

# MICROENTERPRISE HOME KITCHEN OPERATION

## Տնային խոհանոց - փոքր ձեռնարկության աշխատանքներ (MEHKO)

### ՄՏՈՒԳԱԹԵՐԹ՝ ՁԵՐ MEHKO-Ի ԲԻԶՆԵՍԸ ՍԿՍԵԼՈՒ ԶԱՄԱՐ

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

Լուս Անջելեսի Շրջանում Ձեր մասնավոր տանը տնային խոհանոց – փոքր ձեռնարկություն (MEHKO) աշխատեցնելու համար Դուք պետք է թույլտվություն ստանաք Շրջակա Միջավայրի և Առողջության Վարչությունից: Ստորև թվարկված ուղղորդումները կօգնեն Ձեզ նախապատրաստվել, դիմել MEHKO-ի համար և աշխատեցնել այն:



Հարցերի դեպքում խնդրում ենք դիմել մեր **Տնից իրականացվող սննդի մշակման աշխատանքների ծրագիր (Homebased Food Operations Program):**

### ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍԿԵՐ

- Կարդացեք «**Ինչպես սկսել**» (“How to Get Started”) փաստաթուղթը:
- Հիմնվեք «**Ինքնաստուգման ստուգաթերթի**» վրա՝ համոզվելու համար, որ Ձեր խոհանոցը կարող է աշխատեցնել MEHKO:
- Ստուգեք՝ արդյոք Ձեր նախատեսած ճաշացանկը թույլատրվում է MEHKO-ում:
- Եթե Դուք վարձակալում եք Ձեր տունը, հարցրեք Ձեր տանտիրոջը կամ ստուգեք Ձեր վարձակալության պայմանագիրը՝ համոզվելու համար, որ տնային բիզնեսներն արգելված չեն:
- Ձեռք բերեք «Սննդի պահպանության հավաստագրված կառավարիչ» (Certified Food Protection Manager) վկայական սննդի անվտանգության հավատարմագրված ծրագրից:
- Կապ հաստատեք Ձեր տեղական իրավասու մարմինների հետ՝ պարզելու տեղական պահանջներն այն թույլտվությունների համար, որոնք պետք է ձեռք բերվեն նախքան շահագործումը (այսինքն՝ բիզնեսի արտոնագիր):
- Վճարողի հարկի համար կապ հաստատեք Կալիֆորնիայի Հարկերի և Վճարումների Կառավարման Վարչության (CA Department of Tax and Fee Administration) հետ:
- Կապ հաստատեք Կալիֆորնիայի Ավտոմոբիլային Ինժեներների Վերահսկման Վարչության (ABC) հետ, եթե նախատեսում եք ավտոմոբիլ մատուցել կամ թույլատրել Ձեր MEHKO-ում:

### ԴԻՄԵՐ

- Հանձնեք MEHKO-ի «Ստանդարտ աշխատանքային գործողությունները» (SOP) և Ձեր ճաշացանկը:
- Հանձնեք Հանրային Առողջության Վարչության MEHKO-ի թույլտվության դիմումի ձևը և կատարեք դիմումի վճարումները:
- Հանձնեք և հաջողությամբ անցեք սննդամթերքի անվտանգության քննությունը՝ Սննդի պահպանության հավաստագրված կառավարչի վկայական ստանալու համար: Ներկայացրեք Ձեր վկայականի պատճենը՝ որպես MEHKO-ի դիմումի մաս: Կցեցեք [www.ansi.org](http://www.ansi.org)՝ հավատարմագրված ծրագրերի մատակարարների ցանկի համար:
- Այն MEHKO-ները, որոնք ջրի համար օգտագործում են մասնավոր ջրի, պետք է ներկայացնեն հետևյալ թեստերի արդյունքների պատճենը՝ ջրի որակը՝ հիմնված ջրում **Նիտրատի, Նիտրիտի և մանրէների** վրա: Այս թեստերը հաստատում են, որ ջրամատակարարումը համապատասխանում է առնվազն «Ժամանակավոր ոչ համայնքային ջրային համակարգի» չափանիշներին, ինչպես սահմանված է «Կալիֆորնիայի առողջապահության և անվտանգության» օրենսգրքի 116275 բաժնում:
- MEHKO-ում ներգրավված բոլոր անձինք պետք է ստանան «Սննդի հետ աշխատողի» (Food Handler) վավեր քարտ և պատճենը ներկայացնեն որպես MEHKO-ի դիմումի մաս: Տե՛ս [www.ansi.org](http://www.ansi.org)՝ հավատարմագրված ծրագրերի մատակարարների ցանկի համար:

### ԱՇԽԱՏԵՑՐԵՐ

- Անպայման հետևեք Ձեր կողմից ներկայացված «Ստանդարտ աշխատանքային գործողություններին» (SOP): Ձեր աշխատանքների, սարքավորումների կամ ճաշացանկի նախնական հաստատումից հետո ցանկացած փոփոխության դեպքում պահանջվում է, որ Դուք տեղեկացնեք մեր Տնից իրականացվող սննդի մշակման աշխատանքների ծրագրին **20 օրվա ընթացքում**, և պահանջվում է, որ նորից ներկայացնեք Ձեր SOP-ը: Կկիրառվեն լրացուցիչ վերանայման վճարներ:
- Հետևեք սննդի անվտանգության համար պատշաճ գործողությունների: Հիմնվեք «**Տան խոհանոցում սննդի անվտանգության ուղեցույց**» (“A Guide to Food Safety in a Home Kitchen”) գրքուկի վրա:
- Հետևեք ձեր տարեկան համախառն եկամուտին: Եկամուտների սահմանափակումներն ամեն տարի համապատասխանեցվում են գնաճին՝ հիմնվելով Կալիֆորնիայի սպառողական գների ինդեքսի վրա:
- Հետևեք Ձեր ամենօրյա և շաբաթական սննդի սահմանափակումներին: Օրական առավելագույնը **30** կերակուր, շաբաթական ոչ ավել, քան **90** կերակուր:
- Ճարպը, բուսայուղը և յուղը հեռացրեք պատշաճ կերպով: Հիմնվեք «**Լավ հարևանի գործողություններ**» (“Good Neighbor Practices”) ուղեցույցի վրա:
- Եղեք լավ հարևան: Տեղյակ եղեք Ձեր հարևանների վրա Ձեր աշխատանքների պատճառով կայանման, աղբի և աղմուկի հևարավոր ազդեցությունների մասին: Հիմնվեք «**Լավ հարևանի գործողություններ**» ուղեցույցի վրա:
- Հիմնվեք «**Ինքնաստուգման ստուգաթերթի**» (“Self-Inspection Checklist”) վրա՝ ստուգումների միջև ընկած ժամանակահատվածում Ձեր աշխատանքի վիճակը գնահատելու համար:

