

Operación de Cocina Casera como Microempresa (OCCM) INICIE SU LISTA DE VERIFICACIÓN DE SU NEGOCIO MEHKO

homebasedfoods@ph.lacounty.gov | (626) 430-9855

Para operar una Operación de Cocina Casera como Microempresa (OCCM) dentro del condado de Los Ángeles en su hogar privado, primero debe obtener la aprobación del Departamento de Salud Ambiental. Las pautas que se enumeran a continuación son para ayudarle a prepararse, solicitar una MEHKO y operarla.



Comuníquese con nuestro **Programa de Operaciones de Alimentos Caseros** si tiene preguntas.

PLAN

- Revise el documento "Cómo iniciar".
- Vea la "Lista de Autoinspección" para asegurarse de que su cocina pueda tener una OCCM.
- Verifique que su menú planeado esté permitido en una OCCM.
- Si usted alquila su casa, pregúntele a su casero o revise su contrato de alquiler para asegurarse de que los negocios caseros no estén prohibidos.
- Obtenga un certificado de Gerente Certificado de Protección de Alimentos de un programa acreditado de seguridad alimentaria.
- Comuníquese con su jurisdicción local para determinar los requisitos de permisos locales que deben obtenerse antes de la operación (es decir, la licencia comercial).
- Comuníquese con el Departamento de Administración de Impuestos y Tarifas de California para pedir información sobre el impuesto sobre las ventas.
- Comuníquese con el Departamento de Planificación para el Control de Bebidas Alcohólicas de California si planea servir o permitir alcohol en su OCCM.

SOLICITUD

- Envíe el Procedimiento Operativo Estándar (POE) de la OCCM y su menú.
- Presente la Solicitud de Permiso de Salud Pública para la OCCM y pague las tarifas correspondientes.
- Complete y apruebe el examen de seguridad alimentaria para recibir un certificado de Gerente Certificado de Protección de Alimentos. Envíe una copia de su certificado como parte del proceso de solicitud de la OCCM. Vaya a la página www.ansi.org para ver la lista de proveedores del programa aprobados.
- Las OCCM que usen un pozo privado para abastecimiento de agua deberán presentar copia de los resultados de las siguientes pruebas: **nitrato, nitrito y calidad bacteriológica del agua**. Estas pruebas verifican que el suministro de agua cumpla como mínimo con el estándar de "Sistema de agua transitorio no comunitario", según se define en el artículo 116275 del Código de Salud y Seguridad de California.
- Todas las personas involucradas en la OCCM deben obtener una **Tarjeta de Manipulador de Alimentos** válida y presentar una copia como parte del proceso de solicitud de la OCCM. Entre a www.ansi.org para obtener una lista de proveedores de programas acreditados.

OPERACIÓN

- Asegúrese de seguir los Procedimientos Operativos Estándar (POE) presentados. Cualquier modificación después de la aprobación inicial de su operación, equipo o menú requerirá que informe a nuestro Programa de Operaciones de Alimentos Caseros **dentro de un plazo de 20 días** y requerirá que vuelva a enviar su POE. Se aplicarán tarifas de revisión adicionales.
- Siga las prácticas adecuadas de seguridad alimentaria. Consulte el folleto "**Guía de seguridad alimentaria en una operación de cocina casera de microempresa**".
- Realice un seguimiento de sus ingresos brutos anuales. Las limitaciones de ingresos se ajustan anualmente según la inflación según el índice de precios al consumidor de California.
- Cumpla con sus límites de comidas diarias y semanales. Máximo **30** comidas por día, con no más de **90** comidas por semana.
- Deseche adecuadamente las grasas y aceites. Vea la guía "**Buenas Prácticas del Vecino**".
- ¡Sea un buen vecino! Sea consciente de los posibles impactos para sus vecinos con el estacionamiento, la basura y el ruido de su operación. Vea la guía "**Buenas Prácticas del Vecino**".
- Consulte la "**Lista de Autoinspección**" para evaluar la condición de su operación entre inspecciones.