



# 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.sdcdehq.org](http://www.sdcdehq.org)

## حقائق سريعة عن المشروعات الصغيرة لتشغيل المطابخ المنزلية (MEHKO)

المشروعات الصغيرة لتشغيل المطابخ المنزلية (Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO) هي نوع من أنواع منشآت تقديم الطعام، مثل المطعم الصغير، يديرها مقيم في منزل خاص حيث يُخزّن الطعام، ويُعد، ويُطهى، ثم يقدم 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 لمشغل مشروع MEHKO.
- يقتصر إعداد الطعام على ما لا يتجاوز 30 وجبة في اليوم، أو 90 وجبة في الأسبوع. وفي حالة تشغيل عربة طعام متنقلة 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 حسبما يُعدل سنويًا وفقًا لمؤشر أسعار المستهلك في كاليفورنيا. وفي حالة تشغيل عربة طعام متنقلة مُصرح بها بالتعاون مع مشروع MEHKO، يرتفع سقف إجمالي المبيعات السنوية إلى 150 ألف دولار.
- لا يُسمح باللافتات أو غيرها من شاشات العرض الخارجية بغرض الإعلان.
- لا يمكن بيع الطعام من مشروع MEHKO إلى منشآت غذائية أخرى، ولا يمكن تحويل مشروع MEHKO إلى كشك طعام أو متعهد تقديم الطعام.
- لا يُحوّل توصيل الطعام إلى المستهلك إلا لموظف مشروع MEHKO، أو أحد أفراد أسرته.
- لا يجوز لمنشآت MEHKO إنتاج الحليب الخام أو تقديمه أو استخدامه، أو تقديم المحار الخام أو أي طعام يتطلب خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP) /معالجة متخصصة.
- لا يجوز لمشغل مشروع MEHKO الذي يرغب في استخدام منزله متجرًا لتشغيل عربة الطعام المتنقلة المُصرح بها أن يفعل ذلك إلا بعد الحصول على موافقة من هذه الإدارة.

### متطلبات إنشاء MEHKO

- يجب الحصول على تصريح صادر من إدارة الصحة البيئية والجودة (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 اختبارًا للحصول على شهادة مدير سلامة الأغذية المعتمدة والمرخصة. ويجب أيضًا على جميع المشاركين في مشروع MEHKO إكمال تدريب متدولي 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

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

للمزيد من المعلومات، يرجى زيارة الموقع الإلكتروني لإدارة الصحة البيئية والجودة: [www.sdcdehq.org](http://www.sdcdehq.org) أو مراسلتنا عبر البريد الإلكتروني [fhdmeiko@sdcounty.ca.gov](mailto:fhdmeiko@sdcounty.ca.gov).