

**COUNTY OF SONOMA DEPARTMENT OF HEALTH SERVICES
ENVIRONMENTAL HEALTH & SAFETY**

625 5th Street • Santa Rosa, CA 95404
(707) 565-6565 • FAX (707) 565-6525 • <http://www.sonoma-county.org/cottagefood>

**OPERACION DE ALIMENTOS HECHOS EN CASA (CFO) CLASE A
Lista de Autoverificacion**

NOMBRE DE LA OPERACION (CFO) _____ FECHA _____
 NOMBRE DEL PROPIETARIO _____ TELEFONO _____
 DIRECCION DE LA OPERACION CFO _____
 DIRECCION CFO PARA CORREO _____
 EMAIL _____

Productos de Alimentos Hechos en Casa (Por favor marque los productos que va a preparar y ofrecer.)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Productos horneados (no deben contener crema, natillas, o rellenos de carne), incluyen (marque los que apliquen a su operación) <input type="checkbox"/> Pan <input type="checkbox"/> Bísquets <input type="checkbox"/> Churros <input type="checkbox"/> Galletas <input type="checkbox"/> Pasteles <input type="checkbox"/> Tortillas <input type="checkbox"/> Otros productos horneados <input type="checkbox"/> Dulces, como palanquetas y caramelos <input type="checkbox"/> Algodón de azúcar <input type="checkbox"/> Manzanas cubiertas de caramelo <input type="checkbox"/> Dulces, como caramelos con sal, barras de bombones, bombones cubiertos con chocolate, nueces, caramelos duros y suaves (y cualquier combinación de estos) <input type="checkbox"/> Frutas Secas <input type="checkbox"/> Vegetales secos o deshidratados <input type="checkbox"/> Mezclas secas para base de sopas vegetarianas <input type="checkbox"/> Chips de verduras o papas <input type="checkbox"/> Pasta Seca <input type="checkbox"/> Mezclas para hornear secas <input type="checkbox"/> Granola, cereales, mezcla de frutas secas para snacks | <input type="checkbox"/> Pays de fruta, empanadas o tamales de fruta <input type="checkbox"/> Mezcla de hierbas y mezcla de mole seca <input type="checkbox"/> Miel y jarabe de sorgo dulce <input type="checkbox"/> Mermeladas, jaleas, conservas, y mantequilla de frutas que cumplen con los estándares descrito en la Parte 150 del Título 21 del código Federal de Regulaciones (Estos deben ser productos de frutas para asegurar que no sean potencialmente peligrosos). <input type="checkbox"/> Mezcla de nueces y mantequilla de nueces <input type="checkbox"/> Palomitas <input type="checkbox"/> Vinagre y Mostaza <input type="checkbox"/> Café tostado y té seco <input type="checkbox"/> Conos de waffle y pizzelles <input type="checkbox"/> Chocolate molido <input type="checkbox"/> Alimentos no perecederos cubiertos de chocolate como nueces y fruta seca <input type="checkbox"/> Crema, fondat, o merengue de mantequilla, cremas o pastas decorativas que no contengan huevos, crema, o queso crema. |
|--|---|

Los siguientes requisitos se describen en las regulaciones de operaciones de alimentos preparados en casa (CFO) y son estándares mínimos de salud y seguridad para la preparación de alimentos hechos en casa aprobados.

| Requisitos para su Negocio, Plano de Cocina y Lista de Equipo Anexo1 | SI | NO |
|---|--------------------------|--------------------------|
| El CFO se localiza en una vivienda privada en donde el operador reside actualmente. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| La preparación de alimentos CFO se realizara en la cocina privada de una vivienda. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Dibujo o plano de cocina y lista de utensilios para los alimentos y áreas de cocina proporcionadas. (Anexo 1) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| El baño disponible que usara con el CFO. (Anexo 1). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Lugar disponible donde se lavarán las manos y los utensilios dentro del CFO. (Anexo1). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Requisitos de Capacitación para Empleados | SI | NO |
| ¿Todas las personas que prepararán o empacarán productos CFO han tomado el curso de procesador de alimentos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Si la respuesta es SI, anexe copias de los certificados. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| Si la respuesta es NO, complete el curso dentro de los 3 meses siguientes a la fecha de Registro | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ¿El CFO tiene más de un empleado? (No incluya familiares o personas que vivan en la casa.) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Suministro de Agua, Desecho de Aguas Negras, Desecho de Basura & Zonificación Adjunto 2 | SI | NO |
| ¿Su suministro de agua es de pozo privado? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Si su respuesta es SI, ha hecho una prueba de laboratorio para identificar el Número Total de bacteria Coliforme, nitritos y nitratos? Anexe los resultados. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ¿Es su suministro de agua del sistema público o distrito de servicios comunitario? Si su respuesta es SI, nombre el Sistema o Distrito _____ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Si su residencia tiene un sistema séptico y usted es un CFO de Clase A, debe completar la parte de auto certificación del sistema séptico del Anexo 2. Se proporciona la auto certificación del sistema séptico del Anexo 2. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Se proporciona información del desecho de basura (Anexo 2) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Tiene documentación mostrando la aprobación del Departamento de Zonificación (Anexo 2)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Requisitos para la Preparación de Alimentos | SI | NO |
| El lavado de manos debe realizarse inmediatamente antes de manipular alimentos y después de realizar cualquier actividad que contamine las manos, como después de ir al baño, toser, estornudar, comer o fumar. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Hay disponibles agua tibia, jabón en bomba y toallas de papel de un solo uso para lavarse las manos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Todos los ingredientes alimentarios utilizados en los productos CFO provienen de una fuente aprobada y son seguros y saludables. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| El equipo y los utensilios de cocina utilizados para producir productos CFO deberán estar limpios y desinfectados antes de su uso. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Plan de Ventas Anexo 3 | SI | NO |
| Se proporcionan las ubicaciones de las ventas directas de los productos alimenticios CFO (Anexo 3). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | |
| Pasos para el Proceso de Preparación de Alimentos e Ingredientes Anexo 4 | SI | NO |
| Se proporciona la lista de ingredientes y pasos de preparación de cada producto CFO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Etiquetado y Empacado Anexo 5 | SI | NO |
| Todos los productos CFO están etiquetados de acuerdo con la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| La etiqueta incluye: | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Las palabras "Made in a Home Kitchen" en tamaño de 12-puntos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Nombre común del producto o un nombre descriptivo | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Nombre, ciudad y código postal del CFO | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Numero de Registro | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Lista de ingredientes en orden descendente de peso | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Cantidad neta en unidades inglesas (libras) y unidades métricas (gramos) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Declaración de alérgenos alimentarios, como leche, huevos, pescado, etc. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Etiqueta legible y en inglés | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Si se hace una declaración de contenido de nutrientes o una declaración de propiedades saludables, se proporciona un panel de datos nutricionales | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Se proporciona una etiqueta de muestra para cada producto alimenticio hecho en casa | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Se proporciona la descripción del empaque y proceso de empaque que se utilizará para cada producto CFO. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Requisitos para Ventas Permitidas | SI | NO |
| Los productos CFO productos serán vendidos en venta directa. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Los productos CFO productos serán vendidos en venta indirecta. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Las ventas brutas de productos CFO serán inferiores a \$50,000.00 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Requisitos para la Operación:

1. No se puede preparar, empaquetar o manipular alimentos CFO dentro de la cocina del hogar al mismo tiempo que se hacen otras actividades domésticas, como la preparación de comidas familiares, el lavado de platos, el lavado o planchado de ropa, la limpieza de la cocina o el entretenimiento de los huéspedes.
2. No se permite que los bebés, niños pequeños o mascotas estén en la cocina del hogar durante la preparación, empaque o manipulación de los productos alimenticios CFO.
3. El equipo y los utensilios de cocina utilizados para producir productos alimenticios CFO deberán estar limpios y mantenerse en buen estado.
4. Todas las superficies, equipos y utensilios que entran en contacto con los alimentos que se utilizan para la preparación, el envasado o la manipulación de cualquier producto alimenticio CFO deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse antes de cada uso.
5. Todas las áreas de preparación de alimentos y almacenamiento de alimentos y equipo deben mantenerse libres de roedores e insectos.
6. Se prohíbe fumar en la parte de una casa privada utilizada para la preparación, envasado, almacenamiento o manipulación de productos alimenticios caseros e ingredientes o equipos relacionados, o ambos, mientras se preparan, envasan, almacenan o manipulan alimentos CFO.

Yo (nosotros) estoy de acuerdo en otorgar al Condado de Sonoma, DHS, EHS el derecho de ingresar, durante el horario laboral normal o en otros momentos razonables, al área CFO registrada en la residencia privada con el propósito de inspeccionar y recolectar muestras de alimentos.

Nombre(s) del Operador(es) CFO

Firma(s) del Operador(es) CFO

Fecha