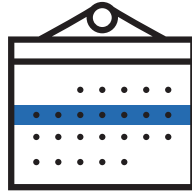


MICROEMPRESA EN UNA COCINA DOMÉSTICA (MICROENTERPRISE HOME KITCHEN OPERATIONS, MEHKO)

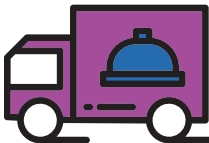
Un mini restaurante autorizado que opera en la cocina de una casa.

LOS OPERADORES DEBEN:

Ser **RESIDENTES DEL HOGAR** y responsables de la operación



Limitar la operación a **30 PLATILLOS POR DÍA O 90 PLATILLOS POR SEMANA** con un límite de ventas de \$100,000 al año

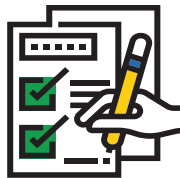


ENTREGAR LOS ALIMENTOS directamente al consumidor

Estar en cumplimiento con el **PLAN GENERAL DE LA CIUDAD O DEL CONDADO DE SONOMA**



Preparar, cocinar y servir todos los alimentos el **MISMO DÍA**



Pasar un **EXAMEN DE NORMAS HIGIENICAS DE PREPARACIÓN DE COMIDAS** autorizado y acreditado

Hacer que cualquier persona involucrada en la operación obtenga una **TARJETA PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** de un proveedor autorizado

PASOS PARA PRESENTAR LA SOLICITUD DE LA MEHKO

1

COMUNÍQUESE con ENVIRONMENTAL HEALTH al (707) 565-6564 o EH@Sonoma-County.org

2

PRESENTE LO SIGUIENTE

- Formulario de solicitud
- Formulario de Procedimientos Operativos Estándar
- Tarifa aplicable

3

OBTENGA UN PERMISO:

Tras la aprobación de los documentos y la inspección en el hogar, a la MEHKO SE LE OTORGA UN PERMISO Y SE LE APRUEBA PARA QUE OPERE

LOS OPERADORES NO TIENEN PERMITIDO LO SIGUIENTE:



CONTRATAR A MÁS DE UN EMPLEADO DE TIEMPO COMPLETO

PREPARAR, SERVIR O VENDER ALIMENTOS FUERA DE LA ZONA DE COCINA PERMITIDA.

REVENDER ALIMENTOS a otras instalaciones de comida



COLOCAR LETREROS ni otra publicidad en el exterior

PARA MAS INFORMACIÓN, VISITE SONOMA COUNTY [MEHKO](#)



Environmental Health ❖ 463 Aviation Blvd., Santa Rosa, CA 95403 ❖ 707-565-6565 ❖ EH@sonoma-county.org
❖ <https://sonomacounty.ca.gov/Health/Environmental-Health-and-Safety/>