



## DATOS RÁPIDOS SOBRE LA OPERACIÓN DE LA COCINA EN EL HOGAR DE LA MICROEMPRESA (MEHKO)

Una operación de cocina casera de microempresa (MEHKO) es un tipo de servicio de alimentos, como un restaurante pequeño, que es manejado por un residente en una casa privada donde los alimentos se almacenan, se manipulan, se preparan y luego se sirven a los clientes. Estos son datos breves sobre los requisitos, las limitaciones y los pasos necesarios para iniciar un MEHKO en el condado de San Diego.



### Requisitos para un MEHKO

- Se debe obtener un permiso tramitado por el Departamento de Salud y Calidad Ambiental antes de operar un MEHKO.
- Pede tener solo un empleado de alimentos de tiempo completo (sin incluir a un miembro de la familia o miembro del hogar) que puede trabajar en el MEHKO.
- El operador de MEHKO debera pasar un examen de certificación de gerente de seguridad alimentaria aprobado y acreditado por esta agencia gubernamental. Además, cualquier persona involucrada con el MEHKO debe completar la capacitación de manipulador de alimentos.
- Los alimentos deben prepararse, cocinarse y servirse el mismo día.
- Las personas pueden cenar en su casa, pedir comida para llevar o recibir su comida a domicilio.
- Las opciones de comida que se pueden preparar incluyen una amplia variedad de menús estilo restaurante.

### Limitaciones de un MEHKO

- Solo se puede permitir un MEHKO por residencia. Esta debe ser la domicilio principal del operador MEHKO.
- La preparación de alimentos está limitada a un máximo de 30 comidas por día o 60 comidas por semana, con un tope de ventas anual de \$50,000 ajustado anualmente según el Índice de Precios al Consumidor de California.
- No se permiten letreros o otros tipos de anuncios al aire libre para publicidad.
- Los alimentos de un MEHKO no se pueden vender a otras instalaciones de alimentos.
- Sólo un empleado del MEHKO, o un familiar, podrá hacer entregas a domicilio del cliente.
- Los MEHKO no pueden producir, servir o usar leche cruda, o servir ostras crudas o cualquier alimento que requiera un plan HACCP o un proceso especializado.
- Un MEHKO tampoco puede operar como una operación de comida casera (CFO) y no puede suplementar o servir como comisario para instalaciones de alimentos móviles.

## Cómo abrir un MEHKO

1. Envíe lo siguiente a nuestro departamento para su revisión de trámite: a) Solicitud de Permiso Sanitario para Instalación de Alimentos, b) Formulario de Los Procedimientos Operativos Del Negocio De MEKHO, c) Certificado de Seguridad Alimentaria, y d) Resultados de pruebas de agua de pozo (si se trata de un pozo privado).
2. Una vez que todos los documentos anteriores hayan sido revisados y aprobados por este departamento, y se paguen las tarifas del permiso, el Permiso de Salud para operar un MEHKO se le tramitará.
3. Un inspector programará una inspección de la cocina de su hogar y debe completarse antes de comenzar su apertura de MEHKO. Su permiso de salud será entregado durante esta inspección inicial.

---

Para obtener información adicional, visite la página web del Departamento de Salud y Calidad Ambiental en: <http://www.sdcdehq.org> o envíenos un correo electrónico a [fhdmehko@sdcounty.ca.gov](mailto:fhdmehko@sdcounty.ca.gov).