



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.scdcehq.org

حقائق سريعة عن المشروعات الصغرى لتشغيل المطابخ المنزلية (MEHKO)

المشروعات الصغرى لتشغيل المطابخ المنزلية (Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO) هي نوع من أنواع منشآت تقديم الطعام، مثل المطعم الصغير، يديرها مقيم في منزل خاص حيث يُحضر الطعام، ويُعد، ويطهي، ثم يقام إلى الزبائن. فيما يأتي حقائق سريعة عن شروط إنشاء MEHKO وقيوده، وما يلزم من خطوات لبدء إنشاء MEHKO في مقاطعة سان دييغو.



قيود إنشاء MEHKO

- لن يُسمح إلا بمنشأة MEHKO واحدة فقط لكل محل إقامة. يجب أن يكون هذا هو محل الإقامة الرئيسي لتشغيل مشروع MEHKO.
- يقتصر إعداد الطعام على ما لا يتجاوز 30 وجبة في اليوم، أو 90 وجبة في الأسبوع. وفي حالة تشغيل عربة طعام متقللة مُصرح بها بالتعاون مع مشروع MEHKO، يكون الحد الأقصى هو 80 وجبة في اليوم أو 200 وجبة في الأسبوع.
- يبلغ سقف إجمالي المبيعات السنوية 100 ألف دولار حسماً يعدل سنويًا وفقاً لمؤشر أسعار المستهلك في كاليفورنيا. وفي حالة تشغيل عربة طعام متقللة مُصرح بها بالتعاون مع مشروع MEHKO، يرتفع سقف إجمالي المبيعات السنوية إلى 150 ألف دولار.
- لا يُسمح باللافتات أو غيرها من شاشات العرض الخارجية بعرض الإعلان.
- لا يمكن بيع الطعام من مشروع MEHKO إلى منشآت غذائية أخرى، ولا يمكن تحويل مشروع MEHKO إلى كشك طعام أو متعدد تقديم الطعام.
- لا يُخَول توصيل الطعام إلى المستهلك إلا لموظفي مشروع MEHKO، أو أحد أفراد أسرته.
- لا يجوز لمنشآت MEHKO إنتاج الحليب الخام أو تقديمها أو استخدامها، أو تقديم الممار الخام أو أي طعام يتطلب خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP)/المعالجة متخصصة.
- لا يجوز لتشغيل مشروع MEHKO الذي يرغب في استخدام منزله متجرًا لتشغيل عربة الطعام المتقللة المُصرح بها أن يفعل ذلك إلا بعد الحصول على موافقة من هذه الإداره.

متطلبات إنشاء MEHKO

- يجب الحصول على تصريح صادر من إدارة الصحة البيئية (Department of Environmental Health & Quality) قبل تشغيل إحدى منشآت MEHKO.
- يجوز لموظف واحد مختص بإعداد الطعام (لا يشمل أحد أفراد الأسرة أو أحد أفراد الأسرة المعيشية) العمل في مشروع MEHKO بدوام كامل.
- يجب أن يجتاز القائم على تشغيل مشروع MEHKO اختباراً للحصول على شهادة مدير سلامة الأغذية المعتمدة والمرخصة. ويجب أيضاً على جميع المشاركون في مشروع MEHKO إكمال تدريب متداولي الأغذية.
- يجب تحضير الطعام وطهيه وتقديمه في اليوم نفسه.
- يمكن للزبائن تناول الطعام في منزلك، أو في الخارج، أو طلب خدمة التوصيل.
- تشمل خيارات الطعام الذي يمكن إعداده مجموعة متنوعة من قوائم الطعام الذي يُطهى على طريقة المطاعم.

كيفية فتح مشروع MEHKO

- أرسل المستندات الآتية إلى إدارتنا للمراجعة: (أ) طلب تصريح صحي لمنشأة غذائية، (ب) نموذج إجراءات التشغيل القياسية، (ج) وقائمة الطعام المقترحة، (د) شهادة سلامة الأغذية، (هـ) ونتائج اختبار مياه الآبار (إذا كانت المنشأة مقامة على بئر خاصة).
- بمجرد مراجعة جميع المستندات المذكورة سابقاً وموافقة هذه الإداره عليها، ودفع رسوم التصريح، سيصدر التصريح الصحي لتشغيل مشروع MEHKO.
- سيحدد المشرف موعداً لفحص مطبخ منزلك، على أن تنتهي المعاينة قبل بدء تشغيل مشروع MEHKO. ستسلم التصريح الصحي لمنشآتك في أثناء إجراء هذه المعاينة الأولية.

للمزيد من المعلومات، يرجى زيارة الموقع الإلكتروني لإدارة الصحة البيئية والجودة: www.scdcehq.org أو مارسلتنا عبر البريد الإلكتروني fhdmehko@sdcounty.ca.gov