

MICROENTERPRISE HOME KITCHEN OPERATION

Operasyon ng Maliit na Negosyo sa Kusina ng Tahanan LISTAHAN SA PAGSISIMULA NG IYONG NEGOSYO SA MEHKO

ph.lacounty.gov/mehko | homebasedfoods@ph.lacounty.gov | (626) 430-9855

Para mapatakbo ang isang Operasyon ng Maliit na Negosyo sa Kusina ng Tahanan [Microenterprise Home Kitchen Operation (**MEHKO**)] sa loob ng Los Angeles County sa iyong pribadong tahanan, kailangan mong makakuha ng pahintulot mula Dibisyon ng Kalusugan sa Kapaligiran. Ang mga patnubay na nakalista sa ibaba ay para matulungan kang maghanda, mag-aplay para sa MEHKO, at patakbuhin.



Mangyaring kontakin ang aming **Programang sa mga Operasyon ng Pagkain na nakabase sa Bahay (Homebased Food Operations Program)** kung mayroon kang anumang mga katanungan.

PLANO

- Repasuhin ang dokumentong "Paano Magsimula".
- Sumangguni sa "Listahan ng Pag-iinspeksyon ng Sarili" para masigurado na ang iyong kusina ay maaaring masuportahan ang MEHKO.
- Beripikahin na ang iyong binabalak na listahan ng pagkain (menu) ay pinapayagan ng MEHKO.
- Kung inuupahan mo ang iyong bahay, tanungin ang may-ari ng bahay o suriin ang iyong kontrata sa pag-upa para masigurado na ang mga negosyo na nakabase sa bahay ay hindi bawal.
- Kumuha ng Sertipiko ng Pamamahala sa Proteksyon ng Pagkain (Certified Food Protection Manager) mula sa isang akreditadong programa sa kaligtasan ng pagkain.
- Kontakin ang iyong lokal na hurisdiksyon para alamin ang anumang mga lokal na kinakailangan sa pagkuha ng pahintulot (permit) na dapat makuha bago ang operasyon (ibig sabihin, lisensya sa negosyo).
- Kontakin ang Kagawaran ng Nangangasiwa ng Buwis at Bayarin ng CA (Department of Tax and Fee Administration) tungkol sa buwis ng ibinebenta (sales tax).
- Makipag-ugnayan sa Kagawaran ng Pagpapalano nsa Pagkontrol ng mga Inuming Alkohol ng CA (Department of Alcohol Beverage Control Planning) kung balak mong magsilbi o payagan ang alak sa iyong MEHKO.

MAG-APLAY

- Isumite ang Karaniwang Pamamaraan ng Operasyon ng MEHKO [Standard Operating Procedure (SOP)] at ang iyong listahan ng pagkain (menu).
- Isumite ang Aplikasyon para sa Pahintulot (Permit) ng Pamublikong Kalusugan para sa MEHKO (Public Health Permit Application) at bayaran ang kaukulang bayarin.
- Kumpletuhin at matagumpay na ipasa ang pagsusulit sa kaligtasan ng pagkain para makakuha ng Sertipiko bilang Sertipikadong Tagapamahala sa Proteksyon ng Pagkain. Isumite ang kopya ng iyong sertipiko bilang bahagi ng proseso ng aplikasyon ng MEHKO. Bisitahin ang www.ansi.org para sa listahan ng mga akreditadong tagapagbigay ng programa.
- Ang mga MEHKO na gumagamit ng pribadong balon para sa tubig ay maaaring magsumite ng kopya ng mga resulta para sa mga sumusunod na pagsusuri: nitrate, nitrite, at kalidad ng bakteryolohikal (bacteriological) na tubig. Ang mga pagsusuring ito ay nagpapatunay na ang suplay ng tubig ay nakakatugon sa pinakamababang pamantayan ng "Panandaliang Di-Pangkomunidad na Sistema ng Tubig (Transient Non-Community Water System)" ayon sa itinakda sa Seksyon 116275 ng Kodigo sa Kalusugan at Kaligtasan ng California (Health and Safety Code section).
- Ang lahat ng mga indibidwal na sangkot sa MEHKO ay dapat kumuha ng balidong Tarheta ng Paghawak ng Pagkain (Food Handler Card) at magsumite ng kopya nito bilang bahagi ng proseso ng aplikasyon ng MEHKO. Sumangguni sa www.ansi.org para sa listahan ng mga akreditadong tagapagbigay ng programa.



PATAKBUHIN (OPERATE)

<input type="checkbox"/>	Siguraduhing sinusunod mo ang iyong isinumiteng Karaniwang Pamamaraan ng Operasyon [Standard Operating Procedures (SOP)]. Anumang mga pagbabago pagkatapos ng paunang pag-apruba ng iyong operasyon, kagamitan, o listahan ng pagkain (menu) ay mangangailangan na ipaalam mo sa aming Programa ng Operasyon ng Pagkain na Nakabase sa Tahanan (Home-Based Food Operation Program) sa loob ng 20 araw at kinakailangan magsumite muli ng iyong SOP. Magkakaroon ng karagdagang bayad para sa muling pagrerepaso.
<input type="checkbox"/>	Sundin ang tamang pamamaraan sa kaligtasan ng pagkain. Sumangguni sa munting aklat (booklet) na “Gabay sa Kaligtasan ng Pagkain sa Kusina sa Tahanan” .
<input type="checkbox"/>	Subaybayan ang iyong taunang kabuuang kita. Ang mga limitasyon sa kita ay inaayos taun-taon para sa pagtaas ng presyo ng mga bilihin (inflation) batay sa pagsukat ng presyo ng mga mamimili (consumer price index) ng CA.
<input type="checkbox"/>	Manatili sa iyong pang-araw-araw at lingguhang limitasyon sa pagkain. Pinakamarami na ang 30 pagkain bawat araw, na hindi hihigit sa 90 pagkain bawat lingo.
<input type="checkbox"/>	Itapon nang maayos ang mga taba, langis, at mantika. Sumangguni sa gabay na "Mga Kasanayan sa Mabuting Kapitbahay (Good Neighbor Practices)".
<input type="checkbox"/>	Maging mabuting kapitbahay! Maging alerto sa mga posibleng epekto sa iyong mga kapitbahay kaugnay ng paradahan, basura, at ingay mula sa iyong operasyon. Sumangguni sa gabay na "Mga Kasanayan sa Mabuting Kapitbahay (Good Neighbor Practices)".
<input type="checkbox"/>	Sumangguni sa "Listahan ng Pag-iinspeksyon ng Sarili" para suriin ang kondisyon ng iyong operasyon sa pagitan ng mga inspeksyon.

