

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

La Junta de Supervisores del Condado de Sonoma ha autorizado al Departamento de Salud Ambiental del Condado de Sonoma (EH) a emitir un permiso de “operación de cocina doméstica de microempresa” (MEHKO) a una persona para operar un servicio de alimentos en su hogar privado.

Permiso

1. ¿Qué es la operación de una cocina doméstica de microempresa ?

Es un tipo de servicio de alimentos operado por un residente desde una residencia privada 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).

2. ¿Cuándo entra en vigor la ley MEHKO?

Aunque la ley entró en vigor el 1.º de enero de 2019, se requiere que una agencia de gobierno local, como una ciudad o un condado, autorice este tipo de operación. La Junta de Supervisores del Condado de Sonoma aprobó el programa MEHKO con fecha de vigencia del 1 de enero de 2025 y EH comenzará a aceptar solicitudes el 2 de abril de 2025.

3. ¿Necesito un permiso para operar una MEHKO?

Sí, se debe obtener un permiso por parte de EH **antes** de operar una MEHKO.

4. ¿Cómo obtengo un permiso?

Para obtener un permiso, entregue una solicitud de permiso, el formulario de procedimientos de operación estandarizados (Standard Operational Procedures, SOP) y el pago a EH. Se revisará el paquete presentado y se programará una inspección del MEHKO. Si se aprueba, se emitirá un permiso.

5. ¿Cuánto tiempo toma el proceso de solicitud para una MEHKO?

El proceso de solicitud se determina según el nivel de detalle y la integridad 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 el nivel de detalle en los procedimientos operativos demuestra el cumplimiento de la ley.

6. Tengo un permiso de MEHKO en mi residencia actual, pero voy a mudarme. ¿Mi permiso continuará siendo válido en mi nueva residencia?

No, los permisos no se pueden transferir a otras personas o ubicación. Los permisos otorgados por EH 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 entregar una nueva solicitud de permiso a EH para su aprobación.

7. ¿Se pueden emitir dos permisos MEHKO para dos residentes que quieran operar un MEHKO desde la misma residencia?

Solo una MEHKO puede operar desde una residencia privada. Los permisos son específicos para la persona, la ubicación y el tipo de servicio de alimentos que se ofrecerá.

8. ¿Qué información se requiere en los procedimientos de operación estandarizados de una MEHKO?

Los SOPs de una MEHKO deben incluir lo siguiente:

- Todos los tipos de alimentos o productos (por ejemplo, los elementos del menú) que se manipularán.
- Los procedimientos y métodos propuestos para la preparación y manipulación de alimentos.
- 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 y durante el servicio de entrega.
- Días y horarios propuestos en los que la cocina del hogar podría utilizarse potencialmente como MEHKO.
- Se servirán los alimentos en el lugar, se entregarán, se recogerán o todo lo anterior?

9. ¿Puede un operador de alimentos caseros autorizado (Cottage Food Operation, CFO) operar también como MEHKO?

No, un CFO está restringido a alimentos que no sean potencialmente peligrosos y no puede servir alimentos de un hogar privado.

10. ¿Cuál es la diferencia entre la operación de un negocio de alimentos caseros (CFO) y la operación de una cocina doméstica de microempresa (MEHKO)?

Un CFO está restringido a preparar y vender solo alimentos no potencialmente peligrosos que hayan sido [aprobados por el Departamento de Salud Pública de California](#) y que puedan venderse directa o indirectamente al consumidor, mientras que un MEHKO permite la preparación limitada de alimentos potencialmente peligrosos para consumo o entrega en el sitio cuando lo permita EH.

11. ¿Con qué frecuencia EH inspeccionará un MEHKO?

Después de la inspección inicial para obtener el permiso, una MEHKO puede estar sujeta a una inspección de rutina por año fiscal. Se pueden realizar inspecciones adicionales en respuesta a una queja de un consumidor o si hay motivos para sospechar que se han producido o servido alimentos adulterados o inseguros.

12. ¿Qué áreas del MEHKO estarán permitidas e inspeccionadas?

Las áreas de una MEHKO que serán permitidas e inspeccionadas incluyen la cocina del hogar, la área para comer del consumidor, el almacenamiento de alimentos, los utensilios y el equipo, el baño, las instalaciones de limpieza y el área de almacenamiento de desechos (esto incluye áreas de basura, reciclaje y contenedor de desechos).

13. ¿Qué sucede si un cliente se queja después de comer o comprar alimentos o bebidas en una MEHKO?

EH pueden llevar a cabo una inspección en el sitio para investigar la presunta queja. EH cobrará tarifas si se toman medidas de cumplimiento.

14. ¿Qué información está disponible para ayudar a una MEHKO operar de forma segura y saludable?

La página web sobre las MEHKO de los Servicios de la Departamento de Salud Ambiental es un gran recurso para obtener información: [MEHKO](#)

15. ¿Es necesario publicar algún cartel de calificación en una MEHKO como en una instalación de alimentos permanente o una instalación de alimentos móvil?

No, 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](#)

16. ¿Cómo sabrá el público si una MEHKO tiene un permiso aprobado?

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. ¿Quién se considera residente?

Un residente es una persona que vive en una residencia privada (como una vivienda individual, un departamento, un dúplex o un condominio) que no se utiliza para trabajar o de forma temporal (por ejemplo, para vacaciones).

2. ¿Puede una MEHKO operar como catering/servicio de comidas?

No, una MEHKO tiene prohibido operar como catering/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 catering/servicio de comidas.

3. ¿A quién puedo venderle alimentos?

Los alimentos deben venderse directamente al consumidor para su consumo en el sitio o para servicio de entrega, y no a un mayorista o minorista.

4. ¿Puede una MEHKO vender o repartir productos alimenticios en un evento temporal o en un mercado de agricultores certificado?

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. ¿Puede una MEHKO venderle a un mayorista o minorista?

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. ¿Puede una MEHKO funcionar como comisaria para un establecimiento de comida móvil?

No, el Código del Condado de Sonoma prohíbe el uso de una MEHKO como comisaria.

7. ¿Puede una MEHKO funcionar como comisaria o unidad de apoyo móvil para una operación de distribución de alimentos móvil compacta?

No, el Código del Condado de Sonoma prohíbe el uso de una MEHKO como comisaria para operaciones de comida móviles compactas.

8. ¿Puede una MEHKO hacerse publicidad en frente de la residencia?

No, la MEHKO tiene prohibido colocar o publicar carteles u otros elementos de exhibición en exteriores para promocionar la MEHKO desde una residencia.

9. 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 promueva la MEHKO en su sitio web de Internet o aplicación móvil.

10. Puede una MEHKO hacerse publicidad en medios impresos?

Sí, una MEHKO puede promocionarse en periódicos u otros medios impresos. La MEHKO debe identificar claramente a EH como el emisor del permiso, el número del permiso, incluir la declaración “Hecho en una cocina casera” en una fuente y ubicación visibles dentro del anuncio.

11. **Si hay quejas sobre olores, tráfico, estacionamiento o ruido en exceso, ¿a qué agencia se debe notificar?**
Cualquier queja que implique inquietudes relacionadas con molestias puede informarse directamente al Departamento de Imposición de Código local de la ciudad, o en el caso de las MEHKO localizadas afuera de los límites de la ciudad, al [Programa de Imposición de Código del Condado](#)
12. **¿Puede una MEHKO utilizar un servicio de entrega en línea externo, como Uber Eats o DoorDash para entregar alimentos?**
No, una MEHKO no puede utilizar ningún servicio de entrega externo para la entrega de alimentos

Servicio de alimentos en una MEHKO

1. **¿Qué tipo de servicio de alimentos tiene permitido brindar una MEHKO?**
Una MEHKO puede preparar y vender alimentos que estén aprobados por EH para su consumo en el sitio o para el servicio de entrega ese mismo día.
2. **¿Cuáles son las limitaciones del menú en una MEHKO?**
Una empresa MEHKO no puede preparar alimentos ni bebidas que:
- Impliquen la producción, el servicio o la venta de leche sin procesar o productos elaborados con leche sin procesar.
 - Involucren el servicio o la venta de ostras crudas.
 - Involucren 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. **¿Qué tipos de procesamiento de alimentos requiere un plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (Hazard Analysis Critical Control Points, HACCP)?**
Los siguientes procesos alimentarios especializados requieren un plan de HACCP:
- Ahumar alimentos como método de preservación
 - Curar alimentos
 - Uso de aditivos alimentarios o adición de componentes como vinagre como método de conservación de alimentos.
 - Operación de un tanque de exhibición del sistema de soporte vital de moluscos que se utiliza para almacenar y exhibir mariscos que se ofrecen para el consumo humano.
 - Uso de acidificación o actividad para prevenir el crecimiento de *Clostridium botulinum*.
 - Envasado de alimentos potencialmente peligrosos utilizando un método de envasado con oxígeno reducido (ROP).
 - Preparación de alimentos usando otro método que EH determine que requiere un plan HACCP.
4. **Puede una MEHKO elaborar y vender helado u otros productos hechos con leche?**
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. Una residencia no podrá cumplir con esos requisitos. Esto no prohíbe a la MEHKO utilizar productos lácteos, como la leche pasteurizada comprada de una fuente aprobada como ingrediente de un producto alimenticio.
5. **¿Puede una MEHKO utilizar frutas y verduras de cultivo propio?**
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. El uso de frutas o verduras cultivadas en el hogar debe identificarse en los procedimientos operativos estándar (SOP) presentados junto con la solicitud de permiso para operar.

6. **¿Puede una MEHKO agregar cannabis, cannabidiol (CBD) o kava a un producto alimenticio como parte de su operación?**
No, solo se pueden utilizar aditivos aprobados como ingredientes para la preparación de alimentos. En este momento, el cannabis, CBD y kava no están aprobados como aditivos para alimentos por la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA).
7. **¿Puede una MEHKO donar alimentos?**
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 preparo.
8. **¿Puedo conservar sobras para servir al día siguiente?**
No, las sobras no se pueden servir al día siguiente como parte de la operación de una MEHKO.
9. **¿Puede una MEHKO empaquetar alimentos o bebidas?**
Una MEHKO puede dividir alimentos en recipientes para que se recojan o envíen por servicio de entrega el mismo día.
10. **¿Se requiere equipo o electrodomésticos comerciales en una MEHKO?**
No se requiere equipo ni electrodomésticos comerciales, siempre y cuando estos se mantengan limpios y estén en buenas condiciones de funcionamiento.
11. **¿Hay algún requisito especial en cuanto a los pozos de agua residenciales privados?**
Sí, solo se puede utilizar agua potable proveniente de un pozo en el lugar debidamente construido y mantenido o de un sistema de agua municipal. La fuente de agua se identificará y evaluará como parte del proceso de obtención del permiso.
12. **¿Puede una MEHKO operar una parrilla o un horno de leña para exteriores?**
Sí, una MEHKO puede operar una parrilla o un horno de leña al exterior, 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. **¿Es requisito que haya baños sanitarios disponibles para los clientes de una MEHKO?**
Sí, debe haber baños sanitarios limpios y en buenas condiciones disponibles para los empleados en todo momento, y para los consumidores cuando haya consumo en el sitio.
14. **¿Puede una MEHKO vender o servir bebidas alcohólicas?**
Necesita comunicarse con el Departamento de Control de Bebidas Alcohólicas de California en abc.ca.gov.

Empleados y mantenimiento de registros

1. **¿Cuál es la definición de empleado de alimentos?**
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. **¿Los miembros de la familia o del hogar se consideran empleados de alimentos?**
No, los miembros de la familia o del hogar no se consideran empleados de alimentos de una MEHKO. Los miembros de la familia que participen en la preparación y/o entrega de alimentos deben obtener una tarjeta de manipulador de alimentos de California.
3. **¿Cuáles son las limitaciones de una MEHKO al momento de contratar empleados**
Una MEHKO no puede tener más de un (1) empleado de alimentos equivalente a tiempo completo que no sea miembro de la familia o que no viva en el hogar.
4. **¿Qué certificados se requieren para operar una MEHKO?**
El operador de la MEHKO deberá aprobar satisfactoriamente un examen de seguridad alimentaria autorizado y acreditado por el Instituto Nacional Estadounidense de Estándares (ANSI), así como cumplir los requisitos de los estándares de 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. **¿Qué limitaciones de ventas tiene una MEHKO?**
La MEHKO no podrá tener más de cien mil (\$100,000) en ventas brutas anuales verificables (por ejemplo, mediante facturas). Se deben llevar registros de todas las ventas para que se pueda verificar el cumplimiento de esta limitación. Una MEHKO puede preparar un máximo de 30 platillos por día y un total de 90 platillos por semana.
6. **¿Qué registros se deben mantener para revisión por parte de EH?**
La MEHKO deberá mantener los siguientes documentos en el sitio para su revisión durante una inspección:
- Procedimientos operativos estándar escritos que incluyan un menú y horarios de atención.
 - El permiso para operar, o una copia exacta, deberá exhibirse en el sitio en todo momento cuando la MEHKO esté en funcionamiento.

- Certificado válido de la certificación de gerente de seguridad alimentaria para el operador y una tarjeta de manipulación de alimentos válida o una certificación de gerente 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. ¿Qué sucede si quiero cambiar el menú después de haber obtenido un permiso de MEHKO?

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

Si tiene alguna pregunta que no haya sido respondida en estas preguntas frecuentes, o si necesita una aclaración adicional, comuníquese con Salud Ambiental del Condado de Sonoma al (707) 565-6565 o envíe un correo electrónico a EH@sonomacounty.gov