



MGA ALITUNTUNIN PARA SA MICROENTERPRISE HOME KITCHEN OPERATION (MEHKO)

Binuo ang mga alituntuning ito para tulungan ang mga indibidwal na interesado sa paggamit ng Mga Operasyon ng Microenterprise sa Kusina ng Tahanan (Microenterprise Home Kitchen Operations, MEHKO) sa kanilang mga pribadong tahanan. Hindi layunin ng alituntuning ito na maging inklusibo sa lahat ng lokal at Pang-estadong ipinag-aatas, ngunit layunin nitong magbigay ng buod ng mga kinakailangan na nakasaad sa Kodigo sa Retail na Pagkain ng California (California Retail Food Code, CRFC) para sa pagkuha ng permit at ligtas na operasyon ng isang MEHKO.

ANO ANG ISANG MICROENTERPRISE HOME KITCHEN OPERATION?

Ang isang microenterprise home kitchen operation (MEHKO) ay tinutukoy ng CRFC bilang isang pasilidad sa pagkain na pinapatakbo ng isang residente sa isang pribadong bahay kung saan ang pagkain ay iniimbak, pinapamahalaan, inihahanda, at inihahain para sa mga mamimili. Ang pagkain ay puwedeng kainin doon mismo, i-pick up, o i-deliver.

Mag-click [dito](#) para sa isang kumpletong kopya ng CRFC at mga naaangkop na kinakailangan.

PAGSISIMULA*

1. Suriin ang mga madalas itanong (frequently asked questions, FAQ), alituntunin, at Pamantayang Pamamaraan sa Operasyon (Standard Operating Procedure, SOP) para malaman kung kwalipikado kang magsimula ng MEHKO sa iyong bahay.
2. Ipasa ang Aplikasyon sa Permit form ng Standard Operating Procedure (SOP), at bayad para sa pagsusuri sa permit, kung naaangkop. Iba pa ang bayaring ito sa taunang permit sa kalusugan (health permit), kung aprubado at naaangkop.
3. Makipag-ugnayan sa iyong lokal na departamento sa patatayo at pagpapalano ng lungsod o county para malaman kung may anumang kinakailangang karagdagang permit o lisensya.
4. Kung plano mong mag-alok ng alak (beer, wine, o spirits) bilang bahagi ng iyong MEHKO, makipag-ugnayan sa Departamento ng Pagkontrol sa Alak at Inumin (Department of Alcohol and Beverage [Control](#)). Kung plano mong gumamit ng intermediary na serbisyo ng pagkain sa internet (Internet Food Service Intermediary, IFSI) bilang bahagi ng operasyon, bisitahin ang website ng Departamento ng Pampublikong Kalusugan ng California, California Department of Public Health, Sangay ng Pagkain at Gamot (Sangay ng Food and Drug) para matiyak na nakarehistro ang IFSI sa Departamento.
5. Bisitahin ang www.dir.ca.gov para sa isang listahan ng Mga Madalas Itanong kung plano mong umarkila ng empleyado.

MAHALAGA: Posibleng may iba pang permit o lisensya na dapat makuha para makapagpatakbo ng MEHKO.

MGA IPINAG-AATAS PARA SA PRIBADONG BAHAY

Upang makakuha ng pag-apruba bilang isang MEHKO, susuriin ang residensyal na bahay para matiyak na ang iminumungkahing operasyon sa pagkain ay maisasagawa sa paraang ligtas sa pampublikong kalusugan. Susuriin ang mga sumusunod na kundisyon upang malaman kung maisasagawa ang iminumungkahing operasyon:

- a. Ihahandang sapat na produksyon ng pagkain at kapasidad ng imbakan ng pagkain para sa iminumungkahing menu o mga produktong pagkain.
- b. Sapat na kagamitan para mapanatiling malamig ang mga cold food (41°F) at mainit ang mga hot food (135°F) sa pag-iimbak at transportasyon (kung kinakailangan).
- c. Sapat na imbakan ng dry food at imbakan ng utensil/kagamitan.
- d. Dapat ay nasa maayos na kundisyon ang kagamitan at mga utensil na gagamitin bilang bahagi ng operasyon ng MEHKO.
- e. Isang ganap na nagagamit ng lababo sa kusina na may mainit at malamig na tubig para sa mga layunin ng paglilinis at pag-sanitize.
- f. Ang lababo para sa paghuhugas ng kamay sa banyo ay dapat may maligamgam na tubig, sabon, at mga papel na tuwalya
- g. Ang banyo ay may toilet paper at gumagana nang maayos.
- h. May naaangkop na ilaw sa lugar sa paghahanda ng pagkain.
- i. May sapat na bentilasyon para makalabas sa kusina ang mga gas, amoy, singaw, init, grasa vapor, at usok (batay sa iminumungkahing menu).
- j. Ang mga sahig, pader, kisame, sa kusina, at palikuran ay makinis, matibay ang pagkakagawa, at madaling linisin.

MGA KINAKAILANGAN SA OPERASYON

Ang operator at empleyado ng MEHKO ay dapat sumunod sa sumusunod kapag “nagpapatakbo” bilang isang MEHKO:

- a. Ang nakatalagang tao ay responsable sa pagtitiyak na ang mga aktibidad sa paghahanda ng pagkain ay hindi isinasagawa sa paraang posibleng magresulta sa kontaminasyon ng pagkain ng mga mamimili.
- b. Pinagbabawalan ang mga empleyado sa industriya ng pagkain na kumonsumo ng pagkain, inumin, o tabako habang naghahanda ng pagkain.
- c. Ang pagpasok ng mamimili sa kusina ay limitado kapag nagsasagawa ng mga aktibidad sa paghahanda ng pagkain para maiwasan ang kontaminasyon ng pagkain.
- d. Dapat ay walang hayop sa mga lugar ng paghahanda ng pagkain.

MGA KINAKAILANGAN SA EMPLEYADO SA PAGKAIN

- Ang may-ari ng permit ng MEHKO ay dapat makapasa sa isang aprubado at kinikilalang eksaminasyon sa sertipikasyon sa kaligtasan ng pagkain sa loob ng 60 araw mula sa pagsisimula ng operasyon.
- Ang sinumang indibidwal na nauugnay sa paghahanda, pag-iimbak, o paglilingkod ng pagkain sa MEHKO ay dapat may wastong food handler card (maliban na lang kung mayroon siyang wastong food manager certificate) sa loob ng 30 araw.

Mag-click [dito](#) para sa higit pang impormasyon tungkol sa mga kinikilalang sertipikasyon ng pagkain o programa ng handler ng pagkain.

Bukod pa sa pagkumpleto sa mga kinakailangang pagsasanay sa itaas, ang nangangasiwang tao at lahat ng empleyado ng pagkain ay dapat may sapat na kaalaman tungkol sa kanyang mga nakatalagang tungkulin at naipapakita niya ito rito. Gaya ng:

- Nauunawaan ang kahalagahan ng kalusugan at kalinisan ng empleyado, kasama ang ngunit hindi limitado sa mga kasanayan sa paghuhugas ng kamay at hindi pagpayag sa mga may sakit na empleyado na pumasok.
- Naipapakita kung paano tinitiyak ang mga temperatura sa pagpapainit, pagpapalamig, at muling pagpapainit.
 - Magkaroon ng magagamit na aparato pang calibrate sa pagsukat ng temperatura ng pagkain na may naaangkop na probe thermometer na idinisenyo para sukatin ang mga inihahandang pagkain.
- Naipapakita kung paano iiwasan ang cross-contamination sa paghahanda at pag-iimbak ng pagkain.
- Paano ang wastong paghugas, pagbanlaw, at pag-sanitize ng kagamitan at mga utensil sa lababo ng kusina at mga lugar na pinapatungan ng pagkain para maiwasan ang cross-contamination.
 - Natutukoy kung anong uri ng sanitizer ang gagamitin para makuha ang mga naaangkop na test strip para masukat ang konsentrasyon.

MGA LIMITASYON

Ang isang MEHKO ay limitado sa sumusunod:

- Hindi hihigit sa isang full-time na katumbas na food employee, hindi kasama ang pamilya o mga miyembro ng sambahayan.
- Ang pagkain ay dapat ihanda, iluto, ihain, i-pick up, at/o i-deliver sa parehong araw. Walang - natirang pagkain ang dapat gamitin bilang bahagi ng paghahanda para sa susunod na araw ng serbisyo ang dapat ibenta sa mga susunod na pagkain.
- Hindi hihigit sa 30 indibidwal o pagtatantyang katumbas na pagkain tuwing araw at hindi hihigit sa 60 indibidwal o pagtatantyang katumbas na pagkain tuwing linggo.
- Hindi hihigit sa \$50,000 na nabeberipikang kabuuang taunang kita (nagbabago taon-taon batay sa Consumer Price Index).
- Ang pagkain ay dapat direktang ibenta sa mga mamimili para sa pagkonsumo sa mismong lugar, pag-pick up, o pag-deliver, at hindi ito dapat ibigay sa isang wholesaler o iba pang operator ng retail na pagkain.

MGA PAGHIHIGPIT

- Hindi puwedeng ihanda o ibigay ng isang MEHKO ang mga sumusunod na pagkain:
 - Pagpapausok ng pagkain bilang paraan ng pagpreserba.
 - Pag-cure o pag-aatsara ng pagkain.
 - Paggamit ng mga pandagdag sa pagkain bilang paraan ng pagpreserba ng pagkain (hal., sushi rice na dapat iimbak sa room temperature).
 - Pagbabawas ng oxygen sa pagbalot ng pagkain (hal., vacuum packaging, sous-vide).

- Paggawa, paglilinkod, o pagbebenta ng hilaw na gatas o mga produktong gawa sa hilaw na gatas (Seksyon 11380, Titulo 17 CCR).
- Maghain o magtinda ng mga sariwang talaba.
- Ang isang MEHKO ay **hindi** puwedeng magpaskil ng anumang uri ng karatula o iba pang panglabas na display na nag-a-advertise ng MEHKO.
- Dapat sumunod ang isang MEHKO sa mga lokal na ordinansa sa ingay.

PAG-ADVERTISE PARA SA MEHKO

Puwedeng gamitin ng isang MEHKO ang intermediary na serbisyo sa pagkain sa internet o iba pang pamamaraan (hal. pahayagan, social media) para i-advertise ang operasyon sa pagkain. Gaya ng binabanggit sa itaas, ipinagbabawal ang pagpapaskil ng anumang karatula o iba pang panlabas na pagpapakita sa pribadong tirahan. Hindi dapat gamitin ang terminong “catering” sa anumang uri ng paghahayag para sa isang MEHKO.

Kung direktang nagpapahayag sa publiko, sa pamamagitan ng isang website, internet, social media platform, pahayagan, o iba pang pampublikong anunsyo, inaatasan kang banggitin ang mga sumusunod sa advertisement:

- Pangalan ng ahensya sa pagpapatupad na nag-isyu ng permit.
- Isama ang permit number.
- Isama ang sumusunod na pahayag sa isang malinaw at kitang-kita na lokasyon “Gawa sa isang Kusina sa Bahay (Made in a Home Kitchen).”

Kung gumagamit ng intermediary sa serbisyo sa pagkain sa internet, pakibisita ang [website ng California Department of Public Health](#) para sa karagdagang impormasyon.

Ang Internet Food Service Intermediary (IFSI) ay tumutukoy sa isang entity na nagbibigay ng lugar ng pagpapakita sa internet web site o mobile application nito kung saan makakapili ang isang MEHKO na mag-alok ng ibinebentang pagkain at kung saan kumukuha ng mga kita ang internet food service intermediary, kasama ang, ngunit hindi limitado sa, mga kita mula sa pag-advertise at bayarin para sa mga iniaalok na serbisyo.

Para sa higit pang impormasyon, makipag-ugnayan sa:

San Mateo County Environmental Health Services’ Food Program

(650) 372-6200 | mehko@smcgov.org