



Condado de San Diego

DEPARTAMENTO DE SALUD Y CALIDAD AMBIENTAL

P.O. BOX 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261
Teléfono: (858) 505-6900 | Fax: (858) 999-8920 | www.sdcdelhq.org

LISTA DE AUTOINSPECCIÓN PARA LA OPERACION DE COCINA CASERA COMO MICROEMPRESA (MEHKO)

Los puntos mencionados abajo representan las áreas principales evaluadas durante una inspección de rutina de un MEHKO. La lista de autoinspección está diseñada para ayudarlo, como operador, a evaluar la condición de su negocio entre inspecciones que haga este departamento. Sugerimos que revise esta lista y se “marquen” los puntos que cree que cumplen. Los que no se marquen podrían considerarse una “infracción” y deben corregirse. Llame a nuestro especialista de guardia al (858) 505-6900 o envíe un correo electrónico a FHDMEHKO@sdcounty.ca.gov si tiene alguna pregunta.

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- La comida que se compre para su negocio este correctamente etiquetada y se compre de una fuente aprobada (autorizada por el gobierno del condado, del estado o federal).
- Todas las comidas se almacenan a un mínimo de 6 pulgadas del piso.
- Cualquier comida almacenada fuera de la casa (por ejemplo, garaje, cobertizo, patio) está almacenada correctamente en un refrigerador/congelador con una puerta/tapa que cierre correctamente.
- Los productos agrícolas enteros y crudos se lavan antes de cortarlos, servirlos o combinarlos con otros ingredientes antes de cocinarlos.
- La comida se protege de suciedad, manipulación innecesaria, escapes de partes altas y otras formas de contaminación.
- Todos los recipientes para almacenar comida a granel tienen cubiertas adecuadas y están correctamente etiquetados con el nombre del contenido.
- Los productos comestibles se almacenan en recipientes no tóxicos.
- Las sustancias peligrosas (material de limpieza) están correctamente etiquetadas y almacenadas lejos de los productos comestibles.

CONTROL DE TEMPERATURA

- Los alimentos potencialmente peligrosos se mantienen a 41 °F o menos.
- Se proporciona un termómetro, preciso en el valor de + o -2 °F, ya sea como parte integral del refrigerador (control de disco en la parte externa) o se sitúa adentro de cada unidad, en su punto más caliente, en un lugar fácilmente visible.
- Se tiene fácilmente disponible un termómetro preciso de sonda metálica, o un termopar, idóneo para medir temperaturas de la comida, y se está usando para revisar las temperaturas de la comida.

EQUIPO/UTENSILIOS

- Todos los artículos del equipo (por ejemplo, utensilios, mesas, fregaderos, recipientes para comida, etc.) están limpios y se mantienen bien, y las superficies que hacen contacto con la comida se lavan, enjuagan, desinfectan y secan al aire correctamente.
- El enjuague final de desinfección del equipo se hace solo por uno de los siguientes medios: a) sumergido en una solución de 100 ppm de cloro por al menos 30 segundos; b) sumergido en una solución de 200 ppm de amonio cuaternario por 60 segundos; c) en un lavaplatos mecánico capaz de lograr una temperatura de superficie del utensilio de 160 °F.
- El material de pruebas para probar adecuadamente los métodos de desinfección está fácilmente disponible y se usa. Las tiras reactivas deben coincidir con el tipo de desinfectante que se use.
- Los utensilios dañados o no aprobados se repararon o repusieron adecuadamente.
- Los utensilios están debidamente protegidos de la contaminación durante el almacenamiento.
- Se usan correctamente los paños para limpiar tanto secos como mojados. Se guardan los paños multiusos para limpiar en una solución desinfectante (100 ppm de cloro o 200 ppm de amonio cuaternario) cuando no están en uso.

SALUD E HIGIENE DE LOS EMPLEADOS

- El propietario/operador del MEHKO obtuvo el Certificado de administrador de seguridad de los alimentos (renovado cada cinco años) y todos los demás empleados que manipulen comida sin empaquetar o utensilios obtuvieron su Certificado de manipulador de comida (renovado cada tres años) y todos los registros están fácilmente disponibles.
- Los empleados se lavan las manos con jabón y agua caliente del grifo por cualquiera de los siguientes motivos: a) antes de comenzar a trabajar; b) inmediatamente después de usar el baño; c) entre tareas; d) en cualquier momento necesario para prevenir la contaminación de la comida.
- Los empleados que manipulan comida o utensilios no tienen llagas abiertas y no están enfermos con síntomas de diarrea, vómitos, fiebre, tos persistente, estornudos o secreción nasal.
- Los empleados usan ropa exterior limpia y llevan sujeciones adecuadas en el pelo, como un gorro, una cubierta o una redcilla para el pelo.
- Los empleados no fuman ni usan tabaco adentro de la cocina de la residencia. A menos que se puedan tomar medidas para prevenir la contaminación de la comida y de las superficies que tienen contacto con la comida, se excluye a los niños de las áreas de preparación durante la preparación activa de artículos del menú del MEHKO. Ninguna otra actividad personal de cocina se desarrolla durante la elaboración de alimentos del MEHKO.
- La ropa y los efectos personales se almacenan lejos de manera correcta.

AGUA Y ALCANTARILLADO

- Todos los lavabos funcionan totalmente con agua caliente y fría del grifo bajo presión. El agua para lavarse las manos debe estar a por lo menos 100 °F y debe tenerse agua caliente a por lo menos 120 °F disponible en la residencia.
- La tubería está en buenas condiciones y no tiene escapes.
- Todas las aguas residuales se desechan adecuadamente por medio de un sistema aprobado de eliminación de aguas servidas (por ejemplo, alcantarilla, sistema de fosa séptica).

PISOS/PAREDES/CIELOS FALSOS

- Los pisos están limpios, con buen mantenimiento y en buenas condiciones.
- Las paredes, el techo y las ventanas están limpios, con buen mantenimiento y en buenas condiciones.

INODORO/LAVABOS PARA LAVADO DE MANOS

- Las instalaciones del inodoro están limpias, con buen mantenimiento y en buenas condiciones.
- Hay toallas de papel desechables y dispensador de jabón líquido (no se aprueba el jabón en barra ni las toallas de material textil reutilizables).
- Los dispensadores de papel higiénico están totalmente surtidos.
- Cada baño tiene ventilación apropiada y está en buenas condiciones.

CONTROL DE PLAGAS

- El centro está libre de plagas de insectos y roedores.
- No se permiten animales vivos en las áreas de preparación de comida, y se deben excluir de las áreas de preparación durante la elaboración activa de los artículos del menú del MEHKO.
- Se usan solo pesticidas aprobados de la manera adecuada de acuerdo con la etiqueta del fabricante.

DESECHOS

- Los recipientes para basura son a prueba de escapes y están cubiertos.
- Las bolsas plásticas se amarran antes de ponerse en los recipientes para desechos.
- Los recipientes para basura en exteriores están en buenas condiciones y las tapas están cerradas.

OPERACIÓN

- El centro tiene un permiso vigente para operar del Departamento de Salud y Calidad Ambiental (Department of Environmental Health and Quality) y este se tiene puesto en un lugar visible en todo momento.
- Se tiene una copia del reporte de la última inspección disponible para revisión cuando se pida.