

소규모 가정내 주방 식품 판매 사업 MEHKO 식품 판매 사업 점검 확인목록

homebasedfoods@ph.lacounty.gov | (626) 430-5421

소규모 가정내 주방 식품 판매 사업(MEHKO)을 로스앤젤레스 카운티에서 운영하려면 환경 보건국의 승인을 받아야 합니다. 아래의 가이드라인은 MEHKO를 준비, 신청 및 운영하는 데 도움이 되는 지침입니다.



질문이 있으시면 다음 가정내 주방 식품 판매 사업 프로그램에 문의하시기 바랍니다

계획하기	
<input type="checkbox"/>	"시작 방법" 문서를 검토하세요.
<input type="checkbox"/>	'자가 점검 체크리스트'를 참고하여 주방이 MEHKO를 운영할 수 있는지 확인하세요
<input type="checkbox"/>	계획한 메뉴가 MEHKO에서 판매할 수 있는지 확인하세요
<input type="checkbox"/>	집을 임대하는 경우 소유주에게 문의하거나 임대 계약서를 확인하여 가정 기반 사업의 영업이 금지되어 있지 않은지 확인하세요.
<input type="checkbox"/>	인증된 식품 안전 프로그램에서 인증받은 식품 보호 관리자 자격증을 취득하세요.
<input type="checkbox"/>	운영 전에 취득해야 하는 현지 인허가 요건을 확인하려면 해당 지역 거주지 담당자에 문의하세요. (예: 사업자 등록증).
<input type="checkbox"/>	판매세에 대해서는 캘리포니아주 세금 및 수수료 관리국에 문의하세요.
<input type="checkbox"/>	MEHKO에서 주류를 제공하거나 주류를 제공할 계획이라면 캘리포니아 주류 규제 관리국에 문의하세요

신청방법	
<input type="checkbox"/>	MEHKO 표준 영업 절차(SOP)와 메뉴를 제출합니다.
<input type="checkbox"/>	MEHKO에 공중보건 인허가 신청서를 제출하고 해당 수수료를 납부합니다.
<input type="checkbox"/>	식품 안전 시험을 완료하고 성공적으로 통과하여 공인 식품 보호 관리자 인증서를 받습니다. MEHKO 신청의 일부로 인증서 사본을 제출합니다. 공인 프로그램 제공업체 목록은 www.ansi.org 을 참조하세요.
<input type="checkbox"/>	물 공급원으로 민간 용수를 사용하는 MEHKO는 질산염, 아질산염, 박테리아 수질 검사 결과 사본을 제출해야 합니다. 이 검사를 통해 물 공급이 캘리포니아 보건 및 안전법 섹션 116275에 정의된 최소 "일시적 비공 동체 수도 시스템" 표준을 충족하는지 확인합니다.
<input type="checkbox"/>	MEHKO에 관련된 모든 개인은 유효한 식품 취급자 카드를 발급받아 MEHKO 신청 절차의 일부로 사본을 제출해야 합니다. 인증된 프로그램 제공업체 목록은 www.ansi.org 을 참조하세요.

운영하기	
<input type="checkbox"/>	제출한 표준 영업 절차(SOP)를 준수해야 합니다. 운영, 장비 또는 메뉴에 대한 최초 승인 이후 변경 사항이 있는 경우 20일 이내에 가정 기반 식품 운영 프로그램에 알려야 하며, SOP를 다시 제출해야 합니다. 추가 검토 수수료가 부과됩니다.
<input type="checkbox"/>	올바른 식품 안전 규정을 준수하세요. '가정 내 식품 안전 안내' 책자를 참조하세요.
<input type="checkbox"/>	연간 총 수익을 추적합니다. 수익 한도는 캘리포니아 소비자 물가지수를 기준으로 매년 인플레이션에 따라 조정됩니다.
<input type="checkbox"/>	일일 및 주간 식사 한도량을 준수하세요. 하루 최대 0끼, 일주일에 90끼를 넘지 않도록 합니다.
<input type="checkbox"/>	지방, 기름, 그리스를 적절히 폐기합니다. "좋은 이웃 실천" 안내지를 참조하세요.
<input type="checkbox"/>	좋은 이웃이 되세요! 주차, 쓰레기, 운영 소음으로 인해 이웃에게 미칠 수 있는 영향에 유의하세요. '좋은 이웃 실천' 안내지를 참조하세요.
<input type="checkbox"/>	'자체 점검 점검 목록'을 참조하여 정기 검사의 주기마다 영업 현황을 점검하세요.

