

# MICRO ENTERPRISE HOME KITCHEN OPERATION



Նոր տեսակի  
մանրածախ սննդի  
օբյեկտ, որը  
կշահագործի  
մասնավոր տանը  
բնակվողը

## ՊԱՅԱՆՁՆԵՐ

- Հանրային առողջության վարչության թույլտվություն՝ տրված Լոս Անջելեսի շրջանի, Հանրային առողջության դեպարտամենտի, շրջակա միջավայրի առողջության բաժնի կողմից:
- Շահագործողը պետք է բնակվի տանը և պատասխանատու լինի գործողության համար:
- Շահագործողը պետք է հանձնի հավաստագրման քննություն սննդի պաշտպանության հավաստագրված մենեջերների համար, որը հաստատված և հավատարմագրված է:
- Բացի այդ, բոլոր մյուս անձինք, ովքեր աշխատում են MEHKO-ում, պետք է ստանան սննդի վերամշակման քարտ: Սնունդը պետք է պատրաստվի, եփվի և մատուցվի նույն օրը և կարող է ուղղակիորեն վաճառվել սպառողներին՝ տեղում, առաքման կամ հաստատված սննդի սայլակների (food cart) միջոցով:
- Սնունդից պետք է ազատվել մինչև օրվա ավարտը:
- Ճարպերի և յուղերի հեռացումը պետք է իրականացվի հաստատված կարգին համապատասխան:
- Խոհարարության տարածքում պետք է տեղադրվի 10:BC տիպի կրակամարիչ:

## ՍԱՀՄԱՆԱՓՈՎԱԿՈՒՄՆԵՐ

- Մեկ թույլտվություն յուրաքանչյուր բնակչի համար, յուրաքանչյուր սեփականատիրոջ համար:
- Պետք է լինի մեկ լրիվ դրույքով աշխատող, որն աշխատում է շաբաթական 40 ժամ, կամ մի քանի աշխատող, որոնց ընդհանուր ժամերը չեն գերազանցում շաբաթական 40 ժամը:
- Արգելվում է արտադրել, մատուցել կամ վաճառել հում կաթնամթերք:
- Արգելվում է մատուցել կամ վաճառել հում ոստրե:
- Արգելվում է աշխատել որպես սննդի մատակարար (caterer) կամ տնային սննդի կազմակերպություն (Cottage Food Operator):
- Արգելվում է սննդամթերքը վերավաճառել հանրային սննդի այլ հաստատություններին:
- Արգելվում է տեղադրել որևէ ցուցանակ կամ այլ արտաքին գովազդ:
- Արգելվում է օգտագործել երրորդ կողմի առաքման ծրագրեր, ինչպիսիք են Grubhub-ը, Uber Eats-ը և այլն:
- Արգելվում է ակտիվորեն ուսուցանել վաճառել կամ մատուցել առանց ակտիվային խմբիչների արտադրության լիցենզիայի:
- Սննդի պատրաստման ժամանակը սահմանափակվում է օրական 30 կերակուրով կամ շաբաթական 90 կերակուրով, տարեկան վաճառքը սահմանվում է 100,000 ԱՄՆ դոլար (կարող է ավելացվել, եթե ընկերությունը համատեղ աշխատում է կոմպակտ շարժական սննդի ձեռնարկության հետ):



## ԹՈՒՅՆՏՎՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԳՈՐԾԸՆԹԱՅԸ

- Ներկայացրեք հանրային առողջության ծրագրի հայտը, ստանդարտ աշխատանքային ընթացակարգը, ճաշացանկը և սննդի պաշտպանության հավաստագրված մենեջերի վկայականը:
- Աշխատանքի ընդունվելուց հետո 30 օրվա ընթացքում MEHKO-ում աշխատող անձանց համար տրամադրեք սննդի վերամշակման քարտեր:
- Անհրաժեշտության դեպքում տրամադրեք ջրհորի ջրի փորձարկման արդյունքները:
- Վճարեք համապատասխան վճարները:
- Պլանավորեք տնային ստուգում:



Լրացուցիչ տեղեկությունների համար այցելեք՝ [ph.lacounty.gov/MEHKO](http://ph.lacounty.gov/MEHKO)

