



# County of San Diego

DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH AND QUALITY

P.O. BOX 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261

تلفن: (858) 505-6900 | دورنگار: (858) 999-8920 | [www.sdcdehq.org](http://www.sdcdehq.org)

## سوالات متداول در خصوص راهاندازی کسبوکار خانگی تهیه غذا (MEHKO)

### اطلاعات عمومی

#### 1. قانون چه می‌کند؟

قانون «راهاندازی کسبوکار خانگی تهیه غذا»، یا MEHKO، را به‌عنوان نوع جدیدی از امکانات خرده‌فروشی غذا که توسط ساکنان خانهای خصوصی اداره می‌شود، تعریف می‌کند. قانون یک کانتی را ملزم می‌کند که به MEHKOها در حوزه قضایی خود مجوز بدهد یا ندهد، و هیئت ناظران سن‌دیگو کانتی مجوز برنامه‌های دائمی را صادر کرده است که به MEHKOها اجازه می‌دهد در سطح کانتی فعالیت کنند. «اداره سلامت و کیفیت زیست‌محیطی» آژانس اجرایی محلی است که مسئول صدور مجوزهای راهاندازی MEHKOها بر اساس الزامات قانون خرده‌فروشی مواد غذایی کالیفرنیا (CRFC) و اطمینان از انطباق عملیاتی است.

#### 2. راهاندازی کسبوکار خانگی تهیه غذا یا MEHKO چیست؟

MEHKO نوعی خدمات غذایی مشابه یک رستوران کوچک است، که توسط فردی که ساکن یک خانه خصوصی است اداره می‌شود، جایی که غذا نگهداری، پردازش، و آماده می‌شود و سپس به مشتریان ارائه می‌شود. غذا باید به‌طور روزانه آماده شود و می‌تواند در محل صرف شود یا توسط اپراتور به مشتری تحویل داده شود. همچنین ممکن است غذا از طریق وبسایت اینترنتی یا برنامه تلفن همراه متعلق به «واسطه‌های خدمات غذایی اینترنتی» فروخته شود، اما تحویل باید توسط اپراتور MEHKOها یا یکی از کارکنان تأسیسات MEHKO انجام شود. محصولات غذایی را نمی‌توان به یک مرکز عمده‌فروشی یا خرده‌فروشی فروخت. برنامه‌های تحویل ثالث مانند UberEats، Postmates، یا GrubHub و غیره نباید توسط MEHKO استفاده شوند، مگر اینکه در بخش CRFC 114367.5 پیش‌بینی شده باشد.

MEHKO هیچ یک از موارد زیر را شامل نمی‌شود:

- راهاندازی کینترینگ، همانطور که در بخش CRFC 113739.1 تعریف شده است.
- راهاندازی غذای خانگی (cottage food)، همانطور که در بخش CRFC 113758 تعریف شده است.

#### 3. «آژانس اجرای محلی» برای MEHKOها در منطقه سن‌دیگو چیست؟

آژانس اجرایی محلی برای امکانات خرده‌فروشی مواد غذایی، از جمله MEHKOها، در منطقه سن‌دیگو، سن‌دیگو کانتی، «اداره سلامت و کیفیت زیست‌محیطی» (DEHQ) است.

#### 4. منظور از «خانه خصوصی» چیست؟

«خانه خصوصی» به منزله مسکنی است که شامل آپارتمان یا سایر فضاهای استیجاری است که افراد در آن ساکن هستند. MEHKO باید در محل اقامت اصلی راهاندازی شود. مالک MEHKO نباید بیش از یک محل مسکونی اصلی داشته باشد و خانه‌های دوم، خانه‌های بیلاقی یا خانه‌های سیار واجد شرایط MEHKO نیستند.

#### 5. آیا شخصی که محل مسکونی /آپارتمان خصوصی اجاره کرده است یا در «انجمن صاحبخانه» (HOA) زندگی می‌کند، همچنان می‌تواند یک MEHKO راهاندازی کند؟

شخص باید قرارداد اجاره خود را بررسی کند تا ببیند آیا محدودیتی برای راهاندازی کسبوکار خانگی در خارج از محل سکونت/آپارتمان وجود دارد یا خیر. اگر یک HOA دارید، توصیه می‌شود قبل از درخواست مجوز بهداشتی MEHKO، مطمئن شوید که انجمن شما مجاز به داشتن MEHKO باشد.

#### 6. تفاوت بین MEHKO و CFO چیست؟

CFO صرفاً محدود به تهیه و فروش غذاهای بسته‌بندی‌شده، دارای برچسب مناسب و غیرمضر است که توسط وزارت بهداشت عمومی کالیفرنیا (CDPH) تایید شده باشد.

<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProg/ram/CottageFood/ApprovedCottageFoodsList.pdf>، که ممکن است به‌طور مستقیم یا غیر مستقیم به مصرف‌کننده فروخته شود. CFOها ممکن است اجازه مصرف غذا در محل را ندهند. MEHKO می‌تواند غذاهای بالقوه مضر تهیه و سرو کند و گزینه‌های غذا خوردن در محل و تحویل در محل یا ارسال برای مشتریان خود را ارائه دهد.

#### 7. آیا فرد می‌تواند در محل سکونت خود هم CFO و هم MEHKO داشته باشد؟

خیر، قانون اجازه نمی‌دهد که CFO و MEHKO در یک محل مسکونی برقرار باشند. تعریف ارائه‌شده از MEHKO شامل CFO که در بخش CRFC (b) 113825 مطرح شده، نمی‌شود.

8. آیا فرد می‌تواند چندین CFO یا چندین MEHKO را در محل سکونت خود اداره کند؟  
خیر. اپراتور غذای خانگی (CFO) فردی است که کسب‌وکار غذای خانگی را در خانه شخصی خود اداره می‌کند و مالک آن است (CRFC بخش 113758). MEHKO نوعی کسب‌وکار غذایی است که توسط فرد ساکن در خانه خصوصی اداره می‌شود که در آن مواد غذایی ذخیره، نگهداری و آماده می‌شود (CRFC بخش 113825). CFO و MEHKO هر دو محدودیت‌هایی برای فروش ناخالص سالانه مجاز، تعداد کارمندان، نوع کسب‌وکار، غذاهای مجاز و غیره در یک محل مسکونی دارند. قانون اجازه نمی‌دهد که محدودیت‌های چندین کسب‌وکار در یک محل مسکونی جمع شوند.

9. آیا افراد متعددی که در یک محل مسکونی زندگی می‌کنند اجازه دارند هر کدام یک CFO یا MEHKO را در آن محل مسکونی اداره کنند؟  
خیر. به سؤالات 8 و 9 در بالا مراجعه کنید. در هر خانه فقط یک کسب‌وکار تهیه غذای خانگی (CFO یا MEHKO) می‌تواند وجود داشته باشد.

10. وعده غذایی شامل چیست؟  
همانطور که در قانون ایالتی تعریف شده است، « وعده غذایی» به معنای مقدار مواد غذایی است که قرار است توسط یک مشتری در یک وعده مصرف شود. یک وعده غذایی ممکن است شامل یک یا چند مورد از موارد زیر باشد: غذای اصلی، پیش‌غذا، مخلفات، نوشیدنی، انواع نان و کیک، یا دسر.

11. راه‌اندازی غذای سیار مختصر یا CMFO چیست؟  
کسب‌وکار غذای سیار مختصر به معنی یک وسیله تهیه غذای سیار است که در آن فرد از چرخ‌دستی، پایه، پلاکارت، چرخ‌دستی پدال‌دار، واگن، ویتزین، قفسه یا سایر وسایل حمل‌ونقل غیرموتوری استفاده می‌کند.

12. آیا MEHKO می‌تواند یک CMFO را خارج از خانه راه‌اندازی کند؟  
بله، MEHKO می‌تواند به‌عنوان فروشگاه عمل کند، که محل تأیید شده‌ای است که در آن آماده‌سازی غذا انجام می‌شود، تا حداکثر دو CMFO را که تحت مالکیت و اداره MEHKO هستند، پشتیبانی کند. قبل از راه‌اندازی CMFO از خانه، تأییدیه انجام دادن این کار باید به صورت کتبی توسط اداره سلامت و کیفیت زیست‌محیطی (DEHQ) اعطا شود تا از خانه به‌عنوان محل فروشگاه استفاده شود. MEHKO نمی‌تواند به‌عنوان محل فروشگاه برای CMFOهایی که توسط شخصی غیر از مالک MEHKO اداره می‌شوند، عمل کند.

13. MEHKO کدام محصولات CMFO را می‌تواند بفروشد؟  
MEHKO برای انواع مواد غذایی که می‌تواند از CMFO فروخته شود دو گزینه دارد:  
1) MEHKO می‌تواند از حداکثر دو چرخ‌دستی سیار استفاده کند که فقط غذاهای غیرمضر را سرو می‌کنند، و درآمد حاصل از فروش این اقلام در محدودیت‌های وعده غذایی روزانه/هفتگی یا حجم فروش سالانه ناخالص آنها محاسبه نمی‌شود.  
2) MEHKO می‌تواند از حداکثر دو چرخ‌دستی سیار استفاده کند که برای آماده‌سازی محدود غذا (طبق تعریف در بخش 113818 CRFC) ساخته و تأیید شده‌اند تا غذاهای بالقوه مضر را که توسط اپراتور MEHKO تهیه می‌شود، سرو کند. فروش این چرخ‌دستی‌ها به‌حساب محدودیت‌های وعده غذایی روزانه/هفتگی یا حجم فروش ناخالص سالانه آنها خواهد بود (به سؤال 26 زیر مراجعه کنید).

14. آیا برای راه‌اندازی CMFO نیاز به تأییدیه‌های اضافی است؟  
بله، قبل از راه‌اندازی CMFO باید مجوز بهداشت به‌عنوان بخشی از برنامه تسهیلات غذای موجود دریافت شود. برای دریافت مجوز بهداشتی، طرح‌های سبد خرید باید ارائه، بررسی و تأیید شود و بازرسی میدانی انجام شود تا بررسی شود که این طرح طبق نقشه‌های مصوب ساخته شده است.

## روند ارائه درخواست

15. آیا برای راه‌اندازی MEHKO مجوز لازم است؟  
بله، دریافت مجوز بهداشتی از اداره سلامت و کیفیت زیست‌محیطی (DEHQ) سن‌دیگو کانتی قبل از راه‌اندازی الزامی است.

16. فردی که می‌خواهد MEHKO راه‌اندازی کند چگونه باید از DEHQ مجوز بگیرد؟  
به‌منظور دریافت مجوز بهداشتی، شخص (اپراتور) باید بسته درخواست مجوز را تکمیل کند که شامل درخواست مجوز بهداشتی، فرم «رویه‌های عملیاتی استاندارد»، منو پیشنهادی، گواهی مدیر ایمنی مواد غذایی خود را ارائه کند، و یک پانل کامل از نتایج آزمایش آب (اگر در یک چاه خصوصی باشد)، و هزینه مجوز را بپردازد. پس از بررسی و تأیید درخواست و مراحل توسط DEHQ، یک بازرسی اولیه در محل مسکونی خصوصی برنامه‌ریزی انجام می‌شود تا مطابقت با قوانین ایالتی را تأیید کند. پس از تأیید انطباق، مجوز صادر خواهد شد. بسته‌های درخواست را می‌توان از اداره سلامت و کیفیت زیست‌محیطی، واقع در 5500 Overland Ave, Suite 170, San Diego, CA, 92123 یا به‌صورت آنلاین در [www.sdcdehq.org](http://www.sdcdehq.org) انتخاب کرد.

17. فرایند درخواست MEHKO چقدر طول می‌کشد؟  
فرایند درخواست با توجه به سطح جزئیات و کامل بودن بسته درخواست تعیین می‌شود. فرایند استاندارد درخواست برای MEHKO در صورتی که بسته درخواست کامل باشد و سطح جزئیات در روبه‌های عملیاتی برای نشان دادن انطباق با قانون گنجانده شود، حداکثر تا 20 روز کاری است. اگر برنامه باید برای بازبینی مجدد ارسال شود، ممکن است 10 روز کاری دیگر برای بررسی اضافه شود.

**18. آیا قبل از اخذ مجوز MEHKO تأییدیه واحد بررسی طرح FHD الزامی است؟**  
پیش از اخذ مجوز MEHKO نیازی به تأیید بررسی طرح نیست. با این حال، اگر قرار است برای حمایت از MEHKO کار بازسازی در محل اقامت انجام شود، اپراتورها باید با بخش ساختمان محلی خود تماس بگیرند تا تعیین کنند که در صورت وجود، چه مجوزهایی قبل از شروع ساخت و ساز مورد نیاز است.

**19. هزینه‌هایی مربوط به MEHKO کدامند؟**  
برای راه‌اندازی MEHKO، هزینه مجوز اولیه بهداشتی باید در زمان درخواست پرداخت شود و سپس اپراتور، مسئول پرداخت هزینه مجوز سالانه خود در هر سال بعد خواهد بود. هزینه‌های اضافی برای هرگونه پاسخ موجه به شکایت و همچنین برای بازرسی‌های مجددی که برای اطمینان از انطباق با مرکز تسهیلات رادیویی اجتماعی لازم است اعمال می‌شود. برای تهیه فهرستی از هزینه‌های جاری، لطفاً به برنامه زمان‌بندی هزینه‌های فعلی موجود در [www.sdcdchq.org](http://www.sdcdchq.org) مراجعه کنید.

**20. اگر اپراتور به محل اقامت جدید نقل مکان کند، آیا باید دوباره مراحل درخواست را طی کند؟**  
بله، مجوزهای DEHQ غیرقابل انتقال است. اگر اپراتور به محل اقامت جدید نقل مکان کند، باید دوباره مراحل درخواست را طی کند.

**21. مشتری چگونه تشخیص دهد که MEHKO دارای مجوز تأیید شده است؟**  
یک MEHKO مستلزم به نمایش مجوز خود یا یک نسخه خوانا در طول ساعات کار است. برای تشخیص این که MEHKO دارای مجوز معتبر است یا خیر مشتریان می‌توانند از سایت [www.SDFoodInfo.org](http://www.SDFoodInfo.org) دیدن کنند.

## الزامات عملیاتی

**22. آیا افراد برای راه‌اندازی MEHKO به آموزش یا گواهینامه خاصی نیاز دارند؟**  
اپراتور MEHKO باید قبل از ارسال درخواست، یک دوره مدیریت ایمنی مواد غذایی تأیید شده و معتبر را با موفقیت بگذرانند و هر فردی به غیر از اپراتور که با تهیه، نگهداری یا سرویس غذا در یک MEHKO درگیر است نیز باید کارت نگهدارنده مواد غذایی از یکی از مدارس مورد تأیید (DEHQ) مرکز بهداشت و کیفیت محیطی شهرستان سن دیگو ظرف مدت 10 روز از شروع استخدام دریافت کند. مدرک گواهینامه ایمنی مواد غذایی و آموزش فروشنده مواد غذایی باید در محل موجود باشد. برای فهرستی از دوره‌های تأیید شده مدیر ایمنی غذا و مدیریت غذا، از وبسایت ما به نشانی [www.sdcountyfoodhandlers.org](http://www.sdcountyfoodhandlers.org) دیدن کنید.

**23. آیا MEHKO می‌تواند کارمند داشته باشد؟**  
یک MEHKO می‌تواند کارمندی تمام‌وقت داشته باشد که فردی شاغل در MEHKO باشد. این شامل اعضای خانواده یا ساکنان خانه نمی‌شود.

**24. آیا تمام مواد غذایی که برای MEHKO استفاده می‌کنم باید در خانه من نگهداری شود؟**  
اگر مواد غذایی در یخچال یا فریزر با درب/درپوش به‌درستی بسته شوند، MEHKOها می‌توانند مواد غذایی را در قسمت‌هایی که جرو فضای قابل‌سکونت داخلی نیستند (از جمله گاراژها، سوله‌های بیرونی، کارگاه‌ها و غیره) نگهداری کنند.

**25. آیا کودکان و حیوانات خانگی مجاز به حضور در MEHKO هستند؟**  
بله، قانون MEHKO را از برخی الزامات CRFC مستثنی می‌کند. با این حال، امکانات MEHKO موظف‌اند حین خدمات‌دهی و آماده‌سازی غذا، تمام کودکان و حیوانات را خارج از آشپزخانه و فضای غذاخوری نگه دارند.

**26. آیا برای MEHKOها محدودیتی در تعداد وعده غذایی یا فروش وجود دارد؟**  
بله، آماده‌سازی غذا به 30 غذا در روز یا 90 وعده انفرادی در هفته محدود می‌شود و فروش ناخالص سالانه، طبق شاخص قیمت مصرف‌کننده در کالیفرنیا، نباید از 100000 دلار در سال تجاوز کند. یک MEHKO که دارای چرخ‌دستی سیار/CMFO به‌عنوان تسهیل‌کننده عملیات MEHKO خود است، می‌تواند فروش وعده‌های غذایی خود را به بیش از 80 وعده غذایی در روز و حداکثر 200 وعده غذایی انفرادی در هفته افزایش دهد و می‌تواند فروش ناخالص سالانه خود را به بیش از 150000 (که سالانه برای تورم بر اساس شاخص قیمت مصرف‌کننده کالیفرنیا تعدیل می‌شود) افزایش دهد. سوابق کلیه فروش‌ها باید نگهداری شود تا بتوان رعایت این محدودیت را تأیید کرد. برای اطمینان از اینکه از حداکثر تعداد وعده‌های غذایی تجاوز نشود، توصیه می‌شود از فهرست وعده‌های غذایی استفاده شود. این قانون همچنین به DEHQ اجازه می‌دهد تا در صورتی که فضای فیزیکی موجود برای تهیه غذا، نگهداری غذا و انبار تجهیزات برای پشتیبانی از تعداد وعده‌های غذایی در حال آماده‌سازی کافی نباشد، تعداد وعده‌های غذایی تهیه‌شده را محدود کند.

**27. آیا محدودیتی برای نوع غذایی که MEHKO می‌تواند سرو کند وجود دارد؟**  
MEHKO می‌تواند مواد غذایی و نوشیدنی‌هایی را که توسط سازمان اجرایی محلی تأیید شده است برای مصرف در محل یا تحویل در همان روز تهیه و به فروش برساند، به استثنای مواد غذایی یا نوشیدنی‌هایی که:

- شامل تولید، خدمات یا فروش شیر خام یا محصولات شیر خام می‌شوند
- شامل خدمات یا فروش صدف خام
- شامل فرایندهای غذایی که به یک طرح نقطه کنترل بحرانی تجزیه‌وتحلیل خطر (HACCP) نیاز دارند، مانند:
  - دودی کردن غذا به‌عنوان روشی برای نگهداری مواد غذایی
  - مواد غذایی درمانی

- استفاده از افزودنی‌های مواد غذایی یا افزودن موادی مانند سرکه به‌عنوان روشی برای نگهداری مواد غذایی
- استفاده از مخزن نمایش سیستم پشتیبانی از حیات صدف‌های دریایی که برای نگهداری و نمایش صدف‌هایی خوراکی برای انسان استفاده می‌شود
- کاربرد اسیدی کردن یا انجام دادن فعالیتی برای جلوگیری از رشد کلاسترییدیوم بوتولینوم
- بسته‌بندی مواد غذایی بالقوه مضر با استفاده از روش بسته‌بندی اکسیژن کاهش‌یافته
- تهیه غذا با روش دیگری که توسط آژانس اصلی محلی تعیین شده است که نیاز به برنامه HACCP دارد
- که تولید بستنی بدون مجوز از وزارت غذا و کشاورزی کالیفرنیا را شامل شود.
- حاوی الکل بدون مجوز مشروب مناسب از ABC

**28. آیا می‌توانم باقیمانده غذا را برای سرو در روز بعد نگه دارم یا از قبل غذاها از جمله چاشنی‌ها، سس‌ها یا نوشیدنی‌ها را آماده کنم؟**  
طبق الزامات CRFC، همه غذاها و نوشیدنی‌ها را نمی‌توان در روز بعد به‌عنوان بخشی از عملیات MEHKO سرو کرد. MEHKOها باید تمام غذاها و نوشیدنی‌ها را در همان روز تهیه و سرو کنند و باقیمانده غذا باید در پایان روز به‌درستی دور ریخته شود.

**29. آیا می‌توانم غذا یا نوشیدنی را در MEHKO خود بسته‌بندی کنم؟**  
بله، MEHKO می‌تواند تا زمانی که بخشی از یک وعده غذایی باقی می‌ماند، غذا را برای تحویل همان روز یا بیرون‌برد، در ظروف قرار دهد. با این حال، MEHKOها نمی‌توانند از بسته‌بندی با اکسیژن کاهش‌یافته (مانند بسته‌بندی خلاء) استفاده کنند یا غذاهای خود را در قوطی، بطری یا شیشه بسته‌بندی کنند.

**30. آیا می‌توان مشروبات الکلی را در MEHKO فروخت؟**  
MEHKOها باید دارای مجوز معتبر از اداره کنترل مشروبات الکلی کالیفرنیا (ABC) باشند تا بتوانند الکل را در محل به فروش برسانند، ارائه دهند، یا اجازه مصرف الکل را در محل در MEHKO بدهند. این قانون شامل اجازه دادن به مشتریان برای آوردن الکل خود نیز می‌شود. برای کسب اطلاعات بیشتر، با ABC تماس بگیرید: [www.abc.ca.gov](http://www.abc.ca.gov).

**31. آیا می‌توان از میوه‌ها و سبزیجات خانگی در MEHKO استفاده کرد؟**  
بله، با این حال باید مراقب بود که همه محصولات با استفاده از بهترین شیوه‌های مدیریتی مرتبط با تولیدکننده مواد غذایی جامعه رشد و نگهداری می‌شوند و همه محصولات باید قبل از استفاده کاملاً شسته شوند.

**32. آیا MEHKO می‌تواند به‌عنوان بخشی از عملیات خود، شاهدانه، CBD یا Kava را به محصولاتی که می‌فروشند اضافه کند؟**  
محدودیت‌های فعلی اعمال‌شده توسط وزارت بهداشت عمومی کالیفرنیا (CDPH) و FDA، مراکز غذایی را از افزودن این مواد به هر محصول غذایی که برای مصرف به عموم عرضه می‌شود، منع می‌کند.

**33. آیا MEHKO می‌تواند به‌عنوان کیت‌رینگ فعالیت کند؟**  
با توجه به الزامات CRFC، MEHKO از فعالیت به‌عنوان کیت‌رینگ یا تبلیغ هرگونه گزینه پذیرایی به‌عنوان بخشی از فعالیت مجاز آنها منع شده است. فقط تأسیسات غذایی دائمی که برای کار تأیید شده‌اند، مانند رستوران، تأسیسات ضیافتی، یا سایر آشپزخانه‌های تجاری تأییدشده، یا اپراتورهایی که مجوز پذیرایی را در یک آشپزخانه تجاری تأییدشده دریافت کرده‌اند، می‌توانند به‌عنوان کیت‌رینگ فعالیت کنند.

**34. آیا MEHKO می‌تواند از یک مرکز غذای سیار پشتیبانی کند یا به‌عنوان مأمور خواربار برای یک کامیون مواد غذایی یا تسهیلات موقت مواد غذایی عمل کند؟**

MEHKO ممکن است به‌عنوان فروشگاه عمل کند، که محل تأیید شده‌ای است که در آن آماده‌سازی غذا انجام می‌شود و تا حداکثر دو چرخ‌دستی سیار غذا را که متعلق به MEHKO هستند و توسط آن اداره می‌شود، پشتیبانی کند و پس از تأیید کتبی DEHQ، به‌عنوان خانه برای محل فروشگاه خود، استفاده کند. بر اساس الزامات CRFC، MEHKOها نمی‌توانند به‌عنوان فروشگاه برای یک کامیون حمل مواد غذایی موتوری یا مرکز مواد غذایی موقت بفروشند یا عمل کنند.

**35. آیا اپراتور MEHKO می‌تواند محصولات غذایی را در رویدادهای موقت یا در بازارهای مجاز کشاورز بفروشد؟**  
اپراتور MEHKO نمی‌تواند محصولات غذایی را در رویدادی موقت یا بازار مجاز کشاورز بفروشد. MEHKO فقط می‌تواند خدمات غذا را مستقیماً از خانه مسکونی به عموم مردم انجام دهد یا از طریق وبسایت اینترنتی یا برنامه تلفنی متعلق به یک واسطه خدمات غذای اینترنتی، بفروشد. واسطه‌های خدمات غذای اینترنتی باید در اداره بهداشت عمومی کالیفرنیا ثبت‌نام کرده باشند.

**36. آیا اپراتور MEHKO می‌تواند باقیمانده غذا را اهدا کند؟**  
اپراتور MEHKO می‌تواند غذا را به یک بانک مواد غذایی یا هر سازمان خیریه غیرانتفاعی دیگری اهدا کند البته چنانچه غذا مطابق با الزامات ایمنی، بسته‌بندی شده باشد. برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد اهدای غذا، با متخصص اطلاعات DEHQ-FWHD به شماره (858) 505-6900 یا یکی از دو بانک غذای مستقر در سن‌دیگو، Feeding San Diego به شماره (858) 452-3663، یا بانک غذای سن دیگو تماس در (858) 527-1419 بگیرید.

### 37. کجا می‌توانم برای کسب‌وکار MEHKO خود را تبلیغ کنم؟

MEHKO ممکن است کسب‌وکار خود را از طریق واسطه خدمات غذایی اینترنتی یا سایر پلتفرم‌های آنلاین مانند رسانه‌های اجتماعی و همچنین رسانه‌های چاپی تبلیغ کند. MEHKO باید به وضوح اداره سلامت و زیست‌محیطی، غذا، آب و بخش مسکن سن‌دیگو کانتی را به‌عنوان صادرکننده مجوز، شماره مجوز، و عبارت «تولیدشده در آشپزخانه خانگی» را با اندازه قلم و مکان مشخص در داخل تبلیغ مشخص کند. MEHKO از گذاشتن علائم برای تبلیغ کسب‌وکار در جلو محل سکونت منع شده است.

### روند بررسی

#### 38. هر چند وقت یکبار MEHKO بازرسی می‌شود؟

همه MEHKOها یک بازرسی معمول سالانه دریافت خواهند کرد. اولین بازرسی قبل از صدور مجوز برای اطمینان از رعایت قانون انجام می‌شود.

#### 39. آیا می‌توان MEHKO را به دفعات بیشتری بازرسی کرد؟

قانون ایالتی انجام دادن بازرسی‌های معمول از MEHKOها را بیش از یک بار در سال ممنوع می‌کند. اگر مشکوک به تولید یا ارائه غذای تقلبی یا غیرایمن توسط MEHKO باشد، یا اگر MEHKO الزامات CRFC را نقض کرده باشد، ممکن است در پاسخ به شکایت، بازرسی‌های بیشتری لازم باشد.

#### 40. چه مناطقی از یک محل مسکونی خصوصی به‌عنوان بخشی از MEHKO مجاز و بازرسی خواهند شد؟

مناطق یک اقامتگاه خصوصی که به‌عنوان بخشی از MEHKO مجاز و بازرسی خواهند شد شامل آشپزخانه، منطقه غذاخوری مشتری در محل، مکان‌های نگهداری مواد غذایی و تجهیزات، حمام (اتاق توالت)، مناطق سرایداری یا نظافت و مکان‌های ذخیره زباله است. ظروف و تجهیزات مورد استفاده در MEHKO نیز مورد بازرسی قرار خواهند گرفت.

#### 41. چه سوابقی برای بررسی توسط سازمان اجرایی محلی لازم است؟

اپراتور MEHKO باید اسناد زیر را برای بازبینی در محل نگهداری کند:

- رویه‌های استاندارد عملیاتی کتبی که شامل منو و ساعات کار می‌شود
- مجوز معتبر صادرشده توسط DEHQ، یا یک کپی خوانا از مجوز معتبر، باید همیشه زمانی که MEHKO در حال کار است در محل نمایش داده شود.
- یک کپی از گواهینامه رانندگی معتبر شخصی که غذا را از طرف MEHKO تحویل می‌دهد.
- یک کپی از آخرین گزارش بازرسی DEHQ
- سوابق کلیه دریافتی‌های سالانه از فروش غذا و بارهای غذایی

#### 42. چرا یک درجه نامه در یک MEHKO مانند یک مرکز غذای دائمی یا یک مرکز غذای سیار به نمایش گذاشته نمی‌شود؟

این قانون MEHKO را از هرگونه سیستم درجه‌بندی محلی مستثنی می‌کند. مجوز فعالیت آنها باید در محل و در طول ساعات کار در معرض نمایش باشد. باین‌حال، درست مانند تأسیسات غذایی دائمی و امکانات سیار غذا، اطلاعات بازرسی و تخلف مربوط به هرگونه بازرسی انجام‌شده در MEHKO مجاز را می‌توان در [www.SDFoodInfo.org](http://www.SDFoodInfo.org) یافت.

### تجهیزات مورد نیاز

#### 43. آیا تجهیزات درجه تجاری در MEHKO مورد نیاز است؟

خیر، تا زمانی که تجهیزات/وسایل مورد استفاده در MEHKO تمیز نگه داشته شده، به روش بهداشتی نگهداری می‌شوند و در وضعیت خوبی کار می‌کنند، نیازی به تجهیزات/لوازم تجاری نیست.

#### 44. آیا MEHKO می‌تواند از کباب‌پز در فضای باز یا اجاق هیزمی در فضای باز استفاده کند؟

- بله، MEHKO می‌تواند از کباب‌پز در فضای باز یا اجاق هیزمی در فضای باز استفاده کند تا زمانی که کباب یا اجاق هیزمی:
- در همان محل کار می‌کند و در فاصله معقول به MEHKO است
  - برای عموم دسترسی ندارد
  - در مکانی نیست که خطر آتش سوزی داشته باشد
  - الزامات CRFC بخش 114143 را برآورده کند
- پس از پخته شدن غذا روی کباب‌پز، باید برای آماده‌سازی/خدمات‌رسانی به قسمت سرپوشیده آشپزخانه خانه برگردانده شود.

#### 45. آیا لازم است سرویس بهداشتی در دسترس مشتریان MEHKO وجود داشته باشد؟

بله، سرویس‌های بهداشتی تمیز، در شرایط خوب، و دارای آب گرم، صابون قابل مصرف و حوله کاغذی یکبار مصرف باید برای اپراتور MEHKO، متصدیان مواد غذایی و همه کارکنان همیشه در دسترس باشد. اگر MEHKO به مشتریان اجازه می‌دهد که غذا یا نوشیدنی را در محل مصرف کنند، MEHKO باید یک سرویس بهداشتی برای استفاده آن مشتریان فراهم کند.

**46.** در صورت وجود شکایت در مورد بو، ترافیک، پارکینگ و/یا سر و صدای بیش از حد، چه سازمانی باید مطلع شود؟ هرگونه شکایت مربوط به نگرانی‌های مزاحم را می‌توان مستقیماً به بخش اجرای کد شهر محلی یا برای MEHKO ها در مناطق غیرقانونی، به بخش خدمات برنامه‌ریزی و توسعه شهرستان سن‌دیگو، برنامه اجرای کد گزارش کرد.

**47.** آیا الزامات خاصی در مورد چاه آب مسکونی خصوصی وجود دارد؟ یک منبع تأییدشده آب آشامیدنی برای تمام عملیات آشپزخانه خانه مورد نیاز است. اگر آب توسط یک منطقه آبی تنظیم شده یا سیستم آب کوچکی که در آن تجزیه و تحلیل کیفیت آب به طور معمول انجام می‌شود تا اطمینان حاصل شود که منبع آب حداقل استانداردهای باکتریایی و شیمیایی را برآورده می‌کند، تأمین شود، اقدام بیشتری لازم نیست. اگر آب توسط یک چاه خصوصی تأمین شود، آزمایش اولیه و سالانه مورد نیاز است. برای برنامه های اولیه، یک پانل کامل از نتایج آزمایش (باکتری‌ها، فلزات، نیتریت‌ها، نیترات‌ها) باید به‌عنوان بخشی از ب MEHKO ارائه شود. در زمان تمدید مجوز سالانه، فقط باید نتایج آزمایش باکتریولوژیکی و نیتریت/نیترات ارائه شود.

در صورت نیاز به آزمایش، الزامات و گزینه‌های آزمایشگاهی را می‌توانید در این نشانی پیدا کنید:

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

فهرستی از ارائه‌دهندگان نمونه آب مورد تأیید را می‌توان در نشانی زیر مشاهده کرد:

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

**48.** آیا شرایط خاصی برای دور ریختن چربی‌ها، روغن‌ها یا گریس‌های تولید شده در MEHKO وجود دارد؟ چربی‌ها، روغن‌ها و گریس (گاهی اوقات به‌عنوان FOG شناخته می‌شود) هنگام پختن غذاهای حاوی چربی مانند گوشت یا محصولات لبنی یا با استفاده از چربی (برای پخت، تفت دادن، مزه دار کردن، سرخ کردن و غیره) تولید می‌شوند. آنها می‌توانند باعث انسداد لوله‌کشی و فاضلاب مسکونی و اجتماعی شوند و می‌توانند منجر به پشتیبان گیری فاضلاب و سرریز شدن فاضلاب در داخل و خارج از منازل مسکونی شوند. لطفاً از ریختن چربی‌ها، روغن‌ها و گریس‌ها در فاضلاب خودداری کنید. برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد نحوه صحیح دفع چربی‌ها، روغن‌ها و گریس‌ها، لطفاً برای هرگونه محدودیت اضافی در مورد دفع چربی‌ها، روغن‌ها یا گریس، با آژانس فاضلاب یا مجری کد شهر محلی تماس بگیرید.

**49.** آیا برای MEHKO ها چربی‌گیر لازم است؟

قانون ایالتی (کد خرده‌فروشی مواد غذایی کالیفرنیا) الزام MEHKO ها به نصب چربی‌گیر را ممنوع می‌کند. لطفاً برای دفع صحیح چربی‌ها، روغن‌ها و گریس به سوال 45 بالا مراجعه کنید.

برای کسب اطلاعات بیشتر، لطفاً از صفحه وبسایت وزارت بهداشت و

کیفیت محیط در نشانی: <http://www.sdcdehq.org> بازدید کنید.

اگر سوالی دارید که در این سوالات متداول پاسخ داده نشده است،

یا اگر توضیح بیشتری لازم است، لطفاً با متخصص اطلاعات DEHQ-FWHD به شماره 505-6900 (858) یا از طریق ایمیل

به نشانی [FHDUTYEH@sdcounty.ca.gov](mailto:FHDUTYEH@sdcounty.ca.gov) تماس بگیرید.