

# OCCM

# CÓMO EMPEZAR

1



## REVISA SU ELEGIBILIDAD

- Consulte las preguntas frecuentes, los procedimientos operativos estándar y la autoinspección de OCCM Lista de comprobación, para conocer las directrices y asegurarse de que su cocina puede respaldar una OCCM.
- Asegúrese de que el contrato de alquiler no prohíba los negocios caseros, si procede.

2



## CERTIFÍQUESE

- Obtenga un certificado de gestor de protección alimentaria para el operador de la OCCM.
- Todas las demás personas que participen en la OCCM deberán obtener una tarjeta de manipulador de alimentos.

3

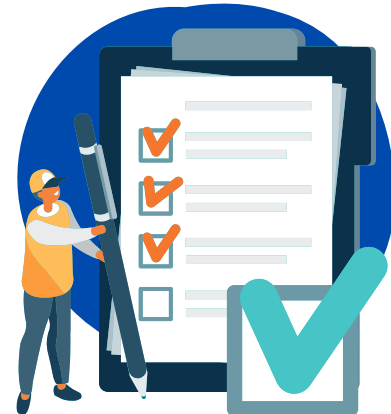


## ENVÍE EL PAQUETE DE SOLICITUD

Envíe lo siguiente:

- Procedimientos operativos estándar
- Menú
- Solicitud de permiso de salud pública
- Cuotas de solicitud
- Certificado de gestor certificado de protección de alimentos
- Tarjeta(s) de manipulador(es) de alimentos (puede presentarse en los 30 días siguientes a la contratación)
- Resultados de las pruebas de agua de pozo, si procede
- **Nota:** La tarifa inicial de solicitud inicial (\$597) no se aplicará a quienes califiquen.

4



## PROGREME UNA INSPECCIÓN

Programe una inspección para asegurarse de que su establecimiento alimentario cumple con la ley.

Para más información, visite:  
[ph.lacounty.gov/MEHKO](https://ph.lacounty.gov/MEHKO) o  
escanee el código QR code.

