



AB 3336 Guidance for Food Facilities and Third-party Delivery Services

Background

This guideline was developed to assist food facilities and third-party delivery drivers with the implementation of AB 3336 which is effective starting January 1, 2021. The guideline is intended to provide a summary of the requirements contained within the California Retail Food Code (CRFC) for regulation of a Third-Party Food Delivery Platform and is not meant to be inclusive of all local and state requirements. A full copy of AB 3336 can be viewed here:

https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/billNavClient.xhtml?bill_id=201920200AB3336

What is a Third-Party Food Delivery Platform?

A Third-Party Food Delivery Platform (TPFDP) is defined by the CRFC as a business engaged in the service of online food ordering and delivery from a food facility to a consumer.

*This does **not** include grocery stores or other facilities that primarily sell the following products: fresh produce, meat, poultry, fish, deli products, dairy products, perishable beverages, baked foods, and prepared foods (excluding restaurants). Additionally, the requirements do not apply to the transportation of prepackaged non-potentially hazardous foods, or food transported as part of a charitable feeding program or food being donated to a food bank.*

Requirements

This bill has two parts and applies to food facilities and food delivery drivers/vehicles.

Food Facilities: All bags or containers in which ready-to-eat foods are being transported from a food facility to a customer must be closed by the food facility with a tamper-evident method (stickers or tape) prior to the food deliverer taking possession of the food. Food facilities are also required to have a contract in place for each TPFDP service.



Food Transportation Vehicles: Ready-to-eat food delivered through a TPFDP must be transported in a manner in which the food is protected from contamination. The TPFDP delivery vehicle must meet the following requirements:

- The interior floor, sides, and top of the food holding area must be clean and capable of withstanding frequent cleaning.
- The food must be protected from contamination.
- The food shall be maintained at a holding temperature necessary to prevent spoilage, except if transported within 30 minutes.

Questions

If you have questions, please contact your area inspector or call 805-654-2813.



AB 3336 Información para Establecimientos de Alimentos y los Servicios de Entrega de Comida a Domicilio

Origen

Esta guía se desarrolló para ayudar a los establecimientos de alimentos y a los conductores de servicios de entrega de comida con la implementación del proyecto de ley AB 3336, que entró en vigencia a partir del 1 de enero de 2021. La guía está destinada a proporcionar un resumen de los requisitos contenidos en el Código de Alimentos Minoristas de California (CFRC por sus siglas en inglés) para la regulación de una plataforma de entrega de comida a domicilio y no pretende incluir todos los requisitos locales y estatales. Puede ver una copia completa de AB 3336 aquí:

https://leginfo.ca.gov/faces/billNavClient.xhtml?bill_id=201920200AB3336

¿Qué es una Plataforma de Entrega de Comida a Domicilio?

El CRFC define una Plataforma de Entrega de Comida a Domicilio (TPFDP por sus siglas en inglés) como una empresa dedicada al servicio de pedido y entrega de alimentos en línea desde un establecimiento de alimentos a un consumidor.

*Esto **no** incluye las tiendas de comestibles u otras instalaciones que venden principalmente los siguientes productos: productos frescos, carne, aves, pescado, productos de salchichería, productos lácteos, bebidas perecederas, alimentos horneados y alimentos preparados (excepto restaurantes). Además, los requisitos no se aplican al transporte de alimentos empaquetados que no son potencialmente peligrosos, alimentos transportados como parte de un programa de alimentación caritativa o alimentos donados a un banco de alimentos.*

Requisitos

Este Proyecto de ley tiene dos partes y se aplican a los establecimientos de alimentos y a los conductores / vehículos de entrega de alimentos.

Establecimientos de Alimentos: Todas las bolsas o contenedores en los que se transportan alimentos listos para comer desde un establecimiento de alimentos a un cliente deben estar cerrados por el establecimiento de alimentos con un método de evidencia de manipulación (pegatinas o cinta adhesiva) antes de que el repartidor de alimentos tome posesión de la comida. También se requiere que los establecimientos de alimentos tengan un contrato para cada servicio de TPFDP.



Vehículos de Transporte de Alimentos: Los alimentos listos para consumir entregados a través de un TPFDP deben transportarse de manera que la comida se proteja de la contaminación. Los vehículos de transporte deben cumplir con los siguientes requisitos:

- El piso interior, los lados y la parte superior del área de almacenamiento de alimentos deben estar limpios y ser capaces de soportar en limpieza.
- Los alimentos deben ser protegidos de la contaminación.
- La comida se debe mantener a la temperatura necesaria para evitar que se eche a perder, excepto si se transporta en menos de 30 minutos.

Preguntas

Si tiene preguntas, por favor comuníquese con el inspector de su área o llame al 805-654-2813.