

## Hoja Informativa

# Instalación de Cocina Compartida

### Introducción

Cualquier persona que desea operar un negocio de comida en el Condado de San Bernardino debe preparar y almacenar comida en un establecimiento aprobado, autorizado o inspeccionado. Si desea iniciar o expandir un negocio de comida pero no quiere abrir un establecimiento permanente, tiene la opción de usar una instalación de cocina compartida.

### ¿Qué es una Instalación de Cocina Compartida?

Una **instalación de cocina compartida** (o Cocina Compartida) es una cocina comercial aprobada y permitida compartida por varios operadores.

### ¿Quién Puede Usar Una Cocina Compartida?

- **Operadores** de comida que quisieran abrir un negocio pero no quieren abrir un establecimiento de comida permanente
- **Servicios de comida y bebida**
- **Vendedores ambulantes** en busca de opciones alternativas para negocios de comida

### ¿Por Qué Usar Una Cocina Compartida?

- El costo de abrir un restaurante puede ser alto. Las cocinas compartidas le dan a los operadores de alimentos una opción más flexible alquilando un espacio en lugar de comprometerse a un edificio.
- Las cocinas compartidas le dan **acceso** a electrodomésticos de cocinas comerciales a los operadores.
- Los usuarios de las cocinas compartidas no tienen que comprar equipo comercial ni batallar con mantenimiento.
- Las instalaciones de cocina compartida se utilizan por múltiples operadores. Los operadores pueden trabajar con otros negocios de comida que también usan la cocina.



- Cocinas compartidas que están permitidas y aprobadas tienen menos probabilidades de ser cerradas que cocinas no aprobadas y sin permiso.

### Requisitos de Una Cocina Compartida

- Completa una **carta de acuerdo de cocina compartida**. Una carta de acuerdo de cocina compartida confirma que un establecimiento comercial aprobado acepta permitir que una operación de comida dependiente use su cocina.
- Obtener un **permiso de salud** del Condado de San Bernardino de Servicios de Salud Ambiental (EHS, en Inglés).
- Al menos una persona involucrada en la operación de comida dependiente debe obtener una **Tarjeta de Gerente de Alimentos**. Todos los demás trabajadores de la operación deben obtener una **Tarjeta de Preparación de Alimentos** del Condado de San Bernardino.
- Todo los alimentos deben almacenarse y prepararse en la cocina aprobada. No se puede preparar ni almacenar comida en su residencia privada ni en ningún otro lugar que no haya sido aprobado por EHS.
- Todos el equipo y utensilios deben lavarse, enjuagarse, desinfectarse y almacenarse en la cocina aprobada.

Para más información, comuníquese con Servicios de Salud Ambiental.

(800) 442-2283

[ehs.sbcounty.gov](http://ehs.sbcounty.gov)



- En la cocina aprobada, el operador dependiente o el operador de la cocina compartida debería mantener fechas y horas en una **hoja de registro** que muestre la actividad de preparación de alimentos.
- El operador dependiente necesitará presentar un procedimiento operativo estándar que deberá ser revisado y aprobado por EHS antes de obtener el permiso de salud.

### Cómo Empezar a Usar una Cocina Compartida

1. **Localiza** una cocina comercial aprobada y permitida en el Condado de San Bernardino. Una cocina comercial aprobada y permitida es un establecimiento de comida permanente que tiene un permiso de salud válido del Condado de San Bernardino, está en regla y recibe inspecciones rutinariamente de EHS.
2. **Revise** la cocina aprobada para asegurarse que cumple con las necesidades y los estándares de su negocio de comida. La cocina que seleccione debe tener el equipo adecuado para el tipo de alimentos que planea preparar.
3. **Comuníquese** con EHS para discutir la cocina, el tipo de comida que va a preparar y dónde se repartirá la comida.
4. **Programe** una consulta con tarifa en el sitio con un especialista de salud Ambiental. Un representante de la cocina compartida y el operador dependiente deben estar presentes durante la consulta. Si el especialista de salud ambiental aprueba la cocina, el especialista colectará la tarifa y la carta de acuerdo de cocina firmada por el operador de cocina dependiente y el representante de la cocina compartida. Todas las tarifas cobradas deben ser un cheque personal, giro postal o cheque de caja.
5. **Completar y entregar** una solicitud de permiso de salud.
  - Un permiso de salud será enviado por correo después de que complete toda la documentación requerida, se apruebe el uso de la cocina y se paguen todas las tarifas.

**Después de que entregue una solicitud de permiso de salud, firme un acuerdo de cocina compartida y obtenga la aprobación final de EHS, el operador dependiente puede comenzar a vender alimentos en el Condado de San Bernardino.**

### Cocinas Compartidas en el Condado de San Bernardino

- Cualquier cocina comercial permitida con la capacidad de apoyar un negocio de comida puede ser potencialmente una cocina compartida para una operación dependiente.
- Hay **tres ubicaciones designadas** para operaciones de cocinas compartidas en el Condado de San Bernardino:

	<b>The Kitchen Station</b>	<b>Cooking Block</b>	<b>Foothill Kitchens</b>
<b>Propietario</b>	Kim Hagaman	John Shrader	Frank Burciaga
<b>Domicilio</b>	12207 Central Ave., Chino, CA 91710	721 Nevada St. #407, Redlands, CA 92373	360 W. Foothill Blvd., Upland, CA 91786
<b>Número de Teléfono</b>	(562) 587-4258	(909) 878-6140	(909) 982-877

### Para Más Información

- Visite el **sitio web de EHS**: [ehs.sbcounty.gov](https://ehs.sbcounty.gov)
- Revise el **Código de Alimentos de California** en: [cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/Pages/FDBHSCodes.aspx](https://cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/Pages/FDBHSCodes.aspx)