



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



LA OPERACION DE UNA COCINA CACERA COMO MICROEMPRESA (MEHKO) LA LISTA DE AUTOINSPECCION

Los elementos enumerados representan las principales áreas evaluadas durante una inspección de rutina MEHKO. Esta lista de verificación está diseñada para ayudar al el operador de la instalación y evaluar la condición de su operación entre las inspecciones de este departamento. Revise esta lista y "marque" aquellos elementos que crea que cumplen en la autoinspeccion. Los que no estén marcados se podrían considerer como una "violación" y deberían corregirse. Llame a nuestro Especialista de turno al (858) 505-6900 o por correo electrónico a FHDMEHKO@sdcounty.ca.gov si tiene alguna pregunta.

SEGURIDAD ALIMENTICIA

- Los alimentos que se compran para su negocio están etiquetados y comprados de una fuente aprobada (con licencia del gobierno del condado, estatal o federal).
- Todos los alimentos se almacenan a una distancia mínima de 6 pulgadas arriba del piso.
- Cualquier alimento almacenado afuera de la casa (garaje, cobertizo, patio) se almacena correctamente en un refrigerador o congelador con una puerta o tapa que cierre correctamente.
- Los vegetales enteros y crudos se deben lavan antes de cortarlos, servirlos o combinarlos con otros ingredientes antes de cocinarlos.
- Los alimentos están protegidos contra la suciedad, el manejo innecesaria y otras formas de contaminación.
- Todos los contenedores de almacenamiento de alimentos tienen cubiertas adecuadas y están debidamente etiquetados con el nombre del contenido.
- Los productos alimenticios se almacenan en recipientes que no son tóxicos.
- Las sustancias peligrosas (materiales de limpieza y quimicos) están debidamente etiquetadas y almacenadas lejos de los productos alimenticios.

CONTROL DE TEMPERATURA

- Los alimentos potencialmente peligrosos se mantienen a 41°F o menos.
- Los refrigeradores deben tener un termómetro, con una precisión de + o -2°F, ya sea como parte integral del refrigerador (marque afuera) o dentro de cada unidad, en su punto más cálido y en un lugar fácilmente visible.
- Deben tener un termómetro o termopar de sonda de metal preciso, adecuado para medir la temperatura de los alimentos, siempre tenga uno disponible y se utiliza para verificar la temperatura de los alimentos.

EQUIPOS / UTENSILIOS

- Todos los elementos del equipo (es decir, utensilios, mesas, fregaderos, recipientes para alimentos, etc.) están limpios y en buena condiciones. Las superficies que esten en contacto con los alimentos se lavan, enjuagan, desinfectan y secan al aire adecuadamente.
- El enjuague final de desinfección del equipo se realiza únicamente por uno de los siguiente metodos: a) sumergido en una solución de cloro de 100 ppm durante al menos 30 segundos; b) sumergido en solución de 200 ppm de amonio cuaternario durante 60 segundos; c) en una máquina lavaplatos capaz de lograr una temperatura en la superficie del utensilio de 160°F.
- Los materiales de prueba para probar los métodos de desinfección están fácilmente disponibles y se utilizan. Las tiras reactivas deben coincidir con el tipo de desinfectante utilizado.

- Los utensilios dañados o no aprobados han sido reparados o reemplazados.
- Los utensilios están debidamente protegidos de la contaminación durante el almacenamiento.
- Las toallas de limpieza secas y los toallas húmedos se utilizan correctamente. Los toallas de limpieza que son de multiuso se almacenan en una solución de desinfectante (100 ppm de cloro o 200 ppm de amonio cuaternario) cuando no se usan.

LA SALUD Y LA HIGIENE DE LOS EMPLEADOS

- El propietario y operador del MEHKO ha obtenido su Certificado de Gerente de Seguridad Alimentaria (renovado cada cinco años). Todos los demás empleados que manipulan alimentos o utensilios sin envasar han obtenido su Certificado de Manipulador de Alimentos (renovado cada tres años), y todos los registros están fácilmente disponibles.
- Los empleados se lavan las manos con jabón y agua corriente tibia por cualquiera de las siguientes razones: a) antes de comenzar a trabajar; b) inmediatamente después de usar el baño; c) entre tareas; d) cualquier tiempo necesario para evitar la contaminación de los alimentos.
- Los empleados que manipulan alimentos o utensilios no tienen llagas abiertas y no están enfermos con síntomas de diarrea, vómitos, fiebre o tos persistente, estornudos o secreción nasal.
- Los empleados usan prendas exteriores limpias y el cabello de los empleados está sujeto con un sombrero, una cubierta para el cabello o una redecilla para el cabello.
- Los empleados no fuman ni usan tabaco dentro de la cocina de la residencia. Al menos que se los empleados se puedan tomar medidas para evitar la contaminación de los alimentos y las superficies que hacen contacto con los alimentos. Los niños están excluidos de las áreas de preparación durante la preparación del menú MEHKO. Durante la preparación de los alimentos de MIHKO, no se pueden llevar otras actividades personales de cocina durante la producción.
- La ropa y los efectos personales se guardan de manera adecuada.

AGUA Y ALCANTARILLADO

- Todos los fregaderos funcionan con suficiente presión con agua corriente fría y caliente. El agua para lavarse las manos debe tener una temperatura de al menos 100 °F y debe haber agua caliente de al menos 120 °F disponible dentro de la residencia.
- La plomería está en buen estado y no tiene fugas.
- Todas las aguas residuales se eliminan adecuadamente a través de un sistema de eliminación de aguas residuales aprobado (p. ej., alcantarillado, sistema séptico).

PISOS / PAREDES / TECHOS

- Los pisos están limpios y en buen estado.
- Las paredes, los techos y las ventanas están limpios y en buen estado.

INODOROS / LAVAMANOS

- Las instalaciones sanitarias están limpias y en buen estado.
- Hay toallas de papel desechables y jabón que se dispense de un contenedor (no están aprobados el jabón en barra ni las toallas de tela reutilizables).
- Los dispensadores de papel higiénico están completamente llenos.
- Se proporciona ventilación en cada baño y está en buen estado.

CONTROL DE PLAGAS

- La instalación está libre de plagas de insectos y roedores.
- No se permiten animales vivos en las áreas de preparación de alimentos y deben ser excluidos de las áreas de preparación durante la preparación de los elementos del menú MEHKO.
- El uso de pesticidas que estén aprobados solo se permiten usar. El uso de pesticidas se deben usar de manera adecuada de acuerdo con la etiqueta del fabricante.

DESPERDICIOS

- Los contenedores de basura son a prueba de fugas y están cubiertos.
- Las bolsas de plástico se atan antes de colocarlas en los contenedores de basura.
- Los botes de basura exteriores están en buen estado y las tapas están cerradas.

OPERACIÓN

- La instalación tiene un permiso actual del Departamento de Salud Ambiental y Calidad para operar y está visible al los clientes en todo momento.
- Una copia de la última inspección está disponible para su revisión si se pide.