



MGA PAGPAPATAKBO NG MICROENTERPRISE SA KUSINA SA BAHAY (MEHKO) MGA MADALAS ITANONG (FAQ)

Inamyendahan kamakailan ang Kodigo sa Kalusugan at Kaligtasan ng California (California Health and Safety Code) (ibig sabihin, Kodigo sa Retail na Pagkain ng California o California Retail Food Code) para itatag ang isang “microenterprise sa kusina sa bahay” (Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO) bilang bagong uri ng pasilidad sa retail na pagkain. Kung ang isang MEHKO ay mabibigyan ng awtorisasyon ng Mga Serbisyo sa Kalusugan ng Kapaligiran (Environmental Health Services, EHS), bibigyan ng EHS ang isang indibidwal ng permit para magpatakbo ng restaurant sa kanyang pribadong bahay.

Pagbibigay ng Permit

- Q: Ano ang Microenterprise Home Kitchen Operation?**
A: Isa itong uri ng serbisyo sa pagkain na pinapatakbo ng isang residente mula sa isang pribadong bahay kung saan inihahanda, iniluluto, at inihahain ang pagkain sa mga consumer sa parehong araw. Ang pagkain ay puwedeng kainin onsite, i-pick up, o i-deliver sa consumer sa loob ng ligtas na tagal na panahon (hal. sa loob ng 30 minuto nang walang hot holding equipment).
- Q: Kailan magkakaroon ng bisa ang batas sa MEHKO?**
A: Bagama't nagkaroon ng bisa ang batas noong Enero 1, 2019, kailangan pa ring bigyan ng awtorisasyon ng County ang ganitong uri ng pasilidad sa pagkain.
- Q: Kailangan ko ba ng permit na sa pagpapatakbo ng MEHKO?**
A: Oo, dapat kumuha ng permit sa EHS bago ang pagpapatakbo ng MEHKO.
- Q: Paano ako makakakuha ng permit?**
A: Para makakuha ng permit, magsumite ng aplikasyon sa permit, Mga Pamantayang Pamamaran sa Pagpapatakbo (Standard Operational Procedure, SOP), at bayad kung naaangkop sa EHS. Susuriin ang isinumiteng packet at mag-iiskedyul ng inspeksyon sa MEHKO. Kung maaaprubahan, isang permit ang ibibigay.
- Q: Gaano katagal ang proseso ng aplikasyon para sa isang MEHKO?**
A: Ang proseso ng aplikasyon ay natutukoy sa antas ng detalye at pagkakumpleto ng package ng aplikasyon. Ang karaniwang proseso ng aplikasyon para sa mga MEHKO ay hanggang 20 araw ng kalendaryo, kung kumpleto ang package ng aplikasyon, at kung kasama ang antas ng detalye sa mga pamamaraan sa pagpapatakbo para ipakita ang pagsunod sa batas.
- Q: Mayroon akong permit para sa MEHKO para sa aking kasalukuyang tirahan at lilipat ako ng bahay. May bisa pa rin ba ang aking permit para sa aking bagong tirahan?**
A: Hindi, hindi nalilipat ang mga permit sa ibang tao o ibang lokasyon. Ang mga permit na ibinibigay ng EHS ay may bisa lang para sa tao, lokasyon, at uri ng serbisyo sa pagkain na inisyal na inaprubahan. Kung sakaling lilipat ang nabigyan ng permit sa pagkain, nagbago ang kanyang

menu, o ang uri ng serbisyo sa pagkain, kailangang magsumite ng bagong aplikasyon sa pagkain para sa pag-apruba ng EHS.

7. **Q: Puwede bang magbigay ng dalawang permit para sa MEHKO para sa dalawang residente na gustong magpatakbo ng MEHKO sa iisang tirahan?**
A: Isang MEHKO lang ang puwedeng tumakbo sa isang pribadong tirahan. Ang mga permit ay partikular sa tao, lokasyon, at uri ng serbisyo sa pagkain na iaalok.
8. **Q: Anong impormasyon ang kinakailangan sa mga pamantayang pamamaraan sa pagpapatakbo ng MEHKO?**
A: Kasama sa mga pamantayang pamamaraan sa pagpapatakbo ng MEHKO ang mga sumusunod:
- Lahat ng ihahain na uri ng pagkain o produktong pagkain (hal. mga item sa menu).
 - Ang mga panukalang pamamaraan at paraan ng paghahanda at paghahain ng pagkain.
 - Mga pamamaraan, paraan, at iskedyul para sa paglilinis ng mga utensil, kagamitan, at para sa pagtatapon ng basura.
 - Paano iimbak ang pagkain sa mga kinakailangang holding temperature, sa nakabinbin na pag-pick up ng consumer, at sa pag-deliver.
 - Mga iminumungkahing araw at oras kung kailan posibleng gamitin ang kusina sa bahay bilang isang MEHKO.
 - Kung ang pakain ba ay ihahain onsite, ide-deliver, ipi-pick up, o lahat ng nabanggit.
9. **Q: Puwede bang magpatakbo rin ang isang may permit na Operator ng Cottage Food (Cottage Food Operator, CFO) bilang isang MEHKO?**
A: Hindi, ang CFO ay limitado sa mga non-potentially hazardous food at hindi ito puwedeng mag-serve ng pagkain sa isang pribadong bahay.
10. **Q: Ano ang pagkakaiba sa pagitan ng Cottage Food Operation (CFO) at Microenterprise Home Kitchen Operation (MEHKO)?**
A: Ang isang CFO ay limitado sa paghahanda at pagbebenta ng mga non-potentially hazardous food lang na [aprubado ng Departamento ng Pamublikong Kaligtasan ng California \(California Department of Public Health\)](#), na puwedeng direkta o hindi direktang ibenta sa consumer, samantalang ang MEHKO namay ang nagbibigay-daan sa limitadong paghahanda ng mga potentially hazardous food para sa onsite na pagkonsumo o pag-deliver kapag pinahintulutan ng EHS.
11. **Q: Sino ang “lokal na ahensya sa pagpapatupad” para sa mga MEHKO?**
A: Ang lokal na ahensya sa pagpapatupad para sa mga pasilidad ng pagkain, kasama ang mga MEHKO, sa San Mateo County ay ang Environmental Health Services (EHS).
12. **Q: Gaano kadalas iinspeksyunin ng Environmental Health Services ang MEHKO?**
A: Pagkatapos ng inisyal na inspeksyon sa pagbibigay ng permit, puwedeng sumailalim ang isang MEHKO sa isang routine na inspeksyon kada fiscal year. Puwedeng magsagawa ng mga karagdagang inspeksyon bilang pagtugon sa reklamo ng consumer, o dahilan para maghinala na may nagawa o na-serve na mababang kalidad o kung hindi naman ay hindi ligtas na pagkain.
13. **Q: Anong mga bahagi ng MEHKO ang bibigyan ng permit at iinspeksyunin?**
A: Kasama sa mga bahagi ng MEHKO na bibigyan ng permit at iinspeksyunin ang kusina ng bahay, onsite na lugar ng kainan ng consumer, imbakang pagkain, mga utensil at kagamitan, banyo, mga pasilidad sa paglilinis, at imbakang basura (kasama rito ang mga lugar para sa basura, recycle, at compost).

14. **Q: Ano ang mangyayari kung magreklamo ang isang customer pagkatapos kumain o bumili ng pagkain at mga inumin mula sa isang MEHKO?**
A: Puwedeng magsagawa ang EHS ng onsite na inspeksyon para imbestigahan ang nasabing reklamo. Puwedeng suriin ng EHS ang mga halaga.
15. **Q: Anong impormasyon ang available para matulungan ang isang MEHKO na magpatakbo sa isang ligtas at malusog na paraan?**
A: Ang webpage ng MEHKO sa Environmental Health Services ay isang magandang resource para makakuha ng impormasyon: smchealth.org/microkitchen.
16. **Q: Kailangan bang magpaskil ng letter grade/placard sa isang MEHKO, katulad ng nasa isang permanenteng pasilidad ng pagkain o mobile na pasilidad ng pagkain?**
A: Hindi inaatasan ng batas ang isang MEHKO hinggil sa anumang lokal na sistema sa grading. Makikita rito ang data sa ulat sa inspeksyon at impormasyon sa paglabag hinggil sa anumang inspeksyong isinagawa sa isang may permit na MEHKO [rito](#).
17. **Q: Paano malalaman ng publiko kung may aprubadong permit ang isang MEHKO?**
A: Kailangang i-display ng isang MEHKO ang permit nito, o ang isang malinaw na kopya, sa mga oras ng pagpapatakbo. Puwede ring bumisita ang mga customer sa [webpage na ito](#) para malaman kung may valid na permit ang isang MEHKO.

Pagpapatakbo ng isang MEHKO

1. **Q: Sino ang itinuturing na isang residente?**
A: Ang isang residente ay isang indibidwal na nakatira sa isang pribadong bahay (gaya ng single home, apartment, duplex, o condominium) kapag hindi para sa trabaho, o isang pansamantalang batayan (hal. bakasyon).
2. **Q: Puwedeng bang magpatakbo ang isang MEHKO bilang caterer?**
A: Hindi, pinagbabawalan ang isang MEHKO sa pagpapatakbo ng catering. Mga permanenteng pasilidad ng pagkain lang na aprubado para sa paghahanda ng pagkain (gaya ng restaurant, banquet na pasilidad, o iba pang aprubadong komersyal na kusina) ang puwedeng magsagawa ng mga pagpapatakbo ng catering.
3. **Q: Kanino ako puwedeng magbenta ng pagkain?**
A: Dapat ibenta nang direkta ang pagkain sa isang consumer para sa onsite na pagkonsumo o pag-deliver at hindi sa isang wholesaler o retailer.
4. **Q: Puwede bang magbenta o magpamigay ang isang MEHKO ng mga produktong pagkain sa isang pansamantalang event o certified na farmer's market?**
A: Hindi, hindi puwede magbenta ng mga produktong pagkain sa isang pansamantalang event o certified na farmer's market. Limitado ang isang MEHKO sa pagbebenta ng pagkain nang direkta sa isang consumer para sa onsite na pagkonsumo o pag-deliver.
5. **Q: Puwede bang magbenta ang isang MEHKO sa anumang wholesaler o retailer?**
A: Hindi, ang isang MEHKO ay puwede lang magbenta ng pagkain nang direkta sa mga consumer, sa pamamagitan ng isang website, o mobile application ng isang [intermediary na serbsiyo sa pagkain sa internet \(internet food service intermediary\)](#).
6. **Q: Puwede bang mag-advertise ang isang MEHKO sa harap ng tirahan?**

A: Hindi, pinagbabawalan ang MEHKO sa pagpapaskil ng karatula o iba pang outdoor na display na nag-a-advertise sa MEHKO mula sa isang tirahan.

7. **Q: Puwede bang mag-advertise online ang isang MEHKO?**

A: Oo, puwedeng gumamit ang isang MEHKO ng [intermediary sa serbisyo ng pagkain sa internet](#) o iba pang online na platform na naglilista o nagpo-promote sa MEHKO sa internet website o mobile application nito.

8. **Q: Puwede bang mag-advertise ang isang MEHKO gamit ang print media?**

A: Oo, puwedeng mag-advertise ang isang MEHKO sa isang pahayagan o iba pang print media. Dapat ay malinaw na tukuyin ng MEHKO ang Mga Serbisyo sa Kalusugan ng Kapaligiran ng San Mateo County (San Mateo County Environmental Health Services) bilang nagbigay ng permit, ang permit number, at isama ang pahayag na “Inihanda sa isang Kusina sa Bahay o Made in a Home Kitchen” sa malinaw na font at lokasyon sa advertisement.

9. **Q: Kung may mga reklamo tungkol sa mga amoy, trapiko, paradahan, at/o labis na ingay, anong ahensya ang dapat abisuhan?**

A: Anumang reklamo hinggil sa pagkaabala ay puwedeng iulat nang direkta sa Departamento sa Pagpapatupad ng Kodigo (Code Enforcement Department) ng lokal na lungsod, o para sa mga MEHKO sa mga unincorporated na lugar, sa [Programa sa Pagpapatupad ng Kodigo ng County \(County Code Enforcement Program\)](#).

10. **Q: Puwede bang gumamit ang MEHKO ng third-party na online na serbisyo sa pag-deliver, gaya ng Uber Eats o DoorDash para mag-deliver ng pagkain?**

A: Hindi, hindi pinapayagan ang isang MEHKO na gumamit ng anumang third-party delivery service para sa mga pag-deliver ng pagkain.

Serbisyo sa Pagkain para sa isang MEHKO

1. **Q: Anong mga uri ng serbisyo sa pagkain ang pinapayagan na gawin ng isang MEHKO?**

A: Ang isang MEHKO ay puwedeng maghanda at magbenta ng mga pagkain na aprubado ng EHS para sa parehong araw na onsite na pagkonsumo o pag-deliver.

2. **Q: Ano ang mga limitasyon sa pagkain sa isang MEHKO?**

A: Ang isang negosyo na MEHKO ay hindi puwedeng maghanda ng pagkain at mga inumin na:

- May kaugnayan sa produksyon, serbisyo, o pagbebenta ng raw milk o produktong mula sa raw milk.
- May kaugnayan sa serbisyo o pagbebenta ng mga raw oyster.
- May kaugnayan sa mga proseso para sa pagkain na nangangailangan ng Plano sa Mga Kritikal na Punto sa Pagkontrol ng Pagsusuri ng Panganib (Hazard Analysis Critical Control Points, HACCP) (tingnan ang follow-up na tanong sa ibaba para sa higit pang impormasyon).

3. **Q: Anong mga uri ng pagproseso ng pagkain ang nangangailangan ng plano sa Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)?**

A: Ang mga sumusunod na espesyalisadong proseso sa pagkain ay nangangailangan ng plano sa HACCP:

- Pagpapausok ng pagkain bilang paraan ng pagpreserba ng pagkain.
- Pag-cure ng pagkain.

- Paggamit ng mga additive sa pagkain o pagdaragdag ng mga sangkap gaya ng suka bilang paraan ng pagpreserba ng pagkain.
- Pagpapagana ng display tank ng life support system ng molluscan shellfish, na ginagawa at nagpapakita ng lamang-dagat na iniaalok para sa pagkonsumo ng tao.
- Paggamit ng acidification o aktibidad para mabawasan ang paglaki ng *Clostridium botulinum*.
- Pag-package ng mga posibleng mapanganib na pagkain sa pamamagitan ng paraang Packaging na Gumagamit ng Mas Kaunting Oxygen (Reduced-Oxygen Packaging, ROP).
- Paghahanda ng pagkain sa pamamagitan ng ibang paraan na tinukoy ng EHS na mangangailangan ng plano sa HACCP.

4. Q: Puwede bang gumawa at magbenta ang isang MEHKO ng ice cream o iba pang produktong gawa sa gatas?

A: Hindi. Nag-aatas ang Departamento ng Pagkain at Agrikultura ng California (California Department of Food and Agriculture) ng lisensya at mga partikular na kinakailangan para sa paggawa ng ice cream o mga pagkaing gawa sa gatas. Hindi matutugunan ng isang residensyal na tirahan ang mga ipinag-aatas na iyon. Hindi nito pinagbabawalan ang MEHKO sa paggamit ng mga produktong gawa sa gatas gaya ng pasteurized na gatas na binili mula sa isang aprubadong mapagkukunan, gayundin sa isang sangkap sa isang pagkaing produkto.

5. Q: Puwede bang gumamit ng mga prutas at gulay na inani sa bahay sa isang MEHKO?

A: Oo, gayunpaman, dapat mag-ingat para matiyak na ang lahat ng prutas at produkto ay napalago at napamahalaan gamit ang pinakamahuhusay na kasanayan sa pamamahala na nauugnay sa community food producer, at lahat ng produkto ay dapat hugasan nang mabuti bago ang bawat paggamit.

6. Q: Puwede bang magdagdag ng cannabis, CBD, o Kava sa pagkaing produkto ang isang MEHKO bilang bahagi ng pagpapatakbo nito?

A: Hindi, mga aprubadong additive sa pagkain lang ang puwedeng gamitin bilang sangkap sa paghahanda ng pagkain. Sa ngayon, ang cannabis, CBD, at Kava, bilang mga additive sa pagkain, ay hindi pa aprubado ng Administrasyon sa Pagkain at Gamot (Food and Drug Administration).

7. Q: Puwede bang mag-donate ng pagkain ang isang MEHKO?

A: Ang isang MEHKO ay puwedeng mag-donate ng pagkain sa isang food bank o sa anumang iba pang nonprofit na kawanggawang organisasyon, hangga't ang pagkain ay naihanda alinsunod sa [California Retail Food Code](#) at na-donate ito sa parehong araw kung kailan ito inihanda.

8. Q: Puwede ba akong magtabi ng mga natirang pagkain para maihain sa susunod na araw?

A: Hindi puwedeng ihain ang mga natira sa susunod na araw bilang bahagi ng pagpapatakbo ng MEHKO.

9. Q: Puwede bang magbalot ng pagkain at mga inumin ang isang MEHKO?

A: Puwedeng magbalot ang isang MEHKO ng pagkain sa mga container para sa parehong araw na serbisyo sa pag-pick up o pag-deliver.

10. Q: Kinakailangan ba ang komersyal na kagamitan at/o appliance sa isang MEHKO?

A: Hindi, hindi kinakailangan ang mga komersyal na kagamitan at/o appliance, hangga't nakakapagpanatili ng malinis na equipment/appliance, at maayos ang paggana ng mga ito.

11. Q: Mayroon bang mga espesyal na kinakailangan hinggil sa isang pribadong residensyal

na balon ng tubig?

A: Oo, inuming tubig mula sa isang maayos na nagawa at minementinang onsite na balon o munisipal na sistema ng patubig lang ang puwedeng gamitin. Posibleng kailanganin ng lokal na ahensya sa pagpapatupad ang Bacteriological test (kada quarter), Nitrates (kada taon), Nitrites (kada 3 taon), at mga constituent of concern gaya ng Fluoride at Arsenic (isang beses).

12. Q: Puwede bang magpagana ang isang MEHKO ng open-air barbecue o outdoor wood-burning oven?

A: Oo, puwedeng magpagana ang isang MEHKO ng open-air barbecue o outdoor wood-burning oven hangga't ang barbecue o oven ay pinapagana sa mismong lugar din ng MEHKO, nakahiwalay sa pampublikong daanan, at nakakatugon sa mga kinakailangan ng [Seksyon 114143 ng California Retail Food Code](#).

13. Q: Kailangan bang magkaroon ng mga banyo para sa mga customer ng MEHKO?

A: Oo, dapat ay mayroong malilinis na banyo, na nasa magandang kundisyon, para sa mga empleyado sa lahat ng oras at para sa mga consumer kapag mayroong onsite na pagkonsumo.

14. Q: Puwede bang magbenta ng mga nakakalasing na inumin mula sa isang MEHKO?

A: Makipag-uganayan sa Departamento ng Pagkontrol sa Nakakalasing na Inumin ng California (California Department of Alcoholic Beverage Control) sa abc.ca.gov.

Mga Empleyado/Pagpapanatili ng Talaan

1. Q: Ano ang ibig sabihin ng isang food employee?

A: Tumutukoy ang food employee sa isang empleyadong nagtatrabaho para sa pagkain, kagamitan o utensil para sa pagkain, o mga surface na nilalapagan ng pagkain. Para sa higit pang impormasyon tungkol sa Mga Batas sa Pagtatrabaho ng California (California Labor Laws) bisitahin ang [webpage ng Komisyoner sa Paggawa](#).

2. Q: Maituturing bang mga food employee ang mga miyembro ng pamilya o sambahayan?

A: Hindi, hindi itinuturing ang mga miyembro ng pamilya at sambahayan na mga food employee ng isang MEHKO.

3. Q: Ano ang mga limitasyon para tumanggap ng mga food employee ang isang MEHKO?

A: Ang isang MEHKO ay hindi puwedeng magkaroon ng mahigit sa isa (1) na food employee na katumbas ng full time.

4. Q: Anong mga sertipikasyon ang kinakailangan para magpatakbo ng isang MEHKO?

A: Dapat ay matagumpay na pumasa ang operator ng MEHKO ang isang aprubado at accredited na eksaminasyon sa kaligtasan ng pagkain ng Institusyon ng Mga Pambansang Pamantayan ng America (American National Standards Institute), na nakakatugon sa mga kinakailangan ng Mga Programa ng Sertipikasyon sa Mga Pamantayan para sa Akreditasyon ng Manager sa Pagprotekta ng Pagkain (Standards for Accreditation of Food Protection Manager Certification Program) ng Samahan para sa Pagprotekta sa Pagkain (Conference for Food Protection), at dapat magkaroon ng card para sa handler ng pagkain ang sinumang indibidwal, maliban sa operator, na nauugnay sa paghahanda, pag-iimbak, o paghahain ng pagkain sa isang MEHKO. Ang isang food employee na mayroong may bisang sertipikasyon ng manager sa kaligtasan ng pagkain ay hindi kinakailangang kumuha ng card para sa handler ng pagkain. Para sa higit pang

impormasyon, bisitahin ang [website ng Pambansang Lupon ng Akreditasyon \(National Accreditation Board\)](#).

5. Q: Ano ang mga limitasyon sa pagbebenta ng isang MEHKO?

A: Ang MEHKO ay hindi dapat magkaroon ng lampas sa limampung libo (\$50,000) na nabeberipika (hal. mga invoice) na gross annual sales. Ang mga talaan ng lahat ng benta ay dapat itabi nang sa gayon ay maberipika ang pagsunod sa limitasyong ito.

6. Q: Anong mga talaan ang kinakailangan ng panatilihin para sa pagsusuri ng EHS?

A: Dapat panatilihin ng MEHKO ang mga sumusunod na dokumento onsite para sa pagsusuri sa isang inspeksyon:

- Nakasulat na mga pamantayang pamamaraan sa pagpapatakbo na may menu, at oras ng pagpapatakbo.
- Dapat may naka-display onsite na permit sa pagpapatakbo, o isang malinaw na kopya, sa lahat ng oras kapag bukas ang MEHKO.
- May bisang sertipikasyon ng manager sa kaligtasan ng pagkain (certificate ng food safety manager) para sa operator at (mga) may bisang food handler card o sertipikasyon ng manager sa kaligtasan ng pagkain para sa sinumang food employee.
- Kopya ng may bisang lisensya sa pagmamaneho ng taong nagde-deliver ng pagkain sa ngalan ng MEHKO.
- Kopya ng pinakamakailang ulat sa inspeksyon.
- Mga kopya ng pinansyal na talaan ng MEHKO, ayon sa gross annual sales.

7. Q: Paano kung gusto kong baguhin ang aking menu pagkatapos kong makakuha ng permit bilang MEHKO?

A: Kung ang panukalang pagbabago sa menu ay nangangailangan ng bagong kagamitan o karagdagang kapasidad ng imbakan ng pagkain, posibleng humiling ng EHS ang isang na-update na SOP. Makipag-ugnayan sa EHS para malaman kung ano ang posibleng hilingin bago magbago ng menu.

Kung mayroon kang anumang tanong na hindi pa nasasagot ng mga FAQ na ito, o kung kailangan ng karagdagang paglilinaw, pakibisita ang smchealth.org/microkitchen.

Makipag-ugnayan sa Programa sa Pagkain ng San Mateo County Environmental Health Services sa (650) 372-6200 o mag-email sa: mehko@smcgov.org