



مقاطعة سان دييغو

إدارة الصحة البيئية والجودة

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

قائمة المشروعات الصغرى لتشغيل المطابخ المنزلية (Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO) لبدء مشروعك التجاري

من أجل بدء مشروع صغير معتمد لتشغيل مطبخ منزلي (MEHKO)، فإنه على الأطراف المعنية الحصول على نموذج اعتماد من إدارة الصحة البيئية والجودة (Department of Environmental Health and Quality). تهدف العناصر الآتية إلى مساعدتك في إعداد طلبك وإرساله للمراجعة. سُتُّبلغ بحالة طلبك في غضون عشرين (20) يوم عمل بعد استلام ملف طلبك الكامل.

لا يتطلب إنشاؤك مشروع MEHKO سوى ثلاثة خطوات سهلة: التخطيط، وتقديم الطلب، والتشغيل

تقديم الطلب	التخطيط
 أرسل نموذج إجراءات التشغيل القياسية لمشروع MEHKO وقائمة الطعام المقترحة. <input type="checkbox"/>	تحقق من أن قائمة الطعام المخطط لها مسموح بها في منشأة MEHKO. <input type="checkbox"/>
 قم طلب التصريح الصحي (Health Permit Application) وادفع رسوم التصريح المطبقة. <input type="checkbox"/>	إذا كنت مستأجرًا، فراجع مع مالك العقار لبحث مدى إمكانية إنشاء مشروع تجاري منزلي في محل إقامتك. <input type="checkbox"/>
 قم شهادة مدير سلامة الأغذية على أن تكون سارية. <input type="checkbox"/>	أكمل دورة شهادة مدير سلامة الأغذية (Food Safety Manager's Certificate) .
 أرسل نتائج اختبار مياه البئر - هذا مخصص فقط لمؤسسات MEHKO التي تستمد المياه من بئر خاصة. يجب إرفاق الفحص الشامل الأولي الذي يتضمن المواد غير العضوية ونتائج اختبار القولونيات الكلية مع طلب الحصول على التصريح الصحي. <input type="checkbox"/>	تواصل مع لجأتك القضائية المحلية لتحديد أي متطلبات الترخيص المحلية يجب انتهاكها قبل التشغيل (على سبيل المثال، ترخيص العمل التجاري، تصريح المهن المنزلية). <input type="checkbox"/>
	تواصل مع هيئة إدارة الضرائب والرسوم بكاليفورنيا (CA Department of Tax and Fee Administration) بشأن ضريبة المبيعات. <input type="checkbox"/>
	هل تخطط لتقديم المشروعات الكحولية أو السماح بتناولها في منشأة MEHKO؟ تواصل مع ادارة كاليفورنيا لمراقبة المشروعات الكحولية (CA Department of Alcohol Beverage Control) . <input type="checkbox"/>
التشغيل	
 التزم بالحد الأقصى لعدد الوجبات اليومية والأسبوعية: الحد الأقصى 30 وجبة في اليوم، بما لا يزيد على 90 وجبة في الأسبوع. <input type="checkbox"/>	احرص على اتباع إجراءات التشغيل القياسية (Standard Operating Procedures, SOP) التي أرسلتها. لإجراء أي تعديلات على SOP بعد الحصول على الموافقة الأولية، يلزم إعادة إرسال SOP وستُطبق رسوم على المراجعة الإضافية. <input type="checkbox"/>
 تخلص من الدهون والزيوت والشحوم بطريقة سلية . <input type="checkbox"/>	اتبع الممارسات الصحية لسلامة الأغذية، والتزم بإجراء عمليات المعاينة الذاتية على نحو منتظم. <input type="checkbox"/>
 كن جازًا جيدًا! كن على دراية بالتأثيرات المحتمل وقوعها على جيرانك من حيث موقف السيارات، والقمامنة، والضوضاء، مما ينجم عن تشغيل مشروعك. <input type="checkbox"/>	تتبع إجمالي إيراداتك السنوية. تُعدّ قيود الإيرادات سنويًا وفقًا للتضخم بناءً على مؤشر أسعار المستهلك بولاية كاليفورنيا . <input type="checkbox"/>
تواصل معنا: اختصاصي الخدمات 505-6900 (858)، أو عبر البريد الإلكتروني على FHDMEHKO@SDCOUNTY.CA.GOV	