

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR (SOP)

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

Por favor complete y envíe este formulario, junto con todos los archivos solicitados, a la División de Salud Ambiental del Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles (Salud Ambiental). **ESCRIBA TODA LA INFORMACIÓN EN LETRA DE IMPRENTA O A MÁQUINA.** Tenga en cuenta que toda la información para los titulares de permisos de Salud Pública puede ponerse a disposición del público si se la solicita.

Al completar este documento y poner sus iniciales en cada campo a continuación, usted certifica que acepta y comprende estos requisitos de seguridad alimentaria. Siempre debe conservar una copia de estos procedimientos en la Operación de Cocina Casera como Microempresa (OCCM) y tenerlos disponibles durante las inspecciones. Comuníquese con el Programa de Operaciones de Alimentos a Domicilio si tiene alguna pregunta o desea realizar algún cambio en la operación.

Si planea operar una Operación Móvil Compacta de Alimentos (CMFO) junto con un OCCM, utilice los Procedimientos Operativos Escritos para un carrito de alimentos y consulte el sitio web de CMFO para conocer el proceso de solicitud en: <https://bit.ly/LAC-CMFO>.

INFORMACIÓN DEL PROPIETARIO/OPERADOR DE OCCM

Nombre del negocio (haciendo negocios como):

EMPLEADO(S) DE OCCM

Entiendo que se me permite tener un empleado a tiempo completo (por 40 horas) o varios empleados donde las horas combinadas **no excedan las 40 horas por semana.**

Iniciales

Cantidad de empleados: _____

Número de horas que trabajará cada empleado por semana:

Empleado 1: _____ Empleado 2: _____ Empleado 3: _____ Empleado 4: _____

Incluya hojas adicionales si es necesario.

OPERACIÓN COMPACTA DE ALIMENTOS MÓVILES (CMFO)

¿Está planeando operar una Operación Móvil Compacta de Alimentos (CMFO) en combinación con el OCCM?

- No.** Pasa y ve a la sección "Operación".
 Sí. Indique cuántos carros: Uno (1) Dos (2)

Entiendo que se requiere un permiso adicional para CMFO.

Por favor consulte el sitio web del CMFO para conocer el proceso de solicitud: <https://bit.ly/LAC-CMFO>.

Iniciales

Entiendo que, si un OCCM desea utilizar su casa como proveeduría para su propio CMFO permitido, puede hacerlo solo después de recibir la aprobación de Salud Ambiental, y que cualquier carro móvil utilizado debe obtener todos los permisos necesarios de Salud Ambiental antes de su operación.	Iniciales
Entiendo que el OCCM que opera en conjunto con CMFO está limitado a 80 comidas por día o 200 comidas por semana. Salud Ambiental también puede limitar la cantidad de comidas preparadas a menos comidas según la capacidad operativa.	Iniciales
Entiendo que la OCCM que opera en conjunto con CMFO no puede tener más de \$150,000 en ventas brutas anuales, ajustadas anualmente por inflación según el Índice de precios al consumidor de California. Se puede solicitar la verificación de las ventas brutas anuales.	Iniciales

OPERACIÓN	
Entiendo que la preparación de alimentos está limitada a no más de 30 comidas individuales por día y no más de 90 comidas individuales por semana. Este departamento también puede limitar la cantidad de comidas preparadas a menos comidas según la capacidad operativa.	Iniciales
Entiendo que la OCCM no puede tener más de cien mil dólares (\$100,000 USD) en ventas brutas anuales verificables, ajustadas anualmente por inflación según el Índice de precios al consumidor de California. Se puede solicitar la verificación de las ventas brutas anuales.	Iniciales
Entiendo que los alimentos solo pueden venderse directamente a los consumidores, no a ningún mayorista, proveedor de catering o minorista (es decir, restaurantes y mercados). Las OCCM no pueden actuar como proveedores de catering y no pueden estar autorizadas o registradas como una operación de alimentos caseros (CFO).	Iniciales
¿Cómo se controlará el número de comidas servidas por día y por semana?	
<input type="checkbox"/> Registro <input type="checkbox"/> Aplicación de teléfono <input type="checkbox"/> Ingresos <input type="checkbox"/> Otro (especificar) _____	

ANUNCIO	
Entiendo que tengo prohibido utilizar carteles y anuncios exteriores en mi residencia.	Iniciales
Entiendo que los anuncios de mi negocio OCCM se pueden realizar en línea, pero deben incluir: <ul style="list-style-type: none"> • Permiso # • “Condado de Los Ángeles, Departamento de Salud Pública, División de Salud Ambiental” • Nombre y dirección de OCCM • “Hecho en la cocina de casa” 	Iniciales
Entiendo que ningún anuncio puede utilizar la palabra “catering” ni ninguna forma de la palabra.	Iniciales
¿Cómo se anunciará los alimentos?	
<input type="checkbox"/> Sitio web (proporcione la dirección del sitio web) _____ <input type="checkbox"/> Redes sociales (indique el nombre de la plataforma como el nombre del perfil comercial)	
<u>Plataforma (es decir, Facebook, Instagram, etc.)</u>	<u>Nombre del perfil del negocio</u>
_____	_____
_____	_____
_____	_____
<input type="checkbox"/> Intermediario de Internet (proporcione la dirección del sitio web o el nombre de la aplicación móvil) _____	
<input type="checkbox"/> Otro (especifique) _____	



OCCM's no pueden utilizar aplicaciones de entrega de terceros como Uber Eats, Postmates, Grubhub, DoorDash, etc., excepto en el caso de personas que tengan una condición física o mental como se indica en el Código de Alimentos Minoristas de California, Sección 114367.5.

Entiendo que todos los alimentos deben entregarse en persona directamente al cliente y que los alimentos no se pueden entregar mediante correo de EE. UU., UPS, FedEx o cualquier otro método de entrega indirecta.	Iniciales
--	-----------

Si el OCCM entregará alimentos, ¿cuál será la distancia geográfica máxima (millas) y el tiempo máximo (minutos) en tránsito?

Distancia: _____ **Tiempo :** _____

Entiendo que los alimentos se transportarán en equipos de mantenimiento en caliente o frío que mantengan la temperatura segura si el tiempo de entrega es superior a 30 minutos.	Iniciales
--	-----------

¿Cómo se mantendrán adecuadamente calientes o fríos los alimentos durante el transporte (si el tiempo de entrega es superior a 30 minutos)?

Describa cómo se empaquetarán los alimentos para su transporte:

REQUISITOS GENERALES

Entiendo que debo obtener y mantener un Permiso de Salud de EH y tenerlo disponible cuando lo solicite.	Iniciales
---	-----------

Entiendo que debe estar disponible una copia aprobada de este procedimiento operativo. Cualquier cambio en el menú, el equipo o los procedimientos debe ser aprobado primero por EH. También entiendo que se aplicará una tarifa por cualquier cambio realizado después de la presentación inicial de la solicitud.	Iniciales
---	-----------

Entiendo que la operación se limita a mi domicilio particular, donde se almacenarán, prepararán y servirán los alimentos.	Iniciales
---	-----------

Entiendo que la comida servida debe prepararse, cocinarse y servirse o entregarse el mismo día.	Iniciales
---	-----------

Entiendo que no puedo participar en procesos alimentarios que requieran un plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) como se especifica en la sección 114419 del Código de Alimentos Minoristas de California, incluidos, entre otros, ahumado, curado, envasado con oxígeno reducido, enlatado, fermentación y sous vide.	Iniciales
--	-----------

Entiendo que los productos lácteos crudos y las ostras crudas están prohibidos.	Iniciales
---	-----------

Entiendo que está prohibida la producción, fabricación, procesamiento, congelación o envasado de leche y productos lácteos (queso, helado, yogur, crema agria, mantequilla, etc.).	Iniciales
--	-----------

Entiendo que los animales deben mantenerse afuera de las áreas de cocina y comedor durante la preparación y el servicio de alimentos. Se pueden permitir animales de servicio en las áreas de comedor.	Iniciales
--	-----------

Entiendo que debo cumplir con todas las ordenanzas sobre ruido.	Iniciales
Entiendo que debo mantener todas las áreas de OCCM limpias, sanitarias, en buen estado y libres de alimañas (por ejemplo, cucarachas, roedores, moscas) en todo momento.	Iniciales
Entiendo que el OCCM tendrá una inspección de rutina programada por año e inspecciones adicionales si se recibe una queja o notificación de una posible enfermedad transmitida por alimentos.	Iniciales
Entiendo que se requiere una licencia del Departamento de Control de Bebidas Alcohólicas de California para servir o consumir alcohol en las instalaciones de OCCM.	Iniciales
Entiendo que un botiquín de primeros auxilios y un extintor de incendios (Tipo 10:BC), se almacenan en el área de la cocina, lejos de los alimentos.	Iniciales
Entiendo que los pedidos de alimentos y los pagos se pueden aceptar por Internet, por correo, en persona o por teléfono. Se debe llevar un registro de las ventas y se puede solicitar durante las inspecciones.	Iniciales

FORMACIÓN/LICENCIAS

Entiendo que, como propietario de un OCCM, debo poseer una Certificación de Gerente de Seguridad Alimentaria válida aprobada por el Instituto Nacional Estadounidense de Normas (ANSI) que debo presentar como parte del proceso de solicitud . Envíe una copia de la certificación por correo electrónico al Programa de Operaciones de Alimentos en el Hogar a homebasedfoods@ph.lacounty.gov .	Iniciales
Entiendo que todas las demás personas que manipulen alimentos, equipos o utensilios en OCCM deben poseer una certificación de manipulador de alimentos válida aprobada por el condado de Los Ángeles y presentarla como parte del proceso de solicitud o dentro de los 30 días posteriores a la contratación .	Iniciales
Entiendo que no presentar prueba de certificación puede resultar en infracciones y tarifas aplicables.	Iniciales

SALUD E HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Entiendo que en el caso de que un empleado de alimentos o un residente de una casa particular experimente síntomas de enfermedad gastrointestinal aguda (diarrea y/o vómitos; solos o con fiebre o calambres abdominales) o sea diagnosticado con una enfermedad que pueda transmitirse por alimentos o por un manipulador de alimentos, el propietario deberá notificar a EH para obtener orientación sobre los requisitos para restringir o excluir a los manipuladores de alimentos o cesar las operaciones de alimentos.	Iniciales
Entiendo que los manipuladores de alimentos que experimenten estornudos, tos o secreción nasal no trabajarán con alimentos expuestos, equipos, utensilios o manteles.	Iniciales
Entiendo que los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos antes de preparar alimentos, después de usar el baño, después de tocar partes del cuerpo, después de tocar cualquier animal o después de cualquier otra actividad que pueda contaminar las manos.	Iniciales
Entiendo que el lavabo del baño debe tener agua tibia, jabón desechable y toallas de papel de un solo uso.	Iniciales
Entiendo que quienes manipulan alimentos deben mantener sus uñas recortadas, limadas y limpias, usar protectores para el cabello al preparar alimentos y usar ropa exterior limpia.	Iniciales
Entiendo que los manipuladores de alimentos que tengan una herida abierta o que supure no deben manipular alimentos, artículos relacionados con alimentos, equipos limpios, utensilios o ropa de cama a menos que la herida esté protegida y cubierta adecuadamente para evitar la contaminación.	Iniciales

PROTECCIÓN DE ALIMENTOS

Verificaré que los alimentos de origen animal crudo se cocinen para cumplir con los requisitos mínimos de temperatura.	Iniciales
Verificaré que todos los alimentos potencialmente peligrosos se mantengan calientes a una temperatura de 135 °F o superior, o fríos a una temperatura de 41 °F o inferior.	Iniciales
Tengo un termómetro de sonda calibrado que mide tanto temperaturas frías como calientes y lo usaré para controlar las temperaturas internas de los alimentos. Entiendo que debo desinfectar este termómetro con un desinfectante aprobado antes de cada uso. Los termómetros de sonda se pueden comprar en supermercados, tiendas departamentales, ferreterías, tiendas de artículos de cocina, en línea y más.	Iniciales
Entiendo que todos los alimentos deben almacenarse de manera que estén protegidos de una posible contaminación.	Iniciales

LAVADO DE VAJILLA

Los utensilios y equipos de usos múltiples se limpiarán y desinfectarán utilizando los siguientes métodos: (marque todas las que correspondan)

Fregadero de 1 o 2 compartimentos Lavavajillas

Tipo de desinfectante que se utilizará:

Cloro (100 ppm) Amonio cuaternario (200 ppm) Otros: _____

¿Cómo se comprobará la concentración del desinfectante?

Entiendo que los fregaderos, encimeras, cuchillos, tablas de cortar, platos, utensilios y todos los demás equipos utilizados deben limpiarse y desinfectarse.

Iniciales

Consulte “Una guía para la seguridad alimentaria en la operación de cocina doméstica de una microempresa”: <https://bit.ly/OCCM-lacounty>

Describe el proceso de limpieza, desinfección y secado que se utilizará:

FUENTE DE AGUA POTABLE

Entiendo que el suministro de agua deberá provenir de un sistema de agua aprobado por la División de Salud Ambiental.

Iniciales

Indique la fuente de agua potable:

Sistema público de agua

Pozo privado - Todos los suministros de agua privados deben someterse a pruebas de calidad del agua realizadas por un laboratorio certificado por el estado. Adjunte una copia de los resultados de lo siguiente para verificar que el suministro de agua cumple como mínimo con un estándar de "Sistema de agua transitorio no comunitario", según se define en la sección 116275(o) del Código de Salud y Seguridad de California: **nitrato, nitrito y calidad bacteriológica del agua**.

Comuníquese con el **Programa de Operaciones de Alimentos a Domicilio** al **(626) 430-9855** para consultar los requisitos de solicitud o inspección.

Comuníquese con el **Programa de Agua Potable y Salud Ambiental** al **(626) 430-5420** para problemas relacionados con agua potable y calidad del agua de pozo.

Entiendo que en caso de un corte de agua (sistema público o privado) o resultados incorrectos en las pruebas de agua (solo sistema de agua privado), OCCM debe cesar y desistir inmediatamente de toda preparación y servicio de alimentos de OCCM hasta que se restablezca el agua o se vuelva a analizar para mostrar niveles bacteriológicos aceptables.	Iniciales
Entiendo que los resultados de las pruebas bacteriológicas y de nitrito/nitrato deberán presentarse en el momento de la solicitud.	Iniciales
Entiendo que los resultados de las pruebas bacteriológicas y de nitrito/nitrato deberán estar disponibles durante la inspección anual.	Iniciales

ELIMINACIÓN DE AGUAS RESIDUALES/BASURA/RESIDUOS ORGÁNICOS/GRASAS Y ACEITES

Indique el tipo de sistema que se utilizará para la disposición de aguas residuales:

Sistema de alcantarillado público

Sistema séptico privado: asegúrese de que su sistema séptico tenga el tamaño adecuado para el aumento de aguas residuales como resultado de su OCCM. Si es necesario realizar alguna modificación, comuníquese con el **Programa de tratamiento de aguas residuales en el lugar de Salud ambiental** al **(626) 430-5380** para obtener los requisitos de permisos y aprobaciones.

Entiendo que en caso de falla séptica o problemas de plomería (bloqueo de plomería, respaldo séptico/alcantarillado, etc.) el OCCM debe cesar y desistir inmediatamente de toda preparación y servicio de alimentos hasta que se completen las reparaciones y se limpien y desinfecten todas las áreas afectadas.	Iniciales
---	-----------

¿Dónde y cómo se almacenará la basura en su propiedad hasta que sea recogida? **Es posible que se requieran contenedores de basura adicionales para garantizar una eliminación adecuada.**

¿Con qué frecuencia se recogerá la basura de la propiedad?

Entiendo que los residuos orgánicos se separarán según la ordenanza local.	Iniciales
--	-----------

¿Cómo eliminarás las grasas, aceites y grasas generadas por tu OCCM?

Entiendo que las grasas, aceites y grasas no pueden desecharse directamente en el sistema de drenaje/alcantarillado y que se hará una derivación a la agencia del sistema de alcantarillado público si se observa alguna evidencia de esto durante una inspección.	Iniciales
--	-----------

OBLIGACIÓN DE CERRAR

La operación OCCM debe detener inmediatamente la operación de venta minorista de alimentos por la seguridad del público si existe alguna de las siguientes condiciones:

Iniciales

- No hay agua corriente caliente (mínimo 100 °F) ni fría
- No hay agua potable
- Respaldo de plomería o desbordamiento de aguas residuales
- Falta de instalaciones para lavarse las manos que funcionen
- Falta de instalaciones sanitarias que funcionen
- Sin electricidad
- Refrigeración insuficiente
- No hay desinfectante disponible para superficies en contacto con alimentos
- Incendio o peligro de incendio
- Infestación de cucarachas, roedores o moscas
- Cualquier condición que represente un peligro inminente para la salud pública.
- Falta de un permiso sanitario válido disponible

RECONOCIMIENTO

Por la presente certifico bajo pena de perjurio que la información anterior es verdadera y correcta y que operaré mi OCCM de conformidad con los requisitos establecidos en el Código de Salud y Seguridad de California. Cualquier cambio en mis operaciones aprobadas, incluido el menú y el equipo, debe informarse al Departamento de Salud Ambiental por escrito antes del cambio dentro de los veinte (20) días.

Firma: _____ Fecha: _____

Imprimir Nombre: _____ Título: _____

SÓLO PARA USO DE OFICINIA

Este acuerdo ha sido aprobado por:

Fecha:

