



# County of San Diego

## DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH AND QUALITY

### FOOD AND HOUSING DIVISION

P.O. BOX 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261  
Phone: (858) 505-6900 | Fax: (858) 999-8920 | [www.sdcdehq.org](http://www.sdcdehq.org)



## LA OPERACION DE UNA COCINA CACERA COMO MICROEMPRESA, PREGUNTAS Y RESPUESTAS MAS COMUNES DEL PUBLICO

### Información General

#### 1. ¿Qué hace la nueva ley?

La nueva ley permite la operación de una cocina casera o también conocida como “MEHKO”. Es un nuevo tipo de instalación de alimentos que será operado en una casa privada por el residente de esa casa. La ley requiere que un condado permita o no los MEHKO en su jurisdicción, y la Junta de Supervisores del Condado de San Diego ha autorizado un programa piloto temporal de dos años que permite que los MEHKO operen en todo el condado. El Departamento de Salud y Calidad Ambiental, División de Alimentos y Vivienda (DEHQ-FHD) es la agencia de gobierno responsable de tramitar los permisos de operación para MEHKO. Los permisos de cocina caceras de MEHKO deben de estar en regla con los requisitos del Código de Alimentos Minoristas de California (CRFC) y garantizar el cumplimiento operativo.

#### 2. ¿Cuándo entra en vigor la nueva ley?

La nueva ley entró en vigencia el 1 de enero de 2019. Sin embargo, la nueva ley otorga al condado "plena discreción" para autorizar los MEHKO en su jurisdicción. Con la reciente autorización de MEHKO dentro del condado de San Diego, los operadores de MEHKO podrán enviar sus paquetes de solicitud a DEHQ-FHD a partir del 25 de febrero de 2022.

#### 3. ¿Qué es una operación de cocina casera de micro-empresa o MEHKO?

Un MEHKO es un tipo de negocio de servicio de alimentos y es similar a un restaurante pequeño. El MEHKO sera operado por un residente de esa casa privada donde las siguiente cosas se deberan tener como el almacenan, manipulan y preparan alimentos que se pueden servir a los clientes. Los alimentos deben prepararse el día del servicio y pueden consumirse en el lugar o ser entregados a domicilio del cliente por el operador. Los alimentos también se pueden vender a través de un sitio web de Internet o una aplicación móvil basada en un teléfono que pertenezca a un Intermediario de servicios de alimentos en el Internet, pero la entrega debe ser hecha por el operador de MEHKO o un empleado del negocio de MEHKO. Los productos alimenticios no pueden venderse a bodegas de mayoreo o restuaranes. Las aplicaciones de entrega de terceros, como UberEats, Postmates o GrubHub, etc., no pueden ser utilizadas por un MEHKO a menos que se estipule en la Sección 114367.5 de CRFC.

Un MEHKO no incluye ninguno de los siguientes:

- Un negocio que provee comida a eventos especiales o fiestas o banquetes como se define en CRFC Sección 113739.1.
- Un operacion de comida casera (CFO), como se define en la Sección 113758 de CRFC.

#### 4. ¿Quién es la “agencia de ejecución local” para los MEHKO en la región de San Diego?

La agencia de cumplimiento de el reglamento para los negocios de alimentos, incluyendo a los MEHKO, en la región de San Diego es el Departamento de Salud y Calidad Ambiental del Condado de San Diego (DEHQ).

#### 5. ¿Qué se entiende cuando se dice “vivienda privada”?

“Casa privada” es definida como una vivienda, incluido un apartamento o otro espacio alquilado, donde las personas viven. El MEHKO debe ser dentro de la residencia principal. Un propietario de MEHKO no puede tener más de una residencia principal o en la segunda casa del propietario del MEHKO. Casas de vacaciones o casas moviles no van a calificar para ser MEHKO.

**6. Si una persona está alquilando una residencia/apartamento privado o vive en una Asociación de Propietarios (HOA), ¿aún puede hacer negocio como un MEHKO?**

Una persona debe consultar su contrato de alquilar para ver si existen restricciones para operar un negocio en el hogar fuera de la residencia o apartamento. Si tiene una HOA, se recomienda que se asegure de que su HOA permita un MEHKO antes de solicitar un permiso de salud MEHKO.

**7. ¿Cuál es la diferencia entre un MEHKO y una Operación de Comida Casera (CFO)?**

Un CFO está restringido a preparar y vender solo alimentos preenvasados, debidamente etiquetados y no son potencialmente peligrosos que hayan sido aprobados por el Departamento de Salud Pública de California (CDPH)

(<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/CottageFood/ApprovedCottageFoodsList.pdf>), que pueden venderse directa o indirectamente al consumidor. Es posible que los CFO no se les permitan el consumo de alimentos en el lugar. Un MEHKO puede preparar y servir alimentos que son potencialmente peligrosos y los pueden ofrecer a sus clientes para comer en el local de alimentos, recoger o entrega de la comida a domicilio.

**8. ¿Puede una persona operar tanto un CFO como un MEHKO en su residencia?**

No, la ley no permite un CFO y un MEHKO en la misma residencia. La definición de MEHKO no incluye a un CFO según lo definicion en la Sección 113825(b) de CRFC.

**9. ¿Puede una persona operar múltiples CFO o múltiples MEHKO en su residencia?**

No. Un operador de comida casera es una persona que opera una operación de comida casera en su hogar privado y es el propietario (CRFC Sección 113758). Un MEHKO es una instalación de alimentos operada por un residente en una casa privada donde se almacenan, manipulan y preparan alimentos (CRFC Sección 113825). Tanto un CFO como MEHKO tienen limitaciones para el monto bruto en dólares permitido, la cantidad de empleados, el tipo de operación, los alimentos permitidos, etc. en una sola residencia. La ley no permite que se agreguen límites por múltiples operaciones en una misma residencia.

**10. ¿Se permite que varias personas que viven en la misma residencia operen un CFO o MEHKO en esa residencia?**

No. Consulte las Preguntas 8 y 9 para mas informacion. Solo puede haber una operación de cocina en el hogar (CFO o MEHKO) por residencia.

**11. ¿Qué constituye una comida?**

Una comida no está definida en el Código de alimentos minoristas de California pero debe ser suficiente en cantidad para ser un plato principal. Este guía es consistente con la definición de una comida establecida por el Control de Bebidas Alcohólicas (ABC) como parte de su proceso para el tramite de los permisos. Los productos horneados, los condimentos, las salsas o las bebidas no se consideran una comida completa.

## **Proceso de Solicitud**

**12. ¿Se requiere un permiso para operar una cocina cacera de un MEHKO?**

Sí, se requiere un permiso de salud del Departamento de Salud y Calidad Ambiental del Condado de San Diego (DEHQ), División de Alimentos y Vivienda, antes de operar.

**13. ¿Cómo obtiene un permiso de DEHQ una persona que quiere operar una cocina cacera de un MEHKO?**

Para obtener un permiso de salud, una persona (el operador) debe tramitar un paquete de solicitud de permiso que incluye las siguientes cosas; una solicitud de permiso de salud y un formulario de "Los Procedimientos Operativos Del Negocio De MEKHO", un menú, presentar su Certificado de Gerente de Seguridad Alimentaria, un panel complete de pruebas de agua (si usa agua de un poso de agua) y pagar la tarifa del permiso. Una vez que DEHQ revise y apruebe su solicitud y los procedimientos de el manejo de alimentos en el negocio, se realizará una inspección inicial en la residencia privada para verificar el cumplimiento de la ley estatal. Una vez que se verifique el cumplimiento de la ley, se le dara el permiso. Los paquetes de solicitud se pueden recoger en la Oficina del Departamento de Salud y Calidad Ambiental, ubicada en 5500 Overland Ave, Suite 170, San Diego, CA, 92123, o en línea en [www.sdcdhq.org](http://www.sdcdhq.org).

**14. ¿Cuánto dura el proceso de solicitud de cocina casera de un MEHKO?**

El proceso de solicitud está determinado por el nivel de detalle y la integridad del paquete de solicitud al ser entregado a la agencia DEHQ. El proceso de solicitud para MEHKO es de hasta 20 días calendario si el paquete de solicitud está completo y se incluye el nivel de detalle en los procedimientos operativos para demostrar el cumplimiento de la ley. Si la solicitud debe devolverse porque ocupa revisión de detalles o fue entregada incompleta, se pueden agregar 10 días calendario adicionales para su revisión.

**15. ¿Se requiere la aprobación de la Unidad de Planificación del Plan FHD antes de obtener un permiso de una cocina casera de un MEHKO?**

No se requiere la aprobación de planificación antes de obtener un permiso MEHKO. Sin embargo, si se va a realizar algún trabajo de remodelación en la residencia para apoyar el MEHKO, los operadores deben comunicarse con su Departamento de Construcción local para determinar qué aprobaciones se ocuparán antes de comenzar la construcción.

**16. ¿Qué tarifas están asociadas con la operación de una cocina casera de un MEHKO?**

Para operar un MEHKO, la tarifa del permiso de salud inicial deberá pagarse en el momento de la solicitud, y luego el operador será responsable de pagar su tarifa de permiso anual en cada año subsiguiente. Se aplicarán tarifas adicionales por cualquier queja justificada que esta agencia verifique, así como por las reinspecciones que sean necesarias para garantizar el cumplimiento de la CRFC. Para obtener una lista de las tarifas actuales, consulte el programa de tarifas que se encuentra en [www.sdcdehq.org](http://www.sdcdehq.org).

**17. Si un operador se muda a una nueva residencia, ¿debe volver a realizar el proceso de solicitud?**

Sí, los permisos DEHQ no son transferibles. Si un operador se muda a una nueva residencia, debe pasar por el proceso de solicitud nuevamente.

**18. ¿Cómo determina un cliente si una cocina casera de MEHKO tiene un permiso aprobado?**

Se requiere que un MEHKO muestre su permiso, o una copia que se pueda leer, durante las horas de operación. Los clientes también pueden visitar [www.SDFoodInfo.org](http://www.SDFoodInfo.org) para determinar si un MEHKO tiene un permiso válido.

## **Requerimientos Operacionales**

**19. ¿Necesita una persona algún entrenamiento especial o certificación especial para manejar una cocina casera de MEHKO?**

El operador del MEHKO debe aprobar con éxito un curso de gerente de seguridad alimentaria aprobado y acreditado antes de presentar una solicitud. Cualquier otra persona, que no sea el operador, que participe en la preparación, el almacenamiento o el servicio de alimentos en un MEHKO también debe obtener una tarjeta de manipulador de alimentos de una de las escuelas aprobadas por DEHQ dentro de los 10 días posteriores al inicio de su empleo. La prueba de la certificación de seguridad alimentaria y la capacitación para manipuladores de alimentos deben estar disponibles en el sitio. Para obtener una lista de cursos aprobados para administradores de seguridad alimentaria y manipuladores de alimentos, visite nuestro sitio web en [www.sdcountyfoodhandlers.org](http://www.sdcountyfoodhandlers.org).

**20. ¿Puede una cocina casera de MEHKO tener empleados?**

Un MEHKO puede tener solo un empleado que este tiempo completo y este empleado por el MEHKO. Esto no incluye a los miembros de la familia del hogar.

**21. ¿Todos los alimentos que uso para mi cocina casera de MEHKO deben almacenarse dentro de mi hogar?**

Los MEHKO pueden almacenar alimentos en áreas que no forman parte del espacio donde habitan los residentes como cuartos de dormir. Las áreas aprobadas para almacenar alimentos incluyen los garajes, cobertizos al aire libre, talleres, etc. si los alimentos se almacenan dentro de un refrigerador o congelador con una puerta/tapa que cierre correctamente.

**22. ¿Se permite que los niños y las mascotas estén en una cocina cacerera de un MEHKO?**

Sí, la ley hace exento a un MEHKO de ciertos requisitos de la CRFC. Sin embargo, los niños y los animales deben mantenerse afuera de áreas de cocina y del comedor de alimentos durante la hora de operación del MEHKO.

**23. ¿Existen limitaciones de la cantidad de alimentos que se pueda vender o en ventas comidas para los MEHKO?**

Sí, la preparación de alimentos está limitada a 30 platillos individuales de comida por día o 60 platillos de comida individuales por semana y las ventas brutas anuales no pueden exceder los \$50,000 ajustados anualmente de acuerdo con el Índice de Precios al Consumidor de California. Se deben mantener registros de todas las ventas para que se pueda verificar el cumplimiento de ventas que es establecido por la ley estatal. Un libro de registro de venta es recomendado para asegurar que no exceda los máximos límites de platillos individuales. La ley también permite que DEHQ limite la cantidad de comidas hechas si el espacio de cocina disponible para la preparación de alimentos es insuficiente, el almacenamiento de alimentos y el almacenamiento de el equipo no es adecuado para respaldar la cantidad de platillos de comida que se preparan en la cocina cacerera de MEHKO.

**24. ¿Hay alguna restricción en el tipo de comida que se pueda servir en un MEHKO?**

Un MEHKO puede preparar y vender alimentos y bebidas que hayan sido aprobados por la agencia de cumplimiento local. El requisito es que la comida sea consumida el mismo día en las instalaciones de alimentos o el alimento sea entregado a domicilio en el mismo día. La única excepción de alimentos o bebidas que no se permiten son las siguientes:

- Involucrar la producción, el servicio o la venta de leche cruda o productos lácteos crudos
- Implicar el servicio o la venta de ostras crudas
- Involucrar procesos alimentarios que requieran un Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) como:
  - Ahumar alimentos como método de conservación de alimentos
    - Haciendo carne seca o secando alimentos
    - Usar aditivos alimentarios o agregar componentes como el vinagre como método de conservación de los alimentos.
    - Operar un tanque de exhibición del sistema de soporte vital de mariscos de concha que se utiliza para almacenar y exhibir mariscos que se ofrecen para el consumo humano
    - Uso de acidificación o actividad para prevenir el crecimiento de Clostridium botulinum
    - Envasado de alimentos potencialmente peligrosos utilizando un método de envasado que requiere oxígeno reducido en el envase.
    - Preparar alimentos con un método que la agencia local principal determine que requiere un plan HACCP
- La producción y fabricación de helados sin una licencia del Departamento de Alimentos y Agricultura de California
- El alimento contiene alcohol sin la licencia de licor de ABC

**25. ¿Puedo guardar las sobras para servir al día siguiente o usarlas para preparar alimentos el siguiente día? Eso también incluyendo los condimentos, salsas o bebidas que son hechos por adelantado?**

Según los requisitos de CRFC, todos los alimentos y bebidas no se pueden servir al día siguiente como parte de la operación del negocio de MEHKO. La cocina cacerera de MEHKO deben preparar y servir todos los alimentos y bebidas el mismo día y las sobras deben desecharse adecuadamente al final del día.

**26. ¿Puedo envasar alimentos o bebidas en mi cocina cacerera de MEHKO?**

Sí, un MEHKO puede dividir los alimentos en recipientes para el servicio de entrega del día o puede llevar la comida a domicilio en el mismo día, siempre y cuando siga siendo parte de una comida. Sin embargo, los MEHKO no pueden usar envases de oxígeno reducido (como el envasado al vacío) ni sellar sus alimentos en latas, botellas o frascos.

**27. ¿Se pueden vender bebidas alcohólicas desde una cocina cacerera de MEHKO?**

La cocina cacerera de MEHKO deben tener una licencia válida del Departamento de Control de Bebidas Alcohólicas (ABC) de California para poder vender, servir, proporcionar o permitir que se consuma alcohol en las instalaciones de la cocina cacerera de un MEHKO. Esto incluye permitir que los clientes traigan su

propio alcohol. Comuníquese con ABC para obtener más información: [www.abc.ca.gov](http://www.abc.ca.gov).

**28. ¿Se pueden usar frutas y verduras de cosecha propia en una cocina casera de MEHKO?**

Sí, sin embargo, se debe tener cuidado para garantizar que todos los productos se cultiven y manipulen utilizando los mejores métodos que son asociados con un productor de alimentos de la comunidad y todos los productos deben lavarse a fondo antes de su uso.

**29. ¿Puede una cocina casera de MEHKO agregar cannabis, CBD o Kava a los productos que vende como parte de su operación?**

Las restricciones actuales por el Departamento de Salud Pública de California (CDPH) y la FDA prohíben que una instalación de alimentos agregue estos ingredientes a cualquier producto alimenticio que se ofrezca al público para su consumo.

**30. ¿Puede una cocina casera de MEHKO vender para eventos o eventos especiales como bodas y fiestas (Catering)?**

Por los requisitos de la CRFC, una cocina casera de MEHKO tiene prohibido operar como proveedor de servicios de eventos especiales y fiestas como catering o publicitar servicios de alimentos como catering. Ventas de alimentos a eventos especiales no es opción como requisito de su permiso. Solo las instalaciones de alimentos permanentes aprobadas para operar, como un restaurante, un salón de banquetes con cocina comercial aprobada, o los operadores que hayan obtenido un permiso de para eventos especiales definido como catering que estén en una cocina comercial aprobada, pueden operar como proveedor.

**31. ¿Puede una cocina casera de MEHKO respaldar una instalación móvil de alimentos o actuar como comisario para un camión de alimentos o una instalación temporal de alimentos?**

De acuerdo con los requisitos de CRFC, los MEHKO no pueden vender, operar o actuar como comisario de una instalación móvil de alimentos, como un camión de comida, un carrito de comida o una instalación temporal de alimentos.

**32. ¿Puede un operador de una cocina casera de un MEHKO vender o regalar productos alimenticios en eventos temporales como ferias y eventos de comunidad o en Mercados de Agricultores Certificados?**

Un operador de una cocina casera de MEHKO no puede vender productos alimenticios en un evento temporal o en un Mercado de Agricultores Certificados. Un MEHKO solo puede realizar servicios de alimentos directamente al público desde el hogar residencial o venderlos a través de un sitio web de Internet o una aplicación móvil basada en el teléfono que pertenezca a un intermediario de servicios de alimentos en Internet. Los intermediarios de servicios de alimentos por Internet deben estar registrados en el Departamento de Salud Pública de California.

**33. ¿Puede un operador de una cocina casera de un MEHKO donar los restos de comida?**

Un operador de una cocina casera de MEHKO puede donar alimentos a un banco de alimentos o a cualquier otra organización benéfica sin fines de lucro siempre y cuando que los alimentos se hayan manipulado de conformidad con los requisitos de la ley de seguridad alimentaria. Para obtener más información sobre las donaciones de alimentos, comuníquese con el especialista en información del DEHQ-FHD al (858) 505-6900, o con uno de los dos bancos de alimentos de San Diego, Feeding San Diego al (858) 452-3663, o con el Banco de alimentos de San Diego en (858) 527-1419.

**34. ¿Dónde puedo anunciar mi negocio de cocina casera de MEHKO?**

Una cocina casera de MEHKO puede publicitar su negocio a través de un intermediario de servicios de alimentos en Internet. Ejemplos de servicios de internet son como plataforma en línea, redes sociales y medios impresos. La cocina casera de MEHKO debe identificar claramente a la División de Alimentos y Vivienda del Departamento de Salud y Calidad Ambiental del Condado de San Diego como el dueño del permiso, el número del permiso y la siguiente declaración que dice "Hecho en una cocina casera". Esta declaración debe ser ubicada en un lugar visible al público. A la cocina casera de MEHKO se le prohíbe colocar letreros para publicitar el negocio frente a la residencia.

## Proceso de Inspección

### 35. ¿Con qué frecuencia se inspeccionará una cocina casera de MEHKO?

Todos las cocina casera de MEHKO recibirán una inspección de rutina anual. La primera inspección ocurrirá antes de que se le tramita su permiso para garantizar el cumplimiento de la ley.

### 36. ¿Se puede inspeccionar una cocina casera de MEHKO con más frecuencia?

La ley estatal prohíbe realizar inspecciones de rutina de los MEHKO más de una vez al año. Es posible que se requieran inspecciones adicionales en respuesta a una queja, si se sospecha que la cocina casera de MEHKO ha producido o servido alimentos adulterados o alimentos inseguros, o si el MEHKO ha violado los requisitos de la CRFC.

### 37. ¿Qué áreas de una residencia privada se le otorga el permiso y que parte se inspeccionarán como parte de una cocina casera de MEHKO?

Las áreas de una residencia privada que se le otorga el permiso seran inspeccionarán como parte de una cocina casera de MEHKO. La areas aprovadas de una cocina casera de MEHKO incluyen la cocina, el área para comer del cliente en el lugar, las áreas de almacenamiento de alimentos y equipo, el baño (cuarto de baño), las áreas de conserjería o limpieza y las áreas de almacenamiento de basura. También se inspeccionarán todos los utensilios y equipos utilizados en el MEHKO.

### 38. ¿Qué registros deben mantenerse para su revisión por parte de la agencia de aplicación local?

Un operador de una cocina casera de MEHKO debe mantener los siguientes documentos en el sitio para revisión durante una inspección:

- Los procedimientos operativos escritos que incluyen un menú y horas de operación
- Un permiso válido tramitado por DEHQ, o una copia legible del permiso válido. El permiso debe exhibirse en el sitio cuando el MEHKO esté en funcionamiento.
- Una copia de una licencia de conducir válida de la persona que entrega los alimentos en nombre de cocina casera de MEHKO
- Una copia de la inspección DEHQ más reciente
- Registros de todos los recibos anuales de las ventas de alimentos y un libro de registro de platillos individuales.

### 39. ¿Por qué no se publica una calificación con letras en un cocina casera de MEHKO como en un establecimiento de alimentos permanente o en un establecimiento de alimentos móvil?

La ley exime a un MEHKO de cualquier sistema de clasificación local. Su permiso para operar debe conservarse en el sitio y en exhibición durante las horas de operación. Sin embargo, al igual que las instalaciones de alimentos permanentes y las instalaciones móviles de alimentos, los datos de los informes de inspección y la información de infracciones relacionadas con cualquier inspección realizada en un MEHKO autorizado se pueden encontrar en [www.SDFoodInfo.org](http://www.SDFoodInfo.org).

## Requisitos del Equipo

### 40. ¿Se requiere equipo de grado comercial en una cocina casera de MEHKO?

No, no se requieren equipo o dispositivos comerciales siempre que el equipo y los dispositivos utilizados en un MEHKO se mantengan limpios, almacenados de manera higiénica y en buen estado de funcionamiento.

### 41. ¿Puede una cocina casera de MEHKO utilizar una barbacoa al aire libre o un horno de leña al aire libre?

Sí, un MEHKO puede usar una barbacoa al aire libre o un horno de leña al aire libre siempre que la barbacoa o el horno de leña esté en la siguiente condiciones:

- El operado este en las mismas instalaciones y dentro de una proximidad razonable al MEHKO
- No tiene acceso al público
- No está en un lugar que constituya un riesgo de incendio
- Cumple con los requisitos de CRFC Sección 114143



**42. ¿Se requiere que los baños estén disponibles para los clientes de cocina casera de MEHKO?**

Sí, las instalaciones sanitarias deben de estar limpias, en buenas condiciones y adecuadamente abastecidas con agua tibia, jabón prescindible y toallas de papel de un solo uso deben estar disponibles para el operador de MEHKO, los manipuladores de alimentos y cualquier empleado en todo momento. Si el MEHKO permite que los clientes consuman alimentos o bebidas en el lugar, el MEHKO debe proporcionar un baño para que lo usen esos clientes.

**Zonificación**

**43. Si hay quejas sobre olores, tráfico, estacionamiento o ruido excesivo ocasionado por la cocina casera de MEHKO, ¿A qué agencia se debe notificar?**

Cualquier queja que involucre molestias puede informarse directamente al Departamento de Cumplimiento de Códigos de la ciudad local o para los MEHKO en las áreas no incorporadas al Programa de Cumplimiento de Códigos del Departamento de Servicios de Planificación y Desarrollo del Condado de San Diego.

**44. ¿Existen requisitos especiales con respecto a un pozo de agua de zona residencial privado?**

Se requiere una fuente aprobada de agua potable para todas las operaciones de la cocina del hogar. Si el agua es suministrada por un distrito de agua regulado o un sistema de agua pequeño donde el análisis de la calidad del agua se realiza de manera rutinaria para garantizar que el suministro de agua cumpla con los estándares mínimos de bacterias y químicos, no es necesaria ninguna otra acción. Si el agua será provista por un pozo privado, se requerirán pruebas iniciales y anuales de bacterias y químicos. Para la solicitud inicial, se debería enviar un panel completo de resultados de pruebas que continúe pruebas de bacterias, metales, nitritos, nitratos y serán requeridas como parte de la solicitud de cocina casera de MEHKO. En el momento de la renovación anual de un permiso, solo se deberán presentar los resultados de las pruebas bacteriológicas y de nitritos/nitratos.

Si necesita pruebas de agua de un pozo de agua, los requisitos y las opciones de laboratorio se pueden encontrar en:

<https://www.sandiegocounty.gov/content/dam/sdc/deh/fhd/food/pdf/homekitchenpotablewater.pdf>

Puede encontrar una lista de proveedores de muestras de agua aprobados en:

<https://www.sandiegocounty.gov/content/dam/sdc/deh/lwqd/Water%20Sampling%20Provider%20List.pdf>

**45. ¿Existen requisitos especiales para desechar grasas, aceites o grasas que se producen en una cocina casera de MEHKO?**

Las grasas, aceites y grasas (a veces conocidas como FOG) se producen al cocinar alimentos que contienen grasa, como carne o productos lácteos, o se preparan con grasa (para hornear, saltar, marinar, freír, etc.). Pueden causar obstrucciones de plomería y alcantarillado residencial y comunitario y pueden resultar en desbordamientos de aguas residuales tanto adentro como a fuera de las residencias. Por favor, no tire grasas, aceites y grasas por el desagüe. Para obtener más información sobre cómo desechar grasas, aceites y grasas de manera adecuada, comuníquese con su agencia de alcantarillado o con la policía local de la ciudad para conocer las restricciones adicionales sobre la eliminación de grasas, aceites y grasas.

**46. ¿Se requieren trampas de grasa para la cocina casera de MEHKO?**

La ley estatal (Código de alimentos minoristas de California) prohíbe exigir a los cocina casera de MEHKO que instalen trampas de grasa. Consulte con la pregunta 45 para conocer la eliminación adecuada de grasas, aceites y grasas.

Para obtener información adicional, visite

la página web del Departamento de Salud y Calidad Ambiental en: <http://www.sdcdehq.org>

Si tiene alguna pregunta que no haya sido respondida en estas preguntas frecuentes,

o si necesita aclaraciones adicionales, comuníquese con el especialista en información de DEHQ-FHD al (858) 505-6900 o por correo electrónico a [FHDUTYEH@sdcounty.ca.gov](mailto:FHDUTYEH@sdcounty.ca.gov).