

MEHKO 如何開始

1



查看您的資格

- 請參閱「MEHKO 常見問題解答」、「標準作業流程」和「自我檢查清單」，以了解相關指引，並確保您的廚房能夠經營 MEHKO。
- 確保租房合同（如適用）不禁止家庭經營。

2



獲得認證

- 為 MEHKO 經營者取得認證食品安全主管 (Certified Food Protection Manager) 證書。
- 參與 MEHKO 的所有其他人都必須獲得食品處理人員証 (food handler card)。

3

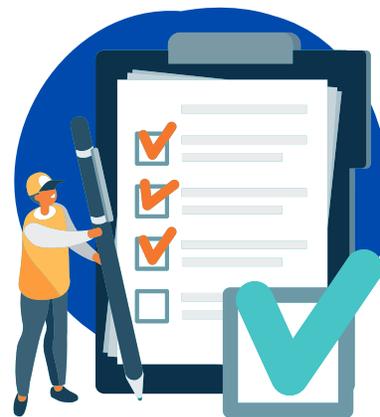


提交申請文件包

請提交以下文件：

- 標準作業流程 (SOP)
- 菜單
- 公共衛生許可證申請表
- 申請費
- 認證食品安全經理證書
- 食品處理人員證（可以在受雇後 30 天內提交）
- 井水檢測結果（如適用）

4



安排檢查時間

安排住宅檢查，以確保您的食品設施符合法律規定。

如需更多資訊，請造訪：<https://bit.ly/mehko-lacounty> 或掃描此 QR 碼。

