

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

Para comenzar con el proceso de revisión para operar un negocio de alimentos dentro de la cocina de su hogar, llene y entregue este formulario junto con los siguientes documentos pertinentes y la cuota de revisión no reembolsable al Departamento de Salud Ambiental (Environmental Health, EH) del Condado de Sonoma. **ESCRIBA TODA LA INFORMACIÓN CON LETRA DE IMPRENTA O A MÁQUINA.**

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

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

HORAS PROPUESTAS DE OPERACIÓN
<p><b>Describa un horario de operación que incluya los días y las horas en las que los alimentos se prepararán y se servirán.</b></p> <p>Do.: _____ Lu.: _____ Ma.: _____ Mi.: _____ Ju.: _____ Vi.: _____ Sá.: _____</p>
<p><b>Número estimado</b> de platillos que se prepararán al día.</p> <p>Do.: _____ Lu.: _____ Ma.: _____ Mi.: _____ Ju.: _____ Vi.: _____ Sá.: _____</p> <p><small>Nota: El número de platillos no puede exceder de 30 al día ni 90 a la semana.</small></p>
<p>¿Cómo se le hará publicidad a la MEHKO? (NO se permiten publicaciones, carteles u otros tipos de exhibición en exteriores que promocionen la MEHKO).</p> <p><input type="checkbox"/> Sitio web o aplicaciones móviles (“apps”) de redes sociales (indique los sitios o compañías que se usarán: ) _____</p> <p><input type="checkbox"/> Intermediario en Internet (indique los sitios o compañías que se usarán) _____</p>

REQUISITOS GENERALES	
<p><b>Lea cada declaración con cuidado y escriba sus iniciales para confirmar que ha entendido. Comuníquese con esta agencia si tiene preguntas.</b></p>	
<p>Entiendo que debo obtener y mostrar un permiso de salud válido de EH.</p>	<p>_____</p> <p>Iniciales</p>
<p>Entiendo que todos los alimentos deben almacenarse, prepararse y servirse en mi cocina autorizada y no pueden prepararse ni venderse en otras zonas de mi propiedad.</p>	<p>_____</p> <p>Iniciales</p>

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 (Sonoma County Rental Notification form).	_____ 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 una MEHKO deberá operar de acuerdo con el plan general aplicable de la ciudad o condado.	_____ 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 los 30 platillos individuales al día, los 90 platillos 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 cien mil dólares (\$100,000) al año en ventas brutas. Nota: Las MEHKO deben proporcionar la verificación de la documentación de ventas anuales brutas en cuanto se les solicite.	_____ Iniciales
Entiendo que los alimentos solo se pueden vender directamente al consumidor 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 inspección por parte de EH si se recibe una queja.	_____ Iniciales

## SALUD E HIGIENE DE LAS PERSONAS QUE MANIPULEN ALIMENTOS

<p>Notificaré a EH 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>	<hr style="width: 100%;"/> Iniciales
<p>Todas las personas que manipulen alimentos y presenten estornudos, tos o escurrimientos nasales no tienen permitido trabajar con alimentos, equipo limpio, utensilios o manteles.</p>	<hr style="width: 100%;"/> Iniciales
<p>Se requiere que todas las personas que manipulen alimentos se laven las manos con jabón <b>antes</b> de ponerse los guantes y preparar los alimentos y <b>después</b> 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>	<hr style="width: 100%;"/> Iniciales
<p>El lavamanos en el sanitario debe tener agua tibia, un dispensador de jabón líquido y toallas de papel desechables.</p>	<hr style="width: 100%;"/> Iniciales
<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>	<hr style="width: 100%;"/> Iniciales
<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>	<hr style="width: 100%;"/> Iniciales

## PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS

<p>Utilizaré un termómetro de sonda calibrado para confirmar que los alimentos que contengan carne estén cocinados de forma que cumpla con los requisitos mínimos de temperatura interna.</p>	<hr style="width: 100%;"/> Iniciales
<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>	<hr style="width: 100%;"/> Iniciales
<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"> <li>• 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 encima de ella por 15 segundos.</li> <li>• El resto de la carne molida se debe cocinar a 155 °F y mantenerse a esa temperatura o por encima de ella por 15 segundos.</li> <li>• 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.</li> </ul>	<hr style="width: 100%;"/> Iniciales
<p><b>Entiendo que todos los ingredientes que se usen para preparar los alimentos de la MEHKO deben obtenerse de una fuente aprobada, tal y como se define en la sección 113735 del California Retail Food Code.</b></p>	<hr style="width: 100%;"/> Iniciales

## 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

2. 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: \_\_\_\_\_

Nota: Los métodos para el lavado de platos se cubrirán a profundidad durante sus clases obligatorias de seguridad alimentaria.

Describa su proceso de lavado y desinfectado.

*Nota: 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 utilizarán 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?  Sí  No

5. ¿Se entregarán alimentos a los clientes?  Sí  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 checked="" 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> <p><input type="checkbox"/> Agua pública o municipal (indique el proveedor): _____</p> <p><input type="checkbox"/> Pozo privado*          Describa la ubicación: _____</p> <p>*Todos los pozos privados deben ser sometidos a pruebas de calidad del agua hechas por un laboratorio certificado por el estado. Adjunte/incluya una copia separada de los resultados de lo siguiente: Prueba bacteriológica (resultados anuales). <b>Complete el formulario Water Agreement de MEHKO.</b></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 EH y discontinuar de inmediato todas las operaciones de la MEHKO hasta que EH confirme 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> <p><input type="checkbox"/> Sistema público de alcantarillado</p> <p><input type="checkbox"/> Sistema séptico privado <b>Complete el formulario Water Agreement de MEHKO.</b></p>	
<p>Entiendo que, en el caso de que haya problemas en el sistema séptico o en las tuberías, el operador de la MEHKO debe comunicarse de inmediato con EH y suspender todas las operaciones de la MEHKO hasta que EH confirme 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, olores, el vapor de agua, el calor, la grasa, los vapores y el humo de la cocina (por ejemplo, la campana de ventilación encima de la estufa, las ventanas abiertas, etc.) *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 (Se requiere cerca de la cocina):

3. Identifique la ubicación del botiquín de primeros auxilios (Se requiere 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 (Food Manager Certificate)
- Tarjeta para la manipulación de alimentos (Food Handler Card)  
*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 EH revise 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 EH. 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/entregue páginas adicionales si es necesario**

Artículo del menú	Indique si este artículo es un aperitivo, entrada, acompañamiento, postre o bebida	Ingredientes (tenga en cuenta los 8 principales alérgenos alimentarios)	¿La comida o bebida se ofrece caliente, fría 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:

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

\_\_\_\_\_  
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 EH. También entiendo que la aprobación para operar un MEHKO se basa en mi adhesión a el Código de Alimentos al por Menor de California(California Retail Food Code), la Ordenanza del Condado de Sonoma, 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: \_\_\_\_\_

Imprima nombre: \_\_\_\_\_ Puesto: \_\_\_\_\_



Únicamente para uso de la oficina

Comentarios:

Aprobado por: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

Nombre con letra de imprenta: \_\_\_\_\_