DOANH NGHIỆP VI MÔ VẬN HÀNH BẾP ĂN GIA ĐÌNH
TỜ THÔNG TIN CHI TIẾT

EHConsultative@ph.lacounty.gov | (626) 430-5156

Giới thiệu về MEHKO

Bộ luật Sức khỏe và An toàn California (Bộ luật Thực phẩm Bán lẻ California) đã được sửa đổi vào tháng Giêng năm 2019 đã đưa "Doanh nghiệp vi mô vận hành bếp ăn gia đình" **(MEHKO)** trở thành một loại hình cơ sở bán lẻ thực phẩm mới. MEHKO là một cơ sở ăn uống do một cư dân điều hành, hoạt động từ nhà bếp riêng của mình. Sau khi được cho phép, cư dân có thể lưu trữ, xử lý, chuẩn bị và phục vụ đồ ăn cho công chúng, theo luật Tiểu bang cho phép, tương tự như một nhà hàng mini.

MEHKO Hiện Chưa được Cho phép

Hội đồng Giám sát Quận Los Angeles đã phê duyệt kiến nghị "Sắp xếp để hợp lý hóa việc cho phép bán hàng một cách an toàn, được kiểm soát và những cơ hội cho doanh nghiệp vi mô" của Giám sát viên Holly J. Mitchell vào ngày 3 tháng 10 năm 2023. Sở Y Tế Công Cộng, kết hợp với Cố vấn pháp luật của quận và Sở Cơ hội Phát triển Kinh tế, được chỉ định:

1. Soạn dự thảo sắc lệnh về thẩm quyền của Sở Y tế công cộng cho phép MEHKO hoạt động.
2. Tiếp cận và gắn kết sự tham gia của các bên liên quan theo pháp lệnh điều chỉnh hoạt động MEHKO được soạn thảo.
3. Chuẩn bị một chương trình đào tạo cộng đồng về an toàn thực phẩm dành cho hoạt động bán lẻ thực phẩm tại nhà.

Tham khảo **Thời gian biểu thực hiện** để biết nội dung cập nhật: https://bit.ly/mehko-lacounty

Lợi ích của MEHKO

- Vận hành những bếp ăn tại nhà, quy mô nhỏ có thể tạo ra các cơ hội kinh tế đáng kể cho cư dân quận Los Angeles bao gồm phụ nữ, người nhập cư và người da màu.
- Vận hành bếp ăn tại nhà cung cấp các chỉ dẫn, đào tạo và nguồn lực về an toàn thực phẩm cho những người đầu bếp gia đình để nâng cao kiến thức về thực hành an toàn thực phẩm khi phục vụ công chúng.
- Việc trao đổi thực phẩm nấu tại nhà có thể cải thiện khả năng tiếp cận thực phẩm lành mạnh cho cộng đồng, đặc biệt đối với những người có hạn chế nghiêm trọng về nguồn thực phẩm và những lựa chọn.
- MEHKO sẽ hỗ trợ cho những người bán đồ ăn trên lề đường bằng cách cung cấp nơi lưu trữ và chuẩn bị thực phẩm cho Xe nhỏ gọn bán dạo đồ ăn (CMFO) của họ.

Các yêu cầu đối với MEHKO

- Cần có Giấy phép Y tế Công cộng để hoạt động. Hoạt động này được thanh tra hàng năm và bị điều tra dựa trên khiếu nại.
- Không quá một nhân viên toàn thời gian (không tính các thành viên gia đình hoặc thành viên trong hộ gia đình) được làm việc tại MEHKO.
- Nhà điều hành MEHKO phải có được Chứng chỉ Nhà quản lý Bảo quản Thực phẩm được Chứng nhận (Certified Food Protection Manager), sau khi vượt qua kỳ thi về an toàn thực phẩm do một tổ chức được phê duyệt và công nhận tiến hành, và nộp chứng chỉ này cùng với đơn xin mở MEHKO.
- Bất kỳ người nào liên quan đến MEHKO phải có Chứng chỉ Thẻ Nhân viên Xử lý Thực phẩm (Food Handler Card Certificate) từ một nhà cung cấp California được phê duyệt, và nộp cùng với đơn xin mở MEHKO.
- Thực phẩm phải được chuẩn bị, nấu chín và phục vụ hoặc giao hàng ngay trong ngày được chế biến.
- Một cơ sở MEHKO có thể được chấp thuận để hỗ trợ một CMFO đã được cấp phép riêng.

Những điều cấm đối với MEHKO

- MEHKO có giới hạn về số lượng suất ăn họ có thể bán, ở mức tối đa 90 suất mỗi tuần và 30 suất mỗi ngày, với tổng doanh thu là 100.000 đô la một năm.
- Việc bán lại thực phẩm cho các cơ sở ăn uống khác bị cấm.
- MEHKO không được sử dụng dịch vụ giao hàng qua các ứng dụng của bên thứ ba như Uber Eats, Postmates, Grubhub, DoorDash, v.v., trừ khi được quy định trong Bộ luật Sức khỏe & An toàn California, mục 114367.5.
- Không cho phép vận hành dịch vụ tổ chức tiệc (catering).
- Không được phép vận hành một cơ sở Chế biến và Kinh doanh thực phẩm tại nhà (Cottage Food Operation) tại cùng một nơi cư trú.
- Không được phục vụ rượu hoặc thực phẩm có chứa cồn mà không có Giấp phép do Cơ quan Kiểm soát Đồ uống có cồn (ABC) California cấp.

Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập https://bit.ly/mehko-lacounty hoặc liên lạc với **Chương trình gắn kết Công nghiệp và Cộng đồng ở số (626) 430-5156**.