

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MEHKO 101

Preparación y aprobación de su inspección de las MEHKO



SAN MATEO COUNTY HEALTH
**ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES**

Visión general de la capacitación para las MEHKO

- **Sección 1: Preinspección**

- Solicitud de permiso
- Procedimientos operativos estándar (Standard Operating Procedures, SOP)
- Protocolos de inspección

- **Sección 2: Aspectos básicos de la seguridad alimentaria**

- Alimentos potencialmente peligrosos (Potentially Hazardous Foods, PHF)
- Factores de riesgo críticos

- **Sección 3: Incumplimiento**

- Relación entre el tiempo y la temperatura
- Protección contra la contaminación
- Alimentos procedentes de fuentes autorizadas
- Factores de riesgo críticos adicionales

- **Preguntas**



SECCIÓN 1: Preinspección

- Solicitud de permiso
- Procedimientos operativos estándar (SOP)
- Protocolos de inspección



¿Qué sucederá después de presentar los documentos para la solicitud de permiso?

- La División de Salud Ambiental (Environmental Health Services, EHS) programará con usted una **inspección a domicilio**.
- Lo visitarán dos inspectores del distrito en su domicilio.
- Se centrarán en **factores de riesgo críticos** que constituyan una amenaza para la salud humana y que deben corregirse de inmediato.
- Se asegurarán de que todos los SOP se cumplan adecuadamente según el código estatal.



Protocolos de inspección

- **El inspector revisará toda la documentación con usted durante su inspección:**
 - ✓ solicitud de permiso
 - ✓ procedimientos operativos estándar (SOP)
 - ✓ formulario de notificación de alquiler
- **Asegúrese de cumplir los siguientes puntos antes de la inspección:**
 - ✓ Informar al inspector si usted, o algún miembro del hogar, ha estado enfermo en las dos semanas anteriores a su fecha de la inspección.
 - ✓ Utilizar un protector facial o careta durante toda la inspección.



Protocolos de inspección

- **Complete los siguientes puntos antes de la inspección:**
 - ✓ Mantener sujetas a sus mascotas
 - ✓ Informar al inspector las reglas de la casa (por ejemplo, quitarse los zapatos), los códigos de entrada (en caso de vivir en un fraccionamiento cerrado) o cualquier otro detalle relevante dentro del hogar (por ejemplo, si se encuentra en estado de construcción o remodelación) que pueda afectar a la inspección.
 - ✓ Informar a su inspector lo antes posible en caso de que vaya a llegar con más de 15 minutos de retraso o que no vaya a presentarse a la inspección, para volver a agendarla.



SECCIÓN 2:

Aspectos básicos de la seguridad alimenticia

- Alimentos potencialmente peligrosos (PHF)
- Factores de riesgo críticos



¿Qué son los alimentos potencialmente peligrosos (PHF)?

- Son alimentos que requieren medidas de control de tiempo o temperatura para limitar el crecimiento de microorganismos patógenos o la producción de toxinas.
- Es esencial que manipule estos alimentos correctamente para evitar que los clientes se enfermen.



Factores de riesgo de la CDC:

- temperaturas de cocción inadecuadas
- utensilios y equipos contaminados
- mala salud y poca higiene personal
- alimentos procedentes de fuentes inseguras
- temperaturas de conservación calientes o frías inadecuadas de **alimentos potencialmente peligrosos**.



Incumplimientos graves en los que no se deben incurrir:

- Los incumplimientos graves se basan en los factores de riesgo de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control and Prevention, CDC).
- Si alguno de estos incumplimientos no se corrige, no pasará la inspección.
- **NOTA:** Las microempresas en de cocinas domésticas (Microenterprise Home Kitchen Operations, MEHKO) están exentas de varias disposiciones del Código de Alimentos para Venta al público de California.



SECCIÓN 3:

Incumplimientos

- Relación entre el tiempo y la temperatura
- Protección contra la contaminación
- Alimentos procedentes de fuentes autorizadas
- Factores de riesgo críticos adicionales



Incumplimiento n.º 1: certificación de seguridad alimentaria y tarjeta para la manipulación de alimentos

- Debe pasar con éxito un examen de certificación de seguridad alimentaria aprobado y acreditado, y recibir un **certificado de administrador de seguridad alimentaria**.
- Cualquier otra persona que trabaje en la cocina debe obtener una **tarjeta para la manipulación de alimentos**.



Incumplimiento n.º 2: enfermedades contagiosas, informes, restricciones y exclusiones

No es necesario que los cónyuges, miembros de la familia o amigos se mantengan fuera de la cocina mientras se maneja una MEHKO, pero se deben tomar precauciones.



Incumplimiento n.º 2: enfermedades contagiosas, informes, restricciones y exclusiones

- Evite cualquier fuente de contaminación potencial para los alimentos.
- Limpie y desinfecte regularmente el equipo, los utensilios y los artículos desechables de un solo servicio (por ejemplo: dispositivos, cucharas, tenedores, cuchillos, servilletas).
- Todas las personas que trabajan en la cocina deben estar libres de cualquier afección, enfermedad estomacal o enfermedad que se pueda transmitir a través de los alimentos.



Incumplimiento n.º 3: no se permiten secreciones nasales, oculares o de la boca

Si usted o cualquier persona están estornudando, tosiendo o tiene flujo nasal, no deberá estar en la cocina ni cerca de los alimentos expuestos ni de los equipos o utensilios limpios.



Incumplimiento n.º 4: consumo adecuado de alimentos, degustación, bebida o tabaco

- Está permitido consumir alimentos, bebidas y tabaco en las zonas en donde las operaciones de MEHKO están activas.
- **RECUERDE** hacer lo siguiente:
 - ✓ Evite cualquier fuente de contaminación potencial para los alimentos.
 - ✓ Limpie y desinfecte periódicamente el equipo (por ejemplo; los utensilios, los cubiertos desechables y las servilletas).



Incumplimiento n.º 5: manos limpias y debidamente lavadas

- **No reutilice** los trapos o toallas colgados en la cadera para secar; utilice toallas de papel desechables de un solo uso.
- **Cuándo debe lavarse las manos:**
 - ✓ antes de comenzar a trabajar
 - ✓ al manipular alimentos, equipos o utensilios
 - ✓ al ponerse guantes



Incumplimiento n.º 5: manos limpias y debidamente lavadas

- **Cuándo debe lavarse las manos:**
 - ✓ al preparar alimentos, para remover la suciedad y evitar la contaminación
 - ✓ al cambiar de tarea o actividad
 - ✓ después de usar el sanitario
 - ✓ inmediatamente después de tocar alguna parte del cuerpo



Incumplimiento n.º 5: guantes

Debe utilizar guantes si usted o cualquier persona que trabaja con alimentos tiene cortes, heridas, sarpullidos, anillos adornados, artefactos que son imposibles de limpiar o uñas postizas o pintadas o que no estén limpias y bien cortadas.



Incumplimiento n.º 5: guantes

- Cámbiense los guantes tantas veces como sería necesario lavarse las manos y utilícelos para una sola tarea.
- Deseche los guantes cuando estén dañados, sucios o cuando se interrumpa la manipulación de alimentos.
- Mantenga al mínimo el contacto directo con las manos.



Incumplimiento n.º 6: instalaciones accesibles para el lavado de manos que cuentan con suministros

- Debe proporcionar un lavamanos con agua tibia, jabón y toallas de papel.
- Usted y sus empleados pueden pasar por la cocina (áreas de preparación de alimentos) para llegar al sanitario.
- Sólo tiene la obligación de tener al menos un sanitario accesible para la operación de su MEHKO.





RECUERDE:

- La comida se prepara, se cocina y se sirve el mismo día.
- No se puede servir ningún alimento que haya sobrado el día anterior.

Incumplimiento n.º 7: temperaturas adecuadas para la conservación de alimentos calientes y fríos

- **Refrigeración:** los alimentos potencialmente peligrosos (PHF) que requieren conservación en frío deben mantenerse a **41 °F** o menos.
- **Conservación a temperaturas elevadas:** los alimentos potencialmente peligrosos que requieren conservación en caliente deben mantenerse a **135 °F** o más.



Incumplimiento n.º 8: el tiempo como medio de control de salud pública, procedimientos y registros

El tiempo como medio de control de salud pública (Time as Public Health Control, TPHC):

- Si opta por utilizar el tiempo en lugar de la temperatura como medio de control, los alimentos solo pueden mantenerse fuera de las temperaturas de conservación durante **4 horas**, después es obligatorio deshacerse de ellos.
- Documente el inicio del periodo de **4 horas** (en una pegatina o pizarra) para garantizar que los alimentos se desechen después de 4 horas.
- Los alimentos no se pueden refrigerar o recalentar después de **4 horas**.
- Lleve el registro en un archivo.



Incumplimiento n.º 9: métodos de enfriamiento adecuados

- Los alimentos se enfriarán con mayor eficiencia si se distribuyen en ollas y sartenes más pequeños.
- Utilice herramientas de enfriamiento adecuadas, como baños de hielo y paletas de enfriamiento.



Incumplimiento n.º 10: tiempo y temperatura de cocción adecuados

- Cada alimento que cocina puede tener un tiempo y una temperatura de cocción específicos para eliminar la proliferación de bacterias.
- Asegúrese de que todos los alimentos se cocinen a la temperatura adecuada durante un **mínimo de 15 segundos**.



Incumplimiento n.º 11: procedimientos adecuados de recalentamiento para la conservación en caliente

- Los alimentos deben alcanzar **165 °F** durante un mínimo de 15 segundos.
- Los alimentos deben recalentarse a **165 °F** en un margen de 2 horas.
- Recaliente en tandas más pequeñas para asegurarse de que alcancen una temperatura interna de **165 °F**.
- **RECUERDE:** Solo puede recalentar los alimentos para su consumo en el mismo día. No puede recalentar alimentos del día anterior para servir a los clientes.



Incumplimiento n.º 12: devolución y reserva de alimentos

- Como parte de la operación de una MEHKO, los clientes pueden consumir sus alimentos en el lugar.
- La comida que ya se sirvió a un cliente no puede devolverse y reservarse para otro cliente. Debe desechar el alimento.



Incumplimiento n.º 13: alimentos en buen estado, seguros y no adulterados

- Sea consciente de todas las áreas potenciales en su cocina en las que los alimentos se pueden contaminar.
- Si permite que otros miembros de su hogar estén en la cocina, debe mantener toda área libre de contaminación.



Incumplimiento n.º 14: ¿qué son las superficies de contacto con los alimentos?

- Asegúrese de que estas superficies sean lisas, se puedan limpiar fácilmente y estén en buen estado.
- El arce duro, un equivalente de la madera, puede utilizarse como superficie de contacto con los alimentos.



Lavado de vajillas

- Los utensilios y el equipo deben estar debidamente desinfectados.
- Se puede utilizar lejía como desinfectante, pero asegúrese de que la concentración sea de **100 ppm**.
- Los fregaderos o tarjas deben disponer de agua fría y caliente.
- Si utiliza el lavavajillas, este debe cumplir con las especificaciones de funcionamiento del fabricante.
- Dejar secar el equipo y los utensilios al aire libre.



Desinfectantes químicos aprobados

- Utilice paños desechables para desinfectar las superficies.
- Guarde los paños desinfectantes en un cubo desinfectante entre usos.



Incumplimiento n.º 15: alimentos procedentes de fuentes inseguras

- Los alimentos que se sirven deben provenir de una fuente aprobada.
- Compre los ingredientes solamente en las instalaciones permitidas.



Incumplimiento n.º 16: disponibilidad de agua caliente y fría

- Debe contar con agua caliente a **120 °F** en todo momento.
- La temperatura mínima debe ser de **120 °F**.



Incumplimiento n.º 17: eliminación adecuada de aguas residuales y drenaje

- Asegúrese de que el sistema de plomería en sus áreas de baño y cocina funcione.
- El reflujo de aguas residuales implica el cierre inmediato del lugar.



Incumplimiento n.º 18: alimañas, insectos, aves o animales

- Mantenga su hogar y sus alimentos libres de alimañas como ratas, ratones, cucarachas y moscas.
- Cualquier infestación resultará en el cierre inmediato del lugar.



Ordenanza sobre utensilios desechables para el servicio de alimentos

- Las consecuencias y enfoque empieza el 25 de marzo de 2022.
- La Ordenanza afectará a los centros de alimentos que operan dentro del Condado de San Mateo no incorporado y en las ciudades seleccionadas.
- Para obtener más información acerca de los requisitos, visite smchealth.org/food.



Recordatorios

Las MEHKO tienen prohibido lo siguiente:

- Servir o vender ostras crudas.
- Producir o vender leche sin procesar ni pasteurizar.
- Llevar a cabo procesos que necesiten un plan de análisis de peligros y puntos críticos de control (Hazard Analysis Critical Control Points, HACCP).
- Hacer helado o productos lácteos.
- Servir alcohol o comida que contenga alcohol sin un permiso del Programa del Departamento de Control de Bebidas Alcohólicas (Department of Alcoholic Beverage Control, ABC) de California.
- Revender alimentos a otros centros de alimentos.
- Colocar letreros u otro tipo de publicidad en el exterior.
- Contratar a más de un empleado de tiempo completo.



Quejas

- **Se contactará a las autoridades encargadas del cumplimiento del código o a la policía o alguacil local en caso de denuncias sobre:**
 - ✓ ruidos
 - ✓ acumulación de basura
 - ✓ olores
 - ✓ tránsito
 - ✓ alimañas afuera de las instalaciones
 - ✓ operaciones ilícitas, no permitidas
 - ✓ alcantarillado que va hacia las salidas públicas



Recursos para las MEHKO

- smchealth.org/microkitchen
- [Preguntas frecuentes](#)
- [Solicitud de permiso](#)
- [Formulario de procedimientos operativos estándar \(SOP\)](#)
- [Formulario de notificación de alquiler](#)
- [Lista de intermediarios](#)
- [Cursos aprobados de certificación de seguridad alimentaria](#)
 - ✓ Certificado de administrador de seguridad alimentaria
 - ✓ Tarjeta para la manipulación de alimentos



¿PREGUNTAS?



SAN MATEO COUNTY HEALTH
**ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES**

COMUNÍQUESE CON NOSOTROS



SAN MATEO COUNTY HEALTH
**ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES**

2000 Alameda de las Pulgas

Suite 100

San Mateo, CA 94403

650-372-6200 T

mehko@smcgov.org

smchealth.org/microkitchen

