

MEHKO를 위한 준비 체크리스트

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

소규모가정집 주방 식품(MEHKO) 운영 사업을 로스앤젤레스 카운티에서 운영하려면 환경보건국의 승인을 받아야 합니다. 아래의 가이드라인은 MEHKO를 준비, 신청 및 운영하는 데 도움을 주기 위한 지침입니다.



질문이 있으시면 당국의 가정집 주방식품운영 프로그램에 문의하시기 바랍니다.

계획하기

- '시작 방법' 문서를 검토하세요.
- '자가점검 체크리스트'를 참고하여 MEHKO를 운영할 수 있는 주방 상태를 확인하세요.
- 계획한 메뉴가 MEHKO를 통해 판매가 가능한지 확인하세요.
- 집을 임대하는 경우 소유주에게 문의 또는 임대 계약서를 확인하여 가정내 사업에 따른 영업이 금지되어 있지 않은지 확인하세요.
- 인증된 식품 안전 프로그램에서 공인된 식품 안전 관리 자격증을 취득하세요.
- 운영 전에 의무적으로 취득해야 하는 지역 인허가 요구사항을 확인하기 위해 해당 지역 책임자에게 문의하세요. (예: 사업자 등록증).
- 판매세에 대해서는 캘리포니아 조세 및 수수료 관리국(CDTFA)에 문의하세요.
- MEHKO에서 주류를 제공 또는 주류를 제공할 계획이라면 캘리포니아 주류 규제 통제국에 문의하세요.

신청하기

- MEHKO 표준 운영 절차(SOP) 및 메뉴를 제출합니다.
- MEHKO에 공중 보건 인허가 신청서를 제출하고 해당 수수료를 납부합니다.
- 식품 안전 시험을 완료하고 성공적으로 통과하여 공인 식품 안전 관리자 인증서를 받습니다. MEHKO 신청의 일부로 인증서 사본을 제출합니다. 공인 프로그램 제공업체 목록은 www.ansi.org를 참조하세요.
- 물 공급원으로 민간 용수를 사용하는 MEHKO는 질산염, 아질산염, 박테리아 수질 검사 결과 사본을 제출해야 합니다. 이 검사를 통해 물 공급이 캘리포니아 보건 및 안전법 섹션 116275에 정의된 최소 "일시적 비공동체 수도 시스템" 표준을 충족하는지 확인합니다.
- MEHKO에 관련된 모든 개인은 유효한 식품 취급자 카드를 발급받아 MEHKO신청 절차의 일부로 사본을 제출해야 합니다. 인증된 프로그램 제공업체 목록은 www.ansi.org를 참조하세요.

운영하기

- 제출한 표준 운영 절차(SOP)를 준수해야 합니다. 운영, 장비 또는 메뉴에 대한 최초 승인 이후 변경 사항이 있는 경우 20일 이내에 가정내 식품 운영 프로그램에 알려야 하며 SOP를 다시 제출해야 합니다. 추가 검토 수수료가 부과됩니다.
- 올바른 식품 안전 수칙을 준수하세요. '소규모 가정집 주방 식품사업 안전 가이드' 책자를 참조하세요.
- 연간 총 수익을 추적합니다. 수익 한도는 캘리포니아 소비자 물가지수를 기준으로 매년 인플레이션에 따라 조정됩니다.
- 일일 및 주간 식사 한도량을 준수하세요. 하루 최대 30인 분 일주일에 90인 분을 넘지 않도록 합니다.
- 지방, 기름, 그리스를 적절히 폐기합니다. '좋은 이웃되는 방법' 안내지를 참조하세요.
- 좋은 이웃이 되세요! 주차, 쓰레기, 운영 소음으로 인해 이웃에게 미칠 수 있는 영향에 유의하세요. '좋은 이웃되는 방법' 안내지를 참조하세요.
- '자가점검 체크리스트'를 참고하여 정기 검사 시 매년 운영 현황을 점검하세요.