



County of San Diego

DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH AND QUALITY

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

영세 가정집 주방 사업체(MEHKO) 자주 묻는 질문

일반 정보

1. 법률의 역할은 무엇입니까?

해당 법률은 ‘영세 가정집 주방 사업체(Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO)’를 가정집의 거주자가 운영하는 새로운 형식의 소매 식품 시설로 제정합니다. 해당 법률은 카운티가 관할권 내에 MEHKO를 허가하거나 허가하지 않을 것을 요구합니다. 샌디에이고 카운티 감리 이사회(San Diego County Board of Supervisors)는 카운티 전역의 MEHKO 운영을 허가하는 영구 프로그램을 승인했습니다. 환경 보건 및 품질부(Department of Environmental Health and Quality)는 캘리포니아 소매 식품 규정(California Retail Food Code, CRFC) 요건에 따라 MEHKO에 운영 허가를 발급하고 운영 준수를 확인할 책임이 있는 지역 집행 기관입니다.

2. 영세 가정집 주방 사업체(MEHKO)는 무엇입니까?

MEHKO는 가정집의 거주자가 운영하는 소형 레스토랑 같은 요식업의 일종으로 식품을 보관, 처리, 준비하여 고객에게 제공할 수 있습니다. 식품은 반드시 제공 당일에 준비되어 현장에서 섭취되거나 운영자에 의해 고객에게 배달되어야 합니다. 또한 인터넷 식품 서비스 중개자(Internet Food Service Intermediary)에 속한 인터넷 웹사이트 또는 휴대전화 기반 모바일 앱을 통해 식품을 판매할 수 있습니다. 하지만 배달은 반드시 MEHKO 운영자 또는 MEHKO 시설 직원에 의해 이루어져야 합니다. 식료품을 도매 또는 소매 시설에 판매할 수 없습니다. CRFC 섹션 114367.5에 규정되어 있지 않은 한, MEHKO는 UberEats, Postmates, GrubHub 등 제삼자 배달 앱을 사용할 수 없습니다.

MEHKO는 다음 중 어느 하나를 포함하지 않습니다.

- CRFC 섹션 113739.1에 정의된 케이터링 사업체
- CRFC 섹션 113758에 정의된 가정식 사업체

3. 샌디에이고 지역 내 MEHKO 담당 ‘지역 집행 기관’은 무엇입니까?

샌디에이고 지역 내에서 MEHKO를 포함한 소매 식품 시설을 담당하는 지역 집행 기관은 샌디에이고 카운티 환경 보건 및 품질부(DEHQ)입니다.

4. ‘가정집’의 정의는 무엇입니까?

‘가정집’이란 아파트, 기타 임대 공간을 포함하여 개인이 거주하는 주거지입니다. MEHKO는 반드시 주요 거주지 내부에서 경영되어야 합니다. MEHKO 소유주는 하나 이상의 주요 거주지를 소유할 수 없으며 두 번째 집, 별장, 이동 주택차는 MEHKO 요건에 해당하지 않습니다.

5. 개인이 가정집/아파트를 임대 중이거나 주택 소유자 협회(Homeowner's Association, HOA) 내부에 거주 중인 경우에도 MEHKO를 운영할 수 있습니까?

개인은 임대 계약서에 거주지/아파트 내부에서 자택 거점 사업체를 운영하는 것에 대한 제한 사항이 있는지 반드시 확인해야 합니다. HOA를 소유한 경우, MEHKO 보건 허가를 신청하기 전에 HOA에서 MEHKO를 허가하는지 확인하는 것을 권장합니다.

6. MEHKO와 가정식 사업체(Cottage Food Operation, CFO)의 차이는 무엇입니까?

CFO는 캘리포니아 공중보건부(California Department of Public Health, CDPH) (<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/CottageFood/ApprovedCottageFoodsList.pdf>)에서 승인받은 사전 포장되고 적절한 라벨이 붙은

잠재적인 위험이 없는 식품만 준비하여 손님에게 직간접적으로 판매하도록 제한됩니다. CFO는 현장 식품 섭취를 허가하지 않을 수도 있습니다. MEHKO는 잠재적 위험 식품을 준비 및 제공할 수 있으며 현장 식사, 픽업, 고객 대상 배달 옵션을 제공할 수 있습니다.

7. 개인이 거주지에서 CFO 및 MEHKO 를 둘 다 운영할 수 있습니까?

아니요. 법률은 같은 거주지 내의 CFO 와 MEHKO 를 허가하지 않습니다. MEHKO 의 정의에는 CRFC 섹션 113825(b)에 정의된 CFO 가 포함되지 않습니다.

8. 개인이 거주지에서 다수의 CFO 또는 다수의 MEHKO 를 운영할 수 있습니까?

아니요. 가정식 사업자는 본인의 가정집 내부에 있는 가정식 사업체의 운영자이자 소유주인 개인입니다(CRFC 섹션 113758). MEHKO 는 가정집의 거주자가 운영하며 식품을 보관, 처리, 준비할 수 있는 식품 시설입니다(CRFC 섹션 113825). CFO 및 MEHKO 둘 다 하나의 거주지 내부에서 허가되는 연간 총매출, 직원 수, 영업 유형, 허가되는 식품에 대한 제한이 적용됩니다. 법률은 같은 거주지 내 다수의 사업체 한도를 합산하는 것을 허가하지 않습니다.

9. 같은 거주지에 사는 다수의 개인이 해당 거주지에서 CFO 또는 MEHKO 를 개별적으로 운영할 수 있습니까?

아니요. 위에서 8 번 및 9 번 질문을 확인하십시오. 거주지당 단 하나의 가정집 주방 사업체(CFO 또는 MEHKO)만 운영할 수 있습니다.

10. 식사의 구성 요건은 무엇입니까?

주 법률에 정의된 내용에 따라, '식사'란 한 명의 고객이 한자리에서 섭취하도록 의도된 식품의 양 또는 분량입니다. 식사에는 주요리, 전채, 곁들임 요리, 음료, 베이킹 제품, 디저트 중 하나 이상이 포함될 수 있습니다.

11. 소규모 이동식 식품 사업체(CMFO)는 무엇입니까?

소규모 이동식 식품 사업체(Compact Mobile Food Operation, CMFO)는 개인이나 손수레, 가판대, 진열장, 페달형 카트, 왜건, 쇼케이스, 선반, 기타 비동력 수송 장치에서 운영하는 이동식 식품 시설을 의미합니다.

12. 집 밖에서 MEHKO 를 CMFO 로 운영할 수 있습니까?

예, MEHKO 를 식품 준비를 하는 승인된 장소인 배급소로 이용하여 해당 MEHKO 에서 소유 및 운영하는 최대 두 개의 CMFO 를 지원할 수 있습니다. 집에서 CMFO 를 운영하기 전에, 반드시 DEHQ 에 집을 배급소로 활용하겠다는 서면 승인을 받아야 합니다. MEHKO 를 MEHKO 소유자 외 다른 개인이 운영하는 CMFO 의 배급소로 사용할 수 없습니다.

13. MEHKO 는 CMFO 에서 무엇을 판매할 수 있습니까?

MEHKO 가 CMFO 에서 판매할 수 있는 식품 종류에는 두 가지 선택지가 있습니다.

- 1) MEHKO 는 잠재적인 위험이 없는 식품만 제공하는 최대 두 개의 이동식 카트를 사용할 수 있습니다.
해당 품목에서 발생한 수익은 일별/주별 식사 한도 또는 연간 총매출 총액에 합산되지 않습니다.
- 2) MEHKO 는 한정적인 식품을 준비하도록 설계 및 승인된(CRFC 섹션 113818 의 정의를 따름) 최대 두 개의 이동식 카트를 사용하여 MEHKO 운영자에 의해 준비된 잠재적 위험 식품을 제공할 수 있습니다. 해당 카트에서 발생한 수익은 일별/주별 식사 한도 또는 연간 총매출 총액(아래 26 번 질문 참조)에 합산됩니다.

14. CMFO 를 운영하려면 추가적인 승인을 받아야 합니까?

예, CMFO 를 운영하기 전에 기존 이동식 식품 시설 프로그램의 일환으로 보건 허가를 반드시 받아야 합니다. 보건 허가를 받으려면 카트에 대한 계획을 반드시 제출하고 검토 및 승인받아야 합니다. 해당 카트가 승인된 계획에 따라 만들어졌다는 것을 확인하기 위한 현장 검사가 반드시 실시되어야 합니다.

신청 절차

15. MEHKO 를 운영하려면 허가가 필요합니까?

예, 운영하기 전에 샌디에이고 카운티 환경 보건 및 품질부(DEHQ) 보건 허가가 필요합니다.

16. MEHKO 를 운영하고자 하는 사람이 DEHQ 에서 허가를 받는 방법은 무엇입니까?

보건 허가를 획득하려면 개인(운영자)은 반드시 보건 허가 신청서(Health Permit Application), ‘표준 운영 절차(Standard Operating Procedures)’ 양식, 제안된 메뉴를 포함한 허가 신청 패키지를 작성하고 자신의 식품 안전 관리자 인증서(Food Safety Manager Certificate) 및 수질 검사 결과서 패널 전체(사유지 우물의 경우)를 제출한 뒤 허가 수수료를 지급해야 합니다. DEHQ 에서 신청서 및 절차를 검토 및 승인하면, 최초 검사 일정이 잡힌 뒤 주 법률 준수 여부를 확인하기 위해 가정집에서 검사가 이뤄집니다. 준수가 확인되면 허가가 발급됩니다. 환경 보건 및 품질부(주소: 5500 Overland Ave, Suite 170, San Diego, CA, 92123) 또는 온라인(www.sdcdehq.org)에서 신청서 패킷을 입수할 수 있습니다.

17. MEHKO 신청 절차의 소요 시간은 어느 정도입니까?

신청 절차는 신청서 패키지가 얼마나 상세하고 완전한지에 따라 결정됩니다. 신청서 패키지가 완전하고 법률 준수를 입증하기 위한 상세한 내용이 포함되어 있는 경우, MEHKO 표준 신청 절차에 최대 20 일이 소요됩니다. 신청서에 수정이 필요하여 반송해야 하는 경우, 검토를 위해 10 일이 추가될 수 있습니다.

18. MEHKO 허가를 획득하기 전에 식품 및 주택국(Food and Housing Division, FHD) 계획 검토부(Plan Check Unit) 승인을 받아야 합니까?

MEHKO 허가를 획득하기 전에 계획 검토 승인을 받지 않아도 됩니다. 하지만 MEHKO 를 지원하기 위해 거주지에 리모델링 작업을 해야 하는 경우, 운영자는 반드시 지역 건축부(Building Department)에 문의하여 건축을 시작하기 전에 필요한 승인(해당하는 경우)을 결정해야 합니다.

19. MEHKO 운영과 관련된 수수료는 무엇입니까?

MEHKO 를 운영하려면 신청 시 최초 보건 허가 수수료를 지불해야 합니다. 또한 운영자는 그 후 발생하는 연례 허가 수수료를 지불해야 합니다. 모든 정당한 불만 사항 대응 및 CRFC 준수 확인에 필요한 재검사에 추가 수수료가 적용됩니다. 현재 수수료 목록은 www.sdcdehq.org 에서 현재 수수료 일정을 확인하십시오.

20. 운영자가 새로운 거주지로 이사하는 경우, 신청 절차를 다시 진행해야 합니까?

예, DEHQ 허가는 이전되지 않습니다. 운영자가 새로운 거주지로 이사하는 경우, 반드시 신청 절차를 다시 진행해야 합니다.

21. MEHKO 가 승인된 허가를 갖고 있는지 고객이 확인하는 방법은 무엇입니까?

MEHKO 는 허가증 또는 또렷한 사본을 운영 시간 동안 게시해야 합니다. 또한 고객은 www.SDFoodInfo.org 에 방문하여 MEHKO 에 유효한 허가가 있는지 확인할 수 있습니다.

운영 요건

22. 개인이 MEHKO 를 운영하려면 특별한 교육 또는 자격증이 필요합니까?

MEHKO 운영자는 신청서를 제출하기 전에 승인 및 공인된 식품 안전 관리자 과정을 성공적으로 통과해야 합니다. MEHKO 에서 운영자 외에 식품 준비, 보관, 제공에 관여하는 모든 개인 또한 고용이 시작되기 10 일 안에 DEHQ 에서 승인한 학교 중 하나에서 식품 취급자 카드를 반드시 취득해야 합니다. 현장에서 반드시 식품 안전 인증서 및 식품 취급자 교육 증빙을 확인할 수 있어야 합니다. 승인된 식품 안전 관리자 및 식품 취급자 과정 목록은 웹사이트(www.sdcountyfoodhandlers.org)에서 확인할 수 있습니다.

23. MEHKO 에 직원을 둘 수 있습니까?

MEHKO 에는 MEHKO 에 고용된 개인인 한 명의 정규직 상당 직원을 둘 수 있습니다. 여기에는 가구 또는 가족 구성원이 포함되지 않습니다.

24. MEHKO 에 사용하는 모든 식품을 집 안에 보관해야 합니까?

식품이 적절하게 닫히는 문/뚜껑과 함께 냉장고 또는 냉동고 안에 보관되는 경우, MEHKO에서 내부 거주 가능 공간(차고, 옥외 창고, 작업장 등 포함)에 해당하지 않는 곳에 식품을 보관할 수 있습니다.

25. MEHKO 안에 아이와 반려동물이 있어도 됩니까?

예, 법률에 따라 MEHKO 는 CRFC 의 특정 요건에서 면제됩니다. 하지만 식품 제공 및 준비 중에는 모든 아이와 동물이 MEHKO 시설의 주방 및 식사 공간 외부에 있어야 합니다.

26. MEHKO 식사 또는 판매에 대한 제한 사항이 있습니까?

예, 음식 준비는 일별 30 개의 식사 또는 주별 90 개의 개별 식사로 제한됩니다. 연간 총매출 총액은 캘리포니아 소비자 물가 지수(California Consumer Price Index)에 따라 매년 조절되며 \$100,000 를 초과할 수 없습니다. MEHKO 운영의 확장으로 이동식 카트/CMFO 를 소유 및 운영하는 MEHKO 의 경우, 식사 판매량을 일별 80 개 이하의 개별 식사 및 주별 200 개 이하의 개별 식사로, 연간 총매출 총액을 \$150,000 이하로 늘릴 수 있습니다(캘리포니아 소비자 물가 지수를 바탕으로 한 인플레이션에 따라 매년 조절됨). 해당 제한을 준수하는지 확인할 수 있도록 모든 판매에 대한 기록을 보존해야 합니다. 최대 식사 개수가 초과되지 않도록 식사 기록을 남기는 것을 권장합니다. 법률은 식품 준비, 식품 보관, 장비 보관에 이용되는 물리적 공간이 준비되는 식사의 수를 감당하기에 적절하지 않은 경우, DEHQ 에서 준비되는 개별 식사의 수를 제한하는 것을 허용합니다.

27. MEHKO 에서 제공할 수 있는 식품 유형에 제한이 있습니까?

MEHKO 는 다음에 해당하는 식품 또는 음료를 제외하고 당일 현장 섭취 또는 배달 목적으로 현지 집행 기관에서 승인한 식품 및 음료를 준비 및 판매할 수 있습니다.

- 미살균 우유 또는 미살균 우유 제품의 생산, 제공, 판매
- 생굴의 제공 또는 판매
- 다음과 같은 위해요소 집중 관리 기준(Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) 계획이 필요한 식품 처리:
 - 식품 보존의 방법으로 식품 훈제 처리
 - 식품 염지
 - 식품 보존의 방법으로 식품 첨가제 또는 식초 등의 요소 사용
 - 식용으로 제공되는 조개류를 보관하고 전시하기 위해 사용되는 연체 조개류 생명 유지 시스템 전시 탱크 운영
 - 클로스트리듐 보툴리눔의 성장을 예방하기 위한 산성화 이용 또는 활동
 - 산소 최소화 포장을 사용한 잠재적 위험 식품 포장
 - HACCP 계획이 필요하다고 지역 주요 기관에서 결정된 다른 방법으로 식품 준비
- 캘리포니아 식품 농업부(California Department of Food and Agriculture)의 허가를 받지 않은 아이스크림 제조
- 주류통제국(Alcoholic Beverage Control, ABC)의 적절한 허가를 받지 못한 알코올음료 포함

28. 남은 음식을 보관하여 다음 날 제공하거나 양념, 소스, 음료를 포함한 식품을 미리 준비해도 됩니까?

CRFC 요건에 따르면 MEHKO 운영 일환으로 모든 식품 및 음료를 다음 날 제공할 수 없습니다. MEHKO 는 모든 식품 및 음료를 당일에 준비 및 제공해야 하며 남은 음식은 전부 마감 시점에 적절히 폐기해야 합니다.

29. MEHKO 에서 식품 또는 음료를 포장할 수 있습니까?

예, MEHKO 는 식사의 일부에 해당하는 한, 식품을 당일 팩업 또는 배달 목적으로 용기에 담을 수 있습니다. 하지만 MEHKO 는 식품에 산소 최소화 포장(진공 포장 등)을 사용하거나 식품을 캔, 병, 통에 밀봉할 수 없습니다.

30. MEHKO에서 알코올음료를 판매할 수 있습니까?

MEHKO에서 알코올음료를 판매, 서빙, 제공하거나 MEHKO 현장에서 섭취하려면 ABC의 유효한 허가가 있어야 합니다. 손님이 본인이 마실 알코올음료를 직접 가져오게 하는 것도 포함됩니다. 자세한 내용은 ABC(www.abc.ca.gov)에 문의하십시오.

31. MEHKO에서 집에서 기른 과일과 채소를 사용할 수 있습니까?

예, 하지만 모든 농산물이 지역 사회 식품 생산자와 관련된 최고의 관리 방안을 사용하여 재배 및 처리되도록 주의해야 하며 반드시 모든 농산물을 사용 전에 꼼꼼하게 세척해야 합니다.

32. MEHKO가 운영의 일환으로 판매하는 제품에 대마초, CBD, 카바(Kava)를 추가할 수 있습니까?

캘리포니아 공중보건부(CDPH) 및 식품의약국(Food and Drug Administration, FDA)의 현재 제한 조치는 식품 시설에서 식용 목적으로 대중에게 제공하는 모든 식료품에 이러한 재료를 추가하는 것을 금지합니다.

33. MEHKO를 케이터링 사업체로 운영할 수 있습니까?

CRFC 요건에 따라, MEHKO를 케이터링 사업체로 운영하거나 허용된 운영의 일환으로 케이터링 옵션을 광고하는 것은 금지됩니다. 레스토랑, 연회장 시설, 기타 승인된 상용 주방, 승인된 상용 주방에 케이터링 허가를 획득한 운영자 등 운영 승인을 받은 영구 식품 시설만 케이터링 사업체로 운영할 수 있습니다.

34. MEHKO가 이동식 식품 시설을 지원하거나 푸드트럭 또는 임시 식품 시설의 배급소 역할을 할 수 있습니까?

DEHQ에서 집을 배급소로 활용하겠다는 서면 승인을 받으면 MEHKO가 식품을 준비하는 승인된 장소인 배급소 역할을 하여 MEHKO에서 소유 및 운영하는 최대 두 개의 이동식 식품 카트를 지원할 수 있습니다. CRFC 요건에 따라 MEHKO는 동력이 달린 푸드트럭, 임시 식품 시설에 판매하거나 해당 시설로 운영하거나 해당 시설의 배급소 역할을 할 수 없습니다.

35. MEHKO 운영자가 단기 이벤트 또는 개인 파마스마켓에서 식료품을 판매하거나 나누어줄 수 있습니까?

MEHKO 운영자는 단기 이벤트 또는 개인 파마스마켓에서 식료품을 판매할 수 없습니다. MEHKO는 살림집에서 대중에게 직접 또는 인터넷 식품 서비스 중개자에 속한 인터넷 웹사이트나 휴대전화 기반 모바일 앱을 통해 대중에게 직접 이루어지는 식품 서비스만 제공할 수 있습니다. 인터넷 식품 서비스 중개자는 반드시 캘리포니아 공중보건부에 등록되어야 합니다.

36. MEHKO 운영자는 남은 식품을 기부할 수 있습니까?

식품이 식품 안전 요건을 준수하여 처리된 경우, MEHKO 운영자는 식품을 푸드뱅크 또는 기타 모든 비영리 자선 단체에 기부할 수 있습니다. 식품 기부에 대한 자세한 정보는 DEHQ-FWHD 정보 담당자에게 (858) 505-6900 번으로 문의하십시오. 두 개의 샌디에이고 기반 푸드뱅크 중 하나를 선택하여 문의하셔도 됩니다. Feeding San Diego는 (858) 452-3663 번, San Diego Food Bank는 (858) 527-1419 번입니다.

37. MEHKO 사업체는 어디에 광고할 수 있습니까?

MEHKO는 인터넷 식품 서비스 중개자를 통해 또는 소셜 미디어 및 인쇄 매체 등 기타 온라인 플랫폼에 사업체를 광고할 수 있습니다. MEHKO는 광고에 눈에 잘 띠는 폰트와 위치를 고려하여 샌디에이고 카운티 환경 보건 및 품질부, 식품 및 주택국을 허가 발급자로 명시하고 허가 번호와 “Made in a Home Kitchen”이라는 표현을 포함해야 합니다. MEHKO가 거주지 앞에 사업체 광고를 위해 표지판을 세우는 것은 금지됩니다.

검사 절차

38. MEHKO는 얼마나 자주 검사를 받아야 합니까?

모든 MEHKO는 매년 한 번의 정기 검사를 받습니다. 허가가 발급되기 전에 법률 준수 여부를 확인하기 위한 첫 번째 검사가 이뤄집니다.

39. MEHKO 가 더 자주 검사를 받게 될 수 있습니까?

주 법률은 매년 한 번을 초과하여 MEHKO 에 정기 검사를 하는 것을 금지합니다. 불순물을 섞었거나 MEHKO 에서 안전하지 않은 음식이 생산 또는 제공되었다고 의심되는 경우 또는 MEHKO 가 CRFC 요건을 위반한 경우, 불만 사항 대응을 위해 추가 검사가 이뤄질 수 있습니다.

40. 살림집의 어떤 구역이 MEHKO 의 허가 및 검사 대상입니까?

살림집에서 MEHKO 에 포함되어 허가 및 검사되는 구역은 주방, 현장 손님 취식 구역, 식품 및 장비 보관 공간, 욕실(화장실), 청소 또는 세척 구역, 쓰레기 보관 구역입니다. MEHKO 에서 사용되는 모든 조리 도구 및 장비도 검사 대상입니다.

41. 지역 집행 기관이 검토할 수 있도록 보관해야 하는 기록은 무엇입니까?

MEHKO 운영자는 검사 중 검토할 수 있도록 반드시 다음 서류를 보관해야 합니다.

- 메뉴 및 운영시간이 포함된 표준 운영 절차
- DEHQ 에서 발급한 유효한 허가(또는 유효한 허가의 또렷한 사본)를 MEHKO 운영 중 항상 현장에 게시
- MEHKO 를 대신하여 식품을 배달하는 사람의 유효한 운전면허증 사본
- 가장 최근에 받은 DEHQ 검사 보고서 사본
- 식품 판매에서 발생한 모든 연간 영수증 및 식사 기록

42. 영구 식품 시설 또는 이동식 식품 시설과 달리 MEHKO 에 위생 등급 표시제가 게시되지 않는 이유는 무엇입니까?

법률에 따라 MEHKO 는 모든 지역 등급 시스템의 면제를 받습니다. 반드시 현장에 운영 허가를 보유하고 운영 시간 중 게시해야 합니다. 영구 식품 시설 및 이동식 식품 시설과 마찬가지로 허가된 MEHKO 에 실시되는 모든 검사 관련 검사 및 위반 정보를 www.SDFoodInfo.org 에서 확인할 수 있습니다.

장비 요건

43. MEHKO 에 상용 등급 장비가 필요합니까?

아니요. MEHKO 에서 사용되는 장비/기기가 깨끗하게 관리되고 위생적으로 보관되며 잘 작동하는 이상, 상용 장비/기기가 필요하지 않습니다.

44. MEHKO 에서 야외 바비큐 또는 야외 장작 오븐을 사용할 수 있습니까?

예. 바비큐 또는 장작 오븐이 다음에 해당하는 경우, MEHKO에서 야외 바비큐 또는 야외 장작 오븐을 사용할 수 있습니다.

- MEHKO와 같은 부지에서 운영되며 MEHKO와 합리적인 거리 안에 있음
- 일반인이 접근할 수 없음
- 화재 위험이 있는 위치에 있지 않음
- CRFC 섹션 114143의 요건 충족

바비큐에서 식품이 조리되고 나면, 준비/제공을 위하여 가정용 주방의 실내 공간으로 가지고 들어와야 합니다.

45. MEHKO 고객이 이용할 수 있는 화장실을 제공해야 합니까?

예. MEHKO 운영자, 식품 취급자, 기타 모든 직원은 상태가 좋으며 따뜻한 물, 액상 비누, 일회용 페이퍼 타올이 적절하게 비치된 깨끗한 화장실 시설을 상시 이용할 수 있어야 합니다. 고객에게 식품 및 음료의 현장 취식을 허용하는 MEHKO 의 경우, 고객이 이용할 수 있는 화장실을 반드시 제공해야 합니다.

구획

46. 냄새, 교통, 주차 및/또는 과도한 소음에 대한 불만이 발생하는 경우, 어떤 기관에 알려야 합니까?

소란 행위에 대한 모든 불만은 지방 도시 규정 집행부에 직접 신고하십시오. 자치제로 인가되지 않은 지역에 있는 MEHKO의 경우, 샌디에이고 카운티 계획 및 개발 서비스부(Department of Planning & Development Services), 규정 집행 프로그램(Code Enforcement Program)에 신고하십시오.

47. 사유 가정용수 우물에 대한 특별한 요건이 있습니까?

모든 가정집 주방 사업체에 승인된 원산지의 식수가 필요합니다. 상수도가 최소한의 박테리아 및 화학 기준을 충족하는지 확인하기 위한 수질 분석이 정기적으로 이루어지는 규제 상수 지구 또는 소형 급수 시설에서 물이 제공되는 경우, 추가 조치가 필요하지 않습니다. 물이 사유지 우물에서 제공되는 경우, 최초 및 연간 검사가 필요합니다. 최초 신청 시, 검사 결과서 패널 전체(박테리아, 금속, 아질산염, 질산염)를 MEHKO 신청서와 함께 제출해야 합니다. 연례 허가 갱신 시점에는 박테리아 및 아질산염/질산염만 제출하면 됩니다.

검사가 필요한 경우, 요건 및 실험실 옵션 확인처:

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

승인된 수질 샘플 제공업체 목록 확인처:

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

48. MEHKO에서 발생하는 지방, 기름, 유지 폐기와 관련된 특별한 요건이 있습니까?

지방, 기름, 유지(일명 FOG)는 육류 또는 유제품 등 지방이 포함된 식품을 조리하거나 지방을 사용하여 준비되는 식품(베이킹, 볶음, 절임, 튀김 등)을 조리할 때 발생합니다. 지방, 기름, 유지는 주택 및 지역사회 배관 및 하수도를 막아 주거지 안팎에서 하수도 막힘과 역류를 발생시킬 수 있습니다. 배수구에 지방, 기름, 유지를 버리지 마십시오. 지방, 기름, 유지를 적절하게 폐기하는 방법에 대한 자세한 정보는 하수관 대행사에 문의하십시오. 지방, 기름, 유지 폐기에 대한 추가적인 규제는 지역 도시 규정 집행처에 문의하십시오.

49. MEHKO에 유지 거름 장치가 필수입니까?

주 법률(캘리포니아 소매 식품 규정(California Retail Food Code))은 MEHKO에 유지 거름 장치를 설치하도록 요구하는 것을 금지합니다. 적절한 지방, 기름, 유지 폐기 방법은 위의 45 번 질문을 확인하십시오.

추가 정보는 환경 보건 및 품질부 웹페이지(<http://www.sdcdehq.org>)에서 확인하십시오.

이 자주 묻는 질문에서 질문에 대한 답변을 찾지 못했거나,

추가적인 설명이 필요한 부분이 있는 경우, DEHQ-FWHD 정보 담당자에게

(858) 505-6900 번으로 전화하거나 FHDUTYEH@sdcounty.ca.gov에 이메일을 보내주십시오.