



County of Santa Cruz



HEALTH SERVICES AGENCY

Environmental Health Division

701 Ocean St. Room 312, Santa Cruz, CA 95060

(831) 454-2022 TDD/ TTY: Call 711

www.scceh.org

MICROENTERPRISE HOME KITCHEN OPERATION: STANDARD OPERATING PROCEDURES

Microempresa de Operación de Comida Casera: Procedimientos de Operación Estándar

| MEHKO OPERATOR INFORMATION <i>Información del Operador del MEHKO</i> | |
|---|----------------------------|
| NAME OF OPERATION <i>(Nombre de la Operación)</i> | |
| NAME OF THE OPERATOR-PERSON IN CHARGE <i>(Nombre del Operador-Persona a Cargo)</i> | |
| MEHKO ADDRESS <i>(Dirección de la Operación)</i> | |
| E-MAIL <i>(Correo Electrónico)</i> | PHONE <i>(Teléfono)</i> |

AN APPROVED COPY OF THIS OPERATIONAL PROCEDURE SHALL BE MAINTAINED ONSITE AND AVAILABLE DURING OPERATION.

Any changes to the procedures, menu, or equipment listed below will require re-evaluation and approval by the Santa Cruz County Environmental Health Division prior to the change.

(MANTENGA UNA COPIA APROBADA DE ESTE PROCEDIMIENTO OPERATIVO EN SITIO Y DISPONIBLE DURANTE LA OPERACIÓN.)

Cualquier cambio en los procedimientos, menú o equipo que se enumeran a continuación requiere una reevaluación y aprobación por parte de la División de Salud Ambiental del Condado de Santa Cruz antes del cambio.)

| WORK SCHEDULE AND TYPE OF SERVICE <i>(Horario de Trabajo y Tipo de Servicio)</i> | |
|---|-------------------------|
| Provide the days and times that the home kitchen will be utilized as a MICROENTERPRISE HOME KITCHEN OPERATION. The stated day and times are not binding on the PERMITHOLDER and shall be used for information purposes only. <i>(Proporcione los días y horarios en los que utilizará la cocina del hogar como MICROEMPRESA DE OPERACIÓN DE COMIDA CASERA. El día y los horarios indicados no son obligatorios para el TITULAR DEL PERMISO y se utilizarán únicamente con fines informativos.)</i> | |
| Days/ <i>(Días)</i> | Times/ <i>(Horario)</i> |
| Sunday <i>(domingo)</i> | |
| Monday <i>(lunes)</i> | |
| Tuesday <i>(martes)</i> | |
| Wednesday <i>(miércoles)</i> | |
| Thursday <i>(jueves)</i> | |
| Friday <i>(viernes)</i> | |
| Saturday <i>(sábado)</i> | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| Types of Service (Check All That Apply) <i>(Tipo de Servicio (Marque todo lo que aplica))</i> | <input type="checkbox"/> Dine-In <i>(Comer en Sitio)</i> | <input type="checkbox"/> Carry-Out <i>(Para Llevar)</i> | <input type="checkbox"/> Delivery <i>(Entregar)</i> |
|--|--|---|---|

| MENU AND MEALS <i>(MENU Y COMIDAS)</i> |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> The service and sale of raw oysters is prohibited. <i>(Está prohibido el servicio y venta de ostiones crudos.)</i> The service or sale of raw milk and raw milk products is prohibited. <i>(Está prohibido el servicio o venta de leche cruda y productos lácteos crudos.)</i> The production, manufacturing, processing, freezing, or packaging of milk or milk products, including, but not limited to, cheese, ice cream, yogurt, sour cream, and butter is prohibited. <i>(Está prohibida la producción, fabricación, procesamiento, congelación o envasado de leche o productos lácteos, incluidos, entre otros, queso, helado, yogurt, crema agria y mantequilla.)</i> Processes that require a HACCP plan are prohibited. <i>(Están prohibidos los procesos que requieran un plan HACCP.)</i> |

APPROVED FOOD SOURCES

FUENTE DE COMIDA APROBADA

Where will you be buying your food/ ingredients? / (¿Dónde comprará sus alimentos/ingredientes?)

STAFF HEALTH AND HYGIENE

SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

Illness Policy Restrictions and Exclusions

Do not work with food when sick. Train staff regarding illness restrictions and exclusions. Do not allow staff to prepare food if they have symptoms associated with food related illness (diarrhea, vomiting, jaundice, sore throat with a fever, other gastrointestinal illnesses) or if they are unable to prevent food contamination via cough, mucus, or drainage from a wound.

Notify the Environmental Health Division within 48 hours if a staff or home resident has been diagnosed with:

Salmonella typhi, Salmonella spp., Shigella spp., Entamoeba histolytica, Enterohemorrhagic or shiga toxin producing Escherichia coli, Hepatitis A virus, Norovirus, Other communicable disease transmissible through food.

Or if there are 2 or more staff, home residents, or if the operator receives a report that two or more customers are concurrently experiencing an acute gastrointestinal illness **Call (831) 454-2022 or Email us to EnvironmentalHealth@santacruzcountyca.gov**

(Política de Exclusión y Restricción de Personas Enfermas

No trabaje con alimentos si está enfermo. Capacite al personal en relación con la exclusión y restricción de personas enfermas. No permita que el personal prepare alimentos si tiene síntomas asociados con enfermedades relacionadas con los alimentos (diarrea, vomito, piel amarilla, dolor de garganta con fiebre, otras enfermedades gastrointestinales) o si no pueden prevenir la contaminación de alimentos con tos, moco o drenaje de alguna herida en la piel.

Notifique al departamento de salubridad dentro de 48 horas si un preparador o residente del hogar ha sido diagnosticado con:

Salmonella typhi; Salmonella spp.; Shigella spp.; Entamoeba histolytica; Escherichia coli Enterohemorrágica o productora de toxina siga; Hepatitis A virus; Norovirus; u otra enfermedad transmissible por alimentos.

O si hay dos o más preparadores, residentes del hogar o si el operador recibe reporte de dos o más clientes padeciendo de enfermedad gastrointestinal aguda al mismo tiempo. **Llame al (831) 454-2022 o envíe un correo electrónico a EnvironmentalHealth@santacruzcountyca.gov**

- 1. Name the person that will monitor staff health before food preparation starts.
(Nombre de la persona que revisará el estado de salud de los individuos antes de comenzar la preparación de alimentos.)

- 2. What is your process if a staff member or a home resident(s) become sick?
(¿Cuál es su proceso si un preparador de alimentos o residente(s) del hogar se enferma(n)?)

- 3. What is your process if someone has a cut on their hand?
(¿Cuál es su proceso si un preparador se corta la mano?)

PROPER HOLDING TEMPERATURES

TEMPERATURAS DE MANTENIMIENTO ADECUADAS

Food must be prepared, cooked, and served on the same day. No cooling and reservice of food is allowed.

- **Hot foods:** Must be kept at 135° F (57.2° C) or above and discarded at end of day.
- **Cold foods:** Must be kept at 41° F (5° C) or below.

(Los alimentos deben prepararse, cocinarse y servirse el mismo día. No se permite enfriar ni servir sobras de alimentos.)

- **Alimentos calientes:** deben mantenerse a 135° F (57.2° C) o más y desecharse al final del día.
- **Alimentos fríos:** deben mantenerse a 41° F (5° C) o menos.)

1. How will you keep your cold food at 41° F (5° C) or below? Describe method and list cold-holding equipment.

(¿Cómo mantendrá sus alimentos fríos a 41° F (5° C) o menos? Describa el método y anote el equipo para mantener los alimentos fríos.)

2. How will you keep hot foods at 135° F (57.2° C) or above?

(¿Cómo mantendrá los alimentos calientes a 135° F (57.2° C) o más?)

PROPER COOKING TEMPERATURES

TEMPERATURAS DE COCCIÓN ADECUADAS

Foods must be cooked to the following (for at least 15 seconds):

- **Poultry:** 165° F, including whole birds, pieces, ground, stuffing, and casseroles
- **Ground meats:** 155° F, including hamburger, ground pork, sausage; eggs cooked for hot holding
- **Fresh meat steaks, chops, and roasts:** 145° F, including pork, ham, and bacon; eggs cooked for immediate service
- **Fish and shellfish:** 145° F
- **Fruits and vegetables cooked for hot holding:** 135° F
- **Foods from commercially processed cans or containers:** 135° F

All cooked foods must be prepared and served the same day. Any leftover food must be consumed or discarded.

(Los alimentos deben ser cocinados a las siguientes temperaturas (por lo menos 15 segundos):

- **Aves de corral:** 165 °F, incluidas aves enteras, en trozos, molidas, rellenas y guisados
- **Carnes molidas:** 155° F, incluidas hamburguesas, carne de cerdo molida, salchichas y carne inyectada; huevos cocinados para mantenerse caliente
- **Filetes, chuletas y trozos de carne fresca:** 145 °F, incluidos cerdo, jamón y tocino; huevos para consumo inmediato
- **Pescados y mariscos:** 145° F
- **Frutas y verduras cocidas para mantenerlas calientes:** 135° F
- **Alimentos enlatados o en contenedores procesados comercialmente:** 135° F)

Toda la comida cocinada debe prepararse y consumirse el mismo día. Las sobras deben consumirse o desecharse.)

1. What meats will you be cooking? *(¿Qué carnes va a cocinar?)*

2. How will you verify cooking temperatures for your food? *(¿Cómo verificará las temperaturas de cocción de sus alimentos?)*

PROPER WASHING AND SANITIZING/ PREVENTING CROSS CONTAMINATION

LAVADO Y DESINFECCIÓN ADECUADOS/ PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA

Follow this process to wash and sanitize containers and utensils:

1. **Scrape off food particles:** Dispose of large food bits from the surface before washing in the composting bin.
2. **Wash with soap and water:** Use hot water and dish soap to scrub the surface thoroughly.
3. **Rinse thoroughly:** Rinse away all soap and residue with clean, hot water.
4. **Sanitize*:** Apply a sanitizing solution according to manufacturer instructions, ensuring proper contact time. Examples:
 - Contact with a solution of 100 ppm available chlorine solution for at least 30 seconds.
 - Contact with a solution of 200 ppm quaternary ammonium for at least one minute.
5. **Air dry:** Allow the surface to air dry completely.

(Siga este proceso para lavar e higienizar todos los contenedores y utensilios:

1. **Quite los restos de comida:** ponga los restos grandes de comida de los trastes en el bote de composta antes de lavarlos.
2. **Lavar con agua y jabón:** Utilice agua caliente y jabón de trastes para fregar bien la superficie.
3. **Enjuague bien:** enjuague todos los residuos y jabón con agua limpia y caliente.
4. **Higienizar:** Aplique una solución desinfectante de acuerdo con las instrucciones del fabricante, asegurando el tiempo de contacto adecuado. Ejemplos:
 - Contacto con una solución de cloro disponible a 100 ppm durante al menos 30 segundos.
 - Contacto con una solución de amonio cuaternario a 200 ppm durante al menos un minuto.
5. **Secar al aire:** Deje que la superficie se seque al aire por completo.

1. Where will you wash and sanitize your utensils and equipment?
(¿Dónde lavará y desinfectará sus utensilios y equipos?)

2. How will you wash, sanitize, and air dry your equipment? Describe the steps and equipment in your kitchen:
(¿Cómo lavará, desinfectará y secará al aire su equipo? Describa los pasos y el equipo en su cocina:)

3. Equipment and surfaces in contact with perishable food must be washed, rinsed and sanitized frequently or at least every 4 hours. When will you wash and sanitize your equipment?
(Equipo y superficies en contacto con alimentos perecederos deben lavarse e higienizarse al menos cada cuatro horas. ¿Cuándo lavará y desinfectará su equipo?)

4. How will you prevent contaminating things that will not be cooked if you are managing raw meat?
(¿Cómo evitará contaminar los alimentos que no se cocinarán si está manejando carne cruda?)

5. How will you minimize bare hand contact with ready to eat foods (cooked items, produce)?
(¿Cómo evitará tocar los alimentos listos para comer directamente con sus manos (alimentos ya cocinados, frutas y verduras?)

STAFF FOOD SAFETY TRAINING

ENTRENAMIENTO DEL PERSONAL EN SEGURIDAD ALIMENTICIA

A valid Food Manager Certificate must be obtained by passing an accredited exam within 60 days of beginning operations.
All food staff who handle, prepare, or serve food at a food facility must obtain a Food Handler Card within 30 days of beginning work.

- 1. Name the person in charge that must obtain an approved Food Safety Manager Certification.
(Nombre del encargado que debe obtener una certificación de Gerente de Seguridad Alimentaria)

- 2. Name all other staff that must obtain an approved food handler card.
(Liste los nombres del demás personal manejando alimentos que debe obtener una tarjeta de manipulación de alimentos)

ACKNOWLEDGMENT

Reconocimientos

I understand and agree that any changes to my operating procedures, including the menu, will require prior approval from Environmental Health Division. I also understand that the approval to operate a MEHKO is based upon my adherence to the California Retail Food Code, Santa Cruz County Ordinance, and all other information provided in this document. Failure to operate in accordance with these Standard Operating Procedures (SOP) may result in permit suspension and/or the repeal of approval to operate a MEHKO.

(Entiendo y acepto que cualquier cambio en mis procedimientos operativos, incluido el menú, requerirá la aprobación previa de División de Salud Ambiental. También entiendo que la aprobación para operar un MEHKO se basa en mi cumplimiento del Código de alimentos minoristas de California, la Ordenanza del condado de Santa Cruz y toda la demás información proporcionada en este documento. No operar de acuerdo con estos Procedimiento de Operación Estándar (POE) puede resultar en la suspensión del permiso y/o la revocación de la aprobación para operar un MEHKO.)

Signature/ Firma: _____ Date/ Fecha: _____

Print Name/ Escriba su nombre: _____ Title/ título: _____

OPERATIONAL PROCEDURES REVIEWED BY: _____

DATE APPROVED: ____/____/____