

# OPERASYON NG MICROENTERPRISE SA KUSINA SA BAHAY (MEHKO)



SAN MATEO COUNTY HEALTH  
**ENVIRONMENTAL  
HEALTH SERVICES**

# MGA BATAS NG MEHKO

## AB 626

- Nagkaroon ng bisa noong Enero 1, 2019
- Pinapayagan ang mga Operasyon ng Microenterprise sa Kusina sa Bahay (Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO) kung pinapahintulutan ng county ang serbisyo sa pamamagitan ng ordinansa o resolusyon
- Sa pahintulot sa “**pag-opt in**,” awtomatikong ino-opt in ang lahat ng lungsod at unincorporated na lugar ng County



## AB 377

- Panukalang-batas sa paglilinis para sa AB 626
- Nagkaroon kaagad ng bisa noong Oktubre 7, 2019
- Pinapayagan na ngayon ang mga MEHKO



# ANO ANG OPERASYON NG MICROENTERPRISE SA KUSINA SA BAHAY (MEHKO)?

Serbisyo sa pagkain  
na pag-aari at  
pinapatakbo ng  
residente sa isang  
pribadong tirahan.



SAN MATEO COUNTY HEALTH  
ENVIRONMENTAL  
HEALTH SERVICES

# KAHULUGAN NG “PRIBADONG TIRAHAN”

- Residensyal na gusali, kasama ang isang bahay, apartment, o iba pang pag-aari o inuupahang espasyo kung saan may mga nakatirang indibidwal.
- Isinasagawa dapat sa pangunahing tirahan.
- **HINDI** kwalipikado ang mga pangalawang bahay, bakasyunan, bangka, o motor home.





# PANGKALAHATANG-IDEYA NG MEHKO

Tatlong pangunahing bahagi:

- **Kalinisan:** Pagsasanay at kalusugan ng manggagawa
- **Pangangasiwa ng Pagkain:** Pag-store, paghahanda, tubig, at waste
- **Mga Kasanayan sa Negosyo:**
  - Mga limitasyon sa meal
  - Delivery at pagkonsumo sa lugar
  - Advertisement, at mga tagapamagitan sa internet



# MGA PANGUNAHING KINAKAILANGAN NG MEHKO

- Pinapatakbo dapat ng isang residente sa kanyang pribadong tirahan.
- Direkta dapat na ibenta ang pagkain sa mga customer para sa pagkain sa site , delivery, o take out.
- Mga umuupa – kailangan ng pahintulot ng may-ari/nagpapaupa
- Dapat ihanda, iluto, at ihain ang pagkain sa parehong araw.
- Maximum - 30 meal bawat araw at 60 meal bawat linggo.
- Maximum - \$50,000 bawat taon sa gross na benta.
- Maximum - iisang full-time na empleyado (bukod pa sa miyembro ng pamilya o sambahayan).



# MGA KINAKAILANGAN SA PAGSASANAY

- Dapat matagumpay na makapasa ang may-ari ng permit sa isang naaprubahan at **may akreditasyong kurso para sa food safety manager.**
- Ang sinumang indibidwal, na bukod pa sa operator/may-ari ng permit na kasama sa pagkain, pag-store, o serbisyo ng pagkain sa MEHKO ay dapat kumuha ng **food handler card** mula sa isa sa mga may akreditasyong provider.



# ANG MGA MEHKO AY HINDI PINAPAYAGANG:

- Mag-cater sa labas ng site.
- Mag-wholesale ng pagkain sa ibang negosyo.
- Kumatay ng mga hayop.
- Maghanda o mag-store ng pagkain sa labas ng kusina sa bahay.
- Gumawa ng mga produktong may gatas (yogurt, keso, ice cream) nang walang lisensya sa mga produktong may gatas ng Estado.
- Magpadala ng pagkain sa pamamagitan ng koreo o iba pang carrier.
- Magpatakbo o magserbisyo ng food truck o cart (Mobile na Pasilidad ng Pagkain).
- Gumamit ng third-party na serbisyo para mag-deliver ng pagkain (Doordash, Grubhub, atbp.).
- Maglagay ng mga karatula o mag-advertise sa site.
- Maghain ng hilaw na talaba.
- Maghain ng alak, o magpahintulot sa mga customer na magdala ng kanilang sarili nang walang lisensya sa Kontrol sa Inuming May Alkohol (Alcoholic Beverage Control, ABC).
- **Bawal ang mga hayop** sa kusina habang may serbisyo sa pagkain o inihahandang pagkain.





# MGA LIMITASYON SA PAGHAHANDA NG PAGKAIN:

Hindi puwedeng maghanda ang mga MEHKO ng mga pagkaing nangangailangan ng Plano sa Mga Kritikal na Control Point ng Pagsusuri ng Mga Panganib (Hazardous Analysis Critical Control Point Plan) gaya ng:

- Pagpapasok 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.
- Pag-package ng mga posibleng mapanganib na pagkain sa pamamagitan ng paraan sa Packaging na Gumagamit ng Mas Kaunting Oxygen.



# PAANO PINAPANGASIWAAN ANG ISANG MEHKO?

- Ang mga MEHKO ay itinuturing na pasilidad ng pagkain sa ilalim ng Kodigo sa Retail na Pagkain ng California (Seksyon 114367 et seq. ng CalCode)
- Pinapangasiwaan ng Mga Serbisyo sa Kalusugang Nauugnay sa Kapaligiran ang mga pasilidad ng pagkain sa County ng San Mateo gamit ang Kodigo sa Retail na Pagkain ng California at Ordinansa ng County
- Nagbibigay ang mga regulasyong ito ng mga pamantayan at gabay para sa mga MEHKO, at parusa para sa hindi pagsunod.



# MGA KINAKAILANGAN SA DOKUMENTO

Dapat panatilihin ng mga operator ng MEHKO ang mga sumusunod na dokumento sa site para sa pagsusuri kapag hiniling:

- Mga Karaniwang Pamamaraan sa Pagpapatakbo – na may nakasulat na menu at mga oras ng operasyon
- May bisang permit mula sa Mga Serbisyo sa Kalusugang Nauugnay sa Kapaligiran (Environmental Health Services, EHS) na makikita sa lugar kung saan may tumatakbong MEHKO.
- Pinakabagong ulat ng inspeksyon ng EHS.
- Mga talaan ng lahat ng resibo ng mga benta ng MEHKO.



# MGA LOKAL NA LUNGSOD/GUSALI AT ZONING

- Ituturing na tirahan ang isang MEHKO para sa lahat ng layunin ng Kodigo ng Mga Pamantayan sa Uniform na Gusali ng Estado at lokal na kodigo sa mga gusali at kodigo para sa sunog.
- Hindi kasama ang pagpapalit ng occupant sa paggamit ng tirahan para sa layunin ng MEHKO.
- Para sa mga layunin ng zoning, hindi magtatakda ang isang lungsod o county ng anumang paghihigpit sa MEHKO sa isang residensyal na tirahan.





# MGA REKLAMO AT ABALA

- Puwedeng mag-imbestiga at magpatupad ng mga regulasyon ang mga lokal na ahensya sa pagpapatupad kung may malalabag na ordinansa kaugnay ng abala (hal., masamang amoy, trapiko, malakas na ingay, atbp.)
- Ang MEHKO ay hindi puwedeng magpaskil ng karatula o iba pang outdoor na display na nag-a-advertise sa MEHKO
- Puwedeng magsagawa ang Mga Serbisyo sa Kalusugang Nauugnay sa Kapaligiran ng mga inspeksyon bilang tugon sa mga reklamo o pinaghihinalaang outbreak ng sakit na naipapasa sa pamamagitan ng pagkain.



# PROSESO NG PAGPAPAHINTULOT

Isumite ang mga sumusunod na dokumento sa Mga Serbisyo sa Kalusugang Nauugnay sa Kapaligiran ng County ng San Mateo\*:

- Walang babayaran bilang bahagi ng 2 taong paunang programa!
- Form para sa pamamahala ng property/pagpapahintulot ng nagpapaupa (kung umuupa).
- Aplikasyon para sa permit.
- Form ng Mga Karaniwang Pamamaraan sa Pagpapatakbo (Standard Operation Procedures, SOP)
  - May makikipag-ugnayan sa iyong nakatalagang miyembro ng staff sa loob ng 4-5 araw ng negosyo, puwedeng abutin nang hanggang 20 araw ng trabaho bago maaprubahan ang mga SOP.
  - Kakailanganin ng paunang inspeksyon sa lugar bago makapagpatakbo o maaprubahan.

\*Makipag-ugnayan sa lokal na lungsod para sa anumang karagdagang kinakailangan.



# MGA BENEPISYO NG MEHKO

- Dagdag na pagsubaybay sa kaligtasan at kaalaman sa pagkaing inihahanda sa kusina sa bahay
- Pampangasiwaang daan tungo sa pagsunod.
- Dagdag na oportunidad sa mga micro-entrepreneur.
- Dagdag na seguridad sa ekonomiya at pagkain para sa mga komunidad.



# MGA RESOURCE

- Mga Madalas Itanong (Frequently Asked Questions, FAQs)
- [Smchealth.org/microkitchen](https://smchealth.org/microkitchen)
- Infographics
- Standard Operating Procedures (SOP)
- Trainings







SAN MATEO COUNTY HEALTH

# ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES



[smchealth.org/microkitchen](https://smchealth.org/microkitchen)



[mehko@smcgov.org](mailto:mehko@smcgov.org)



650-372-6200