

OPERACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DE COCINA DOMÉSTICA (MEHKO)



SAN MATEO COUNTY HEALTH
**ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES**

LEYES QUE REGULAN LA MEHKO

Ley de la Asamblea (AB) 626

- Vigente a partir del 1.º de enero de 2019
- Permite la operación de una microempresa de cocina doméstica (Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO) siempre y cuando el condado autoriza el servicio en virtud por medio de un decreto o una resolución
- La autorización de “**participación**” incluye automáticamente a todas las ciudades y las áreas no incorporadas del condado

AB 377

- Enmienda para clarificar lenguaje a la Ley de la Asamblea (Assembly Bill, AB) 626
- Vigencia inmediata a partir del 7 de octubre de 2019
- Las MEHKO ya están autorizadas



¿QUÉ ES LA OPERACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DE COCINA DOMÉSTICA (MEHKO)?

El servicio de alimentos que pertenece y es operado por un residente en un hogar particular.



DEFINICIÓN DE UN “HOGAR PARTICULAR”

- Un edificio residencial, como una casa, un departamento u otro espacio propio o alquilado donde habitan personas.
- Debe llevarse a cabo en el hogar principal.
- Los hogares secundarios, como las casas de vacaciones, los botes o las casas rodantes **NO** califican.



DESCRIPCIÓN GENERAL DE LAS MEHKO



Tienen tres componentes principales:

- **Higiene:** Capacitación y salud del trabajador
- **Manipulación de alimentos:** Almacenamiento, preparación, agua y desperdicios
- **Prácticas del negocio:**
 - Límites en los alimentos
 - Servicio de entrega y consumo en el sitio
 - Publicidad e intermediarios en Internet



REQUISITOS CLAVE DE LAS MEHKO

- Deben ser operadas por un residente en su hogar particular.
- La comida solo puede venderse directamente a los clientes para comer en el lugar, mediante servicio de entrega o para llevar.
- Arrendatarios: Se necesita la autorización del propietario o arrendador
- La comida debe prepararse, cocinarse y servirse el mismo día.
- Máximo: 30 comidas por día y 60 comidas a la semana.
- Máximo: \$50,000 al año en ventas brutas.
- Máximo: un empleado de tiempo completo (además de un miembro de la familia o del hogar).



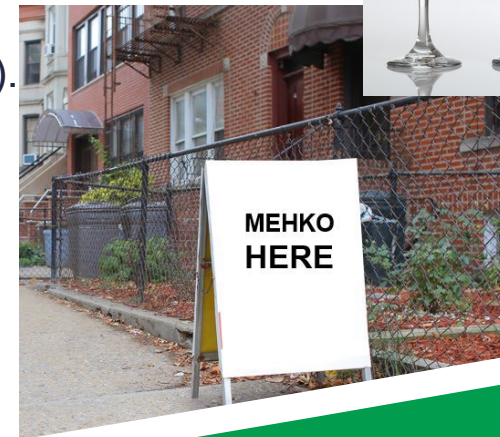
REQUISITOS DE CAPACITACIÓN

- El titular del permiso debe de obtener un **curso autorizado y acreditado de administrador de seguridad alimenticia (Food Safety Manager)**.
- Cualquier persona, que no sea el operador o el titular del permiso, que participe en la preparación, el almacenamiento o el servicio de alimentos en la MEHKO debe obtener una **tarjeta de manipulador de alimentos** por parte de alguno de los proveedores acreditados.



LAS MEHKO NO TIENEN PERMITIDO LO SIGUIENTE:

- Proporcionar servicio de comida fuera del sitio (catering).
- Vender alimentos al por mayor a otros negocios.
- Matar o sacrificar animales.
- Preparar o almacenar alimentos fuera de la cocina del hogar.
- Elaborar productos lácteos (yogurt, queso, helado) sin una licencia estatal de productos lácteos.
- Enviar alimentos por correo o mediante otros transportistas.
- Operar o dar servicio en un camión o carrito de comida (un establecimiento móvil de comida).
- Utilizar un servicio de terceros para entregar comida (Doordash, Grubhub, etc.).
- Colocar carteles o tener publicidad en el sitio.
- Servir ostiones crudos.
- Servir alcohol o permitir que los clientes traigan el suyo sin tener una licencia de Control de Bebidas Alcohólicas (Alcoholic Beverage Control, ABC)
- **Tener animales** en la cocina durante el servicio y la preparación de los alimentos.



RESTRICCIONES EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:

Las MEHKO no pueden preparar alimentos que requieran un Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), como:

- Ahumar alimentos como método de conservación de los alimentos.
- Curar alimentos.
- Usar aditivos alimentarios o agregar ingredientes como el vinagre como método de conservación de los alimentos.
- Empacar alimentos potencialmente peligrosos mediante el método de envasado con oxígeno reducido.



¿CÓMO SE REGULA LA MEHKO?

- Las MEHKO se consideran instalaciones de alimentos según el Código de California para la Venta Minorista de Alimentos (CalCode, Sección 114367 y subsecuentes)
- Los Servicios de Salud Ambiental regulan las instalaciones de alimentos en el condado de San Mateo mediante el Código de California para la Venta Minorista de Alimentos y el decreto del condado
- Estos reglamentos establecen normas y orientación para las MEHKO, así como sanciones en caso de incumplimiento.



REQUISITOS DE DOCUMENTACIÓN

Los encargados de la MEHKO deben tener los siguientes documentos en el sitio para su revisión cuando se les solicite:

- Los Procedimientos Operativos Estándar, que incluyen un menú escrito y los horarios de operación
- Un permiso válido de los Servicios de Salud Ambiental (Environmental Health Services, EHS) a la vista en el sitio cuando la MEHKO está en funcionamiento.
- El último informe de inspección de los EHS.
- Los registros de todos los recibos de las ventas de la MEHKO.



CIUDADES O EDIFICIOS LOCALES Y ZONIFICACIÓN

- La MEHKO se considerará una residencia para todos los fines del Código Estatal de Normas de Construcción Uniforme y los códigos locales de construcción y contra incendios.
- El uso de una residencia para la MEHKO no constituirá un cambio en el uso de suelo.
- Para fines de zonificación, las ciudades o condados no impondrán ninguna restricción a la MEHKO en una vivienda residencial.



QUEJAS Y PERJUICIOS

- Los organismos locales encargados del cumplimiento de la ley pueden investigar y hacer cumplir los reglamentos si ocurre el incumplimiento de un decreto de perjuicios (por ejemplo, olores, tráfico, estacionamiento, ruido excesivo, etc.).
- Una MEHKO no puede colocar ningún letrero o publicidad exterior para promocionar la MEHKO.
- Los Servicios de Salud Ambiental pueden realizar inspecciones en respuesta a las quejas o las sospechas de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



PROCESO DE AUTORIZACIÓN

Envíe los siguientes documentos a la División de Salud Ambiental del Condado de San Mateo*:

- Exención de pago como parte del programa piloto de ¡2 años!
- Formulario de administración de la propiedad o autorización del arrendador (en caso de alquilar la propiedad).
- Solicitud de permiso.
- Formulario de Procedimientos Operativos Estándar (Standard Operation Procedures, SOP)
 - Un miembro del personal designado se comunicará con usted en un plazo de 4 a 5 días hábiles; es posible que los SOP tarden hasta 20 días hábiles en aprobarse.
 - Se requerirá una inspección inicial del sitio antes de operar u obtener la aprobación.

***Consulte los requisitos adicionales con la ciudad local.**



BENEFICIOS DE LA MEHKO

- Aumento de la supervisión y la educación en materia de seguridad alimentaria en las cocinas domésticas.
- Vía reglamentaria para el cumplimiento.
- Mayores oportunidades para los microempresarios.
- Mayor seguridad económica y alimentaria para las comunidades.



RECURSOS:

- Preguntas frecuentes
- [Smchealth.org/microkitchen](https://smchealth.org/microkitchen)
- Infografías
- Trainings
- Standard Operating Procedures (SOP) Form





SAN MATEO COUNTY HEALTH

ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES



smchealth.org/microkitchen



mehko@smcgov.org



650-372-6200