

MEHKO

BẮT ĐẦU NHƯ THẾ NÀO ?

1



KIỂM TRA XEM CÓ ĐỦ ĐIỀU KIỆN

- Tham khảo Câu hỏi thường gặp về MEHKO, Quy trình vận hành tiêu chuẩn và Danh mục tự kiểm tra để biết các hướng dẫn và chắc chắn rằng nhà bếp của quý vị có thể làm được MEHKO.
- Hãy chắc chắn rằng nếu thuê nhà thì hợp đồng cho thuê không cấm có cơ sở kinh doanh đặt tại nhà.

2



LẤY CHỨNG CHỈ

- Lấy chứng chỉ "Nhà quản trị Bảo quản Thực phẩm được Chứng nhận" cần thiết cho người vận hành MEHKO.
- Tất cả những người khác tham gia vào MEHKO phải có "Thẻ Nhân viên Xử lý Thực phẩm".

3

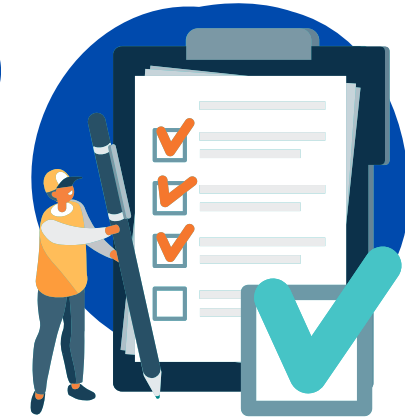


NỘP ĐƠN VÀ BỘ HỒ SƠ

Nộp những giấy tờ sau:

- Quy trình vận hành tiêu chuẩn
- Thực đơn
- Đơn xin Giấy phép của Y tế Công cộng
- Lệ phí nộp đơn
- Chứng chỉ "Nhà quản trị Bảo quản Thực phẩm được Chứng nhận" (Các) "Thẻ Nhân viên Xử lý Thực phẩm" (có thể nộp trong vòng 30 ngày kể từ ngày thuê mướn)
- Kết quả kiểm tra nước giếng, nếu có áp dụng

4



LẤY NGÀY HẸN THANH TRA

Lên lịch kiểm tra nhà ở để bảo đảm cơ sở thực phẩm của quý vị tuân thủ luật pháp.

Để có thêm thông tin, vô trang :
<https://bit.ly/mehko-lacounty>
hoặc quét mã QR .



COUNTY OF LOS ANGELES
Public Health