

OPERACIÓN DE COCINA CASERA COMO MICROEMPRESA



Un nuevo tipo de establecimiento de venta de alimentos operado por un residente en una vivienda privada.

REQUISITOS

- Permiso de Salud Pública emitido por el Condado de Los Ángeles, Departamento de Salud Pública, División de Salud Ambiental.
- El operador debe residir en el hogar y es responsable de la operación.
- El operador debe pasar un examen aprobado y acreditado de Gerente de protección de alimentos certificado; cualquier otra persona involucrada en la microempresa de operación de cocina doméstica (OCCM, por sus siglas en inglés) necesitará obtener una tarjeta de manipulador de alimentos.
- La comida solo puede ser preparada, cocinada y servida el mismo día, y debe venderse directamente a los consumidores en el lugar, por entrega o en carritos de comida aprobados.
- La comida debe ser desechada al final del día.
- La eliminación de aceite y grasas debe realizarse de manera aprobada.
- El área de cocina debe contar con un extintor de incendios tipo 10:BC.

LIMITACIONES

- Un permiso por residente, por propietario.
- No más de un empleado a tiempo completo (por 40 horas) o varios empleados cuyas horas combinadas no excedan las 40 horas por semana.
- No se puede producir, servir o vender productos lácteos crudos.
- No se pueden servir ni vender ostras crudas.
- No se puede operar como un proveedor de servicios de catering o un operador de alimentos caseros.
- No se puede revender alimentos a otras instalaciones de alimentos.
- No se permite mostrar ningún letrero u otro anuncio publicitario en el exterior.
- No se pueden utilizar aplicaciones de entrega de terceros, como Grubhub, Uber Eats, etc.
- No se puede vender ni servir alimentos con alcohol sin una Licencia de Control de Bebidas Alcohólicas.
- La preparación de alimentos está limitada a 30 comidas por día o 90 comidas por semana, con un límite de ventas anual de \$100,000 (puede aumentar si se opera en conjunto con una operación compacta de comida móvil).

PROCESO PARA LA OBTENCIÓN DEL PERMISO

- Por favor, envíe la solicitud de Salud Pública, el Procedimiento Operativo Estándar, el menú y el documento que avale que es Gerente de protección de alimentos certificado.
- Presentar las tarjetas de manipulador de alimentos para las personas involucradas en la OCCM o dentro de los 30 días posteriores a la contratación.
- Por favor, envíe los resultados del análisis del agua del pozo, si corresponde.
- Pague las tarifas asociadas.
- Programe una inspección de la vivienda.



Para obtener más información,
visite: ph.lacounty.gov/MEHKO