



# PREGUNTAS FRECUENTES

## MICROEMPRESA DE OPERACIÓN DE COMIDA CASERA (MEHKO)

El Código de Seguridad y Salud de California (ej. el Código para Venta de Comida Directa al Público de California) fue modificado en 2019 para adicionar una nueva categoría de establecimientos de venta de alimentos llamada “Microempresa de Operación de Comida Casera o MEHKO por sus siglas en inglés”.

» Una MEHKO es un establecimiento que ofrece servicio de alimentos hechos en casa que puede servir y entregar alimentos desde una casa pero requiere que el gobierno local apruebe un reglamento para adoptar un programa de MEHKO.



**NOTA IMPORTANTE:** Las Microempresas de Operación de Comida Casera no están permitidas en el Condado de Santa Cruz hasta que exista un reglamento para crear el programa de aprobación de MEHKO. Un permiso de salubridad es requerido antes de que el servicio de MEHKO pueda comenzar.



### GENERAL

#### 1. ¿Qué es una Microempresa de Operación de Comida Casera (MEHKO)?

Es un tipo de servicio de alimentos operado por un residente desde una cocina de casa donde la comida es preparada, cocinada, y servida al cliente el mismo día. El alimento es consumido en sitio, recogido o entregado al consumidor dentro de un periodo corto de tiempo (menos de 30 minutos si no cuenta con equipo para mantener el alimento caliente). La operación está limitada a no más de 30 comidas al día, 90 comidas a la semana, y \$100,000.00 en venta brutas por año (esto es ajustado anualmente basado en la inflación y el Índice de Precio al Consumidor de California).

#### 2. ¿Porqué el Condado de Santa Cruz no está aceptando aplicaciones para el Permiso de Salubridad para MEHKO?

Por ley, un Condado debe optar en aceptar aplicaciones para MEHKO con una resolución o reglamento. El Condado de Santa Cruz aún no ha pasado un reglamento para aceptar MEHKOs.



### REGLAMENTO

#### 3. ¿Porqué un MEHKO requiere un reglamento?

La ley estatal permite a los gobiernos locales decidir si quieren aceptar estas actividades de servicio de alimentos caseros preparados en casa.

### REGLAMENTO

#### 4. ¿Puedo empezar un negocio de MEHKO ahora ya que el Condado de Santa Cruz está trabajando en el reglamento para aceptar MEHKOs?

No, el Condado debe pasar el reglamento y la División de Salud Ambiental debe crear un proceso para aceptar aplicaciones para el permiso de salubridad basado en el reglamento aprobado. Un Permiso de Salubridad es requerido antes de que pueda comenzar un negocio MEHKO.

A la fecha de este documento, Salud Ambiental está recopilando opiniones de la comunidad para aprender sobre su interés en avanzar con una ordenanza para adoptar un programa MEHKO. Si una ordenanza cuenta con el amplio apoyo de los residentes del condado de Santa Cruz, este artículo se presentará la Junta de Supervisores.



### Permiso e Inspección

#### 5. ¿Necesito un Permiso para operar un MEHKO?

Sí, se requiere un permiso de salubridad antes de operar un MEHKO.

#### 6. ¿Quién es “la agencia local de implementación” para MEHKOs?

La agencia local de implementación para establecimientos de alimentos, incluyendo MEHKOs, en el Condado de Santa Cruz County es la División de Salud Ambiental del Condado de Santa Cruz.

#### 7. ¿Cómo puedo obtener un permiso?

En este momento no podemos aceptar aplicaciones. El Condado está trabajando en un Reglamento para establecer el proceso para permitir MEHKOs. (Vea la pregunta #4)

Si se aprueba, el aplicante debe vivir en la casa donde solicita el permiso. Necesitará obtener una evaluación de la vivienda para verificar que cumple con los requisitos y estándares de higiene e inocuidad mínimos necesarios, aplicar por el permiso de salubridad, entregar los Procedimientos de Operación Estándar (SOP por sus siglas en inglés) y realizar el pago del permiso a la División de Salud Ambiental del Condado de Santa Cruz. Los documentos serán revisados y un inspector de MEHKO agendará una visita durante la preparación de alimentos. Si es aprobado, el permiso será generado. El costo del permiso variará dependiendo los reglamentos locales y las tarifas correspondientes.

#### 8. ¿Quién es considerado un residente?

Un residente es un individuo que vive en un domicilio particular (como una casa, departamento, dúplex o condominio) y no está ahí solo por trabajo o de forma temporal (ej. de vacaciones).

#### 9. ¿Qué información es requerida en un procedimiento de operación estándar para MEHKO's?

El procedimiento de operación estándar para MEHKO's debe incluir:

- Todos los ingredientes y alimentos (ej. menú) de lo que planea vender.
- Los procedimientos y métodos de preparación y manejo de alimentos.
- Procedimientos, métodos, y horarios para limpiar utensilios, equipo, y para disponer de desperdicios y basura.
- Cómo va a mantener los alimentos en las temperaturas requeridas, los alimentos por recoger por el cliente, y durante la entrega.
- Los días y hora que propone que la cocina pueda ser utilizada como un MEHKO.
- Si los alimentos serán servidos en sitio, entregados, recogidos, o todos los anteriores.

## PREGUNTAS FRECUENTES

### MICROEMPRESA DE OPERACIÓN DE COMIDA CASERA

Última actualización: agosto 2024

#### 10. ¿Cuál es la diferencia entre un Cottage Food Operation (CFO) y una Microempresa De Operación De Comida Casera (MEHKO por sus siglas en inglés)?

Un CFO está limitado a preparar y vender solamente alimentos no perecederos que han sido aprobados por el Departamento de Salud Pública de California y que pueden ser vendidos directa o indirectamente al consumidor. Un MEHKO permite la preparación limitada de alimentos potencialmente peligrosos para su consumo en sitio o entrega si es permitido por la agencia de salubridad local.

<https://bit.ly/3AynQ0R>

#### 11. ¿Puede un Cottage Food Operator (CFO) operar también como un MEHKO?

No, un CFO no puede producir alimentos potencialmente peligrosos y no puede servir alimentos desde un domicilio particular. Estas actividades son consideradas diferentes y un hogar está limitado a realizar una operación o la otra.

#### 12. ¿Qué tan frecuente será inspeccionada una MEHKO por el departamento de salubridad local?

Después de la evaluación inicial en el domicilio, una MEHKO puede ser sujeta a una inspección de rutina por año fiscal. Inspecciones adicionales pueden ser conducidas en respuesta a una queja de un cliente, o si hay sospecha de que se han preparado o servido alimentos adulterados o contaminados.

#### 13. ¿Qué pasa si un cliente se queja después de comer o comprar comidas o bebidas de una MEHKO?

El Inspector de Salud Ambiental puede conducir una inspección en el domicilio para investigar la queja. La tarifa de la investigación será evaluada por la División de Salubridad.

#### 14. ¿Si hay quejas acerca de olores, tráfico, estacionamiento, y/o ruido excesivo, que agencia deberá ser notificada?

Cualquier queja que involucre molestias puede ser reportada a los Departamentos Locales de Implementación del Código (Code Enforcement Department por sus siglas en ingles).

Ciudad de Santa Cruz | Cumplimiento del Código  
[www.cityofsantacruz.com](http://www.cityofsantacruz.com) (831) 420-5111

Ciudad de Watsonville | Aplicación del Código  
[www.watsonville.gov](http://www.watsonville.gov) (831) 768-3050

Condado de Santa Cruz | Cumplimiento del Código  
[cdi.santacruzcountycal.gov](http://cdi.santacruzcountycal.gov) (831) 454-2580

Ciudad de Scotts Valley | Reporte una Inquietud  
[www.scottsvally.gov](http://www.scottsvally.gov) (831) 440-5600

Ciudad de Capitola | Aplicación del Código  
[www.cityofcapitola.org](http://www.cityofcapitola.org) (831) 475-7300

## PREGUNTAS FRECUENTES

### MICROEMPRESA DE OPERACIÓN DE COMIDA CASERA

Última actualización: agosto 2024



#### Ventas y Anuncios

#### 15. ¿A quién le puede vender alimentos una MEHKO?

Los alimentos preparados por una MEHKO deben ser vendidos directamente al cliente para consumo en sitio o ser entregados al cliente y no son para venta al mayoreo.

#### 16. ¿Puede una MEHKO anunciarse en el frente del domicilio?

No, las MEHKOs tienen prohibido poner letreros o anuncios en el exterior para anunciar la MEHKO desde una casa.

#### 17. ¿Puede una MEHKO anunciarse en línea?

Sí, una MEHKO puede utilizar un servicio intermediario de alimentos en internet o otras plataformas en línea que listan o promueven el MEHKO en su sitio de internet o aplicación móvil.

#### 18. ¿Puede una MEHKO anunciarse utilizando medios impresos?

Sí, un MEHKO puede anunciarse en un periódico u otro medio impreso. El MEHKO debe identificar claramente el nombre de la agencia local de aplicación de la ley que emitió el permiso, el número del permiso y decir "Hecho en una cocina casera" con tipo de letra y ubicación visibles dentro del anuncio.

#### 19. ¿Puede una MEHKO utilizar un servicio de entrega por un tercero, como Uber Eats o DoorDash para entregar comidas?

No, una MEHKO no puede utilizar un servicio de entrega de alimentos por un tercero para entrega de comida en la mayoría de los casos.



#### Servicio de Alimentos

#### 20. ¿Qué tipo de servicio de alimentos está permitido para una MEHKO?

Si se aprueba, una MEHKO puede preparar y vender alimentos que han sido aprobados por la división de salubridad para consumo en sitio o entrega el mismo día.

#### 21. ¿Cuáles son las limitaciones de menú para una MEHKO?

Un negocio MEHKO no puede preparar alimentos o bebidas que:

- Involucren la producción, servicio, o venta de leche cruda o productos con leche cruda.
- Involucren el servicio o la venta de ostras crudas.
- Involucren procesos de alimentos que requieran un Plan de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés). Vea la siguiente pregunta para más información.

## PREGUNTAS FRECUENTES

### MICROEMPRESA DE OPERACIÓN DE COMIDA CASERA

Última actualización: agosto 2024

#### 22. ¿Qué tipos de alimentos procesados requieren un Plan de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas in inglés)?

Los siguientes procesos especializados de alimentos requieren un plan HACCP:

- Ahumado de alimentos como método de preservación.
- Curado de alimentos.
- Uso de aditivos de alimentos o adición de componentes como vinagre como método de preservación de alimentos.
- Operar un tanque o sistema de soporte para almacenar moluscos y mariscos que son mostrados y ofrecidos para consumo humano.
- Usar acidificación o actividades para prevenir el desarrollo de *Clostridium botulinum*.
- Empaque de alimentos potencialmente peligrosos usando métodos de empaque con reducción de Oxígeno (ROP por sus siglas en inglés).
- Preparar alimentos por otro método que es determinado por la agencia local que requiere de un plan HACCP.

#### 23. ¿Puede una MEHKO hacer y vender nieve u otros productos con leche?

No, el Departamento de Alimentos y Agricultura de California requiere una licencia y requisitos específicos para el productor de nieve y alimentos con derivados lácteos. Un domicilio particular no será capaz de cumplir los requisitos. Esto no prohíbe a las MEHKOs de utilizar productos lácteos como leche pasteurizada comprada de una fuente aprobada de alimentos como ingrediente de un producto alimenticio.

#### 24. ¿Hay algún requisito especial relacionado con un pozo privado de agua?

Sí, solo agua potable de un pozo construido y mantenido apropiadamente o un sistema municipal de agua potable puede ser usado. El agua de pozo debe ser analizada para coliformes totales, E. coli y nitratos al menos anualmente.

#### 25. ¿Puede una MEHKO operar un equipo tipo asador en el exterior o un horno de leña en el exterior?

Sí, una MEHKO puede operar un equipo tipo asador en el exterior o un horno de leña en el exterior solo si el asador o el horno es operado en el mismo domicilio de la MEHKO, está separado del acceso al público, y cumple con los requisitos del Código para Venta de Comida Directa al Público de California en su Sección 114143.

<https://bit.ly/4cDfHFN>

La División de Salud Ambiental puede impedir el uso de un asador o de un horno de leña si existe un riesgo potencial de incendio.

#### 26. ¿Se pueden servir o vender bebidas alcohólicas desde una MEHKO?

Contacte al Departamento de Bebidas Alcohólicas:

[www.abc.ca.gov/micro-enterprise-home-kitchens-mehks-faq/](http://www.abc.ca.gov/micro-enterprise-home-kitchens-mehks-faq/)



#### Empleados y Mantenimiento de Registros

#### 27. ¿Cuál es la definición de un empleado en servicio de alimentos?

Un empleado en servicio de alimentos es un empleado que trabaja con alimentos, equipo o utensilios para alimentos, o superficies de contacto con alimentos. Para más información acerca de las Leyes de Trabajo en California Labor visite: <https://www.dir.ca.gov/DLSE/dlse.html>

#### 28. ¿Los miembros de la familia o habitantes en el domicilio son considerados empleados en servicio de alimentos?

No, miembros de familia y habitantes del domicilio no son considerados trabajadores en servicio de alimentos de una MEHKO.

#### 29. ¿Cuáles son las limitaciones para una MEHKO para contratar empleados en servicio de alimentos?

Una MEHKO puede tener no más de un (1) empleado en servicio de alimentos de tiempo completo o su equivalente.

#### 30. ¿Cuáles certificados son requeridos para operar una MEHKO?

El operador de la MEHKO deberá pasar exitosamente un examen en inocuidad de alimentos por una agencia aprobada y acreditada en por el Instituto Americano de Estándares Nacionales (ANSI por sus siglas en ingles) que cumpla con los requisitos de las Normas de la Conferencia para la Protección de Alimentos y la Acreditación de Programas de Certificación de Gerentes de Protección de Alimentos (Food Protection Manager Certification) y cualquier individuo, diferente del operador, que esta involucrado en la preparación, almacén, o servicio de alimentos en una MEHKO deberá obtener una tarjeta de preparador de alimentos (food handler card). Un empleado en servicio de alimentos que tiene un certificado de Gerente de Protección de alimentos vigente no está requerido a obtener la tarjeta de preparador de alimentos.

#### 31. ¿Cuáles son las limitaciones de venta de una MEHKO?

Las MEHKOs no deberán tener más de cien mil dólares (\$100,000) en ingresos verificables (ej. facturas) venta anual bruta. Debe mantener registros de todas las ventas para demostrar el cumplimiento con esta limitación. Un máximo de 30 comidas al día y 90 comidas por semana esta permitido. El numero puede ser menor basado en el espacio en la cocina del domicilio.

#### 32. ¿Cuáles son los documentos que se requiere sean mantenidos para revisión por la División de Salud Ambiental local?

*La MEHKO deberá mantener los siguientes documentos en sitio para su revisión durante la inspección:*

- Procedimientos de operación estándar por escrito, incluyendo el menú, y el horario de operación.
- El Permiso para operar o una copia clara, deberá ser mostrado en sitio todo el tiempo mientras la MEHKO está en operación.
- Certificado vigente del Gerente de Protección de alimentos y la tarjeta vigente de preparador de alimentos para empleado.
- Una copia de la licencia de conducir vigente de la persona que entrega la comida por parte de la MEHKO.
- Una copia del reporte de inspección más reciente.
- Copias de los reportes de venta de la MEHKO donde se muestre las ventas anuales en bruto.



***Si tiene preguntas que no han sido contestadas en este documento de Preguntas Frecuentes o si necesita clarificación adicional, visite la página de la División de Salud Ambiental en:***

- ✉ [EnvironmentalHealth@santacruzcountyca.gov](mailto:EnvironmentalHealth@santacruzcountyca.gov)
- ☎ (831) 454-2022
- 🌐 [www.scceh.org](http://www.scceh.org)



**Escanee para obtener más información sobre el Programa MEHKO**

