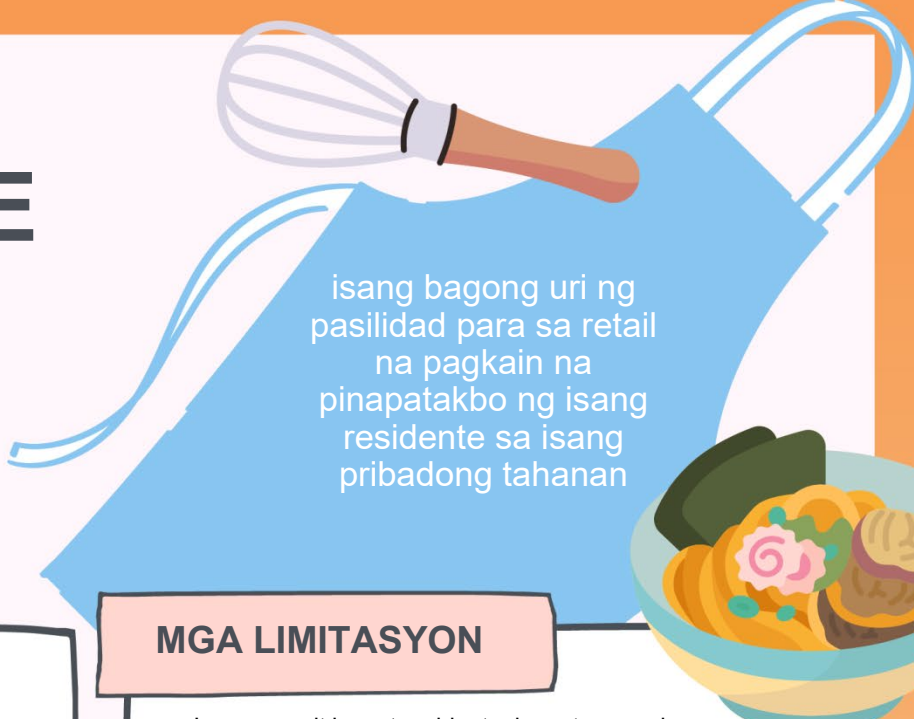


MICRO ENTERPRISE HOME KITCHEN OPERATION



isang bagong uri ng pasilidad para sa retail na pagkain na pinapatakbo ng isang residente sa isang pribadong tahanan

MGA KINAKAILANGAN

- Public Health Permit na ibinigay ng LA County, Department of Public Health, Environmental Health Division.
- Ang operator ay dapat naninirahan sa tahanan at responsable para sa operasyon.
- Dapat pumasa ang operator sa isang inaprubahan at akreditadong pagsusuri sa sertipikasyon ng Certified Food Protection Manager; sinumang ibang taong kasali sa MEHKO ay kailangang kumuha ng food handler card.
- Ang pagkain ay maaari lamang ihanda, lutuin, at ihain sa parehong araw at direktang ibenta sa mga konsyumer sa lugar, sa pamamagitan ng paghahatid, o sa (mga) inaprubahang food cart.
- Ang pagkain ay dapat na itapon sa pagtatapos ng araw.
- Ang pagtatapon ng taba, langis, at grasa ay dapat gawin sa isang inaprubahang paraan.
- Kailangang mayroong 10:BC na uri ng fire extinguisher (pamatay ng apoy) sa lugar ng pagluluto.

MGA LIMITASYON

- Isang permit bawat residente, bawat may-ari.
- Wala nang tone full-time na empleyado (para sa 40 oras) o maramihang empleyado kung saan ang pinagsamang oras ay hindi lalampas sa 40 oras bawat linggo.
- Maaaring hindi gumawa, maghatid, o magbenta ng mga hindi pa napoprosesong produkto ng gatas.
- Maaaring hindi maghain o magbenta ng mga sariwang talaba.
- Maaaring hindi patakbuhan bilang isang caterer o isang Cottage Food Operator.
- Maaaring hindi muling magbenta ng pagkain sa ibang mga pasilidad ng pagkain.
- Maaaring hindi maglalagay ng anumang signage o iba pang panlabas na advertisement.
- Maaaring hindi gumamit ng mga third-party na delivery app, gaya ng Grubhub, Uber Eats, atbp.
- Maaaring hindi magbenta o maghain ng pagkain na may alkohol nang walang Lisensya sa Pagkontrol ng Nakalalasing na Inumin.
- Ang paghahanda ng pagkain ay limitado sa 30 pagkain kada araw o 90 pagkain kada linggo; na may taunang limitasyon sa pagbebenta na \$100,000 (maaaring tumaas kung patatakbuhan kasabay ng isang compact na mobile food operation.)



PROSESO NG PAGBIBIGAY NG PERMIT

- Isumite ang Public Health Application (Aplikasyon sa Pampublikong Kalusugan), ang Standard Operating Procedure (Karaniwang Pamamaraan sa Pagpapatakbo), menu, at sertipiko ng Certified Food Protection Manager.
- Magsumite ng mga food handler card para sa mga taong kasali sa MEHKO o sa loob ng 30 araw pagkatapos ng pag-hire.
- Magsumite ng mga resulta para sa pagsusuri ng tubig mula sa balon, kung naaangkop.
- Bayaran ang mga nauugnay na bayarin.
- Mag-iskedyul ng isang inspeksyon sa tahanan.



Para sa karagdagang impormasyon, bisitahin ang:
ph.lacounty.gov/MEHKO

