

County of San Diego

DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH AND QUALITY

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



اطلاعات مختصر درباره راه اندازی کسب و کار خانگی تهیه غذا (MEHKO)

راه اندازی کسب و کار خانگی تهیه غذا (MEHKO) نوعی خدمات غذایی مشابه رستوران کوچک است، که توسط فردی که ساکن یک خانه خصوصی است اداره می شود، جایی که غذا نگهداری، پردازش و آماده می شود و سپس به مشتریان ارائه می شود. در زیر، اطلاعات مختصری در مورد الزامات MEHKO، محدودیت ها و مراحل مورد نیاز برای شروع MEHKO در سندیگو کانتی آمده است.



محدودیت های MEHKO

- در هر خانه تنها یک MEHKO می تواند مجاز باشد. باید این خانه، خانه اصلی اقامت اپراتور MEHKO باشد.
- تهیه غذا محدود به حداکثر 30 غذا در روز یا 90 غذا در هفته است. اگر با MEHKO یک دکه اغذیه فروشی سیار مجاز راه اندازی کنید، می توانید حداکثر 80 وعده در روز یا 200 وعده در هفته را ارائه دهید.
- طبق شاخص قیمت مصرف کننده کالیفرنیا، حداکثر فروش ناخالص سالانه به 100,000 دلار محدود شده است. اگر با MEHKO یک دکه اغذیه فروشی سیار مجاز راه اندازی کنید، سقف فروش ناخالص سالانه به 150,000 دلار افزایش می یابد.
- هیچ علامت یا تابلویی در بیرون از خانه برای تبلیغات مجاز نیست.
- غذا از یک MEHKO نمی تواند به سایر تأسیسات غذایی فروخته شود، و یک MEHKO نمی تواند به عنوان یک عامل غذای خانگی (Cottage Food Operator) یا یک کیت رینگ (Caterer) فعالیت کند.
- تنها یک کارمند از MEHKO یا یک عضو خانواده می تواند غذا را به مصرف کننده تحویل دهد.
- MEHKO ها نمی توانند شیر خام تولید، سرو یا استفاده کنند، یا صدف های خام یا هر غذایی را که نیاز به یک برنامه/فرایند HACCP دارد، سرو کنند.
- یک MEHKO که مایل است از خانه خود به عنوان مرکزی برای راه اندازی مجاز دکه اغذیه فروشی سیار خود استفاده کند، تنها پس از دریافت تأییدیه از این بخش، می تواند این کار را انجام دهد.

الزامات MEHKO

- قبل از شروع فعالیت MEHKO باید مجوزی از «اداره سلامت و کیفیت زیست محیطی» اخذ شود.
- یک کارمند تمام وقت در زمینه مواد غذایی (به غیر از یکی از اعضای خانواده یا اعضای خانه) می تواند در MEHKO کار کند.
- اپراتور MEHKO باید با موفقیت در آزمون گواهینامه مدیر ایمنی مواد غذایی، که تأیید شده و معتبر است، قبول شود. همچنین، هر شخص یا اشخاصی که در MEHKO مشغول هستند باید دوره آموزشی مدیر مواد غذایی را بگذرانند.
- غذا باید در همان روز تهیه، پخت و ارائه شود.
- افراد می توانند در خانه شما غذا بخورند، غذا را برای بیرون بردن بگیرند یا غذای خود را در منزل خود تحویل بگیرند.
- گزینه های غذایی که می توان آماده کرد، شامل مجموعه ای گسترده از منوهای به سبک رستوران است.

چگونه یک MEHKO راه اندازی کنیم

- (1) موارد زیر را برای بررسی به بخش ما ارسال کنید: (الف) درخواست مجوز بهداشت تأسیسات غذایی، (ب) فرم رویه عملیاتی استاندارد، (ج) منو پیشنهادی، (د) گواهی ایمنی غذا، و (ه) نتایج آزمایش آب چاه (در صورت استفاده از چاه خصوصی).
- (2) بعد از بررسی و تأیید تمامی اسناد فوق توسط این بخش و پرداخت هزینه های مجوز، مجوز بهداشتی برای راه اندازی MEHKO صادر خواهد شد.
- (3) قرار بازرسی از آشپزخانه منزل شما توسط یک بازرس هماهنگ می شود و این بازرسی باید قبل از شروع راه اندازی MEHKO شما انجام شود. مجوز بهداشتی شما در طی این بازرسی اولیه تحویل داده خواهد شد.

برای کسب اطلاعات بیشتر، لطفاً از صفحه وب «اداره سلامت و کیفیت زیست محیطی» به نشانی www.sdcdehq.org دیدن کنید یا به نشانی ایمیل fhdmeheko@sdcounty.ca.gov بزنید.