

El Condado de Contra Costa ofrece dos tipos de permisos para operaciones de alimentos en el hogar.

OPERACIÓN DE COMIDA CASERA (CFO)

Los permisos de las CFO permiten la producción y el envasado de alimentos en las cocinas domésticas si no necesitan tiempo o control de temperatura para mantenerse seguros para comer. Ejemplos: dulces, productos horneados sin crema ni natillas, miel, nueces y vinagre.

OPERACIÓN DE COCINA DOMÉSTICA PARA MICROEMPRESAS (MEHKO)

Los permisos MEHKO permiten que los alimentos listos para comer hechos en la cocina se vendan o sirvan directamente a los clientes. Ejemplo: cualquier alimento que puedas preparar en un restaurante, incluyendo carne, lácteos, mariscos y otros productos perecederos.

SEGURIDAD



El Departamento de Salud Ambiental de Contra Costa (Contra Costa Environmental Health, CCEH) evalúa todas las cocinas para garantizar un funcionamiento seguro y limpio.



Las cocinas de MEHKO y CFO B necesitan inspecciones sanitarias anuales, al igual que muchas otras empresas comerciales de alimentos.



Se requiere capacitación o certificación en seguridad alimentaria para todos los titulares de permisos.

SALUD DE CONTRA COSTA (CONTRA COSTA HEALTH) DIVISIÓN DE SALUD AMBIENTAL (ENVIRONMENTAL HEALTH DIVISION)

2120 Diamond Blvd, Suite 100
Concord, CA 94520

T: 925-608-5500 FAX: 925-608-5502

cchealth.org/eh

retailfood@cchealth.org

5/2024

Negocios de alimentos en el hogar



¿Sabía que puede iniciar su propio negocio en casa?

¿CUÁL ES LA DIFERENCIA?

MEHKO	CFO A & B
Limitado a ventas anuales de \$100,000	CFO A se limita a ventas anuales de \$75,000 CFO B se limita a ventas anuales de \$150,000
Solo puede hacer ventas directas	CFO A solo puede hacer ventas directas CFO B puede realizar ventas directas e indirectas
Los alimentos no requieren etiquetado	Todos los productos CFO requieren etiquetas aprobadas
El operador necesita un certificado de Gerente Certificado de Protección de Alimentos Otros necesitan tarjetas de manipulador de alimentos	Requiere la realización de un curso de manipulador de alimentos
Puede preparar alimentos que se cocinan y se sirven el mismo día	Puede preparar alimentos no perecederos en una lista aprobada por el estado
Puede almacenar ingredientes en un refrigerador/congelador en un garaje u otra unidad doméstica aprobados	No puede almacenar alimentos o ingredientes en garajes, cobertizos o áreas al aire libre
Puede servir alcohol con una licencia de Control de Bebidas Alcohólicas	No puede vender ni cocinar alimentos que contengan alcohol
No puede vender más de 30 comidas al día y 90 comidas a la semana	No hay límite de ventas en las comidas

Para obtener información detallada sobre los requisitos y los paquetes de solicitud, envíe un correo electrónico a retailfood@cchealth.org.

¿QUÉ ES IGUAL?

- ✓ Puede servir como economatos o unidades móviles de apoyo para hasta dos operaciones móviles compactas de alimentos
- ✓ Inspecciones anuales para MEHKO y CFO B
- ✓ Sujeto a inspecciones basadas en quejas
- ✓ No se permiten bebés, niños ni mascotas en la cocina ni en el comedor durante el horario de funcionamiento
- ✓ Limitado a un empleado a tiempo completo
- ✓ No puede llevar a cabo un procesamiento especializado de alimentos
- ✓ La publicidad debe decir: “hecho en la cocina de una casa” o “preenvasado en la cocina de una casa”
- ✓ Se requiere una evaluación del sitio

