OPERACIÓN DE COCINA CASERA DE MICROEMPRESA (OCCM)

Cuáles son las diferencias?

OPERACIÓN DE COCINA CASERA DE MICROEMPRESA (OCCM) Y OPERACIONES DE ALIMENTOS CASEROS (CFO)

OCCM	CFO A & B	BOTH
Tope de ventas anuales es $100,000	CFO A está limitado a una venta anual de $75,000 CFO B está limitado a una venta anual de $150,000	Puede servir como distribuidor o unidad de apoyo móvil hasta dos operaciones de alimentos móviles compactas
Solo puede hacer ventas directas	CFO A- solo puede hacer ventas directas CFO B- puede hacer ventas directas e indirectas	Las inspecciones se realizan anualmente para OCCM y CFO B
Los alimentos no requieren etiquetado	Todos los productos CFO requieren etiquetas aprobadas	Puede haber inspecciones basadas en quejas
El operador debe obtener un certificado de gestor de protección alimentaria y todos los demás miembros del OCCM deben obtener una tarjeta de Manipulador de Alimentos	Requiere completar un curso de manipulación de alimentos	No se permiten bebés, niños ni mascotas en la cocina o el comedor del CFO u OCCM durante el horario de atención
Puede preparar alimentos potencialmente peligrosos	No puede preparar alimentos potencialmente peligrosos	
Puede almacenar ingredientes en un refrigerador/congelador ubicado en un garaje u otra unidad doméstica, si está aprobado	No se pueden almacenar alimentos o ingredientes en garajes, cobertizos o áreas al aire libre del hogar	No puede realizar procesamiento especializado de alimentos
Puede servir alcohol con una licencia de Control de Bebidas Alcohólicas	No puede vender ni cocinar alimentos que contengan alcohol	Los anuncios deben indicar "**hecho en la cocina de una casa**" o "**preenvasado en la cocina de una casa**", según corresponda
No se pueden vender mas de 30 comidas por dia y 90 por semana	No hay límite en las ventas de comida	Se require evaluación del sitio

County of Los Angeles Public Health
Environmental Health Division
http://publichealth.lacounty.gov/eh/