



GUIA DE OPERACIÓN PARA UNA MICROEMPRESA DE COCINA DOMÉSTICA (MEHKO)

Estas pautas se desarrollaron para ayudar a las personas interesadas en operar una microempresa de cocina doméstica (Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO) en su hogar. El objetivo de estas pautas no es abarcar todos los requisitos locales y estatales, sino proporcionar un resumen de los requisitos que figuran en el Código de California para la Venta Minorista de Alimentos (California Retail Food Code, CRFC) a fin de obtener un permiso y operar una MEHKO de manera segura.

¿QUÉ ES UNA OPERACIÓN DE MICROEMPRESA DE COCINA DOMÉSTICA?

El CRFC define la operación de una microempresa de cocina doméstica (MEHKO) como una instalación de alimentos operada por un residente en un hogar donde se almacena, manipula, prepara y sirve comida a los consumidores. La comida puede consumirse en el sitio, recogerse o entregarse.

Haga clic [aquí](#) para obtener una copia completa de los requisitos vigentes del CRFC.

PARA COMENZAR*

1. Revise las preguntas frecuentes, pautas y procedimientos de operación estandarizados (Standard Operating Procedures, SOP) de las MEHKO a fin de determinar si usted es elegible para iniciar una MEHKO en su hogar.
2. Envíe la solicitud de permiso, el formulario de procedimientos de operación estandarizados (SOP) y el pago de una evaluación para obtener el permiso, si corresponde. Esta tarifa es aparte del permiso de salud anual, en caso de obtener la aprobación o si corresponde.
3. Comuníquese con el edificio local o el Departamento de Planificación del condado o la ciudad para determinar si se necesitan permisos o licencias adicionales.
4. Si planea ofrecer licor (cerveza, vino o bebidas alcohólicas de alta graduación) como parte de su MEHKO, comuníquese con el Departamento de [Control](#) de Alcohol y Bebidas. Si planea usar un intermediario para el servicio de alimentos en Internet (Internet food service intermediary, IFSI) como parte de sus operaciones, visite el [sitio web](#) de la sección de alimentos y medicamentos del Departamento de Salud Pública de California para asegurarse de que el IFSI esté registrado en el Departamento.
5. Visite www.dir.ca.gov para acceder a una lista de preguntas frecuentes si planea contratar a un empleado.

IMPORTANTE: Es posible que se deban obtener otros permisos o licencias para operar una MEHKO.

REQUISITOS PARA EL HOGAR

Para obtener la aprobación como una MEHKO, se evaluará el hogar residencial a fin de asegurar que la operación de alimentos propuesta pueda llevarse a cabo de tal manera que se proteja la salud pública. Se evaluarán los siguientes elementos para determinar si la operación propuesta puede llevarse a cabo:

- a. Producción de alimentos y capacidad de almacenamiento de alimentos adecuadas para el menú propuesto o para los productos alimenticios que se prepararán.
- b. Equipo adecuado para mantener fríos los alimentos fríos (41 °F [5 °C]) y mantener los alimentos calientes (135 °F [57 °C]) durante el almacenamiento y el transporte (si es necesario).
- c. Almacenamiento adecuado de los alimentos secos y almacenamiento de utensilios/equipo.
- d. El equipo y los utensilios que se usen como parte de la operación de la MEHKO deben encontrarse en buenas condiciones.
- e. Un fregadero de cocina en condiciones operativas con agua caliente y fría para llevar a cabo las labores de limpieza y desinfección.
- f. Los baños o sanitarios tienen que mantenerse limpios y mantenidos para la limpieza de manos con agua tibia, con suficiente jabón y toallas de papel.
- g. El sanitario deberá contar con papel higiénico y deberá funcionar adecuadamente.
- h. Deberá haber iluminación adecuada en el área de preparación de los alimentos.
- i. Ventilación adecuada que permita que los gases, olores, calor, grasa, vapores y humo salgan de la cocina (de acuerdo con el menú propuesto).
- j. El piso, las paredes y el techo de la cocina, así como el sanitario, deberán ser lisos, de una estructura duradera y fáciles de limpiar.

REQUISITOS DE LA OPERACIÓN

El operador de una MEHKO y el empleado deberán observar lo siguiente para “operar” como una MEHKO:

- a. La persona a cargo es responsable de garantizar que las actividades relacionadas con la preparación de alimentos se lleven a cabo de manera tal que los consumidores no contaminen los alimentos.
- b. Los empleados de alimentos tienen prohibido consumir alimentos, bebidas o tabaco durante la preparación de los alimentos.
- c. Se deberá restringir el acceso de los consumidores a la cocina durante la preparación de los alimentos para evitar la contaminación de estos.
- d. Los animales no podrán ingresar al área de preparación de alimentos durante el proceso de operación y preparación de la MEHKO.

REQUISITOS PARA LOS EMPLEADOS DE ALIMENTOS

- El titular del permiso de la MEHKO deberá pasar exitosamente un examen de certificación de seguridad alimentaria aprobado y acreditado en un plazo de 60 días a partir del inicio de las operaciones.
- Todos los individuos involucrados en la preparación, almacenamiento o servicio de alimentos de la MEHKO deberán obtener una tarjeta de manipulador de alimentos válida (a menos que cuenten con un certificado de gerente de alimentos válida) en un plazo de 30 días.

Haga clic [aquí](#) para obtener más información sobre la certificación de alimentos acreditada o los programas sobre manipulación de alimentos.

Además de cumplir los requisitos de capacitación mencionados, la persona a cargo y todos los empleados de alimentos deberán conocer adecuadamente sus tareas y tener la capacidad de demostrarlo. Por ejemplo:

- Entender la importancia de la salud e higiene de los empleados, incluido el correcto lavado de manos y no permitir que un empleado enfermo vaya a trabajar, entre otras prácticas.
- Poder demostrar cómo se verifican las temperaturas de cocción, refrigeración y calentamiento.
 - Se deberá usar un dispositivo calibrado para medir la temperatura de los alimentos con un termómetro disponible de sonda diseñado para medir la temperatura de los alimentos que se preparan.
- Se deberá poder demostrar cómo evitar la contaminación cruzada durante la preparación y el almacenamiento de los alimentos.
- Cómo lavar, enjuagar y desinfectar apropiadamente el equipo y los utensilios en el fregadero de la cocina y las superficies que tengan contacto con la comida para evitar la contaminación cruzada.
 - Determinar qué tipo de desinfectante se usará y obtener las tiras de prueba reactivas apropiadas para medir la concentración.

LIMITACIONES

Una MEHKO tiene las siguientes limitaciones:

- No puede haber más de un empleado de alimentos de tiempo completo, sin incluir a la familia y los miembros del hogar.
- La comida deberá prepararse, cocinarse, servirse, recogerse o entregarse el mismo día. No deberán usarse restos de comida como parte de la preparación de los alimentos del servicio del día siguiente ni podrán venderse en los días posteriores.
- No deberán prepararse más de 30 comidas individuales, o su equivalente, por día y no más de 60 comidas individuales, o su equivalente, por semana.
- No se podrán superar los \$50,000 en ventas brutas anuales verificables (ajustadas anualmente de acuerdo con el Índice de Precios al Consumidor).
- La comida deberá venderse directamente a los consumidores para su consumo en las instalaciones, para recogerse o entregarse, y no deberá venderse a un mayorista o a un comercio al por menor de alimentos.

RESTRICCIONES

- Una MEHKO no podrá preparar ni ofrecer los siguientes métodos de preparación:
 - Ahumar alimentos como método de preservación

- Curar o elaborar alimentos encurtidos
- Usar aditivos para los alimentos como un método de preservación (p. ej., conservar el arroz para sushi a temperatura ambiente)
- Usar métodos de empaquetado con reducción de oxígeno (p. ej., envasado al vacío, o el método “sous-vide”)
- Producir, servir o vender leche cruda o productos lácteos con leche cruda (Sección 11380, Título 17 del Código de Regulaciones de California [California Code of Regulations, CCR])
- Servir o vender ostras crudas
- Una MEHKO **no puede** colocar ningún tipo de letrero o publicidad exterior para promocionar la MEHKO.
- Una MEHKO debe cumplir las ordenanzas de ruido locales.

PUBLICIDAD DE LA MEHKO

Una MEHKO puede utilizar intermediarios autorizados para el servicio de alimentos en Internet u otro método (p. ej., periódicos y redes sociales) a fin de promocionar la operación de alimentos. Como se mencionó antes, está prohibido colocar cualquier letrero o publicidad exterior en la residencia privada. El término “servicio de comidas” no se usará en ningún tipo de publicidad de una MEHKO.

Si se usa publicidad directa para el público mediante un sitio web, Internet, una plataforma de redes sociales u otro tipo de anuncio público, se deberá incluir lo siguiente en la publicidad:

- Nombre de la agencia de cumplimiento que emitió el permiso.
- Incluya el número de permiso.
- Incluya la siguiente declaración en una ubicación clara y visible: “Elaborado en una cocina doméstica”.

En caso de utilizar un intermediario autorizado para el servicio de alimentos en Internet, visite el [sitio web del Departamento de Salud Pública de California](#) a fin de obtener más información.

Un intermediario autorizado para el servicio de alimentos en Internet (IFSI) se refiere a una entidad que proporciona una plataforma en su sitio web o aplicación móvil, a través de la cual una MEHKO puede elegir ofrecer alimentos para la venta y con la cual el intermediario del servicio de alimentos puede recibir ingresos, entre los que se incluyen, entre otros, ganancias por publicidad y tarifas por los servicios ofrecidos.

Para obtener más información, comuníquese con:

Programa de Alimentos de Servicios de la División de Salud Ambiental del Condado de San Mateo
(650) 372-6200 | envhealth@smcgov.org