



OPERACIONES DE UNA MICROEMPRESA DE COCINA DOMÉSTICA (MEHKO) PREGUNTAS FRECUENTES

El Código de Salud y Seguridad de California (es decir, el Código de Alimentos para Venta al Consumidor de California) se modificó hace poco para establecer la “operación de una microempresa de cocina doméstica” (Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO) como un nuevo tipo de instalaciones de alimentos de comercio al por menor. Una MEHKO autorizada por los Servicios de la División de Salud Ambiental (Environmental Health Services, EHS) permitiría que los EHS otorguen un permiso a una persona para operar un restaurante en su hogar.

Permiso

- P: ¿Qué es la operación de una microempresa de cocina doméstica?**
R: Es un tipo de servicio de alimentos operado por un residente desde un hogar particular donde los alimentos se preparan, cocinan y sirven a los consumidores ese mismo día. Los alimentos se deben consumir, recoger o entregar al consumidor en el sitio y dentro de un periodo de tiempo seguro (p. ej., dentro de los 30 minutos sin equipo para conservar el calor).
- P: ¿Cuándo entra la ley de MEHKO toma efecto?**
R: Aunque la ley entró en vigor el 1.º de enero de 2019, el condado aún necesitaba autorizar este tipo de instalaciones de alimentos.
- P: ¿Necesito un permiso para operar una MEHKO?**
R: Sí, se debe obtener un permiso por parte de los EHS antes de operar una MEHKO.
- P: ¿Cómo obtengo un permiso?**
R: Para obtener un permiso, envíe una solicitud de permiso, el formulario de procedimientos de operación estandarizados (Standard Operational Procedures, SOP) y el pago, si corresponde, a los EHS. El paquete enviado se revisará y se programará una inspección de la MEHKO. Si se aprueba, se emitirá un permiso.
- P: ¿Cuánto tiempo toma el proceso de solicitud para una MEHKO?**
R: El proceso de solicitud está determinado por el nivel de detalle y completitud del paquete de solicitud. El proceso de solicitud estandarizado de una MEHKO puede tomar hasta 20 días hábiles si el paquete de solicitud está completo y si se incluye el nivel de detalle en los procedimientos operativos para demostrar el cumplimiento de la ley.
- P: Tengo un permiso de MEHKO en mi residencia actual, pero voy a mudarme. ¿Mi permiso continuará siendo válido en mi nueva residencia?**
R: No, los permisos no se pueden transferir a otras personas o ubicaciones. Los permisos otorgados por el EHS solo son válidos para la persona, la ubicación y el tipo de servicio de alimentos aprobados de manera inicial. En caso de que la persona autorizada se mude, cambie el menú o el tipo de servicio de alimentos, se deberá enviar una nueva solicitud de permiso a los EHS para su aprobación.

7. **P: ¿Pueden emitirse dos permisos de MEHKO para dos residentes a los que les gustaría operar una MEHKO en la misma residencia?**
R: Solo una MEHKO puede operar desde un hogar. Los permisos son específicos para la persona, la ubicación y el tipo de servicio de alimentos que se ofrecerá.
8. **P: ¿Qué información se requiere en los procedimientos de operación estandarizados de una MEHKO?**
R: Los procedimientos de operación estandarizados de una MEHKO deben incluir lo siguiente:
- Todos los tipos de alimentos o productos (p. ej., los elementos del menú) que se manipularán.
 - Los procedimientos y métodos de preparación y manipulación de alimentos propuestos.
 - Los procedimientos, métodos y horarios para la limpieza de utensilios y equipo, así como la eliminación de desechos.
 - Cómo se mantendrán los alimentos a las temperaturas de conservación requeridas antes de que el consumidor los recoja o durante el servicio de entrega.
 - Días y horarios propuestos en los que la cocina doméstica se podría utilizar potencialmente como una MEHKO.
 - Si los alimentos se servirán en el sitio, se enviarán, se recogerán o si se realizará todo lo anterior.
9. **P: ¿Puede la operación de un negocio de alimentos caseros (Cottage Food Operation, CFO) autorizada operar también como una MEHKO?**
R: No, una CFO se limita a alimentos que no sean potencialmente peligrosos y no puede servir alimentos desde un hogar.
10. **P: ¿Cuál es la diferencia entre la operación de un negocio de alimentos caseros (CFO) y la operación de una microempresa de cocina doméstica (MEHKO)?**
R: Una CFO se limita a preparar y vender solo alimentos que no sean potencialmente peligrosos y que [estén aprobados por el Departamento de Salud Pública de California](#) para venderse de forma directa o indirecta al consumidor, mientras que una MEHKO permite la preparación limitada de alimentos potencialmente peligrosos para consumo en el sitio o para servicio de envío cuando los EHS lo permitan.
11. **P: ¿Cuál es la “agencia de cumplimiento local” para las MEHKO?**
R: La agencia de cumplimiento local para instalaciones de alimentos, incluidas las MEHKO, son los Servicios de la División de Salud Ambiental (EHS) del condado de San Mateo.
12. **P: ¿Con qué frecuencia los Servicios de la División de Salud Ambiental inspeccionarán una MEHKO?**
R: Después de la inspección de permiso inicial, una MEHKO puede estar sujeta a una inspección de rutina por año fiscal. Se pueden realizar inspecciones adicionales en respuesta a la queja de un consumidor o si existen motivos para sospechar que se han producido o servido alimentos adulterados o no seguros.
13. **P: ¿Qué áreas de la MEHKO se autorizarán e inspeccionarán?**
R: Las áreas de una MEHKO que se autorizarán e inspeccionarán incluyen la cocina doméstica, el área para comer del consumidor en el sitio, el almacenamiento de alimentos, los utensilios y el equipo, el sanitario, las instalaciones de limpieza y el área de almacenamiento de desechos (esto incluye las áreas de basura, reciclaje y abono).
14. **P: ¿Qué sucede si un cliente se queja después de comer o comprar alimentos y bebidas en una MEHKO?**
R: Los EHS pueden llevar a cabo una inspección en el sitio para investigar la presunta queja. Los EHS pueden evaluar las tarifas.

15. **P: ¿Qué información está disponible para ayudar a una MEHKO a operar de forma segura y saludable?**
R: La página web sobre las MEHKO de los Servicios de la División de Salud Ambiental es un gran recurso para obtener información: smchealth.org/microkitchen.
16. **P: ¿Es necesario publicar algún cartel de calificación en una MEHKO como en una instalación de alimentos permanente o una instalación de alimentos móvil?**
R: La ley exige a las MEHKO de cualquier sistema de calificación local. Puede encontrar datos sobre los informes de inspección e información sobre incumplimientos relacionados con todas las inspecciones realizadas en una MEHKO autorizada [aquí](#).
17. **P: ¿Cómo sabrá el público si una MEHKO tiene un permiso aprobado?**
R: Una MEHKO debe exhibir su permiso o una copia legible durante su horario de operación. Los clientes también pueden visitar [esta página web](#) para determinar si una MEHKO tiene un permiso válido.

Operación de una MEHKO

1. **P: ¿Quién se considera residente?**
R: Un residente es una persona que vive en un hogar particular (como una vivienda individual, un departamento, un dúplex o un condominio) que no se utiliza para trabajar o de forma temporal (p. ej., para vacaciones).
2. **P: ¿Puede una MEHKO operar como servicio de comidas?**
R: No, una MEHKO tiene prohibido operar como servicio de comidas. Solo las instalaciones de alimentos permanentes aprobadas para la preparación de comida (como un restaurante, una instalación para banquetes u otra cocina comercial aprobada) pueden operar como servicio de comidas.
3. **P: ¿A quién puedo venderle alimentos?**
R: Los alimentos deben venderse directamente a un consumidor para su consumo en el sitio o para servicio de entrega, y no a un mayorista o minorista.
4. **P: ¿Puede una MEHKO vender o repartir productos alimenticios en un evento temporal o en un mercado de agricultores certificado?**
R: No, una MEHKO no puede vender productos alimenticios en un evento temporal ni en un mercado de agricultores certificado. Una MEHKO se limita a vender alimentos directamente a un consumidor para su consumo en el sitio o para servicio de entrega.
5. **P: ¿Puede una MEHKO venderle a un mayorista o minorista?**
R: No, una MEHKO solo puede venderles alimentos directamente a los consumidores, mediante un sitio web o una aplicación móvil de un [intermediario para el servicio de alimentos en Internet](#).
6. **P: ¿Puede una MEHKO hacerse publicidad en frente de la residencia?**
R: No, la MEHKO tiene prohibido publicar carteles u otros elementos de exhibición en exteriores para promocionar la MEHKO desde una residencia.

7. **P: ¿Puede una MEHKO hacerse publicidad en línea?**
R: Sí, una MEHKO puede utilizar un [intermediario para el servicio de alimentos en Internet](#) u otra plataforma en línea que incluya o promocioe la MEHKO en su sitio web de Internet o aplicación móvil.
8. **P: ¿Puede una MEHKO hacerse publicidad en medios impresos?**
R: Sí, una MEHKO puede promocionarse en periódicos u otros medios impresos. La MEHKO debe identificar claramente los Servicios de la División de Salud Ambiental del Condado de San Mateo como el emisor del permiso, el número del permiso, e incluir la declaración “Elaborado en una cocina doméstica” en una fuente y ubicación visibles dentro del anuncio.
9. **P: Si hay quejas sobre olores, tráfico, estacionamiento o ruido en exceso, ¿a qué agencia se debe notificar?**
R: Cualquier queja que implique inquietudes relacionadas con molestias puede informarse directamente al Departamento de Cumplimiento del Código local de la ciudad, o en el caso de las MEHKO en las áreas no incorporadas, al [Programa de Cumplimiento del Código del Condado](#).
10. **P: ¿Puede una MEHKO utilizar un servicio de entrega en línea externo, como Uber Eats o DoorDash para entregar alimentos?**
R: No, una MEHKO no puede utilizar ningún servicio de entrega externo para la entrega de alimentos.

Servicio de alimentos en una MEHKO

1. **P: ¿Qué tipo de servicio de alimentos tiene permitido brindar una MEHKO?**
R: Una MEHKO puede preparar y vender alimentos que estén aprobados por los EHS para su consumo en el sitio o para el servicio de entrega ese mismo día.
2. **P: ¿Cuáles son las limitaciones del menú en una MEHKO?**
R: El negocio de una MEHKO no puede preparar alimentos o bebidas que:
- Impliquen la producción, el servicio o la venta de leche sin procesar o productos elaborados con leche sin procesar.
 - Impliquen el servicio o la venta de ostras crudas.
 - Impliquen procesos alimentarios que requieran un plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (consulte la pregunta de seguimiento a continuación para obtener más información).
3. **P: ¿Qué tipos de procesamiento de alimentos requiere un plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (Hazard Analysis Critical Control Points, HACCP)?**
R: Los siguientes procesos alimentarios especializados requieren un plan de HACCP:
- Ahumar alimentos como método de preservación
 - Curar alimentos
 - Usar aditivos alimentarios o agregar ingredientes como el vinagre como método de conservación de los alimentos
 - Operar un tanque de exhibición para moluscos con un sistema de soporte vital para almacenar y exhibir mariscos que se ofrezcan para el consumo humano
 - Emplear la acidificación o actividades para prevenir el crecimiento de *Clostridium botulinum*

- Empacar alimentos potencialmente peligrosos con un método de envasado con oxígeno reducido (Reduced-Oxygen Packaging, ROP)
- Preparar alimentos con otro método que los EHS determinen que requiere un plan de HACCP

- P: ¿Puede una MEHKO elaborar y vender helado u otros productos hechos con leche?**
 R: No. El Departamento de Alimentos y Agricultura de California exige una licencia y requisitos específicos para la elaboración de helado u otros alimentos a base de lácteos. Un hogar no podrá cumplir esos requisitos. Esto no prohíbe a la MEHKO utilizar productos lácteos, como leche pasteurizada comprada en una fuente autorizada, como ingrediente para productos alimenticios.
- P: ¿Puede una MEHKO utilizar frutas y verduras de cultivo propio?**
 R: Sí; sin embargo, se debe tener cuidado para garantizar que todas las frutas y productos se cultiven y manipulen con las mejores prácticas de manejo correspondientes a un productor de alimentos comunitario, y todos los productos se deben lavar bien antes de usarlos.
- P: ¿Puede una MEHKO agregar cannabis, cannabidiol (CBD) o kava a un producto alimenticio como parte de su operación?**
 R: No, solo se pueden utilizar aditivos aprobados como ingredientes para la preparación de alimentos. En este momento, el cannabis, el CBD y el kava no están aprobados como aditivos para alimentos por la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA).
- P: ¿Puede una MEHKO donar alimentos?**
 R: Una MEHKO puede donar alimentos a un banco de alimentos o cualquier otra organización de beneficencia sin fines de lucro, siempre y cuando los alimentos se hayan manipulado en cumplimiento con el [Código de Alimentos para Venta al Menudeo de California](#), y se donen el mismo día en que se preparen.
- P: ¿Puedo conservar sobras para servir al día siguiente?**
 R: Las sobras no se pueden servir al día siguiente como parte de la operación de una MEHKO.
- P: ¿Puede una MEHKO empaquetar alimentos o bebidas?**
 R: Una MEHKO puede dividir alimentos en recipientes para que se recojan o envíen por servicio de entrega el mismo día.
- P: ¿Se requiere equipo o electrodomésticos comerciales en una MEHKO?**
 R: No, no se requiere equipo ni electrodomésticos comerciales, siempre y cuando estos se mantengan limpios y estén en buenas condiciones de funcionamiento.
- P: ¿Hay algún requisito especial en cuanto a los pozos de agua residenciales privados?**
 R: Sí, solo se puede usar agua potable de un pozo correctamente construido y mantenido en el sitio, o de un sistema de agua municipal. La agencia de cumplimiento local puede requerir pruebas bacteriológicas (trimestrales), de nitratos (anualmente), nitritos (cada 3 años) y componentes que generen inquietud, como el fluoruro y el arsénico (una vez).
- P: ¿Puede una MEHKO operar una parrilla o un horno de leña para exteriores?**
 R: Sí, una MEHKO puede operar una parrilla o un horno de leña para exteriores, siempre y cuando la parrilla o el horno se operen dentro de la misma instalación que una MEHKO, estén separados del acceso público y cumplan los requisitos de la [Sección 114143 del Código de Alimentos para Venta al Menudeo de California](#).

13. **P: ¿Es requisito que haya sanitarios disponibles para los clientes de una MEHKO?**
R: Sí, debe haber sanitarios limpios y en buenas condiciones disponibles para los empleados en todo momento, y para los consumidores cuando haya consumo en el sitio.
14. **P: ¿Puede una MEHKO vender o servir bebidas alcohólicas?**
R: Comuníquese con el Departamento de Control de Bebidas Alcohólicas de California en abc.ca.gov.

Empleados y mantenimiento de registros

1. **P: ¿Cuál es la definición de empleado de alimentos?**
R: Un empleado de alimentos es un empleado que trabaja con alimentos, con equipo o utensilios para alimentos, o en superficies que están en contacto con alimentos. Para obtener más información sobre las leyes laborales de California, visite la [página web del Comisionado de Trabajo](#).
2. **P: ¿Los miembros de la familia o del hogar se consideran empleados de alimentos?**
R: No, los miembros de la familia o del hogar no se consideran empleados de alimentos de una MEHKO.
3. **P: ¿Cuáles son las limitaciones de una MEHKO al momento de contratar empleados de alimentos?**
R: Una MEHKO no puede tener más de un (1) empleado de alimentos equivalente de tiempo completo.
4. **P: ¿Qué certificados se requieren para operar una MEHKO?**
R: El operador de la MEHKO deberá aprobar satisfactoriamente un examen de seguridad alimentaria autorizado y acreditado por el Instituto Nacional Estadounidense de Estándares, así como cumplir los requisitos de los estándares de la Conference for Food Protection para la acreditación de los programas de Certificación de administrador de seguridad alimentaria, y cualquier individuo, que no sea el operador, quien esté involucrado en la preparación, almacenamiento o servicio de alimentos en una MEHKO deberá obtener una tarjeta autorizada para la manipulación de alimentos. Un empleado de alimentos que tenga un certificado de administrador de seguridad alimentaria válido no está obligado a obtener una tarjeta para la manipulación de alimentos. Para obtener más información, visite el [sitio web de la Junta Nacional de Acreditación](#).
5. **P: ¿Qué limitaciones de ventas tiene una MEHKO?**
R: Una MEHKO no puede presentar más de cincuenta mil (\$50,000) en ventas brutas anuales verificables (p. ej., facturas). Se deben mantener registros de todas las ventas para poder verificar el cumplimiento de esta limitación.
6. **P: ¿Qué registros se deben mantener para su revisión por parte de los EHS?**
R: La MEHKO debe mantener los siguientes documentos en el sitio para su revisión durante una inspección:
- Procedimientos de operación estandarizados por escrito que incluyan un menú y los horarios de operación.
 - El permiso para operar, o una copia fidedigna, se deberá exhibir en el sitio en todo momento cuando la MEHKO esté en operación.

- Certificado válido de la certificación de administrador de seguridad alimentaria para el operador y tarjetas para la manipulación de alimentos válidas, o certificación de administrador de seguridad alimentaria para cualquier empleado de alimentos.
- Una copia de la licencia de conducir válida de la persona que entregue alimentos en nombre de la MEHKO.
- Una copia del informe de inspección más reciente.
- Copias de los registros financieros de la MEHKO en relación con las ventas brutas anuales.

7. P: ¿Qué sucede si quiero cambiar el menú después de haber obtenido un permiso como MEHKO?

R: Si el cambio en el menú propuesto requiere un nuevo equipo o una capacidad de almacenamiento de alimentos adicional, el EHS pueden requerir un formulario actualizado de SOP. Comuníquese con los EHS para determinar qué requisitos pueden ser necesarios antes de cambiar el menú.

Si tiene alguna pregunta que no se haya respondido en estas preguntas frecuentes, o si necesita aclaraciones adicionales, visite smchealth.org/microkitchen.

Comuníquese con el Programa de Alimentos de Servicios de la División de Salud Ambiental del Condado de San Mateo al (650) 372-6200 o por correo electrónico, en mehko@smcgov.org.