



County ng San Diego

DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH AND QUALITY

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

Mga Madalas Itanong (FAQ) tungkol sa Microenterprise Home Kitchen Operation (MEHKO)

Pangkalahatang Impormasyon

1. Ano ang ginagawa ng batas?

Nagtatag ang batas ng "microenterprise home kitchen operation", na tinutukoy din bilang MEHKO, bilang isang bagong uri ng retail na pasilidad ng pagkain na pinapatakbo ng isang residente sa isang pribadong bahay. Inaatasan ng batas ang isang County na payagan o hindi ang mga MEHKO sa kanilang hurisdiksyon, at pinahintulutan ng Lupon ng Mga Superbisor ng County ng San Diego ang isang permanenteng programa na nagpapahintulot sa mga MEHKO na magpatakbo sa buong county. Ang Departamento ng Kalusugan at Kalidad ng Kapaligiran (Department of Environmental Health and Quality, DEHQ) ay ang lokal na ahensya ng pagpapatupad na responsable sa pagbibigay ng mga permiso sa pagpatakbo sa mga MEHKO alinsunod sa mga kinakailangan ng Kodigo sa Retail na Pagkain ng California (California Retail Food Code, CRFC) at pagtiyak ng pagsunod sa pagpatakbo.

2. Ano ang Microenterprise Home Kitchen Operation o MEHKO?

Ang MEHKO ay isang uri ng serbisyo ng pagkain, tulad ng isang maliit na restaurant, na pinamamahalaan ng isang residente sa isang pribadong bahay kung saan iniimbak, pinangangasiwaan, at inihahanda ang pagkain na maaaring ihain sa mga customer. Dapat ihanda ang pagkain sa araw ng serbisyo at maaaring kainin sa lugar o ihatid sa customer ng operator. Maaari ring ibenta ang pagkain sa pamamagitan ng isang website sa internet o mobile app na nakabase sa telepono na pagmamay-ari ng Tagapamagitan sa Serbisyo ng Pagkain sa Internet, pero dapat gagawin ng operator ng mga MEHKO o iemployado ng pasilidad ng mga MEHKO ang paghahatid. Hindi maaaring ibenta sa isang wholesale o retail na pasilidad ang mga produktong pagkain. Hindi puwedeng gamitin ng MEHKO ang mga third party na app sa paghahatid gaya ng UberEats, Postmates, o GrubHub, atbp., maliban kung isinasaad sa Seksyon 114367.5 ng CRFC.

Hindi kasama sa MEHKO ang alinman sa mga sumusunod:

- Pagpatakbo ng catering, gaya ng tinukoy sa Seksyon 113739.1 ng CRFC.
- Pagpatakbo ng pagkaing gawa sa bahay, gaya ng tinukoy sa Seksyon 113758 ng CRFC.

3. Sino ang "lokal na ahensya ng pagpapatupad" para sa mga MEHKO sa rehiyon ng San Diego?

Ang lokal na ahensya ng pagpapatupad para sa mga pasilidad ng retail na pagkain, kabilang ang mga MEHKO, sa rehiyon ng San Diego ay ang Departamento ng Kalusugan at Kalidad ng Kapaligiran (DEHQ) ng County ng San Diego.

4. Ano ang ibig sabihin ng "pribadong bahay"?

Ang ibig sabihin ng "pribadong bahay" ay isang tirahan, kabilang ang apartment, o iba pang inuupahang espasyo, kung saan naninirahan ang mga indibidwal. Ang MEHKO ay dapat isagawa sa loob ng pangunahing tirahan. Hindi maaaring magkaroon ng higit sa isang pangunahing tirahan ang may-ari ng MEHKO, at HINDI kwalipikado bilang MEHKO ang mga pangalawang tahanan, bahay bakasyon, o de-makinang bahay (motor homes).

5. Kung umuupa ng pribadong tirahan/apartment ang isang tao o nakatira sa isang Homeowner's Association (HOA), maaari pa rin ba siyang magpatakbo ng MEHKO?

Dapat suriin ng isang tao ang kanilang kasunduan sa pag-upa para makita kung mayroong anumang paghihigpit sa pagpatakbo ng negosyong nakabase sa bahay sa labas ng tirahan/apartment. Kung mayroon kang HOA, ipinapayo na tiyakin mo munang pinahihintulutan ng iyong HOA ang MEHKO bago mag-apply para sa permiso sa kalusugan ng MEHKO.

6. Ano ang pagkakaiba sa pagitan ng MEHKO at Pagpatakbo ng Pagkaing Gawa sa Bahay (Cottage Food Operation, CFO)?

Pinaghihigpitan ang CFO sa paghahanda at pagbebenta lang ng mga naka-pack na, maayos na may label, hindi potensyal na mga mapanganib na pagkain na naaprubahan ng Departamento ng Pampublikong Kalusugan ng California (California Department of Public Health, CDPH)

(<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/CottageFood/ApprovedCottageFoodsList.pdf>), na maaaring ibenta nang direkta o hindi direkta sa mamimili. Maaaring hindi payagan ng mga CFO ang nasa lugar na pagkonsumo ng pagkain. Nagagawa ng MEHKO na maghanda at maghain ng potensyal na mga mapanganib na pagkain at makapagbigay ng pagkain sa lugar, pag-pick up, o mga opsyon sa paghahatid sa kanilang mga customer.

7. Maaari bang magpatakbo ang isang tao ng CFO at MEHKO sa kanyang tirahan?

Hindi. Hindi pinapayagan ng batas ang CFO at MEHKO sa parehong tirahan. Ang kahulugan ng MEHKO ay hindi kasama ang CFO gaya ng isinasaad sa Seksyon 113825(b) ng CRFC.

8. Maaari bang magpatakbo ang isang tao ng maraming CFO o maraming MEHKO sa kanyang tirahan?

Hindi. Ang operator ng pagkaing gawa sa bahay ay isang indibidwal na nagpatakbo ng pagpapatakbo ng pagkaing gawa sa bahay sa kanyang pribadong bahay at siya ang may-ari (Seksyon 113758 ng CRFC). Ang MEHKO ay isang pasilidad ng pagkain na pinamamahalaan ng isang residente sa isang pribadong bahay kung saan iniimbak, pinangangasiwaan, at inihahanda ang pagkain (Seksyon 113825 ng CRFC). Parehong may mga limitasyon ang CFO at MEHKO para sa pinapayagan na kabuuang taunang benta, bilang ng mga empleyado, uri ng pagpapatakbo, mga pinapayagang pagkain, atbp. sa iisang tirahan. Hindi pinapayagan ng batas na pagsama-samahin ang mga limitasyon ng maraming pagpapatakbo sa iisang tirahan.

9. Pinapayagan ba ang maraming tao na naninirahan sa iisang bahay na ang bawat isa ay magpatakbo ng CFO o MEHKO sa tirahan na iyon?

Hindi. Tingnan ang Mga Tanong 8 at 9 sa itaas. Maaari lang magkaroon ng isang pagpapatakbo sa kusina ng bahay (CFO o MEHKO) sa bawat tirahan.

10. Ano ang bumubuo ng pagkain?

Tulad ng tinukoy sa Batas ng Estado, ang "pagkain" ay nangangahulugang ang dami o dami ng pagkain na nilalayong kainin ng isang customer sa isang pag-upo. Maaaring kabilang sa isang pagkain ang isa o higit pa sa alinman sa mga sumusunod: pangunahing ulam, pampagana, side dish, inumin, mga na-bake na pagkain, o panghimagas.

11. Ano ang Compact Mobile Food Operation o CMFO?

Ang isang compact mobile food operation ay nangangahulugang ng mobile na pasilidad ng pagkain na gumagana mula sa isang indibidwal o mula sa isang pushcart, stand, display, de-pedal na cart, bagon, showcase, rack, o iba pang walang makinang paghahatid.

12. Maaari bang magpatakbo ang MEHKO ng CMFO sa labas ng kanyang bahay?

Oo, maaaring magsilbi ang MEHKO bilang komisaryo, na isang aprubadong lokasyon kung saan nagaganap ang paghahanda ng pagkain, para suportahan ang hanggang dalawang CMFO na pagmamay-ari at pinamamahalaan ng MEHKO. Bago ang pagpapatakbo ng CMFO mula sa bahay, dapat ibigay sa pamamagitan ng sulat ng DEHQ ang pag-apruba na gawin ito para magamit ang bahay bilang kanyang lokasyon ng komisaryo. Hindi maaaring magsilbi ang MEHKO bilang lokasyon ng komisaryo para sa mga CMFO na pinapatakbo ng sinumang tao maliban sa may-ari ng MEHKO.

13. Ano ang maaaring ibenta ng MEHKO mula sa CMFO?

May dalawang opsyon ang MEHKO para sa mga uri ng pagkaing maaaring ibenta mula sa CMFO:

- 1) Maaaring gumamit ang MEHKO ng hanggang dalawang mobile na push cart na naghahain lamang ng mga hindi potensyal na mapanganib na pagkain, na ang kita mula sa pagbebenta ng mga item na ito ay hindi mabibilang sa kanilang pang-araw-araw/lingguhang mga limitasyon sa pagkain o kabuuang taunang benta.
- 2) Maaaring gumamit ang MEHKO ng hanggang dalawang mobile na push cart na ginawa at inaprubahan para magsagawa ng limitadong paghahanda ng pagkain (tulad ng tinukoy sa Seksyon 113818 ng CRFC) para maghatid ng mga potensyal na mapanganib na pagkain na inihanda ng operator ng MEHKO. Mabibilang ang mga benta mula sa mga cart na ito sa kanilang pang-araw-araw/lingguhang mga limitasyon sa pagkain o kabuuang taunang benta (tingnan ang tanong 26 sa ibaba).

14. Kailangan bang makakuha ng mga karagdagang pag-apruba para magpatakbo ng CMFO?

Oo, bago magpatakbo ng CMFO, kailangang kumuha ng permiso sa kalusugan bilang bahagi ng kasalukuyang programa sa mobile na pasilidad ng pagkain. Para makakuha ng permiso sa kalusugan, dapat isumite ang mga plano para sa cart, suriin, at aprubahan at dapat isagawa ang pag-inspeksyon sa mismong lugar para patunayan na ginawa ang cart ayon sa mga naaprubahang plano.

Proseso ng Aplikasyon

15. Kailangan ba ng permiso para magpatakbo ng MEHKO?

Oo, bago ang operasyon, kinakailangan ang permiso sa kalusugan mula sa Departamento ng Kalusugan at Kalidad ng Kapaligiran (DEHQ) ng County ng San Diego.

16. Paano nakakuha ng permiso mula sa DEHQ ang isang taong gustong magpatakbo ng MEHKO?

Para makakuha ng permiso sa kalusugan, dapat kompletuhin ng isang tao (ang operator) ang pakete ng aplikasyon ng permiso na may kasamang aplikasyon ng permiso sa kalusugan, form na "Karaniwang Pamamaraan sa Pagpapatakbo" (Standard Operating Procedure), ang iminungkahing menu, isumite ang kanilang Sertipiko ng Tagapamahala ng Kaligtasan ng Pagkain, at buong panel ng mga resulta ng pagsusuri sa tubig (kung nasa pribadong balon), at magbayad ng bayad sa permiso. Kapag nasuri ang aplikasyon at mga pamamaraan at naaprubahan ng DEHQ, iiskedyul ang paunang inspeksyon na isasagawa sa pribadong bahay para patunayan kung nasusunod ang batas ng estado. Kapag napatunayan ang pagsunod, ibibigay ang permiso. Maaaring kunin ang mga pakete ng aplikasyon sa Tanggapan ng Departamento ng Kalusugan at Kalidad ng Kapaligiran, na matatagpuan sa 5500 Overland Ave, Suite 170, San Diego, CA, 92123, o online sa www.sdcdehq.org.

17. Gaano katagal ang proseso ng aplikasyon para sa MEHKO?

Natutukoy ang proseso ng aplikasyon sa pamamagitan ng antas ng detalye at pagkakompleto ng pakete ng aplikasyon. Ang karaniwang proseso ng aplikasyon para sa mga MEHKO ay hanggang 20 araw ng kalendaryo kung kompleto ang pakete ng aplikasyon at kasama ang antas ng detalye sa mga pamamaraan ng pagpapatakbo para ipakita ang pagsunod sa batas. Kung kailangang ibalik ang aplikasyon para sa mga pagbabago, maaaring magdagdag ng karagdagang 10 araw ng kalendaryo para sa pagsusuri.

18. Kinakailangan ba ang pag-apruba mula sa Unit sa Pagsusuri sa Plano ng FHD bago kumuha ng permiso para sa MEHKO?

Hindi kinakailangan ang pag-apruba ng pagsusuri sa plano bago kumuha ng permiso para sa MEHKO. Gayunpaman, kung may gagawing pag-remodel sa tirahan para suportahan ang MEHKO, dapat makipag-ugnayan ang mga operator sa kanilang lokal na Departamento ng Gusali para matukoy kung anong, kung mayroon man, mga pag-apruba ang kakailanganin bago simulan ang konstruksyon.

19. Anong mga bayarin ang nauugnay sa pagpapatakbo ng MEHKO?

Para makapagpatakbo ng MEHKO, kailangang bayaran sa oras ng aplikasyon ang paunang bayad sa permiso sa kalusugan, at pagkatapos ay pananagutan ng operator ang pagbabayad ng kanilang taunang bayad sa permiso sa bawat susunod na taon. Ilalapat ang mga karagdagang bayarin para sa anumang makatuwirang tugon sa reklamo gayundin para sa muling pagsisiyasat na kinakailangan para matiyak ang pagsunod sa CRFC. Para sa listahan ng mga kasalukuyang bayarin, mangyaring sumangguni sa kasalukuyang iskedyul ng bayad na makikita sa www.sdcdehq.org.

20. Kung lumipat ang operator sa isang bagong tirahan, kailangan ba nilang dumaan muli sa proseso ng aplikasyon?

Oo, hindi maililipat ang mga permiso ng DEHQ. Kung lumipat sa isang bagong tirahan ang operator, dapat silang dumaan muli sa proseso ng aplikasyon.

21. Paano matutukoy ng customer kung may aprubadong permiso ang isang MEHKO?

Kinakailangan ng MEHKO na ipakita ang kanilang permiso, o nababasang kopya nito, sa mga oras ng pagpapatakbo. Maaari ring bumisita ang mga customer sa www.SDFoodInfo.org para matukoy kung may wastong permiso ang isang MEHKO.

Mga Kinakailangan sa Pagpapatakbo

22. Kailangan ba ng isang tao ng anumang espesyal na pagsasanay o sertipikasyon para magpatakbo ng MEHKO?

Dapat na matagumpay na makapasa ang operator ng MEHKO sa aprubado at akreditadong kurso sa pamamahala ng kaligtasan ng pagkain bago magsumite ng aplikasyon, at sinumang indibidwal, maliban sa operator, na kasangkot sa paghahanda, pag-iimbak, o serbisyo ng pagkain sa isang MEHKO ay dapat ding kumuha ng card ng pagiging tagapangasiwa ng pagkain mula sa isa sa mga paaralang inaprubahan ng DEHQ sa loob ng 10 araw ng pagsisimula ng kanilang trabaho. Dapat available sa lugar ang patunay ng sertipikasyon sa kaligtasan ng pagkain at pagsasanay ng tagapangasiwa ng pagkain. Para sa listahan ng mga aprubadong pamamahala ng kaligtasan ng pagkain at mga kurso sa pangangasiwa ng pagkain, bisitahin ang aming website www.sdcountyfoodhandlers.org.

23. Maaari bang magkaroon ng mga empleyado ang MEHKO?

Maaaring magkaroon ang MEHKO ng full-time na katumbas na empleyado na isang indibidwal na natatrabaho sa MEHKO. Hindi kasama dito ang mga miyembro ng sambahayan o pamilya.

24. Kailangan bang iimbak ang lahat ng pagkain na ginagamit ko para sa aking MEHKO sa loob ng aking bahay?

Maaaring mag-iimbak ang mga MEHKO ng mga pagkain sa mga lugar na hindi bahagi ng panloob na natitirahan na espasyo (kabilang ang mga garahe, panlabas na shed, lugar ng trabaho, atbp.) kung nakaimbak ang pagkain sa loob ng refrigerator o freezer na may maayos na pagsasara ng pinto/takip.

25. Pinapayagan ba ang mga bata at alagang hayop na makapasok sa isang MEHKO?

Oo, may iksemasyon sa batas ang isang MEHKO hinggil sa ilang partikular na pangangailangan ng CRFC. Gayunpaman, inaatas sa lahat ng pasilidad ng MEHKO na panatilihin ang lahat ng bata at hayop sa labas ng kusina at mga lugar ng kainan sa panahon ng paghahanda at serbisyo ng pagkain.

26. Mayroon bang anumang limitasyon sa pagkain o pagbebenta para sa mga MEHKO?

Oo, ang paghahanda ng pagkain ay limitado sa 30 pagkain bawat araw o 90 indibidwal na pagkain bawat linggo at hindi maaaring lumampas sa \$100,000 ang kabuuang taunang benta bilang naa-adjust na benta taun-taon ayon Index ng Presyo ng Mamimili (Consumer Price Index sa California). Ang MEHKO na nagmamay-ari at nagpapatakbo ng mobile na pushcart/CMFO bilang ekstensyon ng kanilang pagpapatakbo sa MEHKO ay nagagawang pataasin ang kanilang benta sa pagkain sa hindi hihigit sa 80 indibidwal na pagkain bawat araw at hindi hihigit sa 200 indibidwal na pagkain bawat linggo at maaaring tumaas ang kanilang kabuuang taunang benta sa hindi hihigit sa \$150,000 (bilang taunang naa-adjust na benta para sa inflation batay sa Index ng Presyo ng Mamimili ng California). Dapat ingatan ang mga rekord ng lahat ng benta para ma-verify ang pagsunod sa limitasyong ito. Inirerekomenda ang talaan ng pagkain para matiyak na hindi lumalampas ang maximum na bilang ng mga pagkain. Pinapahintulutan din ng batas ang DEHQ na limitahan ang bilang ng mga indibidwal na pagkain na inihanda kung hindi sapat ang available na pisikal na espasyong para sa paghahanda ng pagkain, pag-iimbak ng pagkain, at pag-iimbak ng kagamitan para suportahan ang bilang ng mga pagkain na inihahanda.

27. Mayroon bang anumang paghihigpit sa uri ng pagkain na maaaring ihain ng MEHKO?

Ang isang MEHKO ay maaaring maghanda at magbenta ng mga pagkain at inumin na inaprubahan ng lokal na ahensya ng pagpapatupad para sa parehong araw sa lugar ng pagkonsumo o paghahatid **maliban sa** pagkain o inumin na:

- Kasama ang produksyon, serbisyo, o pagbebenta ng hilaw na gatas o hilaw na produkto ng gatas
- Kasama ang serbisyo o pagbebenta ng mga hilaw na talaba
- Kasama ang mga proseso ng pagkain na nangangailangan ng Plano ng Pagsusuri ng Panganib sa Kritikal na Punto ng Pagkontrol (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) tulad ng:
 - Ang pagpapausok ng pagkain bilang paraan ng pagpepreserba ng pagkain
 - Pag-cure ng pagkain
 - Paggamit ng mga additive sa pagkain o pagdaragdag ng mga sangkap tulad ng suka bilang paraan ng pag-iimbak ng pagkain
 - Pagpapatakbo ng tangke ng display ng sistema para sa pagpapanatili ng buhay ng molluscan shellfish na ginagamit para mag-iimbak at mag-display ng mga shellfish na inaalok para sa pagkain ng tao
 - Paggamit ng acidification o aktibidad para maiwasan ang paglaki ng Clostridium botulinum
 - Pagpapackage ng mga potensyal na mapanganib na pagkain gamit ang paraan ng Pagpa-package na Binawasan ang Oxygen
 - Paghahanda ng pagkain sa pamamagitan ng ibang paraan na tinutukoy ng namumunong lokal na ahensya para mangailangan ng plano ng HACCP
- Kasama ang paggawa ng ice cream na walang lisensya mula sa Departamento ng Pagkain at Agrikultura (Department of Food and Agriculture) ng California
- Naglalaman ng alkohol na walang naaangkop na lisensya ng alak mula sa Departamento ng Pagkontrol sa Inuming may Alkohol (Department of Alcoholic Beverage Control, ABC)

28. Maaari ba akong magtabi ng mga natirang pagkain para ihain sa susunod na araw o maghanda ng mga pagkain, kabilang ang mga pampalasa, sarsa, o inumin nang maaga?

Alinsunod sa mga kinakailangan ng CRFC, hindi maaaring ihain sa susunod na araw ang lahat ng pagkain at inumin bilang bahagi ng operasyon ng MEHKO. Dapat ihanda at ihain ng mga MEHKO ang lahat ng pagkain at inumin sa parehong araw at dapat na maayos na itapon ang anumang natira sa pagtatapos ng araw.

29. Maaari ba akong mag-package ng pagkain o inumin sa aking MEHKO?

Oo, maaaring magbahagi ng pagkain ang MEHKO sa mga lalagyan para sa parehong araw na pag-pick up o serbisyo sa paghahatid hangga't nananatili itong bahagi ng pagkain. Gayunpaman, hindi maaaring gumamit ang mga MEHKO ng pag-package na binawasan ang oxygen (tulad ng vacuum packing) o iselyo ang kanilang mga pagkain sa mga lata, bote, o garapon.

30. Maaari bang magbenta ng mga inuming may alkohol mula sa MEHKO?

Ang mga MEHKO ay dapat magkaroon ng wastong lisensya mula sa Departamento ng Pagkontrol sa Inuming may Alkohol (ABC) ng California para magbenta, maghatid, magbigay, o payagan ang alkohol na inumin sa lugar ng MEHKO. Kabilang dito ang pagpapahintulot sa mga parokyo na magdala ng sarili nilang alak. Makipag-ugnayan sa ABC para sa higit pang impormasyon: www.abc.ca.gov.

31. Maaari bang gamitin ang mga prutas at gulay na itinanim sa bakuran ng bahay sa MEHKO?

Oo, gayunpaman dapat gawin ang pag-iingat para matiyak na ang lahat ng ani ay lumalago at napapangasiwaan gamit ang pinakamahusay na mga kasanayan sa pamamahala na nauugnay sa isang producer ng pagkain sa komunidad at dapat na lubusang hugasan ang lahat ng ani bago gamitin.

32. Maaari bang magdagdag ng cannabis, CBD, o Kava ang MEHKO sa mga produktong ibinebenta nila bilang bahagi ng kanilang pagpapatakbo?

Ang mga kasalukuyang paghihigpit na ipinataw ng Departamento ng Pamublikong Kalusugan ng California (California Department of Public Health, CDPH) at ng FDA ay nagbabawal sa isang pasilidad ng pagkain sa pagdaragdag ng mga sangkap na ito sa anumang produktong pagkain na iniaalok sa publiko para sa pagkonsumo.

33. Maaari bang gumana ang MEHKO bilang caterer?

Alinsunod sa mga kinakailangan ng CRFC, ipinagbabawal na patakbuhan ang MEHKO bilang isang caterer o magpalatastas ng anumang opsyon sa pag-cater ng pagkain bilang bahagi ng kanilang pinahihintulatang pagpapatakbo. Tanging ang mga permanenteng pasilidad ng pagkain na inaprubahan para sa pagpapatakbo, tulad ng restaurant, pasilidad ng banquet, o iba pang naaprubahang komersyal na kusina, o mga operator na nakakuha ng permiso sa pag-cater sa isang aprubadong komersyal na kusina, ang maaaring gumana bilang caterer.

34. Maaari bang suportahan ng MEHKO ang mobile na pasilidad ng pagkain o kumilos bilang komisaryo para sa food truck o pansamantalang pasilidad ng pagkain?

Maaaring magsilbi ang MEHKO bilang komisaryo, na isang aprubadong lokasyon kung saan nagaganap ang paghahanda ng pagkain, para suportahan ang hanggang dalawang mobile na pushcart ng pagkain na pagmamay-ari at pinamamahalaan ng MEHKO, kapag ang nakasulat na pag-apruba ay ipinagkaloob ng DEHQ para gamitin ang bahay bilang kanilang lokasyon ng komisaryo. Alinsunod sa mga kinakailangan ng CRFC, hindi maaaring magbenta ang mga MEHKO sa, magpatakbo bilang, o kumilos bilang isang komisaryo para sa de-makinang food truck o pansamantalang pasilidad ng pagkain.

35. Maaari bang magbenta o mamigay ng mga produktong pagkain ang operator ng MEHKO sa mga pansamantalang kaganapan o sa Mga Sertipikadong Merkado ng Magsasaka?

Hindi maaaring magbenta ang operator ng MEHKO ng mga produktong pagkain sa isang pansamantalang kaganapan o Sertipikadong Merkado ng Magsasaka. Maaari lang magsagawa ang MEHKO ng serbisyo ng pagkain nang direkta sa publiko mula sa residensyal na bahay o ibinebenta sa pamamagitan ng isang website sa internet o mobile app na nakabatay sa telepono na kabilang sa Tagapamagitan sa Serbisyo ng Pagkain sa Internet (Internet Food Service Intermediary). Dapat na nakarehistro sa Departamento ng Pamublikong Kalusugan ng California (CDPH) ang mga Tagapamagitan sa Serbisyo ng Pagkain sa Internet.

36. Maaari bang mag-donate ng anumang natitirang pagkain ang operator ng MEHKO?

Maaaring mag-donate ang operator ng MEHKO ng pagkain sa bangko ng pagkain o sa anumang iba pang nonprofit na organisasyong pangkawanggawa hangga't pinangangasiwaan ang pagkain bilang pagsunod sa mga kinakailangan sa kaligtasan ng pagkain. Para sa karagdagang impormasyon sa mga donasyong pagkain, makipag-ugnayan sa espesyalista sa impormasyon ng DEHQ-FWHD sa (858) 505-6900, o isa sa dalawang Bangko ng Pagkain na Nakabase sa San Diego, ang Feeding San Diego sa (858) 452-3663, o ang Bangko ng Pagkain ng San Diego (San Diego Food Bank) sa (858) 527-1419.

37. Saan ko maaaring ipatalastas ang aking negosyong MEHKO?

Maaaring ipatalastas ng MEHKO ang kanilang negosyo sa pamamagitan ng tagapamagitan sa serbisyo ng pagkain sa internet o iba pang online platform gaya ng social media, pati na rin ang print media. Dapat

na malinaw na tukuyin ng MEHKO ang Departamento ng Kalusugan at Kalidad ng Kapaligiran ng County ng San Diego, Dibisyon ng Pagkain, Tubig, at Pabahay bilang tagapagbigay ng permiso, numero ng permiso, at ang sumusunod na pahayag ng “Ginawa sa Kusina ng Bahay (Made in a Home Kitchen)” sa isang kapansin-pansing font at lokasyon sa loob ng patalastas. Ipinagbabawal sa MEHKO na magpaskil ng mga karatula para ipatalastas ang negosyo sa harap ng tirahan.

Proseso ng Inspeksyon

38. Gaano kadalas iinspeksyunin ang MEHKO?

Makakatanggap ng taunang regular na inspeksyon ang lahat ng MEHKO. Magaganap ang unang inspeksyon bago maglabas ng permiso para matiyak ang pagsunod sa batas.

39. Maaari bang inspeksyunin ang MEHKO nang mas madalas?

Ipinagbabawal ng batas ng estado ang pagsasagawa ng mga karaniwang inspeksyon ng mga MEHKO nang higit sa isang beses sa isang taon. Maaaring kailanganin ang mga karagdagang inspeksyon bilang tugon sa isang reklamo, kung pinaghihinalaan na may mga pananamantala o kung hindi man ang pagkain na ginawa o inihain ng MEHKO ay hindi ligtas, o kung lumalabag ang MEHKO sa mga kinakailangan ng CRFC.

40. Anong mga lugar ng isang pribadong tirahan ang papahintulutan at iinspeksyunin bilang bahagi ng MEHKO?

Ang mga lugar ng pribadong tirahan na papahintulutan at iinspeksyunin bilang bahagi ng MEHKO ay kinabibilangan ng kusina, lugar kung saan kakain ang customer, mga lugar na imbakan ng pagkain at kagamitan, banyo (kubeta), janitorial o mga lugar ng paglilinis, at mga lugar ng imbakan ng basura. Iinspeksyunin din ang anumang kasangkapan at kagamitan na ginagamit sa MEHKO.

41. Anong mga rekord ang kailangang panatilihin para sa pagsusuri ng lokal na ahensya ng pagpapatupad?

Ang operator ng MEHKO ay dapat magpanatili ng mga sumusunod na dokumento sa lugar para sa pagsusuri sa panahon ng inspeksyon:

- Mga nakasulat na mga karaniwang pamamaraan ng pagpapatakbo na may kasamang menu at oras ng pagpapatakbo
- Valid na permiso na ibinigay ng DEHQ, o nababasang kopya ng valid na permiso, ay dapat na nakapaskil sa lugar sa lahat ng oras kapag nagpapatakbo ang MEHKO.
- Kopya ng valid na lisensya sa pagmamaneho ng taong naghahatid ng pagkain sa ngalan ng MEHKO
- Kopya ng pinakahuling ulat ng inspeksyon ng DEHQ
- Mga rekord ng lahat ng taunang resibo mula sa mga benta ng pagkain at talaan ng pagkain

42. Bakit hindi nakapaskil ang titik ng marka sa isang MEHKO tulad ng nasa permanenteng pasilidad ng pagkain o mobile na pasilidad ng pagkain?

May iksemasyon sa batas ang isang MEHKO mula sa anumang lokal na sistema ng pagmamarka. Dapat na panatilihin nasa lugar at nakapaskil ang permiso sa pagpapatakbo sa oras ng pagpapatakbo. Gayunpaman, tulad ng mga permanenteng pasilidad ng pagkain at pasilidad ng mobile na pagkain, ang impormasyon sa inspeksyon at paglabag na may kaugnayan sa anumang inspeksyong isinasagawa sa isang pinahihintulutang MEHKO ay matatagpuan sa www.SDFoodInfo.org.

Mga Kinakailangan sa Kagamitan

43. Kinakailangan ba ang mga kagamitang pangkomersyo sa MEHKO?

Hindi. Hindi kailangan ang mga komersyal na kagamitan/appliance hangga't ang mga kagamitan/appliance na ginagamit sa MEHKO ay pinananatiling malinis, nakaimbak sa malinis na paraan, at nasa maayos na kondisyon.

44. Maaari bang gumamit ang MEHKO ng panlabas na gamit sa pagba-barbecue o panlabas na oven na ginagamitan ng kahoy?

Oo. Maaaring gumamit ang MEHKO ng panlabas na gamit sa pagba-barbecue o panlabas na oven na ginagamitan ng kahoy hangga't ang panlabas na gamit sa pagba-barbecue o oven na ginagamitan ng kahoy ay:

- Pinapatakbo sa parehong lugar at nasa loob ng makatuwirang distansya sa MEHKO
- Nasa lokasyon na hindi naa-access ng publiko

- Wala sa isang lokasyon na maaaring magdulot ng panganib sa sunog
- Nakakatugon sa mga kinakailangan ng Seksyon 114143 ng CRFC

Kapag naluto na ang pagkain sa barbecue, dapat itong ibalik sa nakapaloob na bahagi ng kusina sa bahay para sa paghahanda/pagserbisyo.

45. Kinakailangan bang maging available ang mga banyo para sa mga customer ng MEHKO?

Oo, available para sa operator ng MEHKO, mga nangangasiwa ng pagkain, at sinumang empleyado sa lahat ng oras ang mga pasilidad ng malinis na palikuran, na nasa mabuting kondisyon, at may wastong laman ng maligamgam na tubig, nakalaang sabon, at mga tuwalyang papel na pang-isahang gamit. Kung pinahihintulutan ng MEHKO ang mga customer na kumonsumo ng pagkain o inumin sa lugar, dapat maglaan ang MEHKO ng banyo para magamit ng mga customer na iyon.

Pagsosona

46. Kung may mga reklamo tungkol sa amoy, trapiko, paradahan, at/o sobrang ingay, anong ahensya ang dapat maabisuhan?

Anumang reklamo na kinasasangkutan ng mga alalahanin sa istorbo ay maaaring direktang iulat sa Departamento ng Pagpapatupad ng Kodigo (Code Enforcement Department) ng lokal na lungsod, o para sa mga MEHKO sa mga unincorporated na lugar, iulat sa Departamento ng Pagpapalano at Mga Serbisyo sa Pagpapaunlad, Programa ng Pagpapatupad ng Kodigo (Department of Planning & Development Services, Code Enforcement Program) ng County ng San Diego.

47. Mayroon bang anumang espesyal na kinakailangan tungkol sa isang pribadong balon ng tubig sa tirahan?

Kinakailangan para sa lahat ng pagpapatakbo sa kusina sa bahay ang aprubadong pinagkukunan ng maiinom na tubig. Kung ang tubig ay nanggagaling sa isang na-regulate na distrito ng tubig o maliit na sistema ng tubig kung saan isinasagawa ang pagsusuri sa kalidad ng tubig sa regular na batayan para matiyak na ang supply ng tubig ay nakakatugon sa pinakamababang mga pamantayan sa bakteryang kemikal, walang karagdagang aksyon ang kinakailangan. Kung ang tubig ay nanggagaling sa pribadong balon, kinakailangan ang pauna at taunang pagsusuri. Para sa mga paunang aplikasyon, kailangang isumite ang mga resulta ng buong panel ng pagsusuri (bakteryang metal, nitrite, nitrates) bilang bahagi ng aplikasyon sa MEHKO. Sa panahon ng taunang pag-renew ng permiso, tanging ang mga resulta ng pagsusuri sa mga bakteryang nitrite/nitrate ang kailangang isumite.

Kung kinakailangan ang pagsusuri, matatagpuan ang mga kinakailangan at mga opsyon sa

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

Matatagpuan ang listahan ng mga aprubadong provider ng sample ng tubig sa:

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

48. Mayroon bang mga espesyal na kinakailangan para sa pagtatapon ng mga taba, langis o grasa na nagawa sa MEHKO?

Ang mga taba, langis, at grasa (kung minsan kilala bilang FOG) ay nagagawa kapag nagluluto ng mga pagkaing naglalaman ng taba, gaya ng karne o mga produktong gawa sa gatas, o inihanda gamit ang taba (para sa pag-bake, paggisa, pag-marinate, pagprito, atbp.). Maaaring magdulot ang mga iyon ng mga pagbara sa sistema ng mga tubo at imburnal ng tirahan at komunidad at maaaring magresulta sa mga pagbara ng dumi sa imburnal at pag-apaw sa loob at labas ng mga tirahan. Mangyaring huwag itapon ang mga taba, langis at grasa sa kanal. Para sa higit pang impormasyon tungkol sa kung paano maayos na itapon ang mga taba, langis at grasa, mangyaring makipag-ugnayan sa iyong ahensya ng alkantariya o lokal na pagpapatupad ng kodigo ng lungsod para sa anumang karagdagang paghihigpit sa pagtatapon ng mga taba, langis o grasa.

49. Kinakailangan ba ang mga pangharang sa grasa (grease traps) para sa mga MEHKO?

Ipinagbabawal ng batas ng estado (Kodigo sa Retail na Pagkain ng California (California Retail Food Code)) ang pag-aatas sa mga MEHKO na maglagay ng mga pangharang sa grasa. Mangyaring Tingnan ang Tanong 45 sa itaas para sa wastong pagtatapon ng mga taba, langis, at grasa.

Para sa karagdagang impormasyon, mangyaring bisitahin ang webpage ng Departamento ng Kalusugan at Kalidad ng Kapaligiran sa: <http://www.sdcdehq.org>

Kung mayroon kang anumang tanong na hindi pa nasagot sa mga FAQ na ito, o kung kailangan ng karagdagang paglilinaw, mangyaring makipag-ugnayan sa Espesyalista sa Impormasyon ng DEHQ-FWHD sa (858) 505-6900 o sa pamamagitan ng pag-email sa FHDUTYEH@sdcounty.ca.gov.