



## **PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE LA OPERACION DE COCINAS CASERAS COMO MICROEMPRESAS (MEHKO)**

### **Información general**

#### **1. ¿Qué hace la ley?**

La ley establece que la “operación de cocina casera como microempresa”, conocido también como MEHKO, es un nuevo tipo de comercio de comida de venta que se maneja por un residente en una casa privada. La ley exige que un Condado permita o no permita que haya MEHKO en su jurisdicción, y la Junta de Supervisores del Condado de San Diego ha autorizado un programa permanente que permite que los MEHKO tengan operaciones en todo el condado. El Departamento de Salud y Calidad Ambiental es la agencia local de cumplimiento de la ley responsable de extender los permisos de operación para los MEHKO según los requisitos del Código de Alimentos Minoristas de California (CRFC) y de asegurarse de su cumplimiento operativo.

#### **2. ¿Qué es una operación de cocina casera como microempresa, o MEHKO?**

Un MEHKO es un tipo de servicio de comida, similar a un restaurante pequeño, que maneja un residente en una casa privada donde se almacena, manipula y prepara la comida que puede servirse a los clientes. La comida debe prepararse el día en que se sirve y se puede comer en el hogar o el operador puede entregarla al cliente. La comida también se puede vender por medio de un sitio web en Internet o una aplicación basada en teléfonos móviles que pertenezca a un Intermediario de Servicio de Comidas por Internet aprobada, pero la entrega debe hacerla el operador del MEHKO o un empleado del MEHKO. Los productos comestibles no se pueden vender a un distribuidor mayorista ni a un comercio de venta minorista. Un MEHKO no puede usar aplicaciones de entregas de terceros, como UberEats, Postmates o GrubHub, etc., a menos que sea según lo estipulado en la sección 114367.5 del CRFC.

Un MEHKO no incluye ninguno de estos:

- Un negocio de catering, según se define en la sección 113739.1 del CRFC.
- Un negocio de comida artesanal, según se define en la sección 113758 del CRFC.

#### **3. ¿Cuál es la “agencia local de autoridad para el cumplimiento de la ley” para los MEHKO de la región de San Diego?**

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

#### **4. ¿A qué se refiere “casa privada”?**

“Casa privada” significa una vivienda, incluyendo un apartamento, u otro espacio arrendado, donde residen las personas. El MEHKO debe desarrollarse en la residencia primaria del operador. El propietario de un MEHKO no puede tener más de una residencia primaria, y las casas secundarias, casas vacacionales o casas rodantes NO califican para un MEHKO.

#### **5. Si una persona está alquilando una residencia/apartamento privado o vive en una Asociación de Propietarios de Viviendas (HOA), ¿puede seguir operando un MEHKO?**

Una persona debe verificar su contrato de arrendamiento para ver si hay alguna restricción para operar un negocio en casa fuera de la residencia/apartamento. Si tiene una HOA, se aconseja que asegure su HOA permita un MEHKO antes de presentar una solicitud de permiso sanitario para un MEHKO.

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

Un CFO tiene la restricción de preparar y vender solo alimentos previamente envasados, debidamente etiquetados y no potencialmente peligrosos 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 se puedan vender directa o indirectamente al consumidor. Los CFO no pueden permitir el consumo de comida en el lugar. Un MEHKO puede preparar y servir alimentos potencialmente peligrosos y puede prestar opciones de servicio de comida en el hogar, para recoger o entrega a sus clientes.

**7. ¿Puede una persona tener ambas operaciones, un CFO y un MEHKO, en su residencia?**

No, la ley no permite tener ambos un CFO y un MEHKO en la misma residencia. La definición de un MEHKO no incluye un CFO según se estipula en la sección 113825(b) del CRFC.

**8. ¿Puede una persona operar varios CFO o varios MEHKO en su residencia?**

No. Un operador de comida casera es una persona que opera un CFO en su casa privada y es el propietario (sección 113758 del CRFC). Un MEHKO es un centro de comidas que se maneja por un residente en una casa privada donde se almacena, manipula y prepara la comida (sección 113825 del CRFC). Tanto un CFO como un MEHKO tienen limitaciones para las ventas brutas anuales que se permiten, el número de empleados, tipo de negocio, comidas permitidas, etc. en una sola residencia. La ley no permite que se sumen límites por varias operaciones en la misma residencia.

**9. ¿Se permite que varias personas viviendo en la misma residencia operen cada una un CFO o un MEHKO en esa residencia?**

No. Vea las preguntas 7 y 8 arriba. Solo puede haber un negocio de cocina casera (CFO o MEHKO) por residencia.

**10. ¿Qué constituye una comida?**

Según se define en la ley estatal, una “comida” significa la cantidad de comida que está prevista para que un cliente la consuma en una sentada. Una comida puede incluir uno o más de lo siguiente: un plato principal, entradas, acompañamientos, bebida, productos horneados o postres.

**11. ¿Qué es un negocio móvil compacto de comida o CMFO?**

Un negocio móvil compacto de comida significa un comercio ambulatorio de alimentos que opera por medio de una persona o en un carrito de mano, puesto, exhibidor, carrito de pedal, vagón, vitrina, estante u otro medio de transporte abierto no motorizado.

**12. ¿Puede un MEHKO operar un CMFO fuera de su casa?**

Sí, un MEHKO puede servir de comisaría, que es un lugar aprobado donde se produce la preparación de la comida, para dar apoyo a hasta dos CMFO cuyo propietario y operador sea el MEHKO. Antes de operar un CMFO desde su hogar, DEHQ debe dar su aprobación por escrito para usar su hogar como su comisaría. Un MEHKO no puede servir de comisaría para un CMFO que opere una persona distinta al propietario del MEHKO.

**13. ¿Qué puede vender un MEHKO de un CMFO?**

Un MEHKO tiene dos opciones para los tipos de comidas que se pueden vender del CMFO:

- 1) Un MEHKO puede usar hasta dos carritos de mano móviles que solo sirvan alimentos que no sean potencialmente peligrosos. Los ingresos del producto de la venta de estos artículos no cuentan para los límites diarios/semanales de comidas ni para el volumen de ventas brutas anuales.
- 2) Un MEHKO puede usar hasta dos carritos de mano móviles que estén contruidos y aprobados como servicios de preparación de comida limitados (según se define en la sección 113818 del CRFC) para servir alimentos potencialmente peligrosos que prepare el operador del MEHKO. Las ventas de estos artículos si contarán para sus límites diarios/semanales de comidas o para el volumen de ventas brutas anuales (vea la pregunta 26, abajo).

**14. ¿Es necesario obtener más aprobaciones para operar un CMFO?**

Sí, antes de operar un CMFO, debe obtenerse un permiso sanitario como parte del programa existente de centros móviles de comidas. Para obtener un permiso sanitario, se deben presentar, revisar y aprobar los planos para el carrito, y se debe hacer una inspección de campo para verificar que el carrito se haya construido de acuerdo con los planos aprobados.

**Proceso de solicitud**

**15. ¿Se necesita un permiso para operar un MEHKO?**

Sí, es necesario un permiso sanitario del Departamento de Salud y Calidad Ambiental (DEHQ) del Condado de San Diego, antes de operar.

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

Para poder obtener un permiso sanitario, (el operador) debe completar un paquete de solicitud de permiso que incluye una solicitud de permiso sanitario, un formulario de "Procedimientos operativos estándar", el menú propuesto, enviar su certificado de administrador de seguridad de los alimentos y un panel completo de resultados de pruebas del agua (si se tiene un pozo privado), y pagar el cargo por el permiso. Una vez que el DEHQ revise apruebe la solicitud y los procedimientos, se programará una inspección inicial que se hará en la residencia privada para verificar el cumplimiento de la ley estatal. Cuando se verifique el cumplimiento, se extenderá el permiso. Los paquetes de solicitud se pueden recoger en la oficina del Departamento de Salud y Calidad Ambiental situada en 5500 Overland Ave, Suite 170, San Diego, CA, 92123, o en línea en [www.sdcdehq.org](http://www.sdcdehq.org).

**17. ¿Cuánto tarda el proceso de solicitud para un MEHKO?**

El proceso de solicitud se determina por el nivel de información detallada y qué tan completo este el paquete de solicitud. El proceso de solicitud estándar para un MEHKO es de hasta 20 días calendario, si el paquete de solicitud está completo y se incluye el nivel de información detallada en los procedimientos operativos para demostrar el cumplimiento de la ley. Si se debe devolver la solicitud para modificaciones, se pueden agregar 10 días calendario más para su revisión.

**18. ¿Es necesaria la aprobación de la Unidad de Revisión de Planos del FHD antes de obtener un permiso para MEHKO?**

No es necesaria la aprobación de revisión de planos antes de obtener un permiso de MEHKO. Sin embargo, si debe hacerse algún trabajo de remodelación en la residencia para dar apoyo al MEHKO, los operadores deben comunicarse con su Departamento de Construcción local para determinar qué aprobaciones, si las hubiera, serán necesarias antes de comenzar la construcción.

**19. ¿Qué tarifas están asociados con operar un MEHKO?**

Para operar un MEHKO, la tarifa inicial para el permiso sanitario deberá pagarse en el momento de la solicitud y, después, el operador será responsable de pagar su tarifa anual del permiso en cada año posterior. Se aplicarán más cargos por cualquier respuesta a una queja justificada, y por nuevas inspecciones que sean necesarias para garantizar el cumplimiento del CRFC. Para obtener una lista de las tarifas vigentes, consulte la tabla de tarifas vigentes en [www.sdcdehq.org](http://www.sdcdehq.org).

**20. Si un operador se muda a una residencia nueva, ¿necesita pasar de nuevo por el proceso de solicitud?**

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

**21. ¿Cómo determina un cliente si un MEHKO tiene un permiso aprobado?**

A un MEHKO se le exige que muestre su permiso, o una copia legible, durante el horario de operación. Los clientes también pueden visitar [www.SDFoodInfo.org](http://www.SDFoodInfo.org) para determinar si un MEHKO tiene un permiso válido.

**Requisitos operativos**

**22. ¿Necesita una persona alguna capacitación o certificación especial para operar un MEHKO?**

El operador del MEHKO debe pasar con éxito un curso como administrador de seguridad de alimentaria aprobada y acreditado antes de presentar una solicitud. Cualquier persona, distinta al operador, que participe en la preparación, el almacenamiento o el servicio de comida en un MEHKO también debe obtener una tarjeta como manipulador de alimentos obtenida de una de las escuelas aprobadas por el DEHQ en el plazo de 10 días del comienzo de su empleo. El lugar debe tener disponible una constancia de la certificación de seguridad de los alimentos y de la capacitación como manipulador de alimentos. Para obtener una lista de cursos aprobados para administrador de seguridad alimentaria y manipulador de alimento, visite nuestro sitio web en [www.sdcountyfoodhandlers.org](http://www.sdcountyfoodhandlers.org).

**23. ¿Puede un MEHKO tener empleados?**

Un MEHKO puede tener un empleado equivalente de tiempo completo que sea una persona empleada por el MEHKO. Esto no incluye a miembros del grupo familiar ni familiares.

**24. ¿Es necesario que toda la comida que uso para mi MEHKO se almacene dentro de mi hogar?**

Los MEHKO pueden almacenar productos de comida en áreas que no formen parte del espacio interno habitable (incluyendo garajes, cobertizos en exteriores, talleres, etc.) si la comida se almacena dentro de un refrigerador o congelador con una puerta/tapa que cierre correctamente.

**25. ¿Se permiten niños y mascotas en un MEHKO?**

Sí, la ley exige a un MEHKO de ciertos requisitos del CRFC. Sin embargo, se exige que las instalaciones de los MEHKO mantengan a todos los niños y animales fuera de la cocina y de las áreas de comedor durante el servicio y preparación de la comida.

**26. ¿Ha alguna limitación de comidas o ventas para los MEHKO?**

Sí, la preparación de comida se limita a 30 comidas por día o 90 comidas por semana, y las ventas brutas anuales no pueden exceder \$100,000 según el ajuste anual de acuerdo con el Índice de precios al consumidor de California. Un MEHKO que sea el propietario y operador de un carrito de mano móvil/CMFO como extensión de su negocio de MEHKO puede aumentar sus ventas de comidas a no más de 80 comidas individuales por día y no más de 200 comidas individuales por semana, y puede aumentar sus ventas brutas anuales a no más de \$150,000 (según el ajuste anual por inflación basado en el Índice de precios al consumidor de California). Debe llevarse registros de todas las ventas de modo que pueda verificarse el cumplimiento de esta limitación. Se recomienda llevar un registro de comidas para asegurarse de que no se exceda el número máximo de comidas. La ley también permite que el DEHQ limite el número de comidas individuales preparadas, si el espacio físico disponible para la preparación de la comida, el almacenamiento de comida y el almacenamiento de equipo no es adecuado para dar apoyo al número de comidas que se estén preparando.

**27. ¿Hay alguna restricción sobre el tipo de alimento que un MEHKO puede servir?**

Un MEHKO puede preparar y vender alimentos y bebidas que haya aprobado la agencia local de autoridad para el cumplimiento de la ley para consumo en el lugar o entrega el mismo día, con la excepción de comida o bebidas que:

- Impliquen la producción, el servicio o la venta de leche cruda o productos de leche cruda.
- Impliquen el servicio o la venta de ostras crudas.
- Impliquen procesos de alimentos que exijan un Plan de Análisis de Puntos de Control Críticos de riesgo (HACCP), como:
  - Comida ahumada como método de preservación de los alimentos.
  - Comida curada.
  - Usar aditivos para alimentos o agregar componentes, como vinagre, como método de preservación de los alimentos.
  - Tener en funcionamiento un tanque con exhibidor y sistema de soporte vital para moluscos usado para almacenar y exhibir moluscos que se ofrezcan para el consumo humano.
  - Usar acidificación o actividad para impedir el crecimiento de *Clostridium botulinum*.
  - Empacar comidas potencialmente peligrosas usando un método de envasado reducido de oxígeno.
  - Preparar comida con otro método que, según lo determinado por la agencia local directriz, necesite un plan HACCP.
- Conlleva la fabricación de helado sin una licencia del Departamento de Alimentación y Agricultura de California.
- Contener alcohol sin la licencia de licores apropiada de ABC.

**28. ¿Puedo conservar sobras para servir las al día siguiente o preparar comidas, incluyendo condimentos, salsas o bebidas con antelación?**

Según los requisitos del CRFC, ninguna comida ni bebida puede servirse al día siguiente como parte de un negocio MEHKO. Los MEHKO deben preparar y servir todas las comidas y bebidas el mismo día, y todas las sobras se deben desechar correctamente al final del día.

**29. ¿Puedo empacar comidas o bebidas en mi MEHKO?**

Sí, un MEHKO puede empacar porciones de comida en recipientes para que las recojan o se despachen

con servicio de entrega el mismo día, siempre que siga siendo parte de una comida. Sin embargo, los MEHKO no pueden usar envases reducidos en oxígeno (como empaque al vacío) ni sellar sus comidas en latas, botellas ni frascos.

**30. ¿Se puede vender alcohol en un MEHKO?**

Los MEHKO deben tener una licencia válida del Departamento de Control de Bebidas Alcohólicas (ABC) de California para poder vender, servir, suministrar o permitir que se consuma alcohol en el lugar donde opera el MEHKO. Esto incluye permitir que los clientes lleven su propio alcohol. Comuníquese con el ABC para obtener más información: [www.abc.ca.gov](http://www.abc.ca.gov).

**31. ¿Se pueden usar frutas y vegetales cultivados en casa en un MEHKO?**

Sí; sin embargo, se debe tener cuidado en asegurarse de que todos los productos agrícolas se cultiven y manejen usando las mejores prácticas y manejo asociadas con un productor comunitario de alimentos y todos los productos agrícolas se laven minuciosamente antes de usarlos.

**32. ¿Puede un MEHKO agregar cannabis, CBD o kava a los productos que vende como parte de sus operaciones?**

Las restricciones actuales impuestas por el Departamento de Salud Pública de California (CDPH) y la FDA prohíben que un establecimiento de comida agregue estos ingredientes a cualquier producto comestible que se ofrezca al público para consumo.

**33. ¿Puede un MEHKO operar como negocio de catering?**

Según los requisitos del CRFC, un MEHKO tiene prohibido operar como negocio de catering o hacer publicidad de cualquier opción de catering, como parte de su negocio permitido. Solo las instalaciones permanentes aprobados para operar, como un restaurante, centro de banquetes u otra cocina comercial aprobada, u operadores que hayan obtenido un permiso para catering en una cocina comercial aprobada, pueden operar como negocio de catering.

**34. ¿Puede un MEHKO dar apoyo a un comercio móvil de comidas o actuar como una comisaría para un camión de comidas o un comercio temporal de comidas?**

Un MEHKO puede servir de comisaría, que es un lugar aprobado donde se produce la preparación de la comida, para dar apoyo a hasta dos carritos de mano móviles de comidas cuyo propietario y operador sea el MEHKO, una vez que el DEHQ haya concedido la aprobación por escrito para usar el hogar como el lugar de su comisaría. Según los requisitos del CRFC, los MEHKO no pueden vender a, operar como ni actuar como una comisaría para un camión de comidas motorizada ni para un evento temporal de comidas.

**35. ¿Puede un operador de un MEHKO vender o regalar productos comestibles en eventos temporales o en mercados certificados de productos agrícolas?**

Un operador de un MEHKO no puede vender comidas para a un evento temporal ni en un mercado certificado de productos agrícolas. Un MEHKO solo puede prestar servicio de comidas directamente al público desde el domicilio residencial o vender por medio de un sitio web por Internet o una aplicación telefónica para dispositivos móviles que pertenezca a un Intermediario de Servicio de Comidas por Internet. Los Intermediarios de Servicio de Comidas por Internet deben estar registrados en el Departamento de Salud Pública de California.

**36. ¿Puede un operador de un MEHKO donar cualquier resto de comida?**

Un operador de un MEHKO puede donar comida a un banco de alimentos o a cualquier otra organización benéfica sin fines de lucro, siempre que la comida se hubiera manipulado en cumplimiento de los requisitos de seguridad de los alimentos. Para obtener más información sobre donaciones de comida, comuníquese con el especialista en información del DEHQ-FWHD al (858) 505-6900, o a uno de los dos bancos de comida en San Diego: Feeding San Diego al (858) 452-3663 o al Banco de Comida de San Diego al (858) 527-1419.

**37. ¿Dónde puedo anunciar mi negocio MEHKO?**

Un MEHKO puede anunciar su negocio por medio de un Intermediario de Servicio de Comidas por Internet u otra plataforma en línea, como redes sociales, y por medios impresos. El MEHKO debe identificar claramente al Departamento de Salud y Calidad Ambiental del Condado de San Diego, División de Alimentos, Agua y Vivienda, como la autoridad que extiende el permiso, el número de permiso, la siguiente

declaración “Hecho en una cocina casera” con un tipo de letra y lugar visible en el anuncio. Un MEHKO tiene prohibido publicar letreros para anunciar el negocio frente a su residencia.

## **Proceso de inspección**

### **38. ¿Con qué frecuencia se inspeccionará un MEHKO?**

Todos los MEHKO recibirán una inspección anual de rutina. La primera inspección será antes de que se emita el permiso sanitario para garantizar el cumplimiento de la ley.

### **39. ¿Pueden hacer inspecciones más frecuentes de un MEHKO?**

La ley prohíbe hacer inspecciones de rutina en los MEHKO más de una vez al año. Es posible que se necesiten más inspecciones en respuesta a una queja, si se sospecha que un MEHKO ha producido o servido comida adulterada o de otra manera insegura, o si el MEHKO infringió los requisitos del CRFC.

### **40. ¿Qué áreas de una residencia privada se permitirán e inspeccionarán como parte de un MEHKO?**

Las áreas de una residencia privada que se permitirán y se inspeccionarán como parte de un MEHKO incluyen la cocina, el área para que los clientes coman en el lugar, áreas de almacenamiento de comida y equipo, baño (inodoro), áreas de conserjería o limpieza y áreas para almacenar basura. También se inspeccionará cualquier utensilio y equipo que se use en el MEHKO.

### **41. ¿Qué registros son necesarios mantener para la revisión de la agencia local de autoridad para el cumplimiento de la ley?**

Un operador de un MEHKO debe mantener los siguientes documentos en el lugar para revisión durante una inspección:

- Procedimientos operativos estándar por escrito que incluyan un menú y el horario de operación.
- Un permiso válido extendido por el DEHQ, o una copia legible del permiso válido, debe mostrarse en el lugar en todo momento cuando el MEHKO esté en funcionamiento.
- Una copia de la licencia de conducir válida de la persona que entrega la comida en nombre del MEHKO.
- Una copia del reporte de inspección del DEHQ más reciente.
- Registros de todos los recibos anuales de las ventas de comidas y registros de las comidas.

### **42. ¿Por qué no se publica una calificación con letras en un MEHKO como se hace en un establecimiento permanente de comidas o un móvil de comidas?**

La ley exime a un MEHKO de cualquier sistema local de calificación. Su permiso para operar debe conservarse en el lugar y estar visible durante el horario de operación. Sin embargo, como sucede con los establecimientos permanentes de comida y móviles de comida, se puede encontrar la información de inspecciones e infracciones relacionada con cualquier inspección que se haga en un MEHKO permitido en [www.SDFoodInfo.org](http://www.SDFoodInfo.org).

## **Requisitos del equipo**

### **43. ¿Se necesita un equipo de grado comercial en un MEHKO?**

No, no se necesita equipo/electrodomésticos comerciales siempre que el equipo/electrodomésticos que se usen en un MEHKO se conserven limpios, almacenados según las normas de higiene y estén en buena condición de funcionamiento.

### **44. ¿Puede un MEHKO usar una parrilla al aire libre o un horno accionado por leña en exteriores?**

Sí, un MEHKO puede usar una parrilla al aire libre o un horno de leña para exteriores, siempre que la parrilla o el horno de leña:

- Se ponga a funcionar en las mismas instalaciones y esté a una proximidad razonable del MEHKO.
- No tenga acceso del público.
- No esté en un lugar que constituya un peligro de incendio.
- Cumpla los requisitos de la sección 114143 del CRFC.

Cuando la comida se cocine en la parrilla, debe regresarse a la parte cerrada de la cocina de la casa para prepararla o servirla.



**45. ¿Es necesario tener baños disponibles para clientes del MEHKO?**

Sí, para el operador del MEHKO, los manipuladores de comida y cualquier empleado se deben tener instalaciones de inodoro limpios, en buenas condiciones y proporcionadas con agua caliente, dispensador de jabón líquido y toallas de papel desechables en todo momento. Si el MEHKO permite que los clientes consuman comidas o bebidas en el lugar, el MEHKO debe tener un baño para el uso de esos clientes.

**Zonificación**

**46. Si hay quejas sobre olores, tráfico, estacionamiento o ruido excesivo, ¿a qué agencia se debe avisar?**

Cualquier queja que implique preocupaciones que alteren el orden público puede reportarse directamente al Departamento de Cumplimiento del Código (Code Enforcement Department) de la ciudad local, o para los MEHKO de las áreas no incorporadas, al Departamento de Servicios de Planificación y Desarrollo (Department of Planning & Development Services) del Condado de San Diego, Programa de cumplimiento del código.

**47. ¿Hay algún requisito especial relacionado con un pozo privado de agua para uso residencial?**

Se exige una fuente aprobada de agua potable para todos los negocios de cocina casera. Si el agua estará suministrada por un distrito de aguas regulado o un sistema pequeño de aguas en el que se hace rutinariamente un análisis de calidad del agua para garantizar que el suministro de agua cumpla los estándares mínimos sobre bacterias y productos químicos, no es necesario tomar otra acción. Si el agua se suministrará mediante un pozo privado, se necesitarán pruebas iniciales y anuales. Para las solicitudes iniciales, será necesario presentar un panel completo de pruebas (bacterias, metales, nitritos, nitratos) como parte de la solicitud de MEHKO. En el momento de una renovación anual del permiso, solo será necesario presentar resultados de las pruebas bacteriológicas y de nitritos/nitratos.

Si es necesario hacer pruebas, se pueden encontrar opciones de requisitos y laboratorios en:

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

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

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

**48. ¿Hay requisitos especiales para desechar grasas, aceites o grasa procesada en un MEHKO?**

Las grasas, los aceites y la grasa procesada (que se conoce a veces como FOG) se producen cuando se cocinan comidas que contienen grasas, como carne o productos lácteos, o que se preparan usando grasa (para hornear, saltear, marinar, freír, etc.) Estos pueden causar obstrucciones en el sistema de tuberías y alcantarillado residencial y de la comunidad, y pueden dar como resultado acumulaciones y rebalses en las alcantarillas, tanto dentro como fuera de las residencias. No deseche las grasas, los aceites ni la grasa procesada echándolos en el drenaje. Para obtener más información sobre cómo desechar correctamente las grasas, los aceites y la grasa procesada, comuníquese con su agencia de alcantarillado o con la división de cumplimiento del código de la ciudad local para informarse sobre alguna restricción más sobre la eliminación de grasas, aceites o grasa procesada.

**49. ¿Se exigen colectores de grasa para los MEHKO?**

La ley estatal (Código de Alimentos Minoristas de California) prohíbe que se exija a los MEHKO la instalación de colectores de grasa. Vea la pregunta 48 arriba para la eliminación correcta de grasas, aceites y grasa procesada.

Para obtener más información, visite la página web del Departamento de Salud y Calidad Ambiental en: <http://www.sdcdehq.org>

**Si tiene alguna pregunta que no se haya respondido en estas preguntas frecuentes o si necesita más aclaraciones, comuníquese con el especialista en información del DEHQ-FHD al (858) 505-6900 o por correo electrónico a [FHDUTYEH@sdcounty.ca.gov](mailto:FHDUTYEH@sdcounty.ca.gov).**