



## SALUD AMBIENTAL DE CONTRA COSTA

2120 Diamond Boulevard, Suite 100 Concord, CA 94520

T: (925) 608-5500 | F: (925) 608-5502 | E: [cocoeh@cchealth.org](mailto:cocoeh@cchealth.org)

[www.cchealth.org/eh](http://www.cchealth.org/eh)

### PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR (SOP) OPERACIÓN DE COCINA DOMÉSTICA PARA

#### SECCIÓN 1: Información de la empresa/el propietario

NOMBRE DEL PROPIETARIO:

NOMBRE COMERCIAL/CONOCIDO COMERCIALMENTE COMO:

NOMBRES DEL EMPLEADO RESPONSABLE DE ALIMENTOS\*:  No corresponde (N/C)

HORAS TRABAJADAS POR SEMANA POR EL EMPLEADO RESPONSABLE DE ALIMENTOS\*:  N/C

\*Excluye a miembros de la familia y/o del hogar

#### SECCIÓN 2: Operaciones comerciales

Días/horarios en que se realizará la preparación/servicio de alimentos:

Dom: \_\_\_\_\_ Lun: \_\_\_\_\_ Mar: \_\_\_\_\_ Miér: \_\_\_\_\_ Jue: \_\_\_\_\_ Vier: \_\_\_\_\_ Sáb: \_\_\_\_\_

Número propuesto de comidas que se prepararán cada día:

Dom: \_\_\_\_\_ Lun: \_\_\_\_\_ Mar: \_\_\_\_\_ Miér: \_\_\_\_\_ Jue: \_\_\_\_\_ Vier: \_\_\_\_\_ Sáb: \_\_\_\_\_

**Máximo 30 comidas al día y 90 comidas a la semana**

Describa cómo se controlará/hará un seguimiento de la cantidad de comidas por día y por semana:

MEHKO solo venderá alimentos directamente a los consumidores (se prohíben los servicios de catering). Las ventas se pueden completar por Internet o aplicaciones móviles a través del uso de un [intermediario de servicio de alimentos de internet](#) (IFSI). El IFSI debe estar [registrado](#) en la Oficina de Alimentos y Medicamentos del Departamento de Salud Pública de California.

Enumere las empresas utilizadas, si corresponde: \_\_\_\_\_

#### SECCIÓN 3: Menú propuesto

Adjunte los menús propuestos o una lista de todos los tipos de alimentos/productos que se manipularán. Incluya una descripción si corresponde.

Artículos prohibidos: ostras crudas; leche cruda o productos lácteos crudos; producción, fabricación, procesamiento, congelación o envasado de leche o productos lácteos; cualquier artículo que requiera un plan de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).

#### SECCIÓN 4: Preparación/manipulación de alimentos

Describa los procedimientos y métodos propuestos para preparar y manipular alimentos:

Enumere los orígenes/proveedores de todos los alimentos/bebidas: \_\_\_\_\_

Dónde se almacenarán los alimentos (marque todas las opciones que correspondan):

Cocina  Despensa  Garaje

Otro: \_\_\_\_\_

Equipo para mantener los alimentos a temperaturas de almacenamiento calientes y frías requeridas (marque todo lo que corresponda):

Refrigerador  Congelador  Estufa  Horno Otro: \_\_\_\_\_

Equipo para preparar/cocinar alimentos (marque todas las opciones que correspondan):

Estufa  
 Horno  Asador al aire libre Otro: \_\_\_\_\_

**La comida debe prepararse, cocinarse y servirse el mismo día.**

#### SECCIÓN 5: Servicio/entrega de alimentos

Los alimentos estarán disponibles para lo siguiente:

Para llevar

Cenar (marque todas las opciones que correspondan):  Cocina/área de comedor  Patio trasero  
 Patio  Garaje Otro: \_\_\_\_\_

Entrega: **El personal de entrega de alimentos debe ser un empleado de la MEHKO o familiar/miembro del hogar del propietario de MEHKO.**

Indique los nombres del personal de entrega de alimentos: \_\_\_\_\_

Indique el área de servicio de entrega: Distancia máxima \_\_\_\_\_ en millas Tiempo máximo de viaje \_\_\_\_\_ en minutos

Si el tiempo de viaje es superior a 30 minutos, indique cómo se mantendrá la comida a las temperaturas requeridas (marque todas las que correspondan):  Bolsa aislada  Enfriador

Compresas de hielo Otro: \_\_\_\_\_

##### Servicios de entrega por terceros

Un servicio de entrega por terceros solo puede usarse para entregar alimentos a personas que tienen una afección física o mental. MEHKO y/o el intermediario del servicio de comida por internet deben mantener un registro de la fecha y el número de entregas de comida a personas que padezcan una enfermedad física o mental. Deben estar disponibles registros cuando se soliciten.

#### SECCIÓN 6: Lavado de utensilios

Describa los procedimientos, métodos y programas propuestos para limpiar los utensilios y equipos multiusos:

Dónde se limpiará y desinfectará el equipo/utensilios:  Fregadero  Lavavajillas  Otro: \_\_\_\_\_

Procedimiento de lavado de utensilios:

1. Limpieza previa: elimine los restos de alimentos de equipos/utensilios
2. Lavado: solución con detergente y agua caliente a un mínimo de 100°F (37,8 °C)
3. Enjuague: agua limpia
4. Desinfectante: inmersión, frotado manual o cepillado usando un desinfectante aprobado
5. Dejar secar al aire libre

Tipo de desinfectante:

Desinfectante	Tiempo de concentración y contacto	Dilución
<input type="checkbox"/> Cloro (lejía sin perfume)	100 ppm durante al menos 30 segundos	1 cucharada por galón de agua
<input type="checkbox"/> Amonio cuaternario	200 ppm por al menos un minuto	Siga las instrucciones del fabricante
<input type="checkbox"/> Yodo	25 ppm por al menos un minuto	Siga las instrucciones del fabricante

Frecuencia de la limpieza de superficies y utensilios en contacto con los alimentos del equipo:

- Cuando cambie a un tipo diferente de alimento animal crudo
- Cuando pase de trabajar con alimentos crudos a alimentos listos para consumir (RTE)
- Cuando se cambia de productos crudos a alimentos potencialmente peligrosos (PHF)
- Antes de usar o almacenar un dispositivo de medición de temperatura de alimentos
- Al menos cada cuatro horas durante el uso continuo con PHF
- En cualquier momento durante la operación cuando pueda haber contaminación

## SECCIÓN 7: Abastecimiento de agua

Indique la fuente de agua potable:

Sistema público de agua – Nombre del proveedor: \_\_\_\_\_  Pozo privado\*

\* El agua de pozos privados deberá ser analizada por un [laboratorio estatal certificado](#). Envíe los resultados de las pruebas para lo siguiente:

Frecuencia de las pruebas	Analito
Inicial	Coliforme total, E. coli, nitratos, nitritos
Trimestral	Coliforme total, E. coli
Anual	Nitratos
Trienal	Nitritos

## SECCIÓN 8: Aguas residuales/eliminación de residuos

Indique cómo se desechan las aguas residuales:  Sistema público de cloacas  Sistema séptico privado\*

\*Adjunte pruebas escritas que demuestren que el sistema séptico estaba instalado legalmente y funciona correctamente.

Describa los procedimientos, métodos y esquemas propuestos para la eliminación de los desechos: \_\_\_\_\_

---

---

---

## OBLIGACIÓN DE CIERRE

MEHKO debe interrumpir inmediatamente la operación y cerrar por la seguridad del público si se cumple alguna de las siguientes condiciones:

- Falta de agua corriente caliente (mínimo 100°F/37,8 °C) o fría
- Avería de plomería o desbordamiento del alcantarillado
- Infestación de alimañas
- Falta de electricidad
- Falta de instalaciones de baño en funcionamiento
- Falta de instalaciones para lavarse las manos
- Falta de permiso de salud válido
- Refrigeración insuficiente
- Falta de desinfectantes de superficies por contacto con alimentos
- Falta de agua potable
- Incendio o peligro de incendio
- Cualquier condición que represente un peligro inminente para la salud pública

## NOTA DE RECONOCIMIENTO

Entiendo y acepto que cualquier cambio al SOP, incluido el menú, requerirá aprobación previa de Salud Ambiental de Contra Costa (Contra Costa Environmental Health). También entiendo que la aprobación para operar una MEHKO se basa en mi adhesión al Código de Venta Minorista de Alimentos de California, la Ordenanza del condado de Contra Costa y toda la demás información proporcionada en este documento. La falta de operación de conformidad con este SOP puede derivar en la suspensión/revocación de permisos.

Nombre del propietario (en letra de imprenta): \_\_\_\_\_

Firma del propietario: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

## FOR OFFICE USE ONLY

Approved By: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

Environmental Health Specialist