

PREGUNTAS FRECUENTES

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

Una **operación de cocina casera de microempresa (MEHKO, por sus siglas en inglés)** es una instalación de alimentos que es operada como un restaurante por un residente desde su cocina privada. Una vez permitido, un residente puede almacenar, manipular, preparar y servir alimentos al público, según lo permita la ley estatal, similar a un restaurante a pequeña escala. La ley estatal requiere que las OCCM limiten la cantidad de comidas que pueden servirse, limiten los ingresos que se pueden obtener anualmente, y determina cómo se pueden preparar alimentos específicos.

A continuación, le presentamos preguntas frecuentes y respuestas para ayudar a guiarlo en su trayecto hacia una OCCM.

GENERAL

1. ¿Qué es la Operación de Cocina Casera de Microempresa (OCCM) y cómo funciona?

Una OCCM es un restaurante a pequeña escala y basado en el hogar donde se prepara, manipula y sirve comida a los clientes directamente desde la cocina privada del cocinero. La comida debe ser preparada y servida el mismo día; puede ser consumida en el lugar, recogida por los clientes o entregada a domicilio.

Así es como funciona:

Pedidos: Los clientes pueden realizar pedidos en el lugar, a través de un sitio web de internet o una aplicación móvil aprobada por el Estado. <https://bit.ly/IFSI-CDPH>

Entrega: La comida es entregada por miembros de la OCCM que han obtenido una tarjeta de manipulador de alimentos, no a través de aplicaciones de entrega de terceros, como Uber Eats, Grub Hub, etc., a menos que la entrega sea para una persona con discapacidad física o mental.

Restricciones: Las OCCM no pueden vender su comida a tiendas ni operar como un establecimiento mayorista. Las OCCM no pueden actuar como negocios de proveer comida o de alimentos caseros. Esto garantiza una experiencia gastronómica única, ofreciendo comidas hechas en casa directamente desde la cocina del cocinero hasta el cliente.

2. ¿Cuándo serán legales las OCCM en el condado de Los Ángeles?

La Junta de Supervisores del Condado de Los Ángeles revisó y aprobó la ordenanza Operación de Cocina Casera de Microempresa (OCCM) en **mayo de 2024**. Las solicitudes se pueden presentar a partir del 7 de octubre de 2024, con la autorización para comenzar el **1 de noviembre de 2024**. Por favor, revise el cronograma en nuestro sitio web para obtener la información más actualizada: ph.lacounty.gov/MEHKO.

3. ¿Qué se entiende por “cocina privada”?

Una cocina privada se define como una instalación de alimentos que es operada por un residente en su propia casa cuando lo permite la División de Salud Ambiental. Este es el lugar donde se ha aprobado almacenar, manipular y preparar alimentos para los clientes.

4. ¿Cuál es la definición de un empleado de alimentos?

Un empleado de alimentos es un empleado que trabaja con alimentos, equipos de cocina, utensilios o superficies de contacto con alimentos y ha obtenido una tarjeta de manipulador de alimentos.

OPERACIÓN

5. Si una persona está alquilando una residencia/apartamento privado o vive en una casa con una asociación de propietarios (HOA, por sus siglas en inglés), ¿Puede seguir operando una OCCM?

Antes de solicitar un Permiso de Salud para una OCCM, haga lo siguiente:

- Revise el contrato de arrendamiento para ver si hay alguna restricción para operar un negocio en casa desde la residencia/apartamento.
- Si tiene una HOA, asegúrese de que su asociación permita tener una OCCM.

6. ¿Cuál es la diferencia entre una OCCM y una Operación de Alimentos Caseros (CFO, por sus siglas en inglés)?

Una OCCM y una CFO permiten a las personas cocinar y vender comida desde sus hogares, pero son diferentes en algunos aspectos. La CFO puede vender alimentos no potencialmente peligrosos que hayan sido aprobados por el Departamento de Salud Pública de California en eventos temporales con un permiso adicional o a un establecimiento minorista de alimentos (solamente para CFO B). (<https://bit.ly/CDPHCottageFoods>). Una OCCM no puede vender en un evento temporal a otra instalación de alimentos. Una OCCM puede preparar alimentos potencialmente peligrosos y vender comida desde una Operación Móvil y Compacta de Alimentos (CMFO, por sus siglas en inglés) con permiso de la División de Salud Ambiental.

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

7. ¿Puede una persona operar tanto una CFO como una OCCM en su residencia?

No, una persona no puede operar tanto una CFO como una OCCM en su residencia. Según el Código de California, Código de Salud y Seguridad, artículo 113825, una OCCM no incluye una CFO.

8. ¿Puede una persona operar una Operación Móvil y Compacta de Alimentos (CMFO) y una OCCM?

Sí, una OCCM y una CMFO pueden operar juntas por el mismo operador, con los permisos apropiados. La OCCM puede apoyar a una CMFO al servir como una cocina de comisaria, y si es aprobado, la OCCM puede almacenar hasta dos (2) carritos de comida en su residencia.

Para obtener más información, consulte OCCM vs CMFO - ¿Cuál es la diferencia: ph.lacounty.gov/MEHKO

9. ¿Se permite que varias personas que viven en la misma residencia operen cada una CFO o una OCCM en esa residencia?

No, varias personas no pueden operar una CFO o una OCCM en la misma residencia. Solo una persona puede operar una CFO o OCCM por residencia.

10. ¿Qué se considera una comida para las OCCM?

Para las OCCM, una comida generalmente se define como una variedad de platillos que una persona típica puede consumir en una sola sentada. Una comida puede incluir uno o más de los siguientes: un platillo principal, aperitivos, guarniciones, bebidas, productos horneados o postres.

Para obtener más información, por favor revise el [proyecto de ley de la asamblea 1325: https://bit.ly/AB-1325](https://bit.ly/AB-1325).

11. ¿Puede una OCCM tener empleados?

Una OCCM está limitada a un empleado a tiempo completo (hasta 40 horas a la semana) o a varios empleados con que el total de horas de trabajo no exceda las 40 horas por semana; que no sea un miembro de la familia o del hogar.

12. ¿Hay algún límite de comidas o ventas para las OCCM?

Una OCCM puede vender hasta 30 comidas al día, pero no más de 90 comidas por semana. La OCCM puede ganar un

máximo de cien mil dólares (\$100,000) en ventas brutas anuales verificables (ejemplo: facturas). Se deben mantener registros de todas las ventas para poder verificar el cumplimiento de este límite.

Una OCCM que opere en conjunto con una Operación Móvil y Compacta de Alimentos (CMFO) aprobada puede vender hasta 80 comidas por día, pero no más de 200 comidas por semana, y puede ganar un máximo de ciento cincuenta mil dólares (\$150,000) en ventas brutas anuales verificables.

13. ¿A quién puedo vender mi comida?

La comida debe venderse directamente al cliente para su consumo en el lugar, ser recogida o entregada.

14. ¿Hay alguna restricción sobre el tipo de comida que una OCCM puede servir?

Una OCCM puede preparar y vender alimentos que hayan sido aprobados como parte de su menú por la División de Salud Ambiental.

Un negocio OCCM **no puede** preparar alimentos o bebidas que:

- Involucre la producción, servicio o venta de leche cruda o productos lácteos crudos.
- Involucre jugo embotellado crudo de casa.
- Involucre el servicio o la venta de ostras crudas.
- Involucre procesos de alimentos que requieren un Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (**HACCP**, por sus siglas en inglés). Los siguientes procesos de alimentos especializados requieren un plan HACCP:
 - Ahumado de alimentos como método de conservación de alimentos.
 - Curado de alimentos.
 - Utilizar aditivos alimentarios o añadir componentes como vinagre como método de conservación de alimentos.
 - Operar un sistema de soporte vital para moluscos bivalvos utilizado para almacenar y exhibir moluscos que se ofrecen para el consumo humano.
 - Utilizar la acidificación o actividad para prevenir el crecimiento de *Clostridium botulinum*.
 - Envasado de alimentos potencialmente peligrosos utilizando un método de envasado de oxígeno reducido (ROP, por sus siglas en inglés).

15. ¿Puedo guardar las sobras para servir las al día siguiente o preparar alimentos, incluidos condimentos, salsas o bebidas, con antelación?

Las sobras no pueden ser servidas al día siguiente como parte de la operación OCCM. Los condimentos, salsas y bebidas deben ser preparados y servidos el mismo día.

16. ¿Puede la OCCM empacar alimentos o bebidas?

Una OCCM puede dividir la comida en recipientes para recoger el mismo día o para el servicio de entrega. Las bebidas pueden ser empacadas en recipientes para llevar para su consumo el mismo día.

17. ¿Se pueden vender bebidas alcohólicas desde una OCCM?

Vender alcohol o cocinar alimentos que contengan alcohol requiere una licencia específica del Departamento de Control de Bebidas Alcohólicas (ABC, por sus siglas en inglés). Contacte a ABC para obtener más detalles en <https://bit.ly/ABCMEHKO>.

18. ¿Se pueden utilizar frutas y verduras cultivadas en casa en una OCCM?

Sí, sin embargo, se debe tener cuidado para asegurar que todas las frutas y productos agrícolas sean cultivados y manipulados siguiendo prácticas de seguridad alimenticia. Todos los productos deben estar completamente lavados antes de usarlos.

19. ¿Puede una OCCM agregar cannabis, CBD o Kava a los productos que venden como parte de su operación?

No, las restricciones actuales impuestas por el Departamento de Salud Pública de California (CDPH, por sus siglas en inglés) y la FDA prohíben a las instalaciones de alimentos agregar estos ingredientes a cualquier producto alimenticio que se ofrezca al público para su consumo.

20. ¿Puede una OCCM operar como un servicio de catering?

No, una OCCM no tiene permitido operar como un negocio de proveer comida.

21. ¿Puede un operador de una OCCM vender productos alimenticios en eventos temporales o en mercados de agricultores certificados? No, una OCCM no puede vender productos alimenticios en un evento temporal o mercado de agricultores certificado. Las OCCM están limitadas a ventas directas desde el hogar, para recoger o entregar.

22. ¿Puede un operador de una OCCM donar alimentos?

Una OCCM puede donar alimentos a una persona si los alimentos han sido manipulados de conformidad con el Código de Salud y Seguridad de California, <https://bit.ly/CalCode>, y se donan el mismo día en que se preparan. La donación de alimentos perecederos deberá realizarse de buena fe y ser segura para el consumo humano.

23. ¿Dónde puedo anunciar mi negocio OCCM?

Las OCCM no tienen permitido tener letreros que anuncien su negocio en la propiedad de OCCM. Las OCCM pueden anunciarse de otras formas. Por ejemplo, las OCCM pueden utilizar un intermediario de servicios de comida en internet (IFSI, por sus siglas en inglés) u otras plataformas en línea que enumeren o promocionen a la OCCM en su sitio web, aplicación móvil o redes sociales. También pueden anunciarse en un periódico, boletín o cualquier otro anuncio público. El anuncio de la OCCM debe incluir la siguiente información:

- el nombre de la agencia local de cumplimiento que emitió el permiso (Departamento de Salud Pública del Condado de Los Ángeles, División de Salud Ambiental).
- el número de permiso.
- la declaración "hecho en una cocina casera". La declaración "hecho en una cocina casera" debe estar en una fuente clara y visible, y ubicada en un lugar destacado dentro del anuncio.

24. ¿Con qué frecuencia se inspeccionará una OCCM?

La primera inspección va a ocurrir antes de que se emita un permiso como parte de la revisión inicial de la solicitud. Después de recibir el permiso, una OCCM es inspeccionada una vez al año. Si se reciben quejas o preocupaciones sobre el cumplimiento, pueden ocurrir inspecciones adicionales. Los propietarios serán notificados con anticipación de estas inspecciones para acordar un horario adecuado. Además, se inspeccionará una OCCM si hay un cambio en el Procedimiento Operativo Estándar (SOP, por sus siglas en inglés).

25. ¿Qué áreas de una residencia privada serán permitidas e inspeccionadas como parte de una OCCM?

Las áreas de una OCCM que serán aprobadas, permitidas e inspeccionadas incluyen áreas como la cocina (áreas de lavado de utensilios y equipos), área de comedor para clientes en el lugar, áreas de almacenamiento de alimentos y equipos, baño y área de almacenamiento de basura (esto incluye áreas de basura, reciclaje y compostaje).

26. ¿Qué registros se deben mantener para su revisión por la División de Salud Ambiental?

La OCCM deberá mantener los siguientes documentos en el lugar para su revisión durante una inspección:

- Procedimientos Operativos Estándar (SOP) escritos que incluyan un menú y horario de operación.
- El permiso de salud pública para operar. Debe estar en desplegado en todo momento durante el horario de operación de la OCCM.
- Un certificado válido de gerente de seguridad alimentaria para el operador y tarjeta(s) válida(s) de manipulador de alimentos para todos los empleados de alimentos.
- Una copia del informe de inspección más reciente.

- Copias de los registros de la OCCM que documenten las ventas anuales brutas y el número de comidas vendidas de manera regular.

27. ¿Se requiere mostrar una calificación/cartel en una OCCM como en un establecimiento de alimentos permanente o un establecimiento de alimentos móvil?

La ley exige a una OCCM de cualquier sistema de calificación local. Los datos del informe de inspección y la información sobre violaciones relacionadas con cualquier inspección realizada en una OCCM con permiso se pueden encontrar en <http://publichealth.lacounty.gov/eh/i-want-to/view-inspection-results.htm>.

28. ¿Se requiere equipo de grado comercial en una OCCM?

No. No se requieren equipos y/o electrodomésticos comerciales. Los equipos/aparatos deben mantenerse limpios, almacenados de manera sanitaria y en buenas condiciones de funcionamiento.

29. ¿Puede una OCCM usar un asador al aire libre o un horno de leña exterior?

Sí, una OCCM puede operar un asador al aire libre o una chimenea de leña al aire libre si se siguen las siguientes condiciones:

- El asador o el horno se operan en las mismas instalaciones que una OCCM
- Está separada del acceso público
- No se encuentra en un lugar que pueda causar un peligro de incendio
- Cumple con los requisitos del [Código de Salud y Seguridad de California, Sección 114143](#).

30. ¿Se requiere que haya baños disponibles para los clientes de una OCCM?

Sí, baños limpios, en buen estado, que estén debidamente abastecidos con jabón en dispensador, toallas de papel de un solo uso y agua caliente deben estar disponibles para los empleados y clientes que comen en el lugar cuando hay consumo en el lugar.

31. Si hay quejas sobre olores, tráfico, estacionamiento y/o ruido excesivo, ¿a qué agencia se debe notificar?

Si tiene quejas sobre olores, tráfico, estacionamiento o ruido fuerte, debe reportarlos al Departamento de Cumplimiento de Códigos de su ciudad. Si se encuentra en un área sin gobierno municipal, llamada área no incorporada, reporte estos problemas en: <https://bit.ly/pw-lacounty>.

32. Si estoy utilizando un pozo privado para mi operación de alimentos caseros (OCCM), ¿necesito seguir alguna pauta específica para realizar pruebas de agua?

Sí, si utiliza un pozo privado para su OCCM, debe presentar los resultados de las pruebas de bacterias, nitratos y nitritos con la solicitud de OCCM. En caso de tener más preguntas sobre pruebas de pozos de agua, consulte el documento en este sitio web ph.lacounty.gov/MEHKO.

33. ¿Existen requisitos especiales para desechar aceites o grasas que se producen en una OCCM?

Los aceites y grasas (a veces conocidos como FOG) se producen al cocinar alimentos que contienen grasa, como carne o productos lácteos, o que se preparan utilizando grasa (para hornear, saltear, marinar, freír, etc.). Pueden causar obstrucciones en las tuberías y alcantarillado residencial y comunitario, lo que puede resultar en desbordamientos y derrames de aguas residuales tanto dentro como fuera de las viviendas. Por favor, no deseche aceites y grasa por el desagüe.

Para obtener más información sobre cómo desechar adecuadamente aceites y grasas, por favor póngase en contacto con su agencia de alcantarillado o el departamento de cumplimiento de códigos de su ciudad para conocer cualquier restricción adicional sobre el desecho de aceites o grasas.

34. ¿Qué información se requiere en los procedimientos operativos estándar de OCCM?

Para solicitar un permiso de salud pública para una OCCM, deberá completar y enviar un Plan de Operación Estándar



(SOP). Utilizará este documento para incluir los detalles a continuación:

- **Tipos de comida:** Enumere todos los alimentos o platillos del menú que va a preparar.
- **Preparación de alimentos:** Describa cómo preparará y manejará los alimentos.
- **Limpieza y eliminación de residuos:** Explique cómo y cuándo limpiará sus herramientas y cocina y cómo se desechará de la basura.
- **Mantener la comida segura:** Muestre cómo mantendrá la comida a la temperatura adecuada hasta que se entregue al cliente, incluyendo durante la entrega si es aplicable.
- **Horario de operación:** Indíquenos qué días y horarios planea utilizar su cocina para la OCCM.
- **Servir comida:** Indique si la comida se consumirá en el lugar, se entregará, se recogerá por los clientes o si habrá una combinación de estas opciones.
- **Empleados:** Incluya el número de empleados que trabajarán en la OCCM.

Visite nuestro sitio web para obtener un SOP: ph.lacounty.gov/MEHKO

35. ¿Se tiene que vivir en la casa donde se opera su OCCM?

Sí, la persona a cargo de la OCCM debe vivir en la casa donde se ubica. Este debe ser su lugar de residencia, no solo un lugar para cocinar mientras vive en otro lugar. Esta vivienda puede ser una casa, apartamento, dúplex, condominio o una casa móvil ubicada en un parque de casas móviles aprobado bajo la autoridad del [Departamento de Vivienda y Desarrollo Comunitario de California](#). Las casas móviles instaladas en otras propiedades deben contar con la aprobación de las autoridades locales de construcción y seguridad, así como de planificación regional.

36. ¿Puede una OCCM vender alimentos a tiendas o negocios al por mayor?

No, una OCCM solo puede vender alimentos directamente a los clientes. Los clientes pueden pedir comida directamente en la OCCM, en persona, o a través de un sitio web aprobado o una aplicación móvil.

37. ¿Puede una OCCM elaborar y vender helado casero, queso u otros productos lácteos?

Las OCCM pueden vender comercialmente helado, queso y productos lácteos que estén pasteurizados y sean de fabricación comercial (comprados en la tienda). Sin embargo, hacer productos lácteos en casa no está permitido porque su producción requiere una licencia específica de salud y seguridad. Esta licencia garantiza que los productos lácteos cumplan con estrictos estándares de seguridad para proteger la salud pública.

38. ¿Puede una OCCM utilizar un servicio de entrega en línea de terceros, como Uber Eats o Door Dash, para entregar comida?

No, una OCCM no tiene permitido utilizar un servicio de entrega de comida de terceros. Sin embargo, la comida también puede venderse a través de un sitio web de internet o una aplicación móvil basada en teléfonos perteneciente a un Intermediario de Servicio de Alimentos en Internet, pero la entrega debe ser realizada por el operador de la OCCM o un miembro de la OCCM.

39. ¿Qué sucede si alguien reporta enfermarse después de comer comida de una OCCM?

Si los clientes informan que se enfermaron por alimentos o bebidas que compraron en una OCCM, se seguirán los siguientes pasos:

- Un inspector se pondrá en contacto con el propietario de la OCCM para programar una visita a la cocina.
- Se revisará la cocina para ver si hay algún problema de seguridad alimenticia.
- Si hay problemas, el inspector ayudará al propietario a aprender cómo arreglarlos y asegurarse de que todo sea seguro para los clientes.
- La cocina puede revisarse para asegurarse de que todo permanezca seguro.
- El propietario de la OCCM puede tener que pagar tarifas por la inspección y las visitas de seguimiento.

40. ¿Qué información está disponible para ayudar a una OCCM a operar de manera segura y saludable?

Por favor visite ph.lacounty.gov/MEHKO para obtener información y actualizaciones sobre cómo operar una OCCM.

PERMISOS

41. ¿Se requiere un permiso para operar una OCCM?

Sí, se requiere obtener un Permiso de Salud Pública del Condado de Los Ángeles del Departamento de Salud Pública, División de Salud Ambiental antes de operar una OCCM.

42. ¿Cómo obtengo un permiso para una OCCM?

Para obtener un permiso para una OCCM, envíe un paquete de solicitud a la División de Salud Ambiental, que incluya los siguientes documentos:

- Un formulario de Procedimientos Operativos Estándar (SOP) completado. Por favor visite ph.lacounty.gov/MEHKO para obtener el formulario.
- Menú.
- Una copia del certificado de Certificado de gerente de protección de alimentos.
- Copias de las tarjetas de manipulador de alimentos para cualquier empleado o miembro de la familia/hogar que ayude en la preparación, almacenamiento o servicio de alimentos en la OCCM.
- Una copia de los resultados del análisis del agua de pozo para nitratos, nitritos y calidad bacteriológica del agua, si se utiliza agua de pozo.
- Pago por la inspección inicial y revisión de la solicitud.

Visite <https://bit.ly/ANSI-FoodManager> para encontrar un Programa Acreditado de Gerente de Protección de Alimentos Certificado o visite <https://bit.ly/ANSI-FoodHandler> para encontrar un Programa de Manipulador de Alimentos Acreditado.

Después de enviar su paquete, será revisado y se programará una inspección inicial. Si su cocina es aprobada después de la inspección, se le facturará la tarifa del permiso. No envíe el pago del permiso hasta que reciba la factura. Una vez realizado el pago de la factura, su Permiso de Salud Pública para una OCCM le será enviado por correo.

43. ¿Cuánto tiempo tarda el proceso de solicitud para una OCCM?

La duración del proceso de solicitud de OCCM varía y se determina por el nivel de detalle y qué tan completo está el paquete de solicitud y si la cocina pasa la evaluación en el sitio.

44. Tengo un permiso de una OCCM para mi residencia actual y me voy a mudar. ¿Mi permiso sigue siendo válido para mi nueva residencia?

Los permisos no son transferibles a otras personas ni a otras ubicaciones. Se emiten permisos que solo son válidos para la persona, ubicación y elementos del menú inicialmente aprobados. Si el titular del permiso de una OCCM se muda o cambia su menú o equipo, debe ponerse en contacto con la División de Salud Ambiental en un plazo de 20 días. Se deberá presentar un nuevo Procedimiento Operativo Estándar para cambios en el menú o equipo, así como una nueva solicitud de Permiso de Salud Pública para la nueva ubicación.

45. ¿Qué pasa si quiero cambiar mi menú después de haber obtenido un permiso como una OCCM?

Si planea cambiar su menú después de recibir un permiso de una OCCM, es necesario informar a la División de Salud Ambiental dentro de 20 días antes de realizar los cambios. Es posible que debe presentar un documento actualizado de Procedimientos Operativos Estándar y una solicitud de Permiso de Salud Pública para la evaluación del sitio, y cumplir con pasos adicionales, como una evaluación en el hogar. Contacte al Programa de Operaciones de Alimentos a Domicilio en homebasedfoods@ph.lacounty.gov o al (626) 430-9855 para obtener ayuda.

46. ¿Cómo determina un cliente si una OCCM tiene un permiso aprobado?

Se requiere que una OCCM despliegue su permiso, o una copia legible del mismo, durante las horas de operación en el área de servicio, por ejemplo, el área de comedor o de recogida. Los clientes también pueden visitar el sitio web de EH para determinar si una OCCM tiene un permiso válido en <http://publichealth.lacounty.gov/eh/i-want-to/view-inspection-results.htm>.

47. ¿Necesita una persona algún entrenamiento o certificación especial para operar una OCCM?

El operador y todas las demás personas involucradas en la preparación, almacenamiento o servicio de alimentos en la OCCM deben aprobar con éxito un examen de seguridad alimentaria aprobado y acreditado por el Instituto Nacional Americano de Normas (ANSI, por sus siglas en inglés). El operador deberá tomar un curso de Gerente Acreditado de Protección de Alimentos y obtener un certificado. Todas las demás personas involucradas en el manejo de alimentos en la OCCM deben obtener una tarjeta de Manipulador de Alimentos Certificado.

Visite <https://bit.ly/ANSI-FoodManager> para encontrar un Programa Acreditado de Gerente de Protección de Alimentos Certificado o visite <https://bit.ly/ANSI-FoodHandler> para encontrar un Programa de Manipulador de Alimentos Acreditado.

