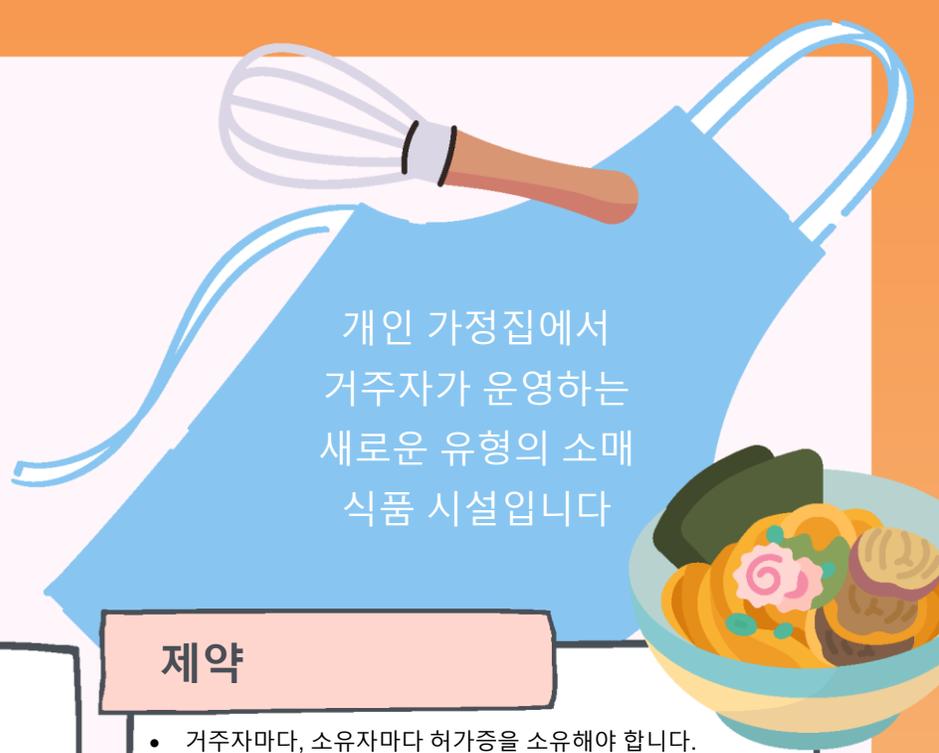


소규모 기업체 가정집 주방 운영 기업



개인 가정집에서
거주자가 운영하는
새로운 유형의 소매
식품 시설입니다

필요 조건

- LA 카운티 공중보건부 환경보건과에서 발급한 공중보건 허가증(Public Health Permit)이 있어야 합니다.
- 운영자는 반드시 해당 가정집에 상주하며 운영 기업을 책임져야 합니다.
- 운영자는 공인된 공인 식품 보호 관리자(Certified Food Protection Manager) 인증 시험을 통과해야 하며, 그 외 MEHKO와 관련된 모든 사람은 식품 취급자 카드를 취득해야 합니다.
- 음식은 당일에 준비, 조리, 제공되어야 하며 현장, 배달 또는 승인된 푸드 카트를 통해서만 소비자에게 직접 판매할 수 있습니다.
- 음식은 하루가 끝날 때 폐기해야 합니다.
- 지방, 기름, 유지는 승인된 방식으로 폐기해야 합니다.
- 조리 공간에 10:BC 타입 소화기가 있어야 합니다.

제약

- 거주자마다, 소유자마다 허가증을 소유해야 합니다.
- 주 40시간 근무하는 정규직 직원 1인 또는 합산 근무 시간이 주 40시간을 초과하지 않는 직원 여러 명은 더 이상 허용되지 않습니다.
- 생우유 제품을 생산, 제공 또는 판매할 수 없습니다.
- 생굴을 제공하거나 판매할 수 없습니다.
- 케이터링 업체 또는 코티지 푸드 운영 기업으로써 운영할 수 없습니다.
- 다른 식품 시설에 음식을 재판매할 수 없습니다.
- 간판이나 기타 옥외 광고를 표시할 수 없습니다.
- Grubhub, Uber Eats 등 타사 배달 앱을 사용할 수 없습니다.
- 주류 판매 면허 없이 주류와 함께 음식을 판매하거나 제공할 수 없습니다.
- 음식 준비는 하루 30식 또는 주당 90식으로 제한되며, 연간 판매 한도는 \$100,000입니다(소형 이동식 음식 운영 기업과 함께 운영할 경우 한도가 늘어날 수 있습니다).

허가 절차

- 공중 보건 신청서(Public Health Application), 표준 운영 절차(Standard Operating Procedure), 메뉴, 공인 식품 보호 관리자(Certified Food Protection Manager) 인증서를 제출하세요.
- MEHKO에 관련된 사람들 또는 채용된 사람들은 채용 후 30일 이내의 식품 취급자 카드를 제출해야 합니다.
- 해당되는 경우 우물물 검사 결과를 제출하세요.
- 관련 수수료를 지불하세요.
- 가정 방문 점검을 예약하세요.



자세한 정보는 다음 사이트에 접속하세요:
ph.lacounty.gov/MEHKO

