

County of San Diego

DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH AND QUALITY

P.O. BOX 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261

تلفن: (858) 505-6900 | مورنگار: (858) 999-8920 | www.sdcdehq.org



راه اندازی کسب و کار خانگی تهیه غذا (MEHKO)

فهرست بازبینی شروع کسب و کار خود

برای راه اندازی «کسب و کار خانگی تهیه غذا» (MEHKO) مجاز در سن دیگو کانتی، لازم است ذینفعان از «اداره سلامت و کیفیت زیست محیطی» تأییدیه بگیرند. مواردی که در ذیل فهرست شده اند به شما در آماده سازی و ارسال درخواستان برای بررسی کمک خواهند کرد. از وضعیت درخواستان ظرف بیست (20) روز کاری پس از دریافت پاکت کامل درخواستان مطلع خواهید شد.

3 مرحله ساده برای راه اندازی کسب و کار خانگی تهیه غذا (MEHKO) - برنامه ریزی، اجرا، راه اندازی

برنامه ریزی	اجرا
☐ بررسی کنید که منو برنامه ریزی شده شما در MEHKO مجاز باشد.	☐ فرم <u>رویه راه اندازی استاندارد MEHKO</u> را همراه با منو پیشنهادیتان ارسال کنید.
☐ اگر در خانه اجاره ای سکونت دارید، با صاحبخانه خود در میان بگذارید تا ببینید آیا اجازه دارید در محل سکونتتان کسب و کار خانگی داشته باشید.	☐ <u>درخواست پروانه بهداشت</u> خود را ارائه دهید و هزینه جواز مربوطه را پرداخت کنید.
☐ دوره آموزشی دریافت <u>گواهی مدیر ایمنی مواد غذایی</u> را تکمیل کنید.	☐ یک گواهی معتبر <u>مدیر ایمنی مواد غذایی</u> ارائه دهید.
☐ با حوزه قضایی منطقه خود برای مشخص کردن هرگونه <u>الزامات مجوز محلی</u> پیش از راه اندازی کسب و کار (جواز کسب، مجوز مشاغل خانگی) تماس بگیرید.	☐ <u>نتایج آزمایش آب چاه</u> را ارائه دهید - این مورد تنها برای MEHKO هایی که آب آنها از یک چاه خصوصی تأمین می شود، ضرورت دارد. آزمایش های کامل ابتدایی که شامل مواد معدنی و مجموع نتایج باکتری کالی فرم می شود، باید همراه با درخواست پروانه بهداشت ارائه شود.
☐ در رابطه با مالیات فروش با <u>اداره امور مالیاتی و هزینه های کالیفرنیا</u> تماس بگیرید.	
☐ قصد دارید که در MEHKO خود مشروبات الکلی عرضه کنید؟ با <u>اداره کنترل مشروبات الکلی کالیفرنیا</u> تماس بگیرید.	
راه اندازی	
☐ مطمئن شوید که رویه راه اندازی استاندارد (SOP) را که ارائه داده اید، دنبال کنید. هرگونه تغییر در SOP پس از تأییدیه اولیه نیاز به ارائه مجدد فرم SOP دارد و هزینه بررسی اضافی اعمال خواهد شد.	☐ به محدودیت های وعده های غذایی روزانه و هفتگی خود پایبند باشید: حداکثر 30 غذا در روز، با کمتر از 90 غذا در هفته اگر یک دهه سیار نیز به MEHKO خود اضافه کنید، محدودیت های غذایی به حداکثر 80 غذا در روز و کمتر از 200 غذا در هفته افزایش می یابد.
☐ روش و ترفندهای ایمنی و کیفیت مواد غذایی را دنبال کنید و به طور منظم خود بازرسی انجام دهید.	☐ <u>جریب ها، روغن، و گریس ها را به شیوه درست</u> دور بریزید.
☐ پیگیر درآمد ناخالص سالانه خود باشید. محدودیت های درآمد سالانه بر اساس تورم بر مبنای <u>شاخص هزینه های مصرف کننده در کالیفرنیا</u> تنظیم می شود.	☐ همسایه خوبی باشید! از آسیب هایی که ممکن است در رابطه با پارکینگ، زباله و سر و صدا در کسب و کار خود به همسایگانان برسانید، آگاه باشید.
با ما تماس بگیرید: کارشناس مسئول به شماره تلفن (858) 505-6900، یا از طریق ایمیل FHDMEHKO@SDCOUNTY.CA.GOV	