

# MEHKO PAANO MAGSISIMULA



## ALAMIN ANG IYONG PAGIGING KWALAPIKADO

- Sumangguni sa **MEHKO na mga Madalas na Katanungan, Karaniwang Pamamaraan ng Operasyon (Standard Operating Procedures)**, at **Listahan para sa Sariling Inspeksyon** para sa mga alituntunin at para masigurado na ang iyong kusina ay kayang suportahan ang isang MEHKO.
- Siguraduhin na hindi ipinagbabawal ng iyong kasunduan sa pag-upa ang mga negosyong nakabase sa bahay, kung naaangkop.



## MAG-ISKEDYUL NG INSPEKSYON

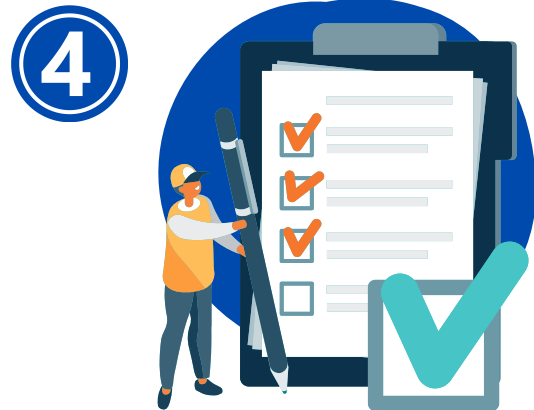
- Kumuha ng sertipiko ng Sertipikadong Tagapamahala ng Proteksyon sa Pagkain (Certified Food Protection Manager) para sa nagpapatakbo ng MEHKO.
- Ang lahat ng iba pang indibidwal na kasangkot sa MEHKO ay kailangang kumuha ng tarheta ng tagapamahala ng pagkain (food handler card).



## ISUMITE ANG PAKETE NG APLIKASYON

Isumite ang sumusunod:

- Karaniwang Pamamaraan ng Operasyon (Standard Operating Procedures)
- Listahan ng Pagkain (Menu)
- Aplikasyon ng Permiso ng Pampublikong Kalusugan Mga
- Bayarin sa Aplikasyon
- Sertipiko ng Sertipikadong Tagapamahala ng Proteksyon ng
- Pagkain (Certified Food Protection Manager)
- (Mga) Tarheta ng Tagapamahala ng Pagkain (Food Handler Card[s]) (maaaring isumite sa loob ng 30 araw ng pagsisimula ng trabaho)
- Mga resulta ng pagsusuri ng tubig sa balon, kung naaangkop



## MAG-ISKEDYUL NG INSPEKSYON

Mag-iskedyul ng inspeksyon sa bahay para masigurado na sumusunod ang iyong pasilidad ng pagkain sa batas.

Para sa mas marami pang impormasyon, bisitahin ang: <https://bit.ly/mehko-lacounty> o iiskan ang **kodigong QR (QR code)**.

