



Những câu hỏi thường gặp về Cơ sở kinh doanh đồ ăn tại nhà (MEHKO)

Thông tin chung

1. Luật pháp quy định như thế nào?

Luật pháp quy định “cơ sở kinh doanh đồ ăn tại nhà”, còn được gọi là MEHKO, là một loại hình cơ sở bán lẻ thực phẩm mới do một cư dân điều hành tại nhà riêng. Luật pháp quy định Quận cho phép hoặc không cho phép MEHKO hoạt động trong phạm vi quyền hạn của mình và Hội đồng Giám sát Quận San Diego đã ủy quyền cho một chương trình dài hạn cho phép MEHKO hoạt động trên toàn quận. Cơ quan Y tế và Chất lượng Môi trường là cơ quan thực thi pháp luật địa phương chịu trách nhiệm cấp giấy phép hoạt động cho MEHKO theo quy định của Bộ luật Bán lẻ Thực phẩm California (CRFC) và đảm bảo tuân thủ nguyên tắc vận hành.

2. Cơ sở kinh doanh đồ ăn tại nhà hoặc MEHKO là gì?

MEHKO là một loại hình dịch vụ ăn uống, giống như một nhà hàng nhỏ, do người dân điều hành tại nhà riêng. Tại đó, thực phẩm được bảo quản, xử lý và sơ chế để có thể phục vụ khách hàng. Thực phẩm phải được sơ chế trong ngày và có thể phục vụ tại chỗ hoặc người điều hành giao cho khách hàng. Thực phẩm có thể được bán qua một trang web trên mạng Internet hoặc ứng dụng di động trên điện thoại của Bên trung gian dịch vụ thực phẩm trên Internet nhưng quá trình giao hàng phải do người vận hành MEHKO hoặc nhân viên cơ sở MEHKO thực hiện. Sản phẩm thực phẩm không được bán cho cơ sở bán buôn hoặc bán lẻ khác. MEHKO không thể sử dụng các ứng dụng giao hàng của bên thứ ba, chẳng hạn như UberEats, Postmates, hoặc GrubHub trừ khi được quy định trong mục 114367.5 của CRFC.

MEHKO không cung cấp một trong những hoạt động sau:

- Hoạt động cung cấp dịch vụ ăn uống, như được định nghĩa trong mục 113739.1 của CRFC.
- Cơ sở kinh doanh đồ ăn nhỏ, như được định nghĩa trong mục 113758 của CRFC.

3. “Cơ quan thực thi pháp luật địa phương” có trách nhiệm gì đối với MEHKO trong khu vực San Diego?

Cơ quan thực thi pháp luật địa phương có trách nhiệm quản lý đối với các cơ sở bán lẻ thực phẩm, bao gồm MEHKO trong khu vực San Diego là Quận San Diego, Cơ quan Y tế và Chất lượng Môi trường (DEHQ).

4. “Nhà riêng” nghĩa là gì?

“Nhà riêng” nghĩa là nhà ở, bao gồm căn hộ hoặc không gian thuê khác mà các cá nhân cư trú. MEHKO chỉ hoạt động trong phạm vi nơi cư trú chính. Chủ sở hữu MEHKO không được có nhiều hơn một nơi cư trú chính và ngôi nhà thứ hai, nhà nghỉ dưỡng hoặc nhà lưu động KHÔNG đủ điều kiện làm MEHKO.

5. Nếu một người đang thuê nhà/căn hộ riêng hoặc sống trong Hiệp hội Chủ nhà (HOA), họ vẫn có thể điều hành MEHKO chứ?

Người đó phải kiểm tra hợp đồng thuê nhà của mình để xem có bất kỳ hạn chế nào đối với hoạt động kinh doanh tại nhà ngoài nơi cư trú/căn hộ hay không. Nếu thuộc HOA, quý vị nên đảm bảo MEHKO được HOA của quý vị cho phép trước khi nộp đơn xin cấp phép đảm bảo an toàn thực phẩm MEHKO.

6. Sự khác nhau giữa MEHKO và Cơ sở kinh doanh đồ ăn nhỏ (CFO) là gì?

CFO chỉ được chuẩn bị và bán thực phẩm đóng gói sẵn, dán nhãn phù hợp, không có khả năng độc hại được Sở Y tế Công cộng California (CDPH) phê duyệt (<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/CottageFood/ApprovedCottageFoodsList.pdf>), được bán trực tiếp và gián tiếp cho người tiêu dùng.

CFO có thể không phục vụ thực phẩm tại chỗ. MEHKO có thể sơ chế và phục vụ thực phẩm có khả năng độc hại, đồng thời có thể cung cấp các lựa chọn ăn tại chỗ, đến mua mang về hoặc giao hàng cho khách hàng.

7. Một người có thể điều hành cả CFO và MEHKO tại nơi cư trú của mình không?

Không, luật pháp không cho phép CFO và MEHKO cùng hoạt động tại một nơi cư trú. Định nghĩa về một MEHKO không bao gồm CFO như trong mục 113825(b) của CRFC.

8. Một người có thể điều hành nhiều CFO hoặc nhiều MEHKO tại nơi cư trú của mình không?

Không. Người điều hành quán ăn nhỏ là cá nhân điều hành cơ sở kinh doanh đồ ăn nhỏ tại nhà riêng của mình và là chủ sở hữu (Mục 113758 của CRFC). MEHKO là một cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống do người dân điều hành tại nhà riêng, nơi thực phẩm được bảo quản, xử lý và sơ chế (Mục 113825 của CRFC). Cả CFO và MEHKO đều có những giới hạn về tổng doanh thu hàng năm được phép, số lượng nhân viên, loại hình hoạt động, thực phẩm được phép sử dụng, v.v. tại nơi cư trú. Luật pháp không cho phép kết hợp các giới hạn của nhiều hoạt động trong cùng một nơi cư trú.

9. Nếu có nhiều người sống cùng nơi cư trú thì mỗi người trong số đó có được phép điều hành một CFO hoặc MEHKO tại nơi cư trú đó không?

Không. Xem câu hỏi 8 và 9 ở trên. Chỉ được điều hành duy nhất một cơ sở kinh doanh đồ ăn tại nhà (CFO hoặc MEHKO) tại mỗi nơi cư trú.

10. Một bữa ăn gồm những gì?

Theo định nghĩa của Luật Liên bang, một “bữa ăn” là lượng hoặc số lượng thực phẩm mà một khách hàng dự định sẽ dùng trong một lần. Một bữa ăn có thể có một hoặc nhiều món sau: một món chính, món khai vị, món phụ, đồ uống, đồ nướng hoặc món tráng miệng.

11. Cơ sở kinh doanh đồ ăn nhỏ di động hoặc CMFO là gì?

Cơ sở kinh doanh đồ ăn nhỏ di động là cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống di động do một cá nhân điều hành hoặc từ một xe đẩy, gian hàng, quầy trưng bày, xe đẩy có bàn đạp, xe kéo, kệ trưng bày, giá đỡ hoặc phương tiện vận chuyển không có động cơ khác.

12. MEHKO có thể điều hành CMFO bên ngoài nhà không?

Có, MEHKO có thể đóng vai trò là nơi sơ chế, là địa điểm được phê duyệt để chuẩn bị thực phẩm, hỗ trợ cho hai CMFO do MEHKO sở hữu và điều hành. Trước khi hoạt động, CMFO phải nhận được chấp thuận bằng văn bản của DEHQ để sử dụng ngôi nhà làm nơi sơ chế. Không được sử dụng MEHKO làm nơi sơ chế cho CMFO nếu không phải là chủ sở hữu của MEHKO điều hành.

13. MEHKO có thể bán gì từ CMFO?

MEHKO có hai lựa chọn về loại thực phẩm có thể bán từ CMFO:

- 1) MEHKO có thể sử dụng tối đa hai xe đẩy di động chỉ phục vụ thực phẩm không có khả năng độc hại, với doanh thu từ việc bán những mặt hàng này không được tính vào giới hạn doanh thu từ bữa ăn hàng ngày/hàng tuần hoặc tổng doanh thu hàng năm.
- 2) Một MEHKO có thể sử dụng tối đa hai xe đẩy di động được chế tạo và phê duyệt để sơ chế thực phẩm theo giới hạn (theo định nghĩa trong mục 113818 của CRFC) nhằm phục vụ thực phẩm có khả năng độc hại do người điều hành MEHKO sơ chế. Doanh thu từ những xe đẩy này sẽ được tính vào giới hạn doanh thu từ bữa ăn hàng ngày/hàng tuần hoặc tổng doanh thu hàng năm (xem câu hỏi 26 bên dưới).

14. Có cần xin phê duyệt bổ sung để điều hành CMFO không?

Có, trước khi điều hành CMFO, quý vị phải có giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm thuộc chương trình cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống di động hiện có. Để có được giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, quý vị phải nộp kế hoạch sử dụng xe đẩy để được xem xét và phê duyệt, đồng thời phải trải qua kiểm tra thực tế để xác nhận xe đẩy phù hợp theo kế hoạch đã phê duyệt.

Quy trình nộp đơn

15. Có cần giấy phép để điều hành MEHKO không?

Có, phải có giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm của Cơ quan Y tế và Chất lượng Môi trường (DEHQ), Quận San Diego trước khi hoạt động.

16. Người muốn điều hành MEHKO có thể xin cấp phép từ DEHQ bằng cách nào?

Để được cấp giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, cá nhân (người điều hành) phải hoàn thành bộ hồ sơ xin cấp giấy chứng nhận bao gồm đơn xin cấp giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm, mẫu “Quy trình vận hành tiêu chuẩn”, thực đơn đề xuất, nộp Giấy chứng nhận người quản lý an toàn thực phẩm và bảng kết quả thử nghiệm nước đầy đủ (nếu là giếng tư nhân) đồng thời nộp lệ phí cấp giấy chứng nhận. Sau khi đơn và quy trình xin cấp phép được xem xét và phê duyệt, DEHQ sẽ lên lịch và tiến hành kiểm tra tại nơi cư trú cá nhân để xác minh tuân thủ luật liên bang. Sau khi đã xác minh tuân thủ, giấy phép sẽ được cấp. Có thể lấy bộ hồ sơ xin cấp phép tại Văn phòng của Cơ quan Y tế và Chất lượng Môi trường, tại 5500 Overland Ave, Suite 170, San Diego, CA, 92123, hoặc xem trực tuyến tại www.sdcdehq.org.

17. Quá trình xin cấp phép cho MEHKO mất bao lâu?

Thời gian xin cấp phép phụ thuộc vào mức độ chi tiết và hoàn thiện của bộ hồ sơ xin cấp giấy phép. Quá trình xin cấp phép tiêu chuẩn cho MEHKO kéo dài tối đa 20 ngày theo lịch nếu bộ hồ sơ xin cấp phép đầy đủ và chi tiết về quy trình hoạt động để chứng minh tính tuân thủ pháp luật. Nếu đơn xin cấp phép bị trả lại để sửa đổi, quá trình xem xét có thể kéo dài thêm 10 ngày theo lịch.

18. Có cần phê duyệt của Đơn vị kiểm tra kế hoạch FHD trước khi xin giấy phép MEHKO không?

Không cần phê duyệt kiểm tra kế hoạch trước khi xin giấy phép MEHKO. Tuy nhiên, nếu cần phải thực hiện bất kỳ công việc tu sửa nào tại nơi cư trú để hỗ trợ MEHKO, người điều hành phải liên hệ với Sở Xây dựng địa phương để xác định những nội dung cần phê duyệt, nếu có, trước khi bắt đầu xây dựng.

19. Những khoản phí nào liên quan đến việc điều hành MEHKO?

Để điều hành MEHKO, người điều hành sẽ chịu trách nhiệm nộp lệ phí cấp giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm ban đầu tại thời điểm nộp đơn và nộp lệ phí giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm hàng năm vào mỗi năm tiếp theo. Lệ phí bổ sung sẽ được áp dụng cho bất kỳ lần giải quyết khiếu nại chính đáng nào cũng như cho những lần kiểm tra lại cần thiết để đảm bảo tuân thủ CRFC. Để biết danh sách lệ phí hiện hành, vui lòng tham khảo biểu phí tại www.sdcdehq.org.

20. Nếu chuyển đến nơi cư trú mới, người điều hành có cần thực hiện lại quy trình nộp đơn không?

Có, không thể chuyển nhượng giấy phép DEHQ. Nếu chuyển đến nơi cư trú mới, người điều hành phải thực hiện lại quy trình nộp đơn.

21. Khách hàng có thể xác định MEHKO có giấy phép được phê duyệt bằng cách nào?

MEHKO cần xuất trình giấy phép hoặc bản sao dễ đọc trong thời gian hoạt động của mình. Khách hàng cũng có thể truy cập www.SDFoodInfo.org để xác định xem MEHKO có giấy phép hợp lệ hay không.

Yêu cầu hoạt động

22. Một người có cần tham gia bất kỳ khóa đào tạo đặc biệt nào hoặc được cấp chứng chỉ để điều hành MEHKO không?

Người điều hành MEHKO phải xuất sắc vượt qua khóa đào tạo người quản lý an toàn thực phẩm được phê duyệt và công nhận trước khi nộp đơn xin cấp phép. Ngoài ra, bất kỳ cá nhân nào liên quan đến hoạt động chuẩn bị, bảo quản hoặc phục vụ thực phẩm tại MEHKO cũng phải có thể xử lý thực phẩm của một trong những trường được DEHQ phê duyệt cấp trong vòng 10 ngày kể từ ngày làm việc đầu tiên của họ. Chứng chỉ an toàn thực phẩm và đào tạo người xử lý thực phẩm phải luôn có tại địa điểm kinh doanh. Để xem danh sách các khóa học cho người quản lý an toàn thực phẩm và người xử lý thực phẩm được phê duyệt, vui lòng truy cập trang web của chúng tôi tại www.sdcountyfoodhandlers.org.

23. MEHKO có thể thuê nhân viên không?

MEHKO có thể thuê nhân viên làm toàn thời gian, là cá nhân được MEHKO tuyển dụng. Nhân viên không được là thành viên trong hộ gia đình hoặc thành viên gia đình.

24. Tôi có cần bảo quản tất cả thực phẩm sử dụng cho MEHKO trong nhà không?

MEHKO có thể bảo quản thực phẩm ở những khu vực không thuộc không gian sinh hoạt trong nhà (bao gồm nhà để xe, nhà kho ngoài trời, nhà xưởng, v.v.) nếu thực phẩm được bảo quản trong tủ lạnh hoặc tủ đông có cửa/nắp đậy đúng cách.

25. Trẻ em và vật nuôi có được phép vào MEHKO không?

Có, luật pháp miễn cho MEHKO một số yêu cầu nhất định của CRFC. Tuy nhiên, các cơ sở MEHKO phải đảm bảo tất cả trẻ em và động vật ở bên ngoài nhà bếp và khu vực ăn uống trong quá trình phục vụ và sơ chế thực phẩm.

26. Có bất kỳ giới hạn nào về bữa ăn hoặc doanh thu đối với MEHKO không?

Có, việc chuẩn bị thực phẩm được giới hạn ở 30 bữa ăn mỗi ngày hoặc 90 bữa ăn riêng lẻ mỗi tuần và tổng doanh thu hàng năm không được vượt quá 100.000 USD. Số tiền này được điều chỉnh hàng năm theo Chỉ số giá tiêu dùng California. MEHKO sở hữu và điều hành xe đẩy di động/CMFO như một hình thức mở rộng hoạt động của MEHKO để có thể tăng doanh thu bán bữa ăn lên không quá 80 bữa ăn riêng lẻ mỗi ngày và không quá 200 bữa ăn riêng lẻ mỗi tuần, ngoài ra có thể tăng tổng doanh thu hàng năm lên không quá 150.000 USD (được điều chỉnh hàng năm theo lạm phát dựa trên Chỉ số giá tiêu dùng California). Phải lưu giữ hồ sơ của tất cả các giao dịch bán hàng để có thể xác minh việc tuân thủ giới hạn này. Nên ghi nhật ký bữa ăn để đảm bảo không vượt quá số lượng bữa ăn tối đa. Luật pháp cũng cho phép DEHQ giới hạn số lượng bữa ăn riêng lẻ nếu không gian thực tế để sơ chế, bảo quản thực phẩm và thiết bị không đủ để có thể chuẩn bị số lượng bữa ăn.

27. Có bất kỳ hạn chế nào đối với loại thực phẩm mà MEHKO có thể phục vụ khách hàng không?

MEHKO có thể chuẩn bị và bán thực phẩm cũng như đồ uống đã được cơ quan thực thi pháp luật địa phương phê duyệt để phục vụ tại chỗ và giao hàng ngay trong ngày ngoại trừ thực phẩm và đồ uống:

- Liên quan đến hoạt động sản xuất, phục vụ hoặc bán sữa tươi hoặc các sản phẩm từ sữa tươi
- Liên quan đến phục vụ hoặc bán hào sống
- Liên quan đến các quy trình thực phẩm yêu cầu kế hoạch Hệ thống Phân tích mối nguy và Kiểm soát điểm tới hạn (HACCP) chẳng hạn như:
 - Hun khói thực phẩm như một phương pháp bảo quản
 - Ướp muối thực phẩm
 - Sử dụng phụ gia thực phẩm hoặc bổ sung các thành phần như giấm làm phương pháp bảo quản thực phẩm
 - Chạy bể trung bày có lắp hệ thống hỗ trợ sự sống cho động vật thân mềm, dùng để bảo quản và trưng bày động vật có vỏ để cung cấp cho con người
 - Sử dụng phương pháp axit hóa hoặc hoạt hóa để ngăn chặn sự phát triển của Clostridium botulinum
 - Đóng gói thực phẩm có khả năng độc hại bằng phương pháp Đóng gói hút chân không
 - Chuẩn bị thực phẩm bằng phương pháp khác do cơ quan đứng đầu địa phương quyết định cần phải tuân thủ kế hoạch HACCP
- Liên quan đến hoạt động sản xuất kem mà không có giấy phép của Sở Thực phẩm và Nông nghiệp California
- Chứa cồn mà không có giấy phép kinh doanh rượu của ABC

28. Tôi có thể giữ lại thức ăn thừa để phục vụ cho ngày tiếp theo hoặc sơ chế thực phẩm, bao gồm gia vị, nước sốt hoặc đồ uống không?

Theo yêu cầu của CRFC, không được phục vụ thực phẩm và đồ uống thừa cho ngày tiếp theo trong phạm vi hoạt động của MEHKO. MEHKO phải chuẩn bị tất cả thực phẩm và đồ uống ngay trong ngày và phải loại bỏ thức ăn thừa đúng quy cách vào cuối ngày.

29. Tôi có thể đóng gói thực phẩm hoặc đồ uống tại MEHKO của mình không?

Có, MEHKO có thể chia thực phẩm vào các hộp đựng để khách hàng mang đi hoặc để giao trong ngày miễn sao đây vẫn là một phần của bữa ăn. Tuy nhiên, MEHKO không được đóng gói hút chân không hoặc đóng gói kín thực phẩm trong lon, chai hoặc lọ.

30. MEHKO có thể bán đồ uống có cồn không?

MEHKO phải được Cục Kiểm soát Đồ uống có cồn California (ABC) cấp giấy phép hợp lệ để bán, phục vụ, cung cấp hoặc cho phép sử dụng đồ uống có cồn tại chỗ tại MEHKO. Quy định này cho phép khách hàng được mang theo rượu của mình. Để biết thêm thông tin, vui lòng liên hệ ABC: www.abc.ca.gov.

31. Có thể sử dụng trái cây và rau củ nhà trồng tại MEHKO không?

Có, tuy nhiên cần thận trọng để đảm bảo tất cả trái cây và rau củ đều được trồng và xử lý theo phương pháp thực hành tốt nhất của nhà sản xuất thực phẩm cộng đồng, tất cả trái cây và rau củ phải được rửa sạch trước khi sử dụng.

32. MEHKO có thể thêm cần sa, CBD hoặc Kava vào các sản phẩm bán trong hoạt động kinh doanh không?

Các hạn chế hiện tại do Sở Y tế Công cộng California (CDPH) quy định và FDA nghiêm cấm cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thêm các thành phần này vào bất kỳ loại sản phẩm thực phẩm nào được cung cấp cho cộng đồng.

33. MEHKO có thể hoạt động như nhà cung cấp thực phẩm không?

Theo yêu cầu của CRFC, nghiêm cấm MEHKO hoạt động như nhà cung cấp thực phẩm hoặc quảng cáo bất kỳ lựa chọn cung cấp thực phẩm nào trong hoạt động được cấp phép của mình. Chỉ những cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống lâu dài được phê duyệt mới có thể hoạt động như nhà cung cấp thực phẩm, chẳng hạn như nhà hàng, cơ sở tổ chức tiệc hoặc bếp ăn thương mại được phê duyệt khác hoặc người điều hành được cấp phép phục vụ ăn uống tại bếp ăn thương mại được phê duyệt.

34. MEHKO có thể hỗ trợ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống hoặc đóng vai trò là nơi sơ chế cho xe bán hàng lưu động hoặc cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tạm thời không?

MEHKO có thể đóng vai trò là nơi sơ chế, là địa điểm được phê duyệt để chuẩn bị thực phẩm, nhằm hỗ trợ tối đa cho hai xe đẩy thực phẩm di động do MEHKO sở hữu và điều hành sau khi được DEHQ chấp thuận bằng văn bản để sử dụng nhà riêng như địa điểm sơ chế. Theo yêu cầu của CRFC, MEHKO không được bán, vận hành hoặc hoạt động như nơi sơ chế cho xe bán hàng lưu động có động cơ hoặc cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tạm thời.

35. Người điều hành MEHKO có thể bán hoặc tặng sản phẩm thực phẩm tại các sự kiện tạm thời hoặc chợ nông sản được chứng nhận không?

Người điều hành MEHKO không được bán sản phẩm thực phẩm tại các sự kiện tạm thời hoặc chợ nông sản được chứng nhận. MEHKO chỉ cung cấp dịch vụ ăn uống trực tiếp cho cộng đồng tại nhà ở hoặc bán trên trang web có kết nối Internet hoặc ứng dụng di động trên điện thoại của Bên trung gian dịch vụ thực phẩm trên Internet. Bên trung gian dịch vụ thực phẩm qua Internet phải đăng ký với Sở Y tế Công cộng California.

36. Người điều hành MEHKO có thể quyên góp thức ăn thừa không?

Người điều hành MEHKO có thể quyên góp thực phẩm cho ngân hàng thực phẩm hoặc bất kỳ tổ chức từ thiện phi lợi nhuận nào khác miễn là thực phẩm được xử lý tuân thủ các yêu cầu về an toàn thực phẩm. Để biết thêm thông tin về quyên góp thực phẩm, vui lòng liên hệ chuyên gia thông tin của DEHQ-FWHD theo số (858) 505-6900 hoặc một trong hai Ngân hàng thực phẩm có trụ sở tại San Diego, Feeding San Diego theo số (858) 452-3663 hoặc San Diego Food Bank theo số (858) 527-1419.

37. Tôi có thể quảng cáo hoạt động kinh doanh MEHKO của mình ở đâu?

MEHKO có thể quảng cáo hoạt động kinh doanh qua bên trung gian dịch vụ thực phẩm trên Internet hoặc nền tảng trực tuyến khác chẳng hạn như mạng xã hội hoặc tài liệu in. MEHKO phải xác định rõ Cơ quan Y tế và Chất lượng Môi trường Quận San Diego, Bộ phận Thực phẩm, Nước và Nhà ở là cơ quan cấp giấy phép, số giấy phép và tuyên bố sau đây “Sản xuất tại cơ sở kinh doanh đồ ăn tại nhà” được viết bằng phông chữ dễ nhìn và đặt ở vị trí dễ thấy trên quảng cáo. Nghiêm cấm MEHKO treo biển hiệu quảng cáo hoạt động kinh doanh phía trước nơi cư trú.

Quy trình kiểm tra

38. MEHKO sẽ được kiểm tra bao lâu một lần?

Tất cả các MEHKO sẽ được kiểm tra định kỳ mỗi năm một lần. Lần kiểm tra đầu tiên sẽ diễn ra trước khi cấp giấy phép để đảm bảo tuân thủ pháp luật.

39. MEHKO có thể được kiểm tra thường xuyên hơn không?

Luật pháp liên bang nghiêm cấm tiến hành kiểm tra định kỳ MEHKO quá một lần mỗi năm. Có thể cần tiến hành kiểm tra bổ sung để giải quyết khiếu nại, nếu MEHKO sản xuất hoặc phục vụ sản phẩm bị nghi ngờ có lẫn tạp chất hoặc không an toàn hoặc MEHKO đã vi phạm các yêu cầu của CRFC.

40. Những khu vực nào tại nhà riêng sẽ được cấp phép và kiểm tra thuộc phạm vi của MEHKO?

Những khu vực tại nhà riêng sẽ được cấp phép và kiểm tra thuộc phạm vi của MEHKO là nhà bếp, khu vực ăn uống tại chỗ của khách hàng, khu vực bảo quản thực phẩm và thiết bị, nhà tắm (phòng vệ sinh), khu vực dọn dẹp hoặc vệ sinh và khu vực chứa rác. Mọi dụng cụ và thiết bị được sử dụng trong MEHKO cũng sẽ được kiểm tra.

41. Cần lưu giữ những hồ sơ nào để cơ quan thực thi pháp luật địa phương xem xét?

Người điều hành MEHKO phải luôn lưu trữ các tài liệu dưới đây tại địa điểm kinh doanh để xem xét trong quá trình kiểm tra:

- Quy trình vận hành tiêu chuẩn bằng văn bản bao gồm thực đơn và giờ hoạt động.
- Giấy phép hợp lệ do DEHQ cấp, bản sao dễ đọc của giấy phép hợp lệ phải luôn được treo tại địa điểm kinh doanh khi MEHKO đang hoạt động
- Bản sao giấy phép lái xe hợp lệ của người giao thực phẩm thay mặt cho MEHKO
- Bản sao báo cáo kiểm tra DEHQ gần đây nhất
- Ghi chép về tất cả các biên nhận hàng năm từ hoạt động bán thực phẩm và nhật ký bữa ăn

42. Tại sao thang điểm chữ không được dán tại MEHKO giống như ở cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống lâu dài hoặc cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống di động?

Luật pháp miễn trừ MEHKO khỏi bất kỳ hệ thống thang điểm địa phương nào. Giấy phép hoạt động của MEHKO phải được lưu giữ tại địa điểm kinh doanh và treo trong giờ hoạt động. Tuy nhiên, giống như cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống lâu dài hoặc cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống di động, quý vị có thể xem thông tin kiểm tra và vi phạm liên quan đến bất kỳ lần kiểm tra nào tại MEHKO được cấp phép tại www.SDFoodInfo.org.

Yêu cầu về thiết bị

43. MEHKO có cần thiết bị cấp thương mại không?

Không, không cần thiết bị/dụng cụ thương mại miễn là thiết bị/dụng cụ sử dụng tại MEHKO được giữ sạch sẽ, bảo quản hợp vệ sinh và trong tình trạng hoạt động tốt.

44. MEHKO có thể sử dụng bếp nướng ngoài trời hoặc lò đốt bằng củi ngoài trời không?

Có, MEHKO có thể sử dụng bếp nướng ngoài trời hoặc lò đốt bằng củi ngoài trời miễn là bếp nướng hoặc lò đốt củi:

- Hoạt động ở cùng một địa điểm và trong phạm vi của MEHKO
- Không đặt ở nơi công cộng
- Không đặt ở vị trí có nguy cơ cháy nổ
- Đáp ứng các yêu cầu trong mục 114143 của CRFC

Sau khi nấu chín bằng bếp nướng, thực phẩm phải được đưa trở lại khu vực kín của nhà bếp tại nhà để chuẩn bị/phục vụ.

45. Có cần nhà vệ sinh cho khách hàng của MEHKO không?

Có, luôn phải có nhà vệ sinh sạch sẽ trong điều kiện tốt, đủ nước ấm, xà phòng dùng một lần, khăn giấy dùng một lần cho người điều hành MEHKO, người xử lý thực phẩm và bất kỳ nhân viên nào. Nếu MEHKO

cho phép khách hàng dùng thực phẩm hoặc đồ uống tại chỗ, MEHKO phải cung cấp nhà vệ sinh cho những khách hàng đó sử dụng.

Phân vùng

46. Nếu có phàn nàn về mùi hôi, giao thông, bãi đỗ xe và/hoặc tiếng ồn quá mức, cần thông báo cho cơ quan nào?

Nếu có phàn nàn liên quan đến mối lo ngại phiền toái, quý vị có thể báo cáo trực tiếp cho Cơ quan thực thi pháp luật của địa phương hoặc cho MEHKO trong khu vực chưa hợp nhất, Phòng Dịch vụ Kế hoạch & Phát triển của Quận San Diego, Chương trình thực thi pháp luật.

47. Có bất kỳ yêu cầu đặc biệt nào về giếng nước tư nhân không?

Tất cả các cơ sở kinh doanh đồ ăn tại nhà phải có nguồn nước ăn được phê duyệt. Nếu nước được cấp từ khu cấp nước quy định hoặc hệ thống nước quy mô nhỏ, nơi thực hiện phân tích chất lượng nước thường xuyên để đảm bảo nguồn nước đáp ứng các tiêu chuẩn về vi khuẩn và hóa chất tối thiểu thì không cần thực hiện thêm hành động nào. Nếu lấy nước từ giếng tư nhân, cần phải thực hiện quy trình thử nghiệm ban đầu và hàng năm. Đối với các đơn xin cấp phép lần đầu, cần phải nộp một bảng kết quả thử nghiệm đầy đủ (vi khuẩn, kim loại, nitrit, nitrat) kèm với đơn MEHKO. Tại thời điểm gia hạn giấy phép hàng năm, chỉ cần nộp kết quả thử nghiệm vi khuẩn và nitrit/nitrat.

Nếu cần thử nghiệm, có thể xem các yêu cầu và tùy chọn phòng thí nghiệm tại:

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

Có thể xem danh sách nhà cung cấp mẫu nước được phê duyệt tại:

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

48. Có yêu cầu đặc biệt nào đối với việc xử lý chất béo, dầu hoặc mỡ từ MEHKO không?

Chất béo, dầu, mỡ (đôi khi được gọi là FOG) sinh ra khi nấu các thực phẩm có chứa chất béo, chẳng hạn như thịt hoặc các sản phẩm từ sữa hoặc được sơ chế bằng mỡ (để nướng, xào, ướp, chiên, v.v.). Những chất này có thể gây tắc nghẽn hệ thống đường ống và cống rãnh của khu dân cư và cộng đồng, đồng thời có thể dẫn đến tình trạng ứ đọng và chảy tràn nước thải cả bên trong và bên ngoài khu dân cư. Không được đổ chất béo, dầu và mỡ xuống cống. Để biết thêm thông tin về cách thải bỏ chất béo, dầu và mỡ đúng cách, vui lòng liên hệ cơ quan thoát nước tại nơi quý vị sinh sống hoặc cơ quan thực thi pháp luật thành phố địa phương để biết thêm thông tin hạn chế về thải bỏ chất béo, dầu và mỡ.

49. Có cần thùng tách mỡ cho MEHKO không?

Luật pháp liên bang (Luật bán lẻ thực phẩm California) nghiêm cấm việc yêu cầu MEHKO lắp thùng tách mỡ. Vui lòng xem Câu hỏi 45 ở trên về thải bỏ chất béo, dầu và mỡ đúng cách.

Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập trang web của Cơ quan Y tế và Chất lượng Môi trường tại: <http://www.sdcdehq.org>

Nếu thắc mắc của quý vị chưa được giải đáp trong bảng câu hỏi thường gặp này, hoặc nếu cần làm rõ hơn, vui lòng liên hệ Chuyên gia thông tin của DEHQ-FWHD theo số (858) 505-6900 hoặc qua email FHDUTYEH@sdcounty.ca.gov.