



PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR (SOP) PARA LA OPERACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DE COCINA DOMÉSTICA (MEHKO)

Para comenzar con el proceso de revisión para operar un negocio de alimentos dentro de la cocina de su hogar, llene y envíe este formulario junto con los siguientes documentos pertinentes y la cuota de revisión no reembolsable a los Servicios de la División de Salud Ambiental (Environmental Health Services, EHS) del Condado de San Mateo. **ESCRIBA TODA LA INFORMACIÓN CON LETRA DE IMPRENTA O A MÁQUINA.**

INFORMACIÓN DEL OPERADOR DE LA COCINA DOMÉSTICA			
Nombre de la operación (DBA):	Número de teléfono del operador:		
Nombre del operador:	Nombre del empleado de alimentos:		
Dirección del operador:	Ciudad:	Estado:	Código postal:
Correo electrónico:	Sitio web:		

Nota: Los permisos para la operación de una microempresa de cocina doméstica (Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO) otorgados por los EHS no eximen a los operadores de las condiciones o restricciones del alquiler de la propiedad residencial.

HORAS PROPUESTAS DE OPERACIÓN
Describa un horario normal de operación que incluya los días y las horas en las que los alimentos se prepararán y se servirán.
Do.: _____ Lu.: _____ Ma.: _____ Mi.: _____ Ju.: _____ Vi.: _____ Sá.: _____
Número estimado de comidas que se prepararán al día.
Do.: _____ Lu.: _____ Ma.: _____ Mi.: _____ Ju.: _____ Vi.: _____ Sá.: _____
*El número de comidas no puede exceder de 30 al día ni 60 a la semana.
¿Cómo se le hará publicidad a la MEHKO? (NO se permiten publicaciones, carteles u otros tipos de exhibición en exteriores que promocionen la MEHKO).
<input type="checkbox"/> Sitio web o aplicaciones móviles ("apps") de redes sociales (<i>indique los sitios o compañías que se usarán</i>): _____ <input type="checkbox"/> Intermediario en Internet (<i>indique los sitios o compañías que se usarán</i>): _____

REQUISITOS GENERALES	
Lea cada declaración con cuidado y escriba sus iniciales para confirmar que ha entendido. Comuníquese con esta agencia si tiene preguntas.	
Entiendo que debo obtener y mostrar un permiso de salud válido de los EHS.	_____ Iniciales
Entiendo que debo obtener una certificación de administrador de seguridad alimentaria aprobada para esta fecha: _____.	_____ Iniciales
Entiendo que mi empleado debe obtener una tarjeta para la manipulación de alimentos aprobada para esta fecha: _____.	

Entiendo que la MEHKO está limitada a mi residencia en la que los alimentos se almacenarán, manejarán, prepararán y servirán. En caso de alquilar , llenaré un formulario de administración de la propiedad o notificación del arrendador de smchealth.org/microkitchen .	_____ Iniciales
Entiendo que no puede haber más de un empleado de tiempo completo, sin incluir a los miembros de la familia o habitantes del hogar.	_____ Iniciales
Entiendo que todos los alimentos se deben servir o entregar al cliente el mismo día que fueron preparados o cocinados. No se pueden utilizar ni servir sobras de alimentos.	_____ Iniciales
Entiendo que no se permite la preparación de alimentos que requieran procesos complejos o un manejo especial, como ahumar para conservar, curar, empaquetar con poco oxígeno y el método "sous vide". Los procesos especiales y complejos de alimentos que requieran alcanzar puntos críticos de control conocidos como análisis de peligros y puntos críticos de control (Hazard Analysis Critical Control Points, HACCP) requieren más permisos y el permiso de la MEHKO no los autoriza.	_____ Iniciales
Entiendo que la producción, elaboración, procesamiento, congelación o empaquetado de leche o productos lácteos como queso, helado, yogur, crema ácida, mantequilla y servir o vender ostras crudas y leche sin procesar está prohibido.	_____ Iniciales
Entiendo que los animales deben permanecer fuera de la cocina y áreas para comer durante la preparación y el servicio de los alimentos.	_____ Iniciales
Entiendo que la preparación de los alimentos no puede superar las 30 comidas individuales al día, las 60 comidas individuales a la semana o el equivalente de estos totales (para los elementos de las comidas que se vendan por separado).	_____ Iniciales
Entiendo que la MEHKO no puede generar más de cincuenta mil dólares (\$50,000) al año en ventas brutas. <i>*Las MEHKO deben proporcionar la verificación de la documentación de ventas anuales brutas en cuanto se les solicite.</i>	_____ Iniciales
Entiendo que los alimentos solo se pueden vender directamente a los clientes y no se pueden vender a otros negocios o utilizarse para revender.	_____ Iniciales
Entiendo que no puedo publicar letreros o exhibir publicidad en el exterior y que debo cumplir todas las ordenanzas sobre molestias como el ruido y la basura.	_____ Iniciales
Las áreas utilizadas para la MEHKO deben estar limpias, desinfectadas, en buenas condiciones y sin plagas (por ejemplo, cucarachas, roedores, moscas) en todo momento.	_____ Iniciales
Mi MEHKO está sujeta a la inspección por parte de los EHS si se recibe una queja.	_____ Iniciales

SALUD E HIGIENE DE LAS PERSONAS QUE MANIPULEN ALIMENTOS

<p>Notificaré a los EHS si alguien que prepare alimentos para mi MEHKO tiene síntomas de alguna enfermedad gastrointestinal (por ejemplo, diarrea, vómito, etc.) o se le diagnóstica una enfermedad que pueda ser transmitida mediante alimentos o por medio de una persona que manipule alimentos. Se debe evitar que cualquier persona que tenga síntomas de diarrea o vómito entre a la cocina durante la preparación de los alimentos.</p>	<p>_____</p> <p>Iniciales</p>
<p>Todas las personas que manipulen alimentos y presenten estornudos, tos o escurrimientos nasales no tienen permitido trabajar con alimentos desempacados, equipo limpio, utensilios o manteles.</p>	<p>_____</p> <p>Iniciales</p>
<p>Se requiere que todas las personas que manipulen alimentos usen guantes y se laven las manos con jabón antes de preparar los alimentos y después de usar el sanitario, tocar partes del cuerpo o a cualquier animal, sacar la basura o después de realizar cualquier actividad que contamine las manos.</p>	<p>_____</p> <p>Iniciales</p>
<p>El lavabo en el sanitario debe contar con agua tibia, un dispensador de jabón líquido y toallas de papel desechables.</p>	<p>_____</p> <p>Iniciales</p>
<p>Las personas que manipulen alimentos deben mantener las uñas cortadas, limadas y limpias. Deben usar guantes sobre las uñas pintadas o postizas, ropa exterior limpia y amarrarse el cabello cuando preparen los alimentos. Se prohíbe usar cualquier anillo que no sea una venda simple.</p>	<p>_____</p> <p>Iniciales</p>
<p>Las personas que manipulen alimentos y tengan una herida abierta o con fluido no manejarán los alimentos o los artículos relacionados con los alimentos a menos que la herida se encuentre protegida y cubierta adecuadamente por un vendaje y un guante a prueba de agua desechable para evitar la contaminación.</p>	<p>_____</p> <p>Iniciales</p>

PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS

<p>Utilizaré un termómetro de sonda calibrado para confirmar que la temperatura cocine los alimentos que contengan carne de forma que cumpla con los requisitos mínimos de temperatura interna.</p>	<p>_____</p> <p>Iniciales</p>
<p>Utilizaré un termómetro de sonda calibrado para confirmar que la temperatura de todos los alimentos que sean potencialmente peligrosos se mantenga a, o por arriba de, 135 °F o a, o por debajo de, 41 °F.</p>	<p>_____</p> <p>Iniciales</p>
<p>Entiendo que los alimentos se deben cocinar a las temperaturas de cocción internas mínimas que se muestran a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> Las aves de corral, la carne molida de aves, la carne, el pescado o las aves rellenas y la pasta rellena con carne se deben cocinar a 165 °F y mantenerse a esa temperatura o por debajo de ella por 15 segundos. El resto de la carne molida se debe cocinar a 155 °F y mantenerse a esa temperatura por encima de ella por 15 segundos. El cerdo, el pescado y los huevos se deben cocinar a 145 °F y mantenerse a esa temperatura o por encima de ella por 15 segundos. 	<p>_____</p> <p>Iniciales</p>
<p>Entiendo que todos los ingredientes alimenticios que se usen para preparar los alimentos de la MEHKO se deben comprar en un negocio comercial permitido ("fuente aprobada").</p>	<p>_____</p> <p>Iniciales</p>

LAVADO DE VAJILLAS

1. Los utensilios y equipo multiusos se lavarán y desinfectarán con los siguientes métodos: *(marque todos los que se apliquen)*

- Fregadero para lavar utensilios Lavavajillas

Tipo de desinfectante que se usará:

- Cloro (100 ppm: 1 cucharada de blanqueador de cloro sin aroma por cada galón de agua)
 Otro desinfectante aprobado: _____

*Los métodos para el lavado de vajillas se cubrirán a profundidad durante sus clases obligatorias de seguridad alimentaria.

Describe su proceso de lavado y desinfectado. **La ley estatal requiere que se utilice el proceso de limpieza de tres pasos para los utensilios de cocina: 1) lavar con agua jabonosa, 2) enjuagar solo con agua, 3) desinfectar con un agente desinfectante como el blanqueador.*

SERVICIO Y ENTREGA DE ALIMENTOS

1. **¿Servirá alimentos en su hogar? En caso afirmativo**, describa todas las áreas donde se servirán los alimentos en su residencia.

2. Describa todas las áreas donde se almacenarán los alimentos y los utensilios que se utilizaran en la MEHKO.

3. Describa cómo desechará los alimentos sobrantes o no vendidos al final del día.

4. ¿Los clientes tendrán la posibilidad de pasar a recoger alimentos? Si No

5. ¿Se entregarán alimentos a los clientes? Si No

6. ¿Cómo se mantendrán las temperaturas calientes o frías de los alimentos durante el transporte?

<p>7. ¿Se entregarán los alimentos durante un periodo de 30 minutos después de empacarlos? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No Si la entrega excede los 30 minutos, describa cómo se mantendrán los alimentos calientes y fríos.</p>	
<p>8. Describa cómo se empacarán los alimentos para su transporte y la entrega a los clientes. <i>Los alimentos se deben proteger de la contaminación y transportarse en contenedores para llevar herméticos y a prueba de derrames.</i></p>	
<p>9. Entiendo que los pedidos y pagos de alimentos se pueden aceptar a través de Internet, correo o teléfono. Todos los alimentos se deben entregar directamente (en persona) al cliente por mí, un familiar o mi empleado. Los alimentos no pueden ser entregados por otras personas, como amigos, taxis, UberEats, GrubHub o cualquier otro negocio a menos que el cliente tenga una discapacidad física o neurológica que limite su capacidad de acceder a los alimentos sin la ayuda de un servicio de entrega externo. En estos casos, debo mantener registros de las fechas y la cantidad de entregas inusuales de alimentos completadas.</p>	<p>_____</p> <p>Iniciales</p>

FUENTE DE AGUA

<p>Marque el suministro de agua de la MEHKO.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Agua pública o municipal (indique el proveedor): _____ <input type="checkbox"/> Pozo privado* Describe la ubicación: _____ <p><i>*Todos los pozos privados deben ser sometidos a pruebas de calidad del agua hechas por un laboratorio certificado por el estado. Adjunte una copia separada de los resultados de lo siguiente: Prueba bacteriológica (resultados anuales).</i></p>	
<p>Entiendo que, en el caso de que haya un corte de agua o algún incidente de agua contaminada, la MEHKO debe comunicarse con los EHS y discontinuar de inmediato todas las operaciones de la MEHKO hasta que los EHS confirmen que la fuente de agua es segura de usar.</p>	<p>_____</p> <p>Iniciales</p>

RESIDUOS LÍQUIDOS Y AGUA NO POTABLE

<p>Marque la forma de eliminación de residuos líquidos que se usará para esta MEHKO.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sistema público de alcantarillado <input type="checkbox"/> Sistema séptico privado 	
<p>Entiendo que, en el caso de que haya problemas en el sistema séptico o en las tuberías, la MEHKO debe comunicarse de inmediato con los EHS y suspender todas las operaciones de la MEHKO hasta que los EHS confirmen que el servicio de eliminación de aguas residuales se ha reanudado y, de ser necesario, todas las áreas de la MEHKO se han limpiado y desinfectado.</p>	<p>_____</p> <p>Iniciales</p>
<p>1. ¿Dónde y cómo se desechará la basura en su propiedad? <i>La basura se tiene que almacenar y desechar en contenedores tapados herméticamente y libres de derrames para evitar los refugios de parásitos.</i></p>	

2. ¿Con qué frecuencia se recoge la basura de su propiedad?

3. Describa cómo la grasa de la cocina y el desperdicio de aceite generados por cocinar se almacenarán y reciclarán de forma adecuada.

SEGURIDAD

1. Explique cómo se liberarán los gases, los olores, el vapor de agua, el calor, la grasa, los vapores y el humo de la cocina (por ejemplo, la cubierta de ventilación sobre la estufa, las ventanas abiertas, etc.). *La buena ventilación es necesaria para evitar el moho, los insectos voladores, las cucarachas y el daño a las paredes, las alfombras y los muebles.*

2. Identifique la ubicación del extinguidor (obligatorio cerca de la cocina):

3. Identifique la ubicación del botiquín de primeros auxilios (obligatorio cerca de la cocina):

CAPACITACIÓN Y LICENCIA

Proporcione copias que documenten las siguientes certificaciones o licencias:

- Propietario de la MEHKO: certificación de administrador de seguridad alimentaria
- Tarjeta para la manipulación de alimentos (*Obligatoria para todas las personas, excepto el propietario, que ayuden en la MEHKO*)

ALIMENTOS QUE SE PREPARARÁN

Adjunte una copia de su menú. Incluya todos los alimentos, bebidas y menús de temporada, si corresponde.

1. Indique todo el equipo de cocina, como hornos, estufas, etc. y el equipo de alimentos, como licuadoras, procesadores de alimentos, tablas para picar, etc. que se usan para la MEHKO. *Tenga en cuenta que las superficies en contacto con los alimentos deben ser fáciles de limpiar y no deben ser absorbentes.*

2. ¿Qué constituye una comida para su MEHKO? Indique todas las “comidas” propuestas. Ejemplo: pizza de 12 pulgadas = 1 comida, plato con combinación de tamales = 1 comida. *La ley estatal exige que los EHS revisen todos los artículos del menú antes de ponerlos a disposición para su consumo para identificar los riesgos de seguridad alimentaria y trabajar con el operador para prevenir las enfermedades. Cualquier cambio a los artículos del menú actual o los nuevos artículos propuestos del menú requiere una revisión previa por parte de los EHS. Incluya todos los artículos del menú actuales y los **probables** artículos futuros aquí.*

Conteste lo siguiente respecto a todos los alimentos y bebidas ofrecidos. Adjunte páginas adicionales si es necesario.

Artículo del menú	Indique si este artículo es una entrada, una guarnición, un postre o una bebida	Ingredientes (tenga en cuenta los 8 principales alérgenos alimentarios)	¿Se ofrecerá el alimento o la bebida caliente, frío o a temperatura ambiente? ¿Dónde se almacenará para mantener la temperatura adecuada?

OBLIGACIÓN DE DESCONTINUAR LA OPERACIÓN

Para proteger la salud de los clientes, la MEHKO deberá discontinuar su operación si surgen ciertos problemas. Estos incluyen, entre otros, los siguientes:

- | | |
|---|--|
| ○ falta de agua corriente caliente o fría | ○ falta de desinfectante disponible para lavar los platos |
| ○ reserva de aguas residuales | ○ persona que manipula alimentos o empleado enfermo |
| ○ infestación de cucarachas, roedores o moscas | ○ cualquier otra condición que represente un peligro de salud inminente al público |
| ○ falta de electricidad | |
| ○ incendio | |
| ○ falta de refrigeración o refrigeración descompuesta | |

Iniciales

ACUSE

Entiendo y estoy de acuerdo con que cualquier cambio a mis procedimientos de operación, incluido el menú, requerirá una aprobación previa por parte de los EHS. También entiendo que la aprobación para operar una MEHKO se basa en mi apego al Código de Alimentos para Venta al Menudeo de California, el decreto del condado de San Mateo y toda la otra información que se proporcione en este documento. No operar de acuerdo con estos procedimientos operativos estándar (Standard Operating Procedures, SOP) puede ocasionar la suspensión del permiso o la revocación de la aprobación para operar una MEHKO.

Firma: _____ Fecha: _____

Nombre con letra de imprenta: _____ Puesto: _____

Únicamente para uso de la oficina

Comentarios:

Aprobado por: _____

Fecha: _____

Nombre con letra de imprenta: _____