



## SALUD AMBIENTAL

Oficina de Vigilancia y Aplicación Especializada

5050 Commerce Drive, Baldwin Park, CA 91706

Teléfono: (626) 430-5150 • Sitio web: <http://www.publichealth.lacounty.gov/eh>



### Servicios de alimentos aprobados para producciones cinematográficas

Pueden proveerse distintos tipos de servicios de alimentos para el personal que trabaje en sets de filmación. Dependiendo del servicio seleccionado, puede que sea necesario obtener un Permiso del Departamento de Salud Pública.

#### **SERVICIOS PARA LOS QUE DEBE CONTARSE CON UN PERMISO**

Los servicios de alimentos enumerados a continuación satisfacen los requisitos del Código de Salud y Seguridad de California (CAL HSC) y el Código del Condado de Los Ángeles.

**Permiso para instalaciones móviles** (CAL HSC, Secciones 114294, 114295, 114297, 114305 y 114315) Estos servicios de alimentos son prestados desde camiones o carros de alimentos comerciales autorizados en los sets de filmación. Este permiso no autoriza la preparación de alimentos ni la instalación de áreas de servicio en exteriores.

**Servicio de catering en el set de filmación por un vehículo de catering no empleado en la industria del cine** (CAL HSC, Secciones 113789, 113790, 114294, 114295, 114297, 114305 y 114315)

Puede contratarse un restaurante o servicio de catering para proveer servicios de alimentos en el set de filmación.

**Permiso de Operación de Servicios de Catering para la Industria del Cine** (Código de Permisos Comerciales, Sección 3010) (Código del Condado de Los Ángeles, Sección 8.04.316)

El Departamento desarrolló recientemente un Permiso de Operación de Servicios de Catering para la Industria del Cine (MPCO). Este permiso abarca una instalación móvil, no más de dos vehículos de almacenamiento móvil, y áreas de preparación de alimentos y servicios en exteriores cuando el operador haya sido contratado para operar en un estudio cinematográfico autorizado o en una locación para la que se haya obtenido un permiso de filmación de la ciudad o el condado correspondiente.

#### **SERVICIOS PARA LOS QUE NO ES NECESARIO CONTAR CON UN PERMISO**

Los servicios de alimentos enumerados a continuación están restringidos y deben cumplir con las especificaciones correspondientes.

##### **Alimentos empacados con fines comerciales**

Este tipo de servicio está limitado a alimentos empacados en porciones individuales con fines comerciales, exhibidos sobre una mesa con fines de autoservicio, y pueden incluir servicios limitados de cafetería. Este tipo de servicios no incluye alimentos servidos desde un vehículo o almacenados en un vehículo.

Requisitos:

- Solo podrán servirse alimentos empacados en porciones individuales con fines comerciales que no sean potencialmente peligrosos y bebidas de instalaciones autorizadas. Los alimentos aprobados incluyen:
  - Cereales empacados en porciones individuales con fines comerciales
  - Panificados empacados en porciones individuales con fines comerciales que no sean potencialmente peligrosas

**Servicios de alimentos aprobados para producciones cinematográficas**

- Bocadillos y bebidas envasados en porciones individuales con fines comerciales (papas fritas, caramelos, galletas, cereales surtidos, gaseosas, agua embotellada, etc.)
- Frutas prelavadas enteras, sin cortar
- Condimentos envasados en porciones individuales con fines comerciales, como azúcar y leche en polvo
- La leche será el único alimento potencialmente peligroso (APP) autorizado. Esta debe estar envasada en porciones individuales con fines comerciales y mantenerse a una temperatura igual o inferior a 45 °F (7 °C).
- Se recomienda contratar los servicios de cafetería de vendedores profesionales. Puede servirse café por medio de una cafetera comercial. Sin embargo, las cafeteras y sus filtros deben lavarse y desinfectarse adecuadamente en un lavabo con un mínimo de 2 compartimientos con agua corriente fría y caliente que no sea utilizado a efectos de la limpieza del estudio.
- Solo podrán usarse platos, vasos y cubiertos desechables.
- No podrán servirse alimentos desde vehículos ni almacenarse alimentos en vehículos.

**Entrega de alimentos**

Este tipo de servicio de alimentos consiste en la adquisición diaria de comidas envasadas de instalaciones autorizadas (sándwiches, ensaladas, burritos, etc.).

Requisitos:

- Todas las comidas deben ser adquiridas diariamente de una instalación autorizada.
- Todos los alimentos deben ser envasados individualmente por la instalación autorizada (comidas completas en bolsas individuales; sándwiches preempacados; ensaladas, ensaladas de papa u otras guarniciones envasadas en porciones individuales; condimentos envasados en porciones individuales; y bebidas individuales).
- Todos los alimentos envasados en porciones individuales que sean potencialmente peligrosos deben servirse inmediatamente después de su entrega o ser desechados.
- No estará permitido manipular o servir alimentos no envasados.
- Cuando deban transportarse alimentos desde instalaciones autorizadas a más de 30 minutos de distancia, debe utilizarse una conservadora aislada para mantener la temperatura ideal de los APP: alimentos fríos a 4 °F (5 °C) o menos; alimentos calientes a 135 °F (57 °C) o más. (CAL HSC, Sección 113996).

Para más información sobre estos servicios de alimentos, por favor contacte al Programa de Alimentos y Leche al (626) 430-5400.