



مقاطعة سان دييغو

إدارة الصحة البيئية والجودة

P.O. BOX 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261
هاتف: 505-6900 (858) | فاكس: 999-8920 (858) | 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. سنبُغ بحالة طلبك في غضون عشرين (20) يوم عمل بعد استلام ملف طلبك الكامل.

لا يتطلب إنشاءك مشروع MEHKO سوى ثلاث خطوات سهلة: التخطيط، وتقديم الطلب، والتشغيل

التخطيط	تقديم الطلب
<input type="checkbox"/> تحقق من أن قائمة الطعام المخطط لها مسموح بها في منشأة MEHKO.	<input type="checkbox"/> أرسل نموذج إجراءات التشغيل القياسية لمشروع MEHKO وقائمة الطعام المقترحة.
<input type="checkbox"/> إذا كنت مستأجرًا، فراجع مع مالك العقار لبحث مدى إمكانية إنشاء مشروع تجاري منزلي في محل إقامتك.	<input type="checkbox"/> قدم <u>طلب التصريح الصحي (Health Permit Application)</u> وادفع رسوم التصريح المطبقة.
<input type="checkbox"/> أكمل دورة <u>شهادة مدير سلامة الأغذية (Food Safety Manager's Certificate)</u> .	<input type="checkbox"/> قدم <u>شهادة مدير سلامة الأغذية</u> على أن تكون سارية.
<input type="checkbox"/> تواصل مع ولايتك القضائية المحلية لتحديد أي <u>متطلبات الترخيص المحلية</u> يجب استيفاؤها قبل التشغيل (على سبيل المثال، ترخيص العمل التجاري، تصريح المهن المنزلية).	<input type="checkbox"/> أرسل <u>نتائج اختبار مياه البئر</u> - 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 <u>هيئة إدارة الضرائب والرسوم بكاليفورنيا (CA Department of Tax and Fee Administration)</u> بشأن ضريبة المبيعات.	
<input type="checkbox"/> هل تخطط لتقديم المشروبات الكحولية أو السماح بتناولها في منشأة MEHKO؟ تواصل مع <u>إدارة كاليفورنيا لمراقبة المشروبات الكحولية (CA Department of Alcohol Beverage Control)</u> .	
التشغيل	
<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 وستطبق رسوم على المراجعة الإضافية.	<input type="checkbox"/> التزم بالحد الأقصى لعدد الوجبات اليومية والأسبوعية: الحد الأقصى 30 وجبة في اليوم، بما لا يزيد على 90 وجبة في الأسبوع. في حالة تشغيل عربة طعام متنقلة مرخصة لتكون ملحقًا لمؤسسة MEHKO، فإن عدد الوجبات المسموح بها سيزيد إلى ما لا يتجاوز 80 وجبة في اليوم، وبما لا يتجاوز 200 وجبة في الأسبوع.
<input type="checkbox"/> اتبع الممارسات الصحية لسلامة الأغذية، والتزم بإجراء عمليات <u>المعاينة الذاتية</u> على نحو منتظم.	<input type="checkbox"/> تخلص من <u>الدهون والزيوت والشحوم بطريقة سليمة</u> .
<input type="checkbox"/> تتبع إجمالي إيراداتك السنوية. تُعدّل قيود الإيرادات سنويًا وفقًا للتضخم بناءً على <u>مؤشر أسعار المستهلك بولاية كاليفورنيا</u> .	<input type="checkbox"/> كن جازًا جيدًا! كن على دراية بالتأثيرات المحتملة وقوعها على جيرانك من حيث موقف السيارات، والقمامة، والضوضاء، مما ينجم عن تشغيل مشروعك.
تواصل معنا: اختصاصي الخدمات 505-6900 (858)، أو عبر البريد الإلكتروني على FHDMEHKO@SDCOUNTY.CA.GOV	