



County of Riverside
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

www.rivcoeh.org

Servicios Ambientales Distritales

OPERACIÓN MICROEMPRESA DE COMIDA CASERA - PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR DE OPERACIÓN

Para iniciar la revisión de su solicitud para operar un negocio de alimentos dentro de su cocina residencial, complete y someta este formulario, junto con todos los adjuntos solicitados, al Departamento de Salud Ambiental del Condado de Riverside.

POR FAVOR, IMPRIMA O ESCRIBA TODA LA INFORMACIÓN.

INFORMACIÓN DEL OPERADOR DE LA COCINA CASERA			
Nombre del Negocio:		Número de Teléfono:	
Nombre del Dueño:	Nombre del Empleado de Alimentos:		
Dirección del Propietario:	Ciudad:	Estado:	Código Postal:
Correo Electrónico:	Sitio Web:		

HORAS DE OPERACIÓN PROPUESTAS
Identificar día(s)/hora(s) cuando ocurrirá la producción de alimentos. Do: _____ Lu: _____ Ma: _____ Mi: _____ Ju: _____ Vi: _____ Sa: _____
Número propuesto de comidas que se preparan cada día. Do: _____ Lu: _____ Ma: _____ Mi: _____ Ju: _____ Vi: _____ Sa: _____
¿Cómo se venderá la comida? <input type="checkbox"/> En casa <input type="checkbox"/> Internet <input type="checkbox"/> Intermediario <i>Lista de empresas utilizadas:</i> _____ <input type="checkbox"/> Otro: _____

REQUISITOS GENERALES	
Por favor lea cada declaración cuidadosamente y ponga sus iniciales para confirmar su comprensión. Contacte a este Departamento si tiene preguntas.	
Entiendo que debo obtener y mantener un Permiso de Salud de la agencia local de cumplimiento y tenerlo disponible cuando sea solicitado.	_____ Iniciales
Entiendo que la operación se limita a mi hogar privado, donde se almacenará, manejará, preparará y servirá la comida.	_____ Iniciales
Entiendo que no puedo tener más de un empleado de tiempo completo, sin incluir miembros de la familia o miembros del hogar.	_____ Iniciales
Entiendo que la comida servida debe prepararse, cocinarse y servirse o entregarse el mismo día.	_____ Iniciales
Entiendo que no puedo participar en procesos de alimentos que requieran un plan HACCP como se especifica en la sección 114419 de CRFC, que incluye, entre otros, fumar, salar para preservar, envasado reducido de oxígeno y cocinar al vacío (sous vide).	_____ Iniciales
Entiendo que está prohibido producir, servir o vender leche cruda y servir o vender ostiones crudos.	_____ Iniciales

Entiendo que los animales deben mantenerse fuera de las áreas de cocina y comedor durante la preparación y el servicio de los alimentos. Los animales de servicio se pueden mantener en el area del comedor.	_____ Iniciales
Entiendo que la preparación de alimentos se limita a no más de 30 comidas individuales por día y no más de 60 comidas individuales por semana o según lo determinado para ser _____.	_____ Iniciales
Entiendo que la OMCC no puede tener más de cincuenta mil dólares (\$50,000) en ventas brutas anuales en el año calendario. *Se le puede requerir la verificación de las ventas brutas anuales.	_____ Iniciales
Entiendo que los alimentos solo pueden venderse directamente a los consumidores, no a cualquier mayorista o minorista.	_____ Iniciales
Entiendo que tengo prohibido exhibir publicidad exterior y debo cumplir con todas las ordenanzas de ruido aplicables.	_____ Iniciales
Entiendo que debo mantener las áreas usadas como parte de la OMCC limpias, sanitarias, en buen estado y libres de insectos (por ejemplo, cucarachas, roedores, moscas) en todo momento.	_____ Iniciales
Entiendo que la OMCC está sujeto a inspección si se recibe una queja del consumidor.	_____ Iniciales

TRABAJADOR DE ALIMENTOS: SALUD E HIGIENE

En el caso de que un empleado de alimentos o un residente de un hogar privado experimente síntomas de una enfermedad gastrointestinal o un diagnóstico de una enfermedad que pueda ser transmitida por alimentos o por un trabajador de alimentos, el titular del permiso deberá notificar a este Departamento para obtener orientación sobre los requisitos para ya sea restringir o excluir a los trabajador de alimentos o cesar las operaciones de alimentos.	_____ Iniciales
Trabajadores de alimentos que exhiban estornudos, tos o secreción nasal no podrán trabajar con alimentos expuestos, equipo limpio, utensilios o toallas de limpieza.	_____ Iniciales
Los trabajadores de alimentos deben lavarse las manos antes de preparar comida, 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
El lavamanos del baño debe ser provisto de agua tibia, jabón y toallas de papel.	_____ Iniciales
Los trabajadores de alimentos están obligados a mantener sus uñas recortadas, limadas y mantenidas limpias, usar las redes para el cabello al preparar la comida, y usar ropa limpia.	_____ Iniciales
Los trabajadores de alimentos que tienen una herida abierta o drenando no deben tocar los alimentos o artículos relacionados con los alimentos, a menos que la herida esté protegida y debidamente cubierta para evitar la contaminación.	_____ Iniciales

LAVADO DE UTENSILIOS Y EQUIPO

<p>1. Los utensilios y equipos de uso múltiple se limpiarán y desinfectarán utilizando los métodos: <i>(marque todo lo que corresponda)</i></p> <p><input type="checkbox"/> Fregadero para lavar utensilios <input type="checkbox"/> Lavaplatos <input type="checkbox"/> Limpio en su lugar</p> <p>2. Tipo de desinfectante que se utilizará:</p> <p><input type="checkbox"/> Cloro (100 ppm) <input type="checkbox"/> Amonio cuaternario (200 ppm) <input type="checkbox"/> Yodo (25 ppm) <input type="checkbox"/> Otro: _____</p>
<p>Describa el proceso de limpieza y desinfección:</p>

ALIMENTOS QUE SE PREPARARÁN

Adjunte una copia de su menú y complete lo siguiente para cada elemento del menú:

Comida o Bebida	Ingredientes	Equipo usado para preparar los alimentos	¿Cómo se mantendrá/almacenará el producto final?

SERVICIO DE ALIMENTOS/ENTREGA

1. Indique todos los lugares donde se servirá la comida en su hogar (es decir, el comedor, la mesa de la cocina, el patio, afuera en la yarda, etc.).

2. Indique todos los lugares donde se almacenarán los alimentos o utensilios utilizados para la OMCC.

3. ¿Qué se hará con los alimentos restantes después de las horas de operación del servicio de alimentos?

4. ¿Los productos alimenticios estarán disponibles para que los clientes los recojan? Sí No

5. ¿Los productos alimenticios estarán disponibles para ser entregados a los clientes? Sí No

a. Si es así, ¿quién entregará la comida? _____

b. ¿Qué medios de transporte se utilizarán? _____

6. ¿Cómo se mantendrá la comida caliente/fría durante el transporte?

7. ¿Cuál será la distancia geográfica máxima para la entrega de alimentos?

8. Describa cómo se empaquetaran los alimentos para el transporte:

Los pedidos y pagos de alimentos se pueden aceptar por Internet, correo o teléfono. Todos los alimentos deben ser entregados directamente (en persona) al cliente. No se pueden entregar alimentos a través del correo de EE. UU., UPS, FedEx o mediante cualquier otro método de envío indirecto.

Iniciales

FUENTE DE AGUA

Identificar la fuente de agua del hogar.

Sistema de agua pública o departamento de servicios comunitarios: _____

Abastecimiento de agua privado*

Identifique la fuente (es decir, pozo, manantial, superficie, etc.): _____

**Todos los suministros de agua privados deben tener pruebas de calidad del agua por un laboratorio certificado por el Estado.*

Adjunte una copia de los resultados para lo siguiente:

Prueba Bacteriológica (resultados trimestrales)

Prueba de Nitrato (resultados anuales)

Fluoruro (solamente una vez)

Entiendo que en caso de una interrupción del suministro de agua o resultados incorrectos del análisis de agua (solo para el suministro privado de agua), la OMCC debe cesar y desistir inmediatamente de toda la preparación y servicio de alimentos de la OMCC hasta que se restaure el agua o se vuelva a probar el agua para mostrar niveles bacteriológicos aceptables.

Iniciales

DEPÓSITO DE BASURA

Compruebe el tipo de eliminación de aguas residuales utilizado para esta OMCC.

- Alcantarillado publico
- Sistema séptico privado*

**El sistema séptico debe tener el tamaño adecuado para flujos de desechos adicionales según el tamaño del hogar y la cantidad de comidas que se sirvan. Provea la siguiente información:*

- a. Número de personas que residen en el hogar: _____
- b. Número de baños: _____
- c. Número de lavabos: _____

Entiendo que en el caso de una falla séptica o problemas de plomería, la OMCC debe cesar y desistir inmediatamente de toda la preparación y el servicio de la OMCC hasta que se completen las reparaciones y se limpien y desinfecten todas las áreas afectadas.

Iniciales

1. ¿Dónde se guardará la basura en su propiedad?

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

SEGURIDAD

1. Identifique los tipos de ventilación que se utilizarán para eliminar gases, olores, vapor, calor, vapores y humo del área de preparación de alimentos:

2. Identifique la ubicación del extintor de fuegos:

3. Identifique la ubicación del botiquín de primeros auxilios:

ENTRENAMIENTO/LICENCIAS

Adjunte las siguientes certificaciones/licencias:

- Certificación de Gerente de Seguridad Alimenticia
- Certificación(es) de Trabajador de Alimentos del Condado de Riverside
Para todas las personas involucradas en la OMCC, excepto el gerente de seguridad alimenticia

OBLIGACION A CERRAR

La operación OMCC debe discontinuar la operación y cerrarse por la seguridad del público. Esto incluye, pero no se limita a las siguientes razones:

- No hay agua corriente caliente o fría
- Plomería bloqueada
- Infestación de cucarachas, roedores o moscas.
- No hay electricidad
- Refrigeración insuficiente
- No hay desinfectante disponible
- Cualquier condición que represente un peligro inminente para la salud del público.

Iniciales

RECONOCIMIENTO

Entiendo y acepto que cualquier cambio en mis procedimientos operativos, incluido el menú, requerirá la aprobación previa de este Departamento. También entiendo que la aprobación para operar una OMCC se basa en mi adhesión al Código de Alimentos de Venta al por menor de California, la Ordenanza 949 del Condado de Riverside y toda la información proporcionada en este documento. El no operar de acuerdo con estos Procedimientos Operativos Estándar puede resultar en la suspensión del permiso y / o la revocación de la aprobación para operar una OMCC. Es mi responsabilidad obtener las aprobaciones de cualquier otra agencia aplicable antes de la operación de mi OMCC.

Firma: _____ Fecha: ____ / ____ / ____

Imprimir Nombre: _____ Título: _____

For Office Use Only

Approved By: _____

Date: _____