



# County of San Diego

## DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH AND QUALITY FOOD AND HOUSING DIVISION

P.O. BOX 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261  
Điện thoại: (858) 505-6900 | Fax: (858) 999-8920 | [www.sdcdehq.org](http://www.sdcdehq.org)



## THÔNG TIN NHANH VỀ CƠ SỞ KINH DOANH ĐỒ ĂN TẠI NHÀ

**Cơ Sở Kinh Doanh Đồ Ăn Tại Nhà (MEHKO)** là một loại hình dịch vụ ăn uống, giống như một nhà hàng nhỏ, được điều hành bởi một người dân trong một ngôi nhà riêng, nơi thực phẩm được lưu trữ, xử lý và chuẩn bị và sau đó phục vụ khách hàng. Dưới đây là thông tin nhanh về các yêu cầu, giới hạn của MEHKO và các bước cần thiết để bắt đầu MEHKO ở Quận San Diego.



### Các Yêu Cầu của MEHKO

- Phải có giấy phép do Phòng Chất Lượng & Sức Khỏe Môi Trường cấp trước khi vận hành MEHKO.
- **Một** nhân viên thực phẩm toàn thời gian, (không bao gồm thành viên gia đình hoặc thành viên hộ gia đình) có thể làm việc tại MEHKO.
- Người điều hành MEHKO phải vượt qua kỳ kiểm tra chứng nhận người quản lý an toàn thực phẩm đã được phê duyệt và công nhận. Ngoài ra, những người liên quan đến MEHKO đều phải hoàn thành khóa đào tạo về xử lý thực phẩm.
- Thực phẩm phải được chuẩn bị, nấu chín và phục vụ ngay trong ngày.
- Mọi người có thể dùng bữa tại nhà của quý vị, mua đồ ăn mang về hoặc giao đồ ăn cho họ.
- Các lựa chọn thực phẩm có thể chuẩn bị bao gồm thực đơn kiểu nhà hàng.

### Các Giới Hạn của MEHKO

- Mỗi nơi cư trú chỉ được cho phép **một** MEHKO. Đây phải là nơi cư trú chính của người điều hành MEHKO.
- Việc chuẩn bị thực phẩm được giới hạn ở mức tối đa 30 bữa ăn mỗi ngày hoặc 60 bữa ăn mỗi tuần, với giới hạn doanh thu hàng năm là 50.000 đô la được điều chỉnh hàng năm theo Chỉ Số Giá Tiêu Dùng California.
- Không được phép để bảng chỉ dẫn hoặc các màn hình hiển thị ngoài trời khác để quảng cáo.
- Thực phẩm từ MEHKO không được bán cho các cơ sở thực phẩm khác.
- Chỉ nhân viên của MEHKO, hoặc một thành viên gia đình, mới có thể giao thực phẩm cho người tiêu dùng.
- Các MEHKO không được sản xuất, phục vụ hoặc sử dụng sữa tươi, hoặc phục vụ hầu sống hoặc bất kỳ thực phẩm nào yêu cầu kế hoạch HACCP/quy trình chuyên biệt.
- Một MEHKO cũng không thể hoạt động với tư cách là Nhà Điều Hành Thực Phẩm Nhỏ Lẻ và không được phục vụ như một cửa hàng cung cấp cho các cơ sở thực phẩm di động.

### Cách Mở Một MEHKO

- 1) Nộp các giấy tờ sau cho phòng của chúng tôi để xem xét: **a)** đơn đăng ký Giấy Phép Sức Khỏe Cơ Sở Thực Phẩm, **b)** biểu mẫu Quy Trình Vận Hành Tiêu Chuẩn, **c)** Chứng Nhận An Toàn Thực Phẩm, và **d)** Kết quả xét nghiệm nước giếng (nếu là giếng cá nhân).
- 2) Sau khi tất cả các tài liệu trên đã được phòng này xem xét và phê duyệt, và lệ phí cấp phép đã được thanh toán, chúng tôi sẽ cấp Giấy Phép Sức Khỏe để vận hành một MEHKO.
- 3) Một người kiểm tra sẽ lên lịch kiểm tra nhà bếp của quý vị và việc này phải được hoàn thành trước khi bắt đầu vận hành MEHKO của quý vị. Giấy phép sức khỏe của quý vị sẽ được gửi trong lần kiểm tra đầu tiên này.

Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập trang web của Phòng Chất Lượng & Sức Khỏe Môi Trường tại: <http://www.sdcdehq.org> hoặc e-mail cho chúng tôi qua [fhdmehko@sdcounty.ca.gov](mailto:fhdmehko@sdcounty.ca.gov).