



Condado de San Diego

DEPARTAMENTO DE SALUD Y CALIDAD AMBIENTAL
P.O. BOX 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261
Teléfono: (858) 505-6900 | Fax: (858) 999-8920 | www.sdcdehq.org

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR (SOP) PARA NEGOCIOS DE COCINA CASERA COMO MICROEMPRESAS (MEHKO)

Complete este formulario y preséntelo, junto con todos los adjuntos que se piden, al Condado de San Diego, Departamento de Salud y Calidad Ambiental (Department of Environmental Health and Quality, DEHQ).

ESCRIBA TODA LA INFORMACIÓN EN LETRA DE MOLDE O CON TECLADO. Tenga en cuenta que toda la información para los titulares de permisos del DEHQ puede quedar disponible al público cuando se solicite.

INFORMACIÓN DEL PROPIETARIO DEL MEHKO			
Nombre del negocio (<i>nombre comercial</i>):			
Nombre del propietario:		Teléfono:	
Dirección del propietario:	Ciudad:	Estado: CA	Código postal:
Dirección de correo postal (<i>si es distinta a la de arriba</i>):	Ciudad:	Estado:	Código postal:
Correo electrónico:	Sitio web:		
Nombre del empleado del negocio de comida:	Número de horas trabajadas a la semana por el empleado:		
Nombres de más empleados del negocio de comida (<i>si corresponde</i>):	Número de horas trabajadas a la semana por más empleados:		

HORARIO DE ATENCIÓN PROPUESTO
Días/horas en que ocurrirá la elaboración de alimentos/el servicio de comida. Dom: _____ Lun: _____ Mar: _____ Mié: _____ Jue: _____ Vie: _____ Sáb: _____
Número propuesto de comidas que se deben preparar cada día. Dom: _____ Lun: _____ Mar: _____ Mié: _____ Jue: _____ Vie: _____ Sáb: _____
Describa cómo se monitoreará/llevará registro del número de comidas servidas al día y a la semana:
¿Cómo se anunciará la comida? <input type="checkbox"/> Internet (<i>Mencione sitio web/aplicaciones que se usan</i>): _____ <input type="checkbox"/> Intermediario del servicio de comidas por Internet (<i>Mencione las compañías que se usan</i>): _____ <input type="checkbox"/> Otro: _____

REQUISITOS GENERALES

Lea cada declaración cuidadosamente y escriba sus iniciales para confirmar que está de acuerdo. Comuníquese con este Departamento por cualquier pregunta.

Entiendo que se me pide obtener y mantener un Permiso sanitario del DEHQ, y tenerlo disponible cuando se solicite.	_____ Iniciales
Entiendo que debe mantenerse una copia aprobada de este procedimiento operativo en el lugar en todo momento, y que cualquier cambio en el menú, equipo o procedimientos mencionados en este formulario necesita la aprobación previa del DEHQ. También entiendo que se tasaré un cargo por cualquier tiempo de revisión después de la presentación y aprobación inicial.	_____ Iniciales
Entiendo que el negocio está limitado a mi casa particular, donde se almacenará, manipulará, preparará y servirá la comida.	_____ Iniciales
Entiendo que posiblemente no tenga más de un empleado de tiempo completo, sin incluir a familiares ni miembros del grupo familiar.	_____ Iniciales
Entiendo que la comida que se sirva se debe preparar, cocinar y servir o entregar el mismo día.	_____ Iniciales
Entiendo que no puedo participar en procesos de comida que necesiten un plan HACCP, como se especifica en la sección 114419 del CRFC, incluyendo, entre otros, ahumado, curado, envasado reducido en oxígeno, enlatado, fermentado y sous vide.	_____ Iniciales
Entiendo que la producción, el servicio o la venta de productos de leche cruda, y el servicio y la venta de ostras crudas están prohibidos.	_____ Iniciales
Entiendo que la producción, la fabricación, el procesamiento, la congelación o el envasado de leche y productos lácteos (queso, helado, yogur, crema agria, mantequilla, etc.) están prohibidos.	_____ Iniciales
Entiendo que se debe mantener a los niños y a los animales fuera de la cocina y las áreas de comedor durante la preparación y el servicio de comida. Se pueden permitir animales de servicio en las áreas de comedor.	_____ Iniciales
Entiendo que la preparación de comida se limita a no más de 30 comidas individuales al día y nomás de 90 comidas individuales a la semana. Si se hacen operaciones usando un carrito móvil con permiso junto con el MEHKO, el máximo es 80 comidas al día o 200 comidas a la semana. Este departamento también puede limitar el número de comidas preparadas a menos comidas según la capacidad operativa.	_____ Iniciales
Entiendo que el MEHKO posiblemente no tenga más de cien mil dólares (\$100,000) en ventas brutas anuales verificables, según se ajuste anualmente por la inflación basándose en el Índice de precios al consumidor de California. Si se hacen operaciones usando un carrito móvil con permiso junto con el MEHKO, el máximo de ventas brutas anuales aumenta a \$150,000. <i>*Es posible que se pida la verificación de las ventas brutas anuales.</i>	_____ Iniciales
Entiendo que la comida solo se puede vender directamente a los consumidores, no a ningún distribuidor mayorista, servicio de catering ni a un comercio de venta al por menor. Los MEHKO no pueden actuar como negocio de catering, tampoco pueden tener permiso/registro como Negocio de comida artesanal (CFO) y no pueden servir artículos individuales que no se consideren una comida.	_____ Iniciales
Entiendo que si un MEHKO quiere usar su casa como una cafetería para su propio negocio de carrito móvil con permiso, puede hacerlo solo después de recibir la aprobación de este departamento, y que los carritos móviles que se usen deben obtener todos los permisos necesarios del DEHQ antes de operar.	_____ Iniciales
Entiendo que tengo prohibido poner exhibidores con publicidad para exteriores en mi residencia y que debo cumplir todas las ordenanzas sobre ruido.	_____ Iniciales
Entiendo que debo mantener las áreas que se usen como parte del MEHKO limpias, higiénicas, en buenas condiciones y libres de plagas (por ejemplo, cucarachas, roedores, moscas) en todo momento.	_____ Iniciales
Entiendo que el MEHKO está sujeto a una inspección de rutina al año y a más inspecciones si se recibe alguna queja o aviso de posibles enfermedades transmitidas por la comida.	_____ Iniciales
Entiendo que no puedo servir alcohol ni permitir que se consuma alcohol en las instalaciones del MEHKO, ni que los clientes lleven su propio alcohol a las instalaciones sin una licencia del Departamento de Control de Bebidas Alcohólicas (ABC) de California.	_____ Iniciales

Entiendo que los anuncios publicitarios de la comida que se prepare deben incluir el nombre de este departamento, número de permiso y una declaración de que la comida preparada está "Hecha en una cocina casera". Los anuncios publicitarios no pueden incluir el uso de la palabra catering ni ninguna variación de la palabra.	_____ Iniciales
--	-----------------

SALUD E HIGIENE DE LOS MANIPULADORES DE COMIDA

Entiendo que, si un empleado del negocio de comida o residente de una casa particular está teniendo síntomas de enfermedad gastrointestinal aguda o le diagnosticaron una enfermedad que se pueda transmitir por la comida o por medio de un manipulador de comida, el propietario debe avisar a este Departamento para que lo guíen en los requisitos para restringir o excluir a los manipuladores de comida, o cesar las operaciones con comida.	_____ Iniciales
Entiendo que los manipuladores de comida que tengan estornudos, tos o secreción nasal no podrán trabajar con comida expuesta, limpiar equipo, utensilios ni mantelería.	_____ Iniciales
Entiendo que se exige que los manipuladores de comida se laven las manos antes de preparar la comida, después de usar el baño, después de tener contacto con partes del cuerpo, después de tocar a algún animal o después de cualquier otra actividad que les contamine las manos.	_____ Iniciales
Entiendo que el lavamanos del baño debe tener suministro de agua caliente, dispensador de jabón líquido y toallas de papel desechables.	_____ Iniciales
Entiendo que se exige que los manipuladores de comida mantengan las uñas recortadas, limadas y limpias, y que usen sujetadores para el pelo cuando preparen comida, y usen ropa exterior limpia.	_____ Iniciales
Entiendo que los manipuladores de comida que tengan una herida que esté abierta o que tenga secreción no deben manipular comida, artículos relacionados con la comida, limpiar equipo, utensilios ni mantelería, a menos que la herida esté protegida y debidamente cubierta para evitar la contaminación.	_____ Iniciales

PROTECCIÓN DE LA COMIDA

Verificaré que la comida de origen animal en estado crudo o que contenga comida de origen animal en estado crudo se cocine para cubrir los requisitos mínimos de temperatura.	_____ Iniciales
Verificaré que toda la comida potencialmente peligrosa se conserve caliente a 135 °F o más, o se conserve fría a 41 °F o menos.	_____ Iniciales
Tengo un termómetro de sonda calibrado que mide tanto las temperaturas calientes como frías, y lo usaré para monitorear las temperaturas internas de la comida. Entiendo que debo desinfectar este termómetro con un desinfectante aprobado antes de cada uso.	_____ Iniciales
Entiendo que toda la comida que se compre para mi negocio debe etiquetarse correctamente y se debe comprar de una fuente aprobada (autorizada por el gobierno del condado, del estado o federal).	_____ Iniciales
Entiendo que toda la comida debe almacenarse de manera tal que se proteja de posible contaminación.	_____ Iniciales

LAVADO DE LOS IMPLEMENTOS DE COCINA

Los utensilios y el equipo de uso múltiple se limpiarán y desinfectarán usando los siguientes métodos: *(marque todo lo que se aplique)*

Fregadero para utensilios Lavaplatos

Tipo de desinfectante que se usará:

Cloro (100 ppm) Amonio cuaternario (200 ppm) Yodo (25 ppm) Otro: _____

¿Cómo se hará la prueba de concentración de desinfectante?

Describe el proceso de limpieza, desinfección y secado que se usará:

SERVICIO/ENTREGA DE COMIDA

Identifique los lugares donde se servirá la comida en su casa: *(marque todo lo que se aplique)*

- Comedor
 Mesa de cocina
 Jardín del fondo
 Patio
 Garaje
 No se sirve en el lugar
 Otro: _____

Mencione todos los lugares donde se almacenará la comida, el equipo, los utensilios o la mantelería que se usen para el MEHKO. **Complete la siguiente tabla abajo. Adjunte más páginas si es necesario.**

Lugar/habitación	Mencione la comida, el equipo, los utensilios o la mantelería que se almacena en este lugar.

¿Se tendrán productos comestibles disponibles para que los recojan? Sí No

¿Tendrá el MEHKO servicio de entrega de productos comestibles a clientes? Sí No

- a. Si respondió Sí, ¿quién entregará la comida? _____
- b. ¿Qué medios de transporte se usarán? _____

Si el MEHKO tendrá servicio de entrega de comida, ¿cuál será la distancia geográfica máxima y el tiempo máximo en tránsito?

Distancia _____ Tiempo _____

¿Cómo se mantendrá debidamente caliente/fría la comida durante el transporte *(si el tiempo de entrega es más de 30 minutos)*?

Describa cómo se empacará la comida para el transporte:

Entiendo que los pedidos de comida y los pagos se pueden aceptar por Internet, correo o teléfono. Toda la comida debe entregarse directamente (en persona) al cliente. Toda la comida debería entregarse en un período de tiempo seguro según la capacidad que el equipo puede alojar. Ninguna comida puede entregarse por medio de US Mail, UPS, FedEx, ni usar ningún otro método indirecto de entrega. Los registros de las ventas se tendrán disponibles para inspección cuando se pida. **Un servicio de entrega de terceros se puede usar solo para entregar comida a personas que tengan una condición física o mental que les impida recoger ellas mismas la comida.**

Iniciales

FUENTE DE AGUA POTABLE

Mencione la fuente de agua potable.

- Sistema público de agua
- Pozo privado*

**Todos los suministros privados de agua deben tener las pruebas de calidad del agua completadas por un laboratorio certificado del estado. Adjunte una copia de los resultados para esto:*

Pruebas iniciales. Panel completo de pruebas que consiste en una prueba total de bacterias coliformes que muestre la ausencia de bacterias coliformes y una prueba de productos químicos inorgánicos (metales, nitratos) que demuestre que todos los elementos constituyentes necesarios puestos a prueba están en o por debajo de los niveles máximos de contaminantes (MCL).

Pruebas de renovación. El análisis anual deberá consistir en una prueba total de bacterias coliformes que muestra la ausencia de bacterias coliformes.

Entiendo que, en caso de un corte del suministro de agua (sistema público o privado), o que los resultados de la prueba de agua sean inadecuados (solo sistema privado de agua), el MEHKO debe cesar sus operaciones inmediatamente y desistir de toda la preparación y el servicio de comida del MEHKO hasta que el agua se restablezca o se le vuelvan a hacer pruebas para mostrar niveles bacteriológicos aceptables.

Iniciales

AGUAS RESIDUALES/ELIMINACIÓN DE DESECHOS

Mencione el tipo de sistema que se usará para desechar las aguas residuales.

- Sistema público de alcantarillado
- Sistema privado de fosa séptica*

**Asegúrese de que su sistema séptico esté correctamente dimensionado para el aumento de aguas residuales como resultado de su MEHKO. Si debe hacerse alguna modificación al sistema existente, comuníquese con el DEHQ al (858) 565-5173 para obtener los requisitos de permisos/aprobación.*

Entiendo que si hay falla en el sistema de fosa séptica o problemas de tuberías (por ejemplo, obstrucción de tubería, acumulación en fosa séptica/alcantarilla, etc.), el MEHKO debe cesar inmediatamente y desistir de toda la preparación y servicio de comida hasta que se completen las reparaciones y todas las áreas afectadas queden limpias y desinfectadas.

Iniciales

Entiendo que las grasas, los aceites y la grasa procesada no pueden desecharse directamente en el sistema de drenaje/alcantarillado, y que se hará una remisión a la agencia del sistema de alcantarillado público si se observa alguna evidencia de esto durante una inspección.

Iniciales

¿Dónde y cómo se almacenarán los desechos en su propiedad hasta que los recojan? *Es posible que se necesiten más recipientes de basura para garantizar la correcta eliminación.*

¿Con qué frecuencia se recogerán los desechos de la propiedad?

¿Cómo desechará las grasas, aceites o grasa procesada que genere su MEHKO?

SEGURIDAD

Identifique los tipos de ventilación que se usarán para eliminar gases, olores, vaho, calor, vapores y humo del área de preparación de comida (ejemplo, ventiladores, campana extractora, ventanas accionables con protecciones, etc.):

Identifique el tipo (valor nominal mínimo 10 BC) y lugar del extintor:

CAPACITACIÓN/CONCESIÓN DE LICENCIAS

Entiendo que, como propietario de un MEHKO, debo tener una Certificación válida como administrador de seguridad de los alimentos aprobada por ANSI, como parte del proceso de solicitud, y que todas las demás personas que manipulen comida, equipo o utensilios en el MEHKO deben tener una certificación válida como manipuladores de comida aprobada por el Condado de San Diego en el plazo de 10 días de haber comenzado su empleo.

Iniciales

COMIDAS QUE SE VAN A PREPARAR/MENÚ PROPUESTO

Adjunte una copia del menú para el MEHKO propuesto. El menú debe incluir todas las comidas y bebidas que se servirán. Incluya cualquier menú de temporada, si corresponde.

Nota: Se evaluará el equipo de cocina durante la inspección inicial para determinar el cumplimiento de todos los requisitos aplicables establecidos en el Código de comercios de comida de venta al por menor de California.

OBLIGACIÓN DE CERRAR

El negocio de MEHKO debe suspender inmediatamente sus operaciones y cerrar por seguridad del público si existe cualquiera de las siguientes condiciones:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• No hay agua caliente (mínimo 100 °F) ni fría del grifo• Acumulación en tuberías o rebalse de alcantarillas• Plaga de cucarachas, roedores o moscas• No hay electricidad• Falta de instalaciones de inodoro que funcionen• Falta de instalaciones de lavado de mano que funcionen para los empleados• Falta de un permiso sanitario válido. | <ul style="list-style-type: none">• Refrigeración insuficiente• No hay desinfectante disponible para las superficies de contacto con la comida• No hay agua potable• Incendio o peligro de incendio• Cualquier condición que represente un peligro inminente de salud para el público |
|--|---|

Iniciales

ACEPTACIÓN

Entiendo y estoy de acuerdo en que cualquier cambio en mis procedimientos operativos estándar, incluyendo el menú, necesitarán la aprobación previa de este Departamento. También entiendo que la aprobación para operar un MEHKO se basa en que cumpla el Código para comercios de comida de venta al por menor de California, y toda la información proporcionada en este documento. Si no se hacen las operaciones de acuerdo con estos Procedimientos operativos estándar, esto puede tener como consecuencia la suspensión del permiso o la revocación de la aprobación para operar un MEHKO. Es mi responsabilidad obtener las aprobaciones o licencias de todas las demás agencias, ciudades, arrendadores o asociación de propietarios de viviendas aplicables, antes de operar el MEHKO. Entiendo, y por este medio doy mi consentimiento, que cualquier información que yo dé sobre este procedimiento se considerará un registro público sujeto a revelación según la California Public Records Act (Ley sobre registros públicos de California).

Firma: _____ Fecha: ____/____/____

Nombre en letra de molde: _____ Cargo: _____

SOLO PARA USO DE LA OFICINA:

REVISOR DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS: _____
Nombre Firma

FECHA DE APROBACIÓN: ____/____/____

Enviar SOP por correo electrónico