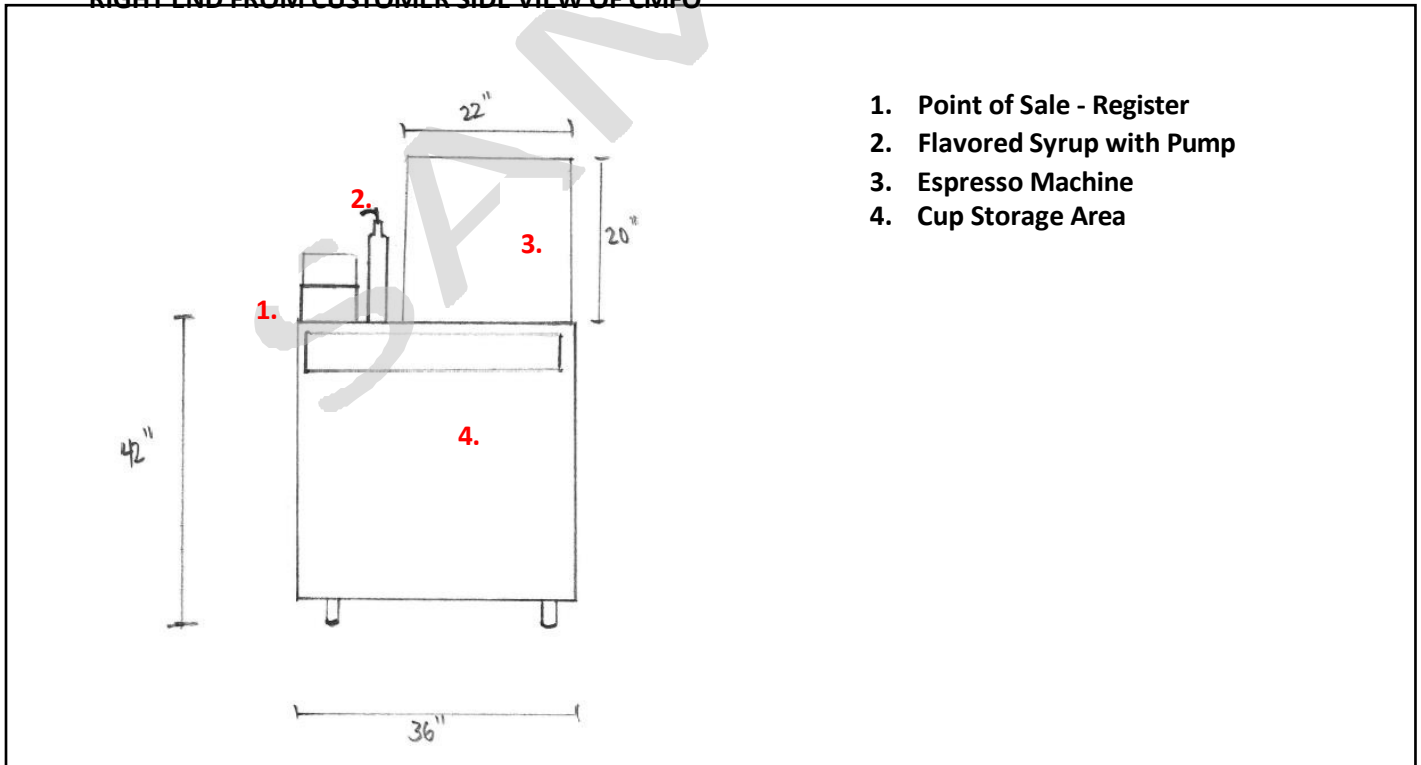


1. Point of Sale - Register
2. Flavored Syrup with Pumps
3. Espresso Machine
4. Blender
5. Ice Bin with 2 Piece Lid
6. Grommet for Umbrella
7. 3-Compartment Sink
8. Display Shelving
9. Airpot Coffee Dispenser
10. Coffee Brewer

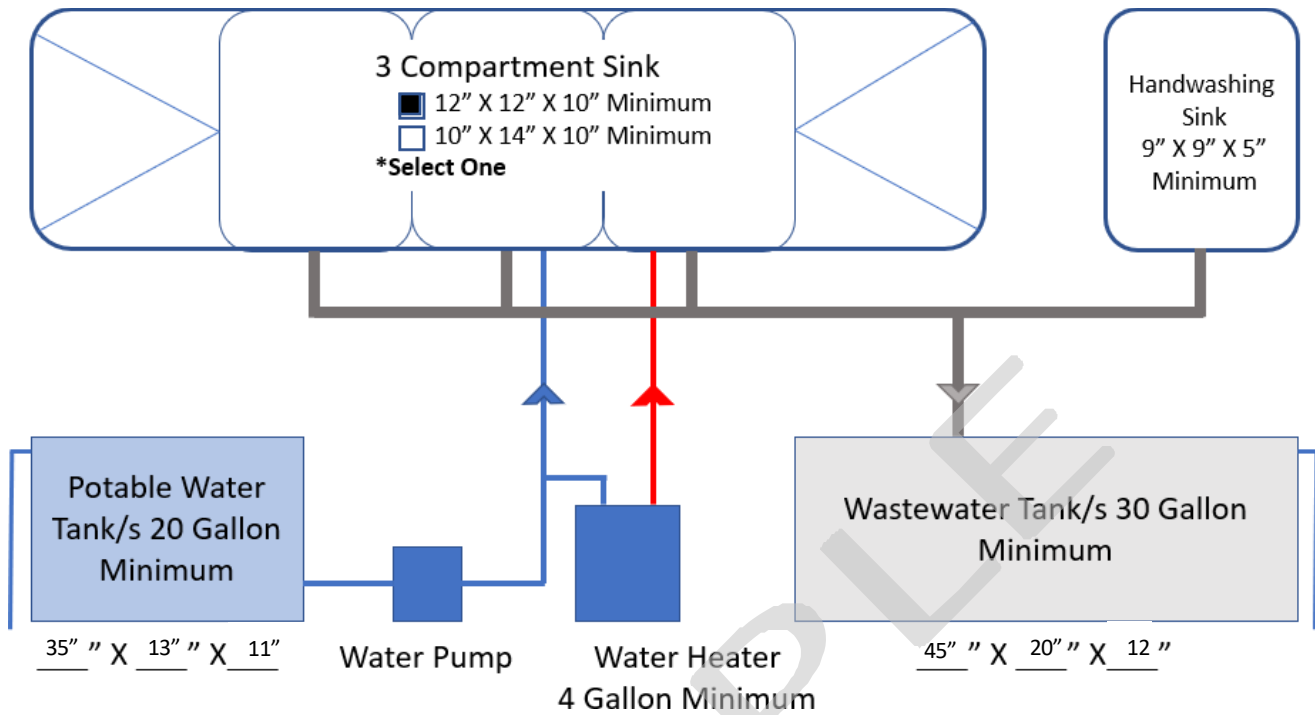
LEFT END FROM CUSTOMER SIDE VIEW OF CMFO



RIGHT END FROM CUSTOMER SIDE VIEW OF CMFO



PLUMBING DIAGRAM WITH 3 COMPARTMENT SINK



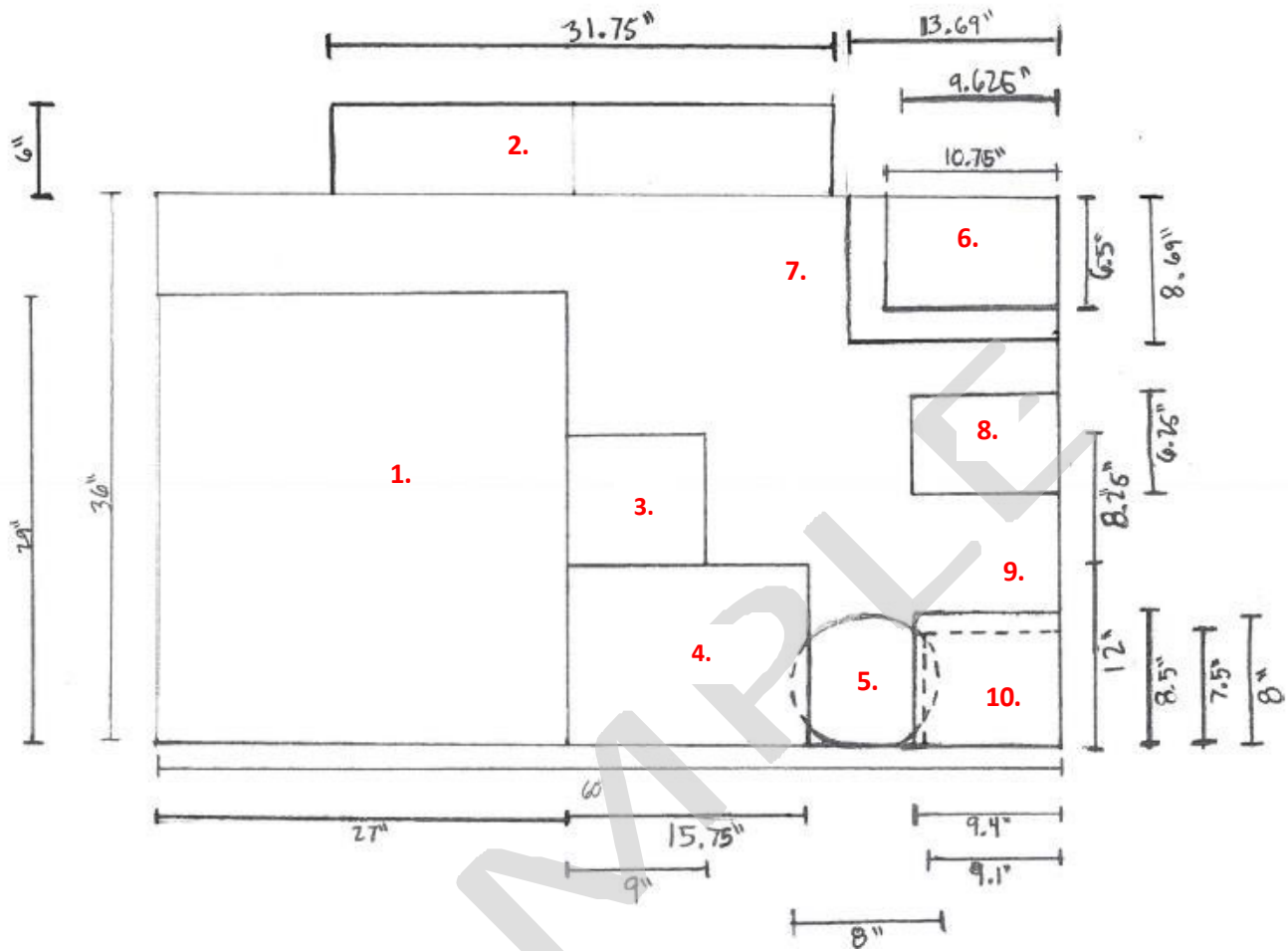
Plumbing Notes:

- All plumbing lines shall be connected to the tanks with watertight seals.
- Potable water lines, couplings, and valves shall be listed to NSF standards for drinking water.
- Potable water tanks and wastewater tanks mounted in the CMFO shall have an air vent overflow installed draining outside of the CMFO in a downward direction covered with 16 mesh per square inch screen.
- Tanks may be removeable. If they are not removeable, they must be equipped with a fill line that has a nonthreaded quick disconnect coupler. They must also be installed sloped towards a drainage outlet equipped with a valve.
- Tanks and hose inlets and outlet fittings shall be protected with a cap and keeper chain, quick disconnect, or closed cabinet when not in use.
- Waste lines must be a different color than the lines for potable water.
- The 3-compartment sink must be stainless steel and equipped with dual integral drainboards that are at least the size of one of the compartments.

WATER PUMP MANUFACTURER AND MODEL: Pentair Shurflo 2088-594-144

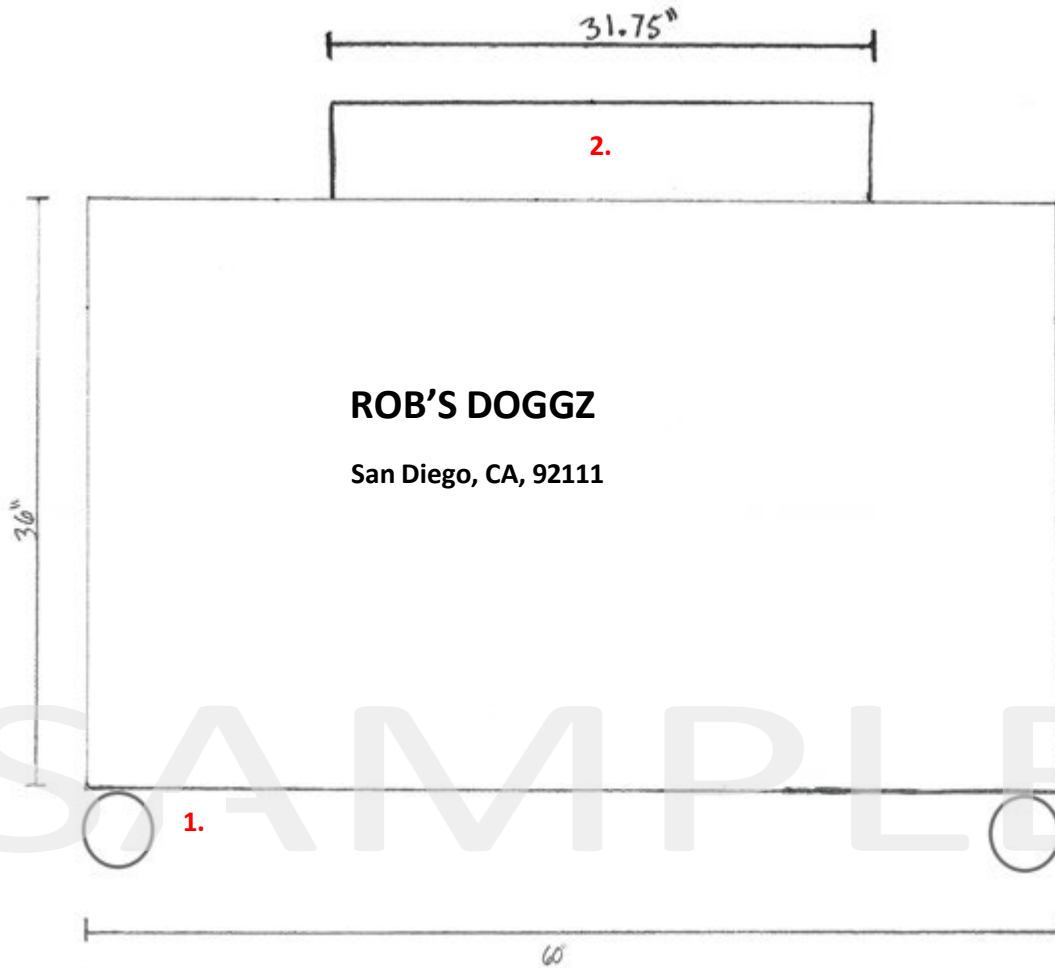
WATER HEATER MANUFACTURER AND MODEL: EEMax MiniTank EMT 6

LEFT SIDE VIEW OF CMFO- Internal View Showing Equipment Placement



1. Refrigerator
2. Bun Warmer
3. Potable Water Tank
4. Wastewater Tank
5. Water Pump
6. Handwashing Sink with Soap and Paper Towel Dispenser
7. Drop-in Steamer
8. Water Heater
9. Battery 12V, 277Amp
10. Inverter

RIGHT SIDE VIEW OF CMFO- Showing Customer Side

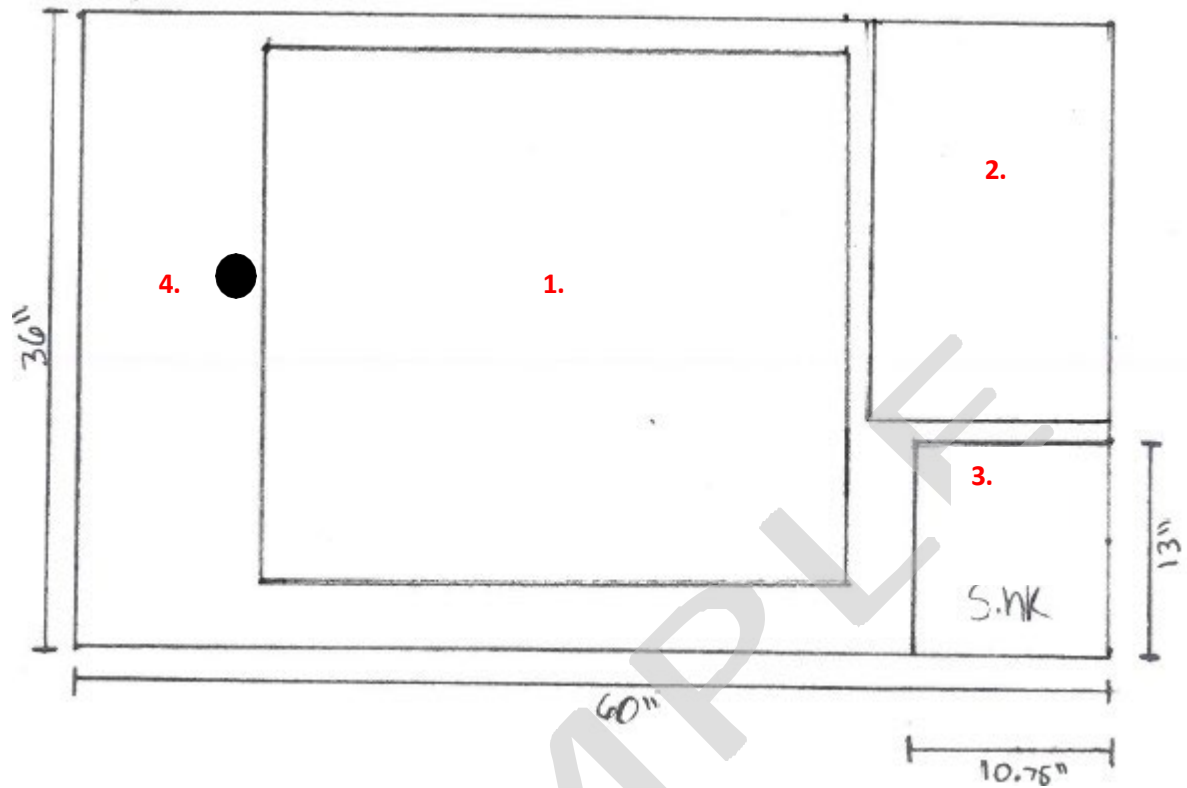


- 1. 6" Swivel Casters
- 2. Bun Warmer

***NOTE:** Lettering of the business name: 3" high minimum

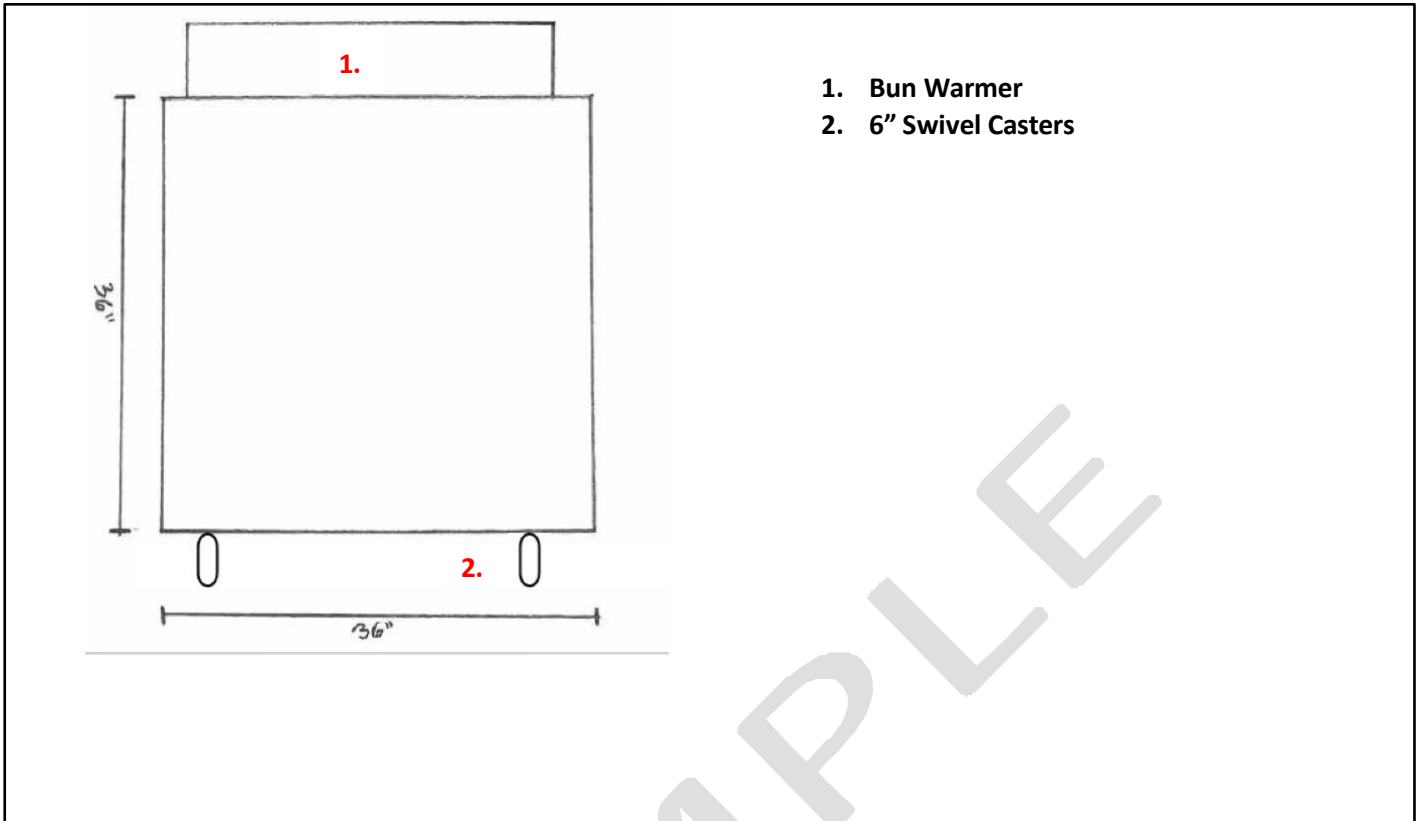
City, State, and Zip Code of the permit holder: 1" high minimum

TOP SIDE VIEW OF CMFO

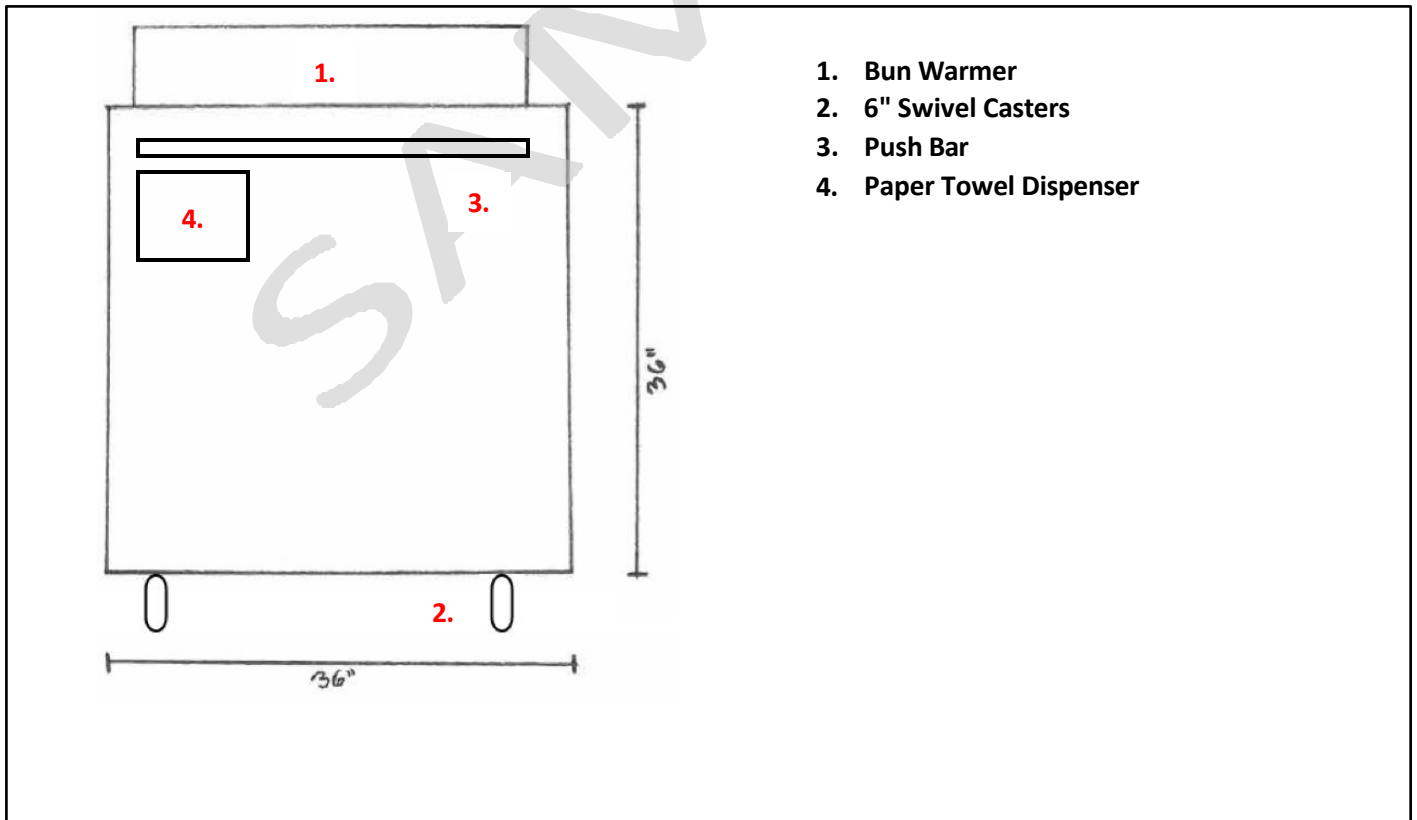


1. Bun Warmer
2. Drop-in Steam Table
3. Handwashing Sink with Soap and Paper Towel Dispenser
4. Grommet for Umbrella

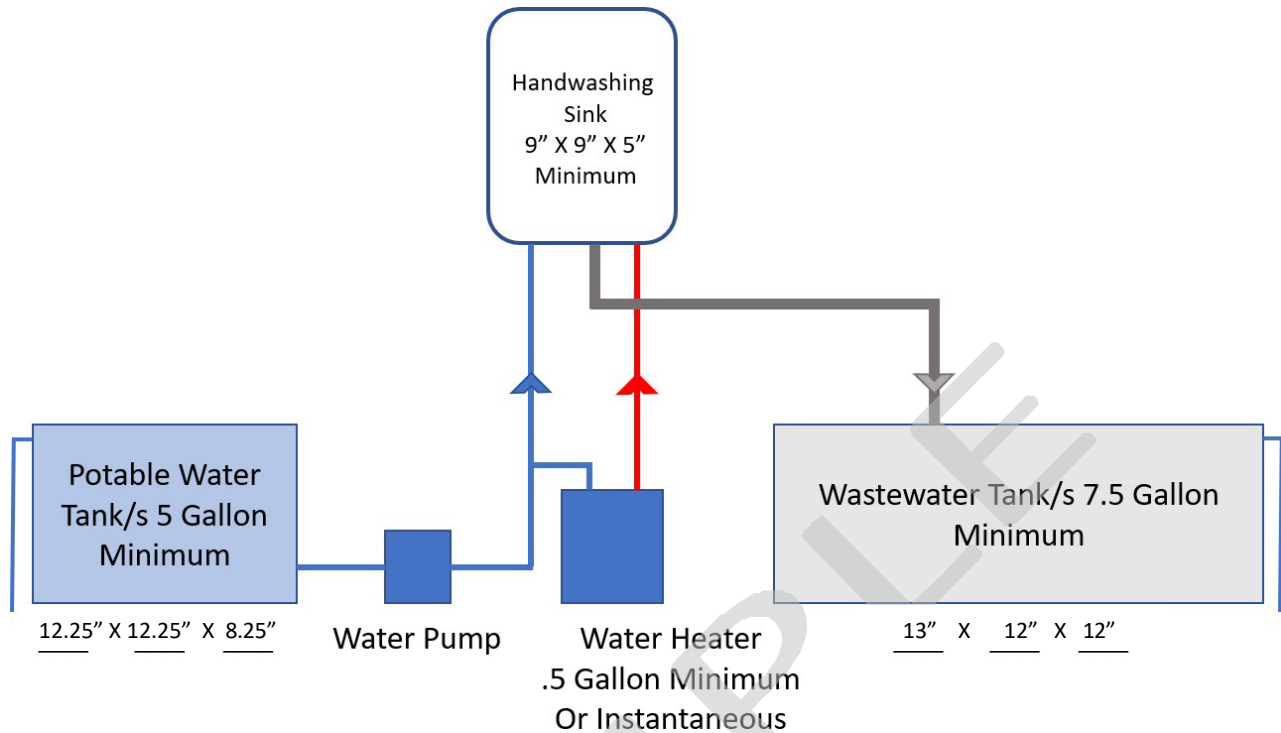
LEFT END FROM CUSTOMER SIDE VIEW OF CMFO



RIGHT END FROM CUSTOMER SIDE VIEW OF CMFO



PLUMBING DIAGRAM WITHOUT 3 COMPARTMENT SINK



Plumbing Notes:

- Water heater is optional.
- All plumbing lines shall be connected to the tanks with watertight seals.
- Potable water lines, couplings, and valves shall be listed to NSF standards for drinking water.
- Potable water tanks and wastewater tanks mounted in the CMFO shall have an air vent overflow installed draining outside of the CMFO in a downward direction covered with 16 mesh per square inch screen.
- Tanks may be removeable. If they are not removeable, they must be equipped with a fill line that has a nonthreaded quick disconnect coupler. They must also be installed sloped towards a drainage outlet equipped with a valve.
- Tanks and hose inlets and outlet fittings shall be protected with a cap and keeper chain, quick disconnect, or closed cabinet when not in use.
- Waste lines must be a different color than the lines for potable water.

WATER PUMP MANUFACTURER AND MODEL: Pentair Shurflo 2088-594-144

WATER HEATER MANUFACTURER AND MODEL: Chronomite Labs SR-20L/120 HTR-I

EJEMPLOS DE NOTAS DE PLOMERÍA

Los siguientes son ejemplos de los tipos de equipo que pueden usarse para cumplir con los requisitos del código.

1. Todas las tuberías de la plomería deben estar conectadas a los tanques con sellos a prueba de fugas de agua.



Sellos a prueba de agua con una válvula de bola unida a la pared lateral del tanque

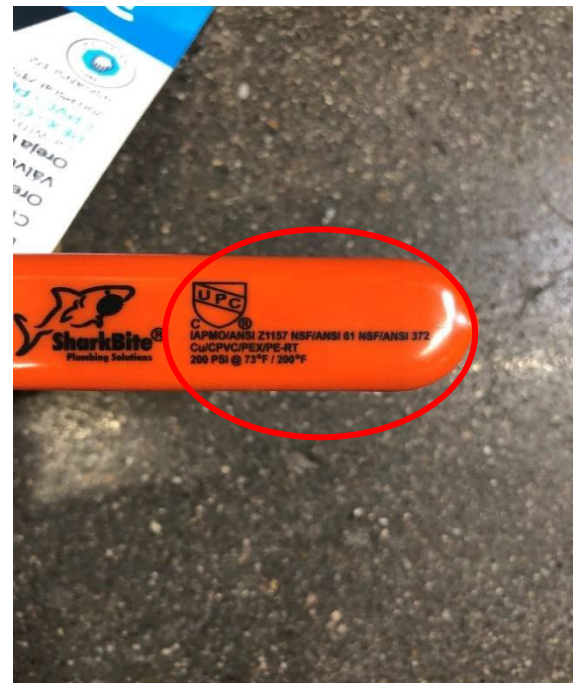


Vista interior del sello a prueba de agua del tanque

2. Las tuberías de agua potable, los acoplamientos y las válvulas deben cumplir los estándares NSF para agua potable.



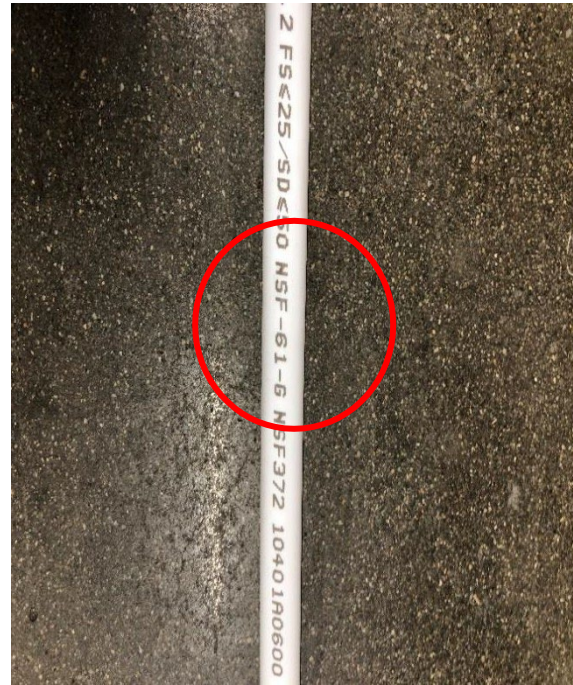
Válvula de bola en la tubería PEX



ANSI/NSF 61 Etiqueta en la manija



Acoplador recto con la etiqueta ANSI/NSF en la bolsa



Tubería de agua potable PEX con la etiqueta NSF-61

3. Los tanques de agua potable y de aguas residuales instalados en la CMFO deberán tener orificios de ventilación para drenar al exterior de la CMFO en dirección descendente, con una pantalla de malla 16 por pulgada cuadrada.



Tubería con malla



Pantallas de malla típicas

4. Los tanques pueden ser desmontables. Si no son desmontables, deben estar equipados con una línea de llenado que cuente con un acoplador de desconectado rápido sin rosca. Además, deben estar instalados con inclinación hacia la salida del drenaje y equipados con una válvula.



Línea de llenado del tanque no desmontables con un acoplador de desconectado rápido



Tanques portátiles extraíbles



Tanque no extraíble con conexiones para ventilación, llenado, drenaje y para la bomba de agua



Tanques portátiles extraíbles con desconexión rápida para el suministro o aguas residuales (las tuberías negras por lo general indican desperdicio)

5. Accesorios de entrada y salida para tanques y mangueras deben estar protegidos por un desconectado rápido



Acoplador de desconectado rápido

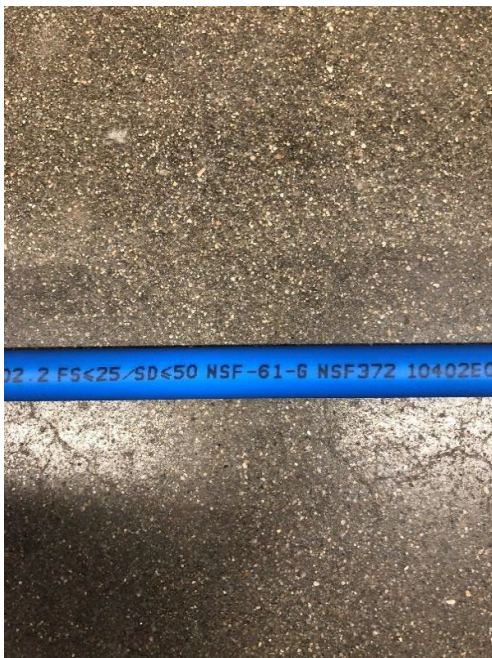
6. Las tuberías de las aguas residuales no deberían ser del mismo color que las tuberías del agua potable.



Tubería blanca de PVC con etiqueta de NSF residuales



Caño de PVC negro para agua no potable o aguas



Tubería de agua potable PEX azul con etiqueta NSF



Tubería de vinílico transparente para agua potable con NSF