



مقاطعة سان دييغو

إدارة الصحة البيئية والجودة

P.O. BOX 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261
هاتف: (858) 505-6900 | فاكس: (858) 999-8920 | www.sdcdehq.org

الأسئلة الشائعة عن المشروعات الصغرى لتشغيل المطابخ المنزلية (Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO)

معلومات عامة

1. ما دور القانون؟

يقر القانون بأن «المشروعات الصغرى لتشغيل المطابخ المنزلية»، التي يُشار إليها أيضًا باسم MEHKO، نوع جديد من مرافق بيع الأغذية بالتجزئة يديره شخص يسكن في منزل خاص. ويلزم القانون المقاطعة إما بالسماح بإقامة مشروعات MEHKO في نطاق ولايتها القضائية وإما بعدم السماح بذلك، وقد أجاز مجلس المشرفين بمقاطعة سان دييغو (San Diego County Board of Supervisors) برنامجًا دائمًا يسمح بتشغيل مشروعات MEHKO على مستوى المقاطعة. وتعد إدارة الصحة البيئية والجودة (Department of Environmental Health and Quality) (San Diego County Board of Supervisors) الجهة المحلية المسؤولة عن تنفيذ القوانين بإصدار تصاريح تشغيل مشروعات MEHKO وفقًا لمتطلبات قانون كاليفورنيا لبيع الأغذية بالتجزئة (Department of Environmental Health and Quality, California Retail Food Code, CRFC) وضمان التزام التشغيل.

2. ما المقصود بالمشروعات الصغرى لتشغيل المطابخ المنزلية أو MEHKO؟

يعد مشروع MEHKO أحد أنواع خدمات تقديم الطعام، وهو مثل مطعم صغير، يديره شخص يسكن في منزل خاص يُخزّن فيه الطعام، ويجهّز، ويطهى، لتقديمه للعملاء. ويجب تحضير الطعام في نفس يوم تقديم الخدمة، ويمكن للعميل تناول الطعام في مكان المنشأة، أو يمكن للقائم على تشغيل المنشأة توصيله إليه. ويمكن أيضًا بيع الطعام من خلال موقع على شبكة الإنترنت أو تطبيق على الهاتف المحمول تابع لوسيط يقدم خدمات طعام على الإنترنت، إلا أنه يجب أن يتولى عملية التسليم الشخص القائم على تشغيل مشروعات MEHKO أو أحد موظفيه. ولا يجوز بيع المنتجات الغذائية لمرفق بيع بالجملة أو مرفق بيع بالتجزئة. ولا يجوز أن تستخدم مشروعات MEHKO تطبيقات التوصيل التابعة لجهات خارجية مثل UberEats أو Postmate أو GrubHub وغيرها، ما لم يرد خلاف ذلك في المادة 114367.5 من قانون CRFC.

لا تتضمن مشروعات MEHKO أيًا مما يأتي:

- مشروع توريد الطعام (Catering)، على النحو المحدد في المادة 113739.1 من قانون CRFC.
- مشروع عملية تصنيع الأطعمة المنزلية، على النحو المحدد في المادة 113758 من قانون CRFC.

3. ما «وكالة الإنفاذ المحلية» المسؤولة عن مشروعات MEHKO في منطقة سان دييغو؟

تعد إدارة الصحة البيئية والجودة (Department of Environmental Health and Quality, DEHQ) بمقاطعة سان دييغو الجهة المحلية المسؤولة عن مرافق بيع الأغذية بالتجزئة، التي من بينها مشروعات MEHKO، في منطقة سان دييغو.

4. ما المقصود بمصطلح «المنزل الخاص»؟

يشير مصطلح «المنزل الخاص» إلى المسكن، ويشمل أي شقة أو أي مكان آخر مُستأجر، حيث يقيم الأفراد. ويجب تشغيل مشروع MEHKO في مكان الإقامة الرئيسي، بشرط ألا يكون لدى صاحب مشروع MEHKO أكثر من مكان إقامة رئيسي واحد، مع العلم بأن المنازل الصيفية، أو منازل قضاء العطلات، أو المنازل المتنقلة ليست مؤهلة لتشغيل مشروع MEHKO.

5. إذا كان الشخص يستأجر مكان إقامة خاصًا/شقة خاصة أو يعيش في جمعية ملاك المنازل (Homeowner's Association, HOA)، فهل يظل بإمكانه تشغيل مشروع MEHKO؟

يجب أن يتحقق الشخص من عقد إيجار المكان الذي يقيم فيه لمعرفة القيود المفروضة على تشغيل الأعمال التجارية التي تُدار من مكان الإقامة/الشقة، إن وجدت. إذا كنت مقيمًا في HOA، فإننا نوصيك بالتأكد من موافقة جمعية HOA التابع لها على مشروع MEHKO قبل التقدم بطلب للحصول على تصريح صحي لمشروع MEHKO.

6. ما الفرق بين مشروعات MEHKO ومشروعات تصنيع الأطعمة المنزلية (Cottage Food Operation, CFO)؟

يقتصر نشاط CFO على إعداد الأطعمة المعبأة مسبقًا وبيعها التي تحمل ملصقات عليها بيانات سلامة ولا يحتمل أن تشكل أي خطورة وحاصلة على موافقة إدارة الصحة العامة في كاليفورنيا (California Department of Public Health, CDPH) (<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProg/ram/CottageFood/ApprovedCottageFoodsList.pdf>) ويمكن بيعها إلى المستهلك بطريقة مباشرة أو غير مباشرة.. ولا تتيح قواعد CFO للعملاء تناول الطعام في الموقع. أما بالنسبة إلى مشروعات MEHKO، فإمكانها إعداد الأطعمة القابلة للتلف بشكل محتمل وتقديمها إلى العملاء، وتوفر هذه المشروعات لعملائها خيارات تناول الطعام في الموقع، أو استلامه من هناك، أو توصيله إليهم.

7. هل يمكن لأي شخص تشغيل مشروع CFO ومشروع MEHKO معاً في مكان إقامته؟
لا، يحظر القانون تشغيل مشروع CFO ومشروع MEHKO في مكان الإقامة ذاته. ولا يتضمن تعريف مشروع MEHKO المصطلح CFO، وفقاً لما ورد في المادة 113825(b) من قانون CRFC.
8. هل يمكن لأي شخص تشغيل أكثر من مشروع لـ CFO أو MEHKO في محل إقامته؟
لا، فالقائم على تشغيل مشروعات تصنيع الأطعمة المنزلية هو فرد يدير مشروعاً لإعداد الطعام في منزله الخاص وهو صاحب هذا المشروع (المادة 113758 من قانون CRFC). أما بالنسبة إلى مشروع MEHKO، فهو مرفق أغذية يديره شخص يسكن في منزل يخزن فيه الغذاء، ويجهز، ويطهى (المادة 113825 من قانون CRFC). وتُفرض قيود على مشروع MEHKO وCFO فيما يتعلق بإجمالي المبيعات السنوية المسموح بها، وعدد الموظفين، ونوع المشروع، والطعام المسموح به، وما إلى ذلك، في مكان إقامة واحد. ولا يسمح القانون بالجمع بين هذه القيود بإقامة عدة مشروعات في مكان الإقامة ذاته.
9. هل يُسمح لعدة أشخاص يعيشون في مكان إقامة واحد أن يتولى كل منهم تشغيل مشروع CFO أو MEHKO في مكان الإقامة ذاته؟
لا، يرجى الاطلاع على السؤالين 8 و9 سابقاً. لا يُسمح سوى بمشروع واحد للمطابخ المنزلية (CFO أو MEHKO) لكل مكان إقامة.
10. ما تعريف الوجبة؟
وفقاً للتعريف الوارد في قانون الولاية، فإن «الوجبة» يقصد منها كمية الطعام أو قدره مما ينوى للتعامل تناوله في المرة الواحدة. وقد تشمل الوجبة على عنصر واحد أو أكثر من العناصر الآتية: طبق رئيسي، أو مقبلات، أو أطباق جانبية، أو مشروبات، أو مخبوزات، أو حلويات.
11. ما المقصود من مشروعات تقديم الطعام الصغيرة المتنقلة (Compact Mobile Food Operation) أو CMFO؟
يُقصد من مشروعات تقديم الطعام الصغيرة المتنقلة مرفق طعام متنقل يديره شخص أو من خلال عربة تُدفع باليد، أو كشك، أو وحدة عرض، أو عربة تعمل بالنواصة، أو حافلة، أو وحدة عرض زجاجية، أو وحدة أرفف، أو أي وسيلة نقل أخرى بدون محرك.
12. هل يمكن لصاحب مشروع MEHKO أن يشغل CMFO خارج منزله؟
نعم، يجوز استخدام مشروع MEHKO مخزناً للمؤن، أي موقعاً معتمداً يُعد فيه الطعام بما يكفي لمشروعين من مشروعات CMFO التي يملكها ويشغلها صاحب مشروع MEHKO. وقبل تشغيل CMFO من المنزل، يجب الحصول على موافقة كتابية على هذا الأمر من إدارة DEHQ حتى يتمكن صاحب المشروع من استخدام منزله ليكون مخزن مؤن لمشروعه. ويجوز جعل MEHKO مخزن مؤن لمشروعات CMFO يديرها أي شخص آخر غير صاحب مشروع MEHKO.
13. ما الطعام الذي يمكن لصاحب مشروع MEHKO بيعه من CMFO؟
لصاحب مشروع MEHKO أن يبيع نوعين من الطعام من قائمة CMFO:
(1) يمكن لصاحب مشروع MEHKO أن يستخدم ما يصل إلى عربتي دفع متنقلتين لا تقدمان سوى الأطعمة التي لا يحتمل أن تشكل خطورة، بشرط عدم احتساب الإيرادات الناتجة عن بيع هذه الأطعمة ضمن الحد الأقصى للوجبات اليومية/الأسبوعية، أو إجمالي حجم المبيعات السنوية.
(2) يمكن لصاحب مشروع MEHKO أن يستخدم ما يصل إلى عربتي دفع متنقلتين مصممتين ومعتمدتين لتنفيذ مهام محددة في تجهيز الطعام (كما هو محدد في المادة 113818 من قانون CRFC) بهدف تقديم الطعام الذي يحتمل أن يشكل خطورة والذي يُعده القائم على تشغيل مشروع MEHKO. وتُحتسب المبيعات الناتجة من هذه العربات ضمن الحد الأقصى للوجبات اليومية/الأسبوعية، أو إجمالي حجم المبيعات السنوية (انظر السؤال 26 الآتي).
14. هل يلزم الحصول على موافقات إضافية لتشغيل مشروع CMFO؟
نعم، قبل تشغيل مشروع CMFO، يجب الحصول على تصريح صحي نظراً إلى أنه جزء من البرنامج الحالي لمرافق الطعام المتنقلة. وللحصول على التصريح الصحي، يجب تقديم تصاميم أو رسومات هندسية للعربة، ومراجعتها، والموافقة عليها، وإجراء معاينة ميدانية للتأكد من أن تصميم العربة يتوافق مع الرسومات الهندسية المعتمدة.
- عملية التقديم
15. هل يلزم الحصول على تصريح لتشغيل مشروع MEHKO؟
نعم، يلزم الحصول على تصريح صحي من إدارة الصحة البيئية والجودة بمقاطعة سان دييغو (DEHQ)، وذلك قبل تشغيل المشروع.
16. كيف يمكن للشخص الذي يريد تشغيل مشروع MEHKO أن يحصل على تصريح من إدارة DEHQ؟
للحصول على تصريح صحي، يجب على الشخص (المسؤول عن التشغيل) إكمال أوراق طلب التصريح التي تتضمن طلب التصريح الصحي، ونموذج «إجراءات التشغيل القياسية»، وقائمة الطعام المقترحة، وتقديم شهادة مدير سلامة الأغذية، وقائمة كاملة بنتائج اختبارات المياه (إذا كان المشروع يستخدم بنراً خاصة)، وسداد رسوم التصريح. وبمجرد مراجعة الطلب والإجراءات والموافقة عليها في إدارة DEHQ، سيحدد موعد لإجراء فحص أولي لمكان الإقامة الخاص للتحقق من امتثاله لقانون الولاية. وبمجرد التحقق من الامتثال، سيصدر التصريح. يمكن الحصول على أوراق الطلب من مكتب إدارة الصحة البيئية والجودة، الكائن في العنوان 5500 Overland Ave, Suite 170, San Diego, CA, 92123، أو عبر الإنترنت من الموقع الإلكتروني www.sdcdehq.org.

17. ما الوقت الذي تستغرقه إجراءات طلب تشغيل مشروع MEHKO؟

يعتمد وقت عملية التقديم على كمية التفاصيل المذكورة واكتمال أوراق الطلب. إذا كانت أوراق الطلب كاملة وكان تفاصيل الإجراءات التشغيلية مذكورة لإثبات الامتثال للقانون، فقد تستغرق العملية القياسية لطلب فتح مشروع MEHKO ما يصل إلى 20 يومًا تقويميًا. وإذا لزم إعادة الطلب مرة أخرى ليعرض للمراجعة، فقد تُضاف 10 أيام تقويمية أخرى للمراجعة.

18. هل يجب الحصول على موافقة وحدة فحص الخطط بقسم الغذاء والإسكان (Food and Housing Division, FHD) قبل الحصول على تصريح لتشغيل مشروع MEHKO؟

لا يلزم الحصول على موافقة وحدة فحص الخطط قبل الحصول على تصريح لتشغيل مشروع MEHKO. ولكن إذا كان من المقرر إجراء أي أعمال إعادة تصميم في مكان الإقامة بغرض خدمة مشروع MEHKO، فإنه يجب على القائمين على تشغيل المشروع الاتصال بإدارة المباني المحلية لتحديد الموافقات المطلوبة، إن وجدت، قبل بدء أعمال الإنشاء.

19. ما الرسوم المرتبطة بتشغيل مشروع MEHKO؟

عند تشغيل مشروع MEHKO، يجب دفع رسوم التصريح الصحي الأولي وقت تقديم الطلب، وبعد ذلك، سيتحمل القائم على التشغيل مسؤولية دفع رسوم التصريح السنوية في كل سنة لاحقة. وستُفرض رسوم إضافية على أي رد على الشكاوى المبررة، بالإضافة إلى عمليات إعادة التفتيش اللازمة للتحقق من الامتثال لقانون CRFC. للحصول على قائمة الرسوم الحالية، يرجى الرجوع إلى جدول الرسوم الحالية المنشور على الموقع الإلكتروني www.sdcdehq.org.

20. إذا انتقل القائم على التشغيل إلى مكان إقامة جديد، فهل يجب عليه إجراء عملية التقديم مرة أخرى؟

نعم، لأن تصاريح DEHQ غير قابلة للاستخدام في وجهة أخرى. إذا انتقل القائم على التشغيل إلى مكان إقامة جديد، فعليه إجراء عملية تقديم الطلب مرة أخرى.

21. كيف يستطيع العميل تحديد إذا ما كان مشروع MEHKO حاصلًا على تصريح معتمد؟

يجب أن يعرض مسؤول مشروع MEHKO التصريح الصادر له، أو نسخة يسهل قراءتها، خلال ساعات العمل. ويستطيع العملاء زيارة الموقع الإلكتروني www.SDFoodInfo.org لتحديد إذا ما كان مشروع MEHKO حاصلًا على تصريح ساري.

متطلبات التشغيل

22. هل يحتاج الشخص إلى أي تدريب خاص أو شهادة لتشغيل مشروع MEHKO؟

ينبغي للقائم على تشغيل مشروع MEHKO اجتياز دورة مدير سلامة الأغذية المعتمدة بنجاح قبل تقديم الطلب، وعلى أي فرد أيضًا، بخلاف القائم على التشغيل، يشارك في إعداد الطعام أو تخزينه أو تقديمه في منشأة MEHKO، الحصول على رخصة العاملين في مجال الأغذية من إحدى المدارس المعتمدة من DEHQ في غضون 10 أيام من بداية توظيفه. ويجب أن يتوفر في موقع العمل إثبات الحصول على شهادة سلامة الأغذية وشهادة تدريب متداولي الأغذية. إذا رغبت في الحصول على قائمة بالدورات التدريبية المعتمدة لمديري سلامة الأغذية ومتداولي الأغذية، يرجى زيارة موقعنا الإلكتروني على الرابط الآتي www.sdcountyfoodhandlers.org.

23. هل يمكن توظيف أشخاص في مشروع MEHKO؟

يمكن لمشروع MEHKO أن يعيّن لديه شخصًا واحدًا يعمل بعدد ساعات تعادل الدوام الكامل. ويُشترط ألا يكون هذا الشخص من أفراد الأسرة أو العائلة.

24. هل يجب تخزين جميع الأطعمة التي استخدمها في مشروع MEHKO داخل منزلي؟

يمكن تخزين المواد الغذائية اللازمة لمشروع MEHKO في المناطق التي لا تشكل جزءًا من المساحة الداخلية الصالحة للسكن (ويشمل ذلك المرائب، والسقائف الخارجية، والورش وما إلى ذلك) إذا خزن الطعام داخل ثلاجة أو مجمد مزود بباب/غطاء محكم الغلق.

25. هل يُسمح بوجود الأطفال والحيوانات الأليفة في MEHKO؟

نعم، يعفي قانون CRFC مشروع MEHKO من بعض المتطلبات. ولكن مرافق MEHKO ملزمة بإبعاد جميع الأطفال والحيوانات عن المطبخ ومناطق تناول الطعام عند تقديم الطعام وإعداده.

26. هل تُفرض أي قيود على الوجبات أو المبيعات في مشروعات MEHKO؟

نعم، يقتصر إعداد الطعام على 30 وجبة يوميًا، أو 90 وجبة أسبوعيًا، ولا يتجاوز إجمالي المبيعات السنوية 100000 دولار أمريكي حسب التعديل السنوي وفقًا لمؤشر أسعار المستهلك بولاية كاليفورنيا (California Consumer Price Index). وإذا امتلك مشروع MEHKO عربة متنقلة تُدفع باليد/CMFO لتكون ملحقًا للمشروع، فإنه يمكن زيادة مبيعات الوجبات إلى ما لا يزيد على 80 وجبة يوميًا، وإلى ما لا يزيد على 200 وجبة أسبوعيًا، ويمكن زيادة إجمالي المبيعات السنوية إلى ما لا يزيد على 150 ألف دولار (تُعدل هذا الأرقام سنويًا بحسب التضخم بناءً على مؤشر أسعار المستهلك بولاية كاليفورنيا). ويجب الاحتفاظ بسجلات جميع المبيعات إلى حين التثبيت من الامتثال لهذه القيود. ولذا نوصي بإعداد سجل للوجبات لضمان عدم تجاوز الحد الأقصى لعدد الوجبات. ويصرّح القانون أيضًا لإدارة DEHQ تقليل عدد الوجبات المُعدّة إذا كانت المساحة الفعلية المتاحة لإعداد الطعام وتخزينه وتخزين المعدات غير كافية لتقديم عدد الوجبات المُعدّة.

27. هل تُفرض أي قيود على نوع الطعام الذي بإمكان MEHKO تقديمه؟

يمكن لمشروع MEHKO إعداد الأطعمة والمشروبات المعتمدة من الجهة المحلية المسؤولة عن تنفيذ القوانين وبيعها لاستهلاكها أو تسليمها في الموقع في اليوم نفسه، باستثناء الأطعمة أو المشروبات الآتية:

- الأطعمة أو المشروبات التي تشمل إنتاج الحليب الخام أو منتجاته، أو تقديمها أو بيعها
- الأطعمة أو المشروبات التي تشمل تقديم المحار الخام أو بيعه
- الأطعمة أو المشروبات التي تشمل عمليات معالجة تتطلب خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) مثل:

- تخزين الطعام لحفظه
- تجفيف الطعام
- استخدام الإضافات الغذائية أو إضافة مكونات، مثل الخل لحفظ الأغذية
- تشغيل خزان عرض بنظام دعم الحياة للمحاريات يُستخدم لتخزين المحاريات وعرضها قبل بيعها للاستهلاك الآدمي.
- استخدام التخمير أو النشاط لمنع نمو بكتيريا المطثية الوشيقية (Clostridium botulinum)
- تعبئة الأطعمة التي يحتمل أن تكون خطيرة باستخدام طريقة التعبئة المنخفضة الأكسجين.
- إعداد الطعام بطريقة أخرى تقرر الوكالة المحلية الرئيسية أنها تلزم خطة HACCP.
- الأطعمة أو المشروبات التي تتضمن تصنيع الأيس كريم دون ترخيص من إدارة الأغذية والزراعة بولاية كاليفورنيا (California Department of Food and Agriculture)
- الأطعمة أو المشروبات التي بها محتوى كحولي دون حصولها على ترخيص المشروبات الكحولية ذي الصلة من إدارة كاليفورنيا لمراقبة المشروبات الكحولية (Alcoholic Beverage Control, ABC)

28. هل يمكنني الاحتفاظ ببقايا الطعام لتقديمها في اليوم التالي أو تحضير الطعام مسبقاً، ومن ذلك التوابل أو الصلصات أو المشروبات؟

وفقاً لمتطلبات CRFC، لا يمكن تقديم جميع الأطعمة والمشروبات في اليوم التالي باعتبارها جزءاً من عملية تشغيل MEHKO. يجب على مشروع MEHKO إعداد جميع الأطعمة والمشروبات وتقديمها في اليوم ذاته، ويجب التخلص من أي بقايا طعام بطريقة سليمة في نهاية اليوم.

29. هل يمكنني تعبئة الأطعمة أو المشروبات في مشروع MEHKO؟

نعم، يجوز لمشروع MEHKO تقسيم الطعام في عبوات لخدمات الاستلام أو التوصيل في اليوم ذاته، ما دام ذلك جزءاً من الوجبة. ولكن لا يمكن لمشروعات MEHKO استخدام عبوات منخفضة الأكسجين (مثل التعبئة المفرغة من الهواء) أو الاحتفاظ بأطعمتها في علب أو زجاجات أو برطمانات.

30. هل يمكن بيع المشروبات الكحولية في MEHKO؟

يجب أن تحصل مشروعات MEHKO على ترخيص سارٍ من إدارة كاليفورنيا لمراقبة المشروبات الكحولية (ABC) لبيع الكحول أو تقديمه أو توفيره أو السماح باستهلاكه في موقع عمل MEHKO. ويشمل ذلك السماح للزبائن بإحضار مشروباتهم الكحولية. لمزيد من المعلومات، يمكنك إرسال بريد إلكتروني على <http://www.abc.ca.gov>

31. هل يمكن استخدام الفواكه والخضراوات المزروعة محلياً في MEHKO؟

نعم، إلا أنه يجب توخي الحذر لضمان أن تكون جميع المنتجات الزراعية قد أُنميت وُقِلت وفقاً لأفضل الممارسات الإدارية للشركات المجتمعية لإنتاج الأطعمة، ويجب غسل جميع المنتجات الزراعية جيداً قبل استخدامها.

32. هل يمكن لمشروع MEHKO إضافة الحشيش أو الكانابيديول (Cannabidiol, CBD) أو الكافا إلى المنتجات التي يبيعها المشروع كجزء من عملياته؟

تحظر القيود الحالية التي تفرضها إدارة الصحة العامة في كاليفورنيا (CDPH) وإدارة الغذاء والدواء (FDA) على أي منشأة غذائية إضافة هذه المكونات إلى أي منتجات غذائية تُقدّم للجمهور لاستهلاكها.

33. هل يمكن لمشروع MEHKO العمل بصفته مورد طعام؟

وفقاً لمتطلبات CRFC، يُحظر على MEHKO العمل بصفة مورد طعام أو الإعلان عن أي خيارات لتقديم الطعام باعتبار ذلك جزءاً من عملية التشغيل المسموح بها. لا يجوز سوى لمرافق الطعام الدائمة المعتمدة العمل كمورد طعام، مثل المطاعم، أو منشآت تقديم المأدب، أو غير ذلك من المطابخ التجارية المعتمدة، أو المشغلين الحاصلين على تصاريح تقديم الطعام في مطبخ تجاري معتمد.

34. هل يجوز لمشروع MEHKO دعم منشأة طعام متقلة أو العمل كمخزن مؤن لشاحنة طعام أو منشأة طعام مؤقتة؟

يجوز لمشروع MEHKO العمل كمخزن مؤن، أي موقع معتمد لإعداد الطعام، لدعم ما يصل إلى عرّبتين طعام متنقلتين تمتلكهما وتديرهما MEHKO، بمجرد الحصول على موافقة كتابية من DEHQ لاستخدام المنزل كمخزن مؤن لها. وفقاً لمتطلبات CRFC، لا يجوز لمشروعات MEHKO البيع أو العمل كمخازن مؤن لشاحنات الطعام الآلية أو منشآت الطعام المؤقتة.

35. هل يجوز للقيام على تشغيل MEHKO بيع المنتجات الغذائية أو إهداؤها في المناسبات المؤقتة أو في أسواق المزارعين المعتمدة؟

لا يجوز للقيام على تشغيل MEHKO بيع المنتجات الغذائية في المناسبات المؤقتة أو في أسواق المزارعين المعتمدين. لا يجوز لمشروع MEHKO تقديم خدمة الطعام للجمهور إلا بطريقة مباشرة، سواء من المنزل السكني، أو من خلال بيعها على موقع إلكتروني عبر الإنترنت أو تطبيق هاتفي تابع لوسيط يقدم خدمات الطعام عبر الإنترنت. يجب أن يكون وسطاء تقديم خدمات الطعام عبر الإنترنت مسجلين لدى إدارة الصحة العامة بولاية كاليفورنيا.

36. هل يجوز للقائم على تشغيل MEHKO التبرع بأي طعام باق؟

يجوز للقائم على تشغيل مشروع MEHKO التبرع بالطعام لبئك الطعام أو لأي مؤسسة خيرية أخرى غير ربحية، ما دام الطعام يُعامل بما يتوافق مع متطلبات سلامة الأغذية. لمزيد من المعلومات عن التبرعات الغذائية، يرجى الاتصال باختصاصي المعلومات لدى قسم الغذاء والمياه والإسكان (Food, Water, and Housing Division) بإدارة DEHQ على الرقم (858) 505-6900، أو أحد بنكي الطعام في سان دييغو، Feeding San Diego على الرقم (858) 452-3663، أو San Diego Food Bank على الرقم (858) 527-1419.

37. أين يمكنني الإعلان عن عملي في MEHKO؟

يجوز لمشروع MEHKO الإعلان عن عمله من خلال وسيط لتقديم خدمات الطعام عبر الإنترنت أو منصة أخرى عبر الإنترنت، مثل وسائل التواصل الاجتماعي، بالإضافة إلى الوسائط الإعلامية المطبوعة. يجب على MEHKO أن يذكر بوضوح أن قسم الغذاء والمياه والإسكان بإدارة الصحة البيئية والجودة في مقاطعة سان دييغو هي الجهة الصادرة للتصريح، بالإضافة إلى رقم التصريح، والعبارة القائلة: «صُنع في مطبخ منزلي» بخط واضح ضمن الإعلان. يحظر على مشروع MEHKO وضع لافتات للإعلان عن العمل أمام المسكن.

عملية التقديم

38. كم مرة خضع MEHKO للمعاينة؟

ستخضع جميع مشروعات MEHKO للمعاينة الروتينية مرة واحدة سنويًا. ستُنفذ المعاينة الأولية قبل إصدار التصريح للتأكد من الامتثال للقانون.

39. هل يمكن أن يخضع MEHKO للمعاينة أكثر من مرة؟

يحظر قانون الولاية إجراء عمليات معاينة روتينية لمشروعات MEHKO أكثر من مرة في السنة. وقد تقتضي الحاجة إجراء مزيد من عمليات المعاينة ردًا على شكوى، إذا اشتبه في وجود أغذية معشوشة أو غير آمنة أنتجها MEHKO أو قدمها، أو إذا انتهك MEHKO متطلبات CRFC.

40. أي المناطق في السكن الخاص ستحصل على التصريح وستخضع للمعاينة باعتبارها جزءًا من مشروع MEHKO؟

تشمل مناطق السكن الخاص التي ستحصل على التصريح وستخضع للمعاينة باعتبارها جزءًا من مشروع MEHKO المطبخ، والمنطقة المخصصة لتناول العملاء للطعام في الموقع، ومناطق تخزين المواد الغذائية والمعدات، والمرحاض (دورة المياه)، ومناطق الحراسة أو التنظيف، ومناطق تجميع القمامة. وستخضع أي أوانٍ ومعدات مستخدمة في MEHKO للمعاينة أيضًا.

41. ما السجلات المطلوب الاحتفاظ بها كي تخضع لمراجعة وكالة الإنفاذ المحلية؟

يجب على القائم على تشغيل MEHKO الاحتفاظ بالوثائق الآتية في الموقع للرجوع إليها في أثناء المعاينة:

- إجراءات التشغيل القياسية المكتوبة التي تتضمن قائمة الطعام وساعات العمل
- تصريح ساري المفعول صادر من DEHQ، أو نسخة واضحة منه، تُعرض في موقع العمل في جميع الأوقات عندما يكون MEHKO قيد التشغيل
- نسخة من رخصة القيادة سارية المفعول للشخص الذي يوصل الطعام باسم MEHKO
- نسخة من أحدث تقرير معاينة لإدارة DEHQ
- سجلات جميع الإيصالات السنوية لمبيعات المواد الغذائية وسجلات الوجبات

42. لماذا لا يُنشر تصنيف بالحروف في مكان مشروع MEHKO، مثلما يُستخدم في المنشآت الغذائية الدائمة أو منشآت الطعام المتنقلة؟

يعفي القانون MEHKO من أي نظام تصنيف محلي. يجب على المشروع الاحتفاظ بتصريح العمل في الموقع وعرضه خلال ساعات العمل. ولكن كما هو الحال في منشآت الطعام الدائمة ومنشآت الطعام المتنقلة، فإنه يمكن العثور على معلومات عن المعاينة والانتهاك مما يتعلق بأي عمليات معاينة أجريت في أحد مواقع MEHKO المرخصة على الموقع الإلكتروني www.SDFoodInfo.org.

متطلبات المعدات

43. هل يلزم استخدام المعدات التجارية الكبيرة الحجم في MEHKO؟

لا، لا تعد المعدات/الأجهزة التجارية ضرورية ما دامت المعدات/الأجهزة المستخدمة في MEHKO نظيفة ومخزنة جيدًا وتعمل بكامل طاقتها.

44. هل يمكن لمشروع MEHKO استخدام شوايات الهواء الطلق، أو أفران الحطب الخارجي؟

نعم، يجوز لمشروع MEHKO استخدام شوايات الهواء الطلق، أو أفران الحطب الخارجي ما التزمت الشروط الآتية عند استخدام الشوايات أو أفران الحطب:

- أن يكون التشغيل في المبنى نفسه وبالقرب من منشأة MEHKO بحد معقول.
 - ألا يستطيع للعمامة الوصول إليها
 - ألا تكون في موقع يشكل خطر نشوب حريق
 - أن تستوفي متطلبات المادة 114143 من قانون CRFC
- بمجرد طهي الطعام على الشواية، يجب إعادته إلى المكان المغلق من مطبخ المنزل لإعداده/تقديمه.

45. هل يُشترط إتاحة مراحيض لعملاء MEHKO؟

نعم، يجب أن يتوفر للقائم على تشغيل MEHKO ومعدّي الطعام، وجميع الموظفين مراحيض نظيفة وفي حالة جيدة ومجهزة جيدًا بالماء الدافئ، وموزعات الصابون، والمناشف الورقية ذات الاستخدام الواحد، وذلك في جميع الأوقات. إذا كان مشروع MEHKO يتيح للعملاء تناول الأطعمة أو المشروبات في الموقع، فعلى MEHKO توفير مرحاض ليستخدمة هؤلاء العملاء.

تقسيم المناطق

46. إذا رُفعت شكاوى بشأن الروائح، أو حركة المرور، أو مواقف السيارات، أو الضوضاء المفرطة، أو كل ذلك معًا، فما الوكالة التي يجب إخطارها؟
يمكن الإبلاغ عن أي شكاوى تتعلق بمخاوف مزعجة مباشرة إلى إدارة إنفاذ القانون المحلية بالمدينة، أما بالنسبة إلى مشروعات MEHKO في المناطق غير المدمجة، فإنه يجب إبلاغ برنامج إنفاذ القانون بإدارة خدمات التخطيط والتطوير في مقاطعة سان دييغو.

47. هل توجد أي متطلبات خاصة تتعلق ببنر المياه السكنية الخاصة؟

يجب توفير مصدر معتمد لمياه الشرب لتنفيذ جميع عمليات المطبخ المنزلي. إذا كانت المياه ستتوفر عن طريق إحدى دوائر المياه المنتظمة أو عبر شبكة مياه صغيرة مما يجري فيها تحليل جودة المياه دوريًا للتحقق من أن إمدادات المياه تستوفي الحد الأدنى من المعايير البكتيرية والكيميائية، فلا يلزم اتخاذ أي إجراء آخر. وإذا كانت المياه ستستمد من بئر خاصة، فسيُلزم إجراء اختبارات أولية وسنوية. بالنسبة إلى الطلبات الأولية، يجب تقديم قائمة كاملة بنتائج الاختبارات (البكتيريا والمعادن والنيتريت والنيترات) على أنه جزء من طلب MEHKO. وفي أثناء تجديد التصريح السنوي، يجب تقديم نتائج الاختبارات البكتيولوجية واختبارات النيتريت/النيترات فقط.

إذا اقتضت الحاجة إجراء اختبار، فإنه يمكن الاطلاع على المتطلبات وخيارات المعامل عبر الموقع الإلكتروني:

<https://www.sandiegocounty.gov/content/dam/sdc/deh/fhd/food/pdf/homekitchenpotablewater.pdf>

يمكن الاطلاع على قائمة بالشركات المعتمدة التي تقدم عينات المياه عبر هذا الرابط:

<https://www.sandiegocounty.gov/content/dam/sdc/deh/lwqd/Water%20Sampling%20Provider%20List.pdf>

48. هل من متطلبات خاصة للتخلص من الدهون، أو الزيوت، أو الشحوم الناتجة عن MEHKO؟

تنبعث الدهون والزيوت والشحوم (التي يشار إليها أحيانًا بالاختصار FOG) عند طهي الأطعمة التي تحتوي على دهون، مثل اللحوم أو منتجات الألبان، أو عند تحضير أطعمة باستخدام الدهون (للخبز، والقلي بطريقة السوتيه، والتفتيح، والقلي، وما إلى ذلك). قد يترتب على ذلك انسدادات في السباكة والمجاري السكنية والعامة، وقد تؤدي إلى تراكم مياه الصرف الصحي وتدفقها إلى داخل المساكن وخارجها. يرجى عدم التخلص من الدهون والزيوت والشحوم في البالوعة. لمزيد من المعلومات عن طرق التخلص السليمة من الدهون والزيوت والشحوم، يرجى التواصل مع وكالة الصرف الصحي أو الوكالة المحلية لإنفاذ القانون بالمدينة لمعرفة أي قيود أخرى مفروضة على التخلص من الدهون أو الزيوت أو الشحوم.

49. هل لزام على مشروعات MEHKO توفير مصائد للشحوم؟

يحظر قانون الولاية (قانون بيع الأغذية بالتجزئة في كاليفورنيا "California Retail Food Code") مطالبة مشروعات MEHKO بتركيب مصائد الشحوم. يرجى الاطلاع على السؤال رقم 45 سابقاً لمعرفة طرق التخلص السليم من الدهون والزيوت والشحوم.

لمزيد من المعلومات، يرجى زيارة الموقع الإلكتروني لإدارة الصحة

البيئية والجودة: <http://www.sdcdehq.org>

إذا كانت لديك أي أسئلة لم تحصل على إجابة لها في مستند الأسئلة الشائعة هذا، أو إذا كنت بحاجة إلى مزيد من التوضيح، يرجى

الاتصال باختصاصي المعلومات لدى DEHQ-FWHD على الرقم 505-6900 (858)، أو عبر البريد الإلكتروني

FHDUTYEH@sdcounty.ca.gov