

DOANH NGHIỆP VI MÔ VẬN HÀNH BẾP ĂN GIA ĐÌNH

DANH MỤC NHỮNG VIỆC CẦN LÀM ĐỂ BẮT ĐẦU MEHKO

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

Để tổ chức một Doanh nghiệp Vi mô Vận hành Bếp ăn Gia đình (**MEHKO**) tại nhà riêng của mình trong quận Los Angeles, quý vị phải được Sở Y tế Môi trường chấp thuận. Các hướng dẫn được liệt kê dưới đây giúp quý vị chuẩn bị, đăng ký và vận hành MEHKO.



Vui lòng liên lạc với **Chương trình Chế biến Thực phẩm tại Nhà** của chúng tôi nếu quý vị có câu hỏi.

KẾ HOẠCH

- Xem tài liệu **"Bắt đầu như thế nào"** ("How to Get Started").
- Xem **"Danh mục tự kiểm tra"** (Self-Inspection Checklist) để đảm bảo nhà bếp của quý vị có thể làm MEHKO.
- Kiểm tra xem thực đơn quý vị dự tính liệu có được phép chế biến tại MEHKO.
- Nếu quý vị mượn nhà, hãy hỏi chủ nhà hoặc kiểm tra hợp đồng thuê mượn để chắc chắn rằng cơ sở kinh doanh tại nhà không bị cấm.
- Lấy Chứng chỉ "Nhà quản trị Bảo quản Thực phẩm được Chứng nhận" ("Certified Food Protection Manager") từ một chương trình an toàn thực phẩm được công nhận.
- Liên hệ với cơ quan thẩm quyền pháp lý tại địa phương quý vị để tìm hiểu xem có cần thêm bất kỳ giấy phép nào do địa phương cấp trước khi hoạt động (thí dụ như giấy phép kinh doanh).
- Liên lạc với Cục Quản lý Thuế và Phí CA về thuế doanh thu.
- Liên lạc với Cơ Quan Kế hoạch Kiểm soát Đồ uống có Cồn của CA nếu quý vị dự định phục vụ hoặc cho phép dùng rượu cồn tại MEHKO.

NỘP ĐƠN

- Nộp Quy trình vận hành tiêu chuẩn của MEHKO (**SOP**) và thực đơn của quý vị.
- Nộp Đơn xin Giấy phép Y tế Công cộng cho MEHKO và trả các khoản phí liên quan.
- Hoàn thành và vượt qua kỳ thi về an toàn thực phẩm để nhận Chứng chỉ "Nhà quản trị Bảo quản Thực phẩm được Chứng nhận" (Certified Food Protection Manager). Nộp bản sao chứng chỉ như một phần của quá trình đăng ký MEHKO. Tham khảo www.ansi.org để biết danh sách những nơi có chương trình tập huấn được công nhận.
- MEHKO sử dụng giếng riêng để lấy nước phải nộp bản sao kết quả các xét nghiệm **chất lượng nước về nitrat, nitrit và vi khuẩn học**. Các thử nghiệm này xác minh rằng nguồn cung cấp nước đáp ứng tối thiểu tiêu chuẩn "Transient Non-community Water System" (Hệ thống cấp nước ngắn hạn, phi cộng đồng) như được định nghĩa trong phần Bộ luật Sức khỏe và An toàn California 116275.
- Tất cả mọi người tham gia vào MEHKO phải có **Thẻ Nhân viên Xử lý thực phẩm** hợp lệ và nộp một bản sao như một phần của quy trình đăng ký MEHKO. Tham khảo www.ansi.org để biết danh sách các nhà cung cấp chương trình tập huấn được công nhận.

VẬN HÀNH

- Bảo đảm tuân thủ Quy trình vận hành tiêu chuẩn (**SOP**) đã gửi. Quý vị phải báo cáo về bất kỳ thay đổi nào về vận hành, thiết bị hay thực đơn sau khi đã được phê duyệt ban đầu về hoạt động, thiết bị hay thực đơn cho Chương trình Chế biến Thực phẩm tại Nhà của chúng tôi **trong vòng 20 ngày** và quý vị sẽ phải gửi lại SOP của mình. Phí xem xét bổ sung sẽ được áp dụng.
- Tuân theo tập quán an toàn thực phẩm phù hợp. Tham khảo sổ tay **"Hướng dẫn về an toàn thực phẩm trong bếp ăn tại gia đình"**.
- Theo dõi tổng doanh thu hàng năm của mình. Giới hạn doanh thu sẽ được điều chỉnh hàng năm theo lạm phát, dựa trên chỉ số giá tiêu dùng của CA
- Tuân theo đúng giới hạn số suất ăn hàng ngày và hàng tuần. Tối đa **30 suất/ngày**, với không quá 90 suất/tuần.
- Vứt bỏ chất béo, dầu mỡ đúng cách. Tham khảo **hướng dẫn** "Tập quán duy trì khu phố tốt".
- Hãy là một người hàng xóm tốt! Hãy nhận thức về tác động tiềm ẩn đối với hàng xóm của quý vị về việc đỗ xe, đổ rác và tiếng ồn từ hoạt động kinh doanh của quý vị. Tham khảo **hướng dẫn** "Tập quán duy trì khu phố tốt".
- Tham khảo **"Danh mục tự kiểm tra"** để đánh giá tình trạng hoạt động của quý vị giữa các lần kiểm tra.

