



County of Santa Cruz



HEALTH SERVICES AGENCY

Environmental Health Division

701 Ocean St. Room 312, Santa Cruz, CA 95060

(831) 454-2022 TDD/ TTY: Call 711

www.scceh.org

MICROENTERPRISE HOME KITCHEN OPERATION (MEHKO) HEALTH PERMIT APPLICATION

(Aplicación Para Permiso de Salud para Microempresa de Operación de Comida Casera)

NAME OF OPERATION <i>(Nombre de la Operación)</i>			FOR OFFICE USE <i>(PARA USO DE OFICINA)</i>	
MEHKO ADDRESS <i>(Dirección de la Operación)</i>			REC DATE	
CITY <i>(Ciudad)</i>	STATE <i>(Estado)</i>	ZIP <i>(Código Postal)</i>	PE 1672	AMT
TENANT/ APPLICANT <i>(Nombre del inquilino/solicitante)</i>			CASH/CHK/MONEY ORDER CHK# _____ DATE _____	
PHONE <i>(Teléfono)</i>		E-MAIL <i>(Correo Electrónico)</i>	RECORD ID	
WEBSITE <i>(Sitio de internet)</i>				

PERMIT ACKNOWLEDGEMENTS AND RESPONSIBILITIES

(Sigue en español)

By applying for this permit application, I understand and agree to comply with the following:

General Permit Requirements

1. Health permits are site-specific, operator specific, and non-transferable. If I move, I must go through the health permit application process again.
2. My Microenterprise Home Kitchen Operation (MEHKO) permit must be renewed annually, or I must cease operation.

Inspection

3. I must receive inspection once a year or my permit may be suspended.
4. The inspector may take measurements, collect samples, request records, capture images, and take other action to verify compliance with applicable codes.
5. I may be subject to additional inspection/ investigation due to complaint(s) or illness reports.

Illness Reporting

6. I must notify the Environmental Health Division within 48 hours if:
 - a. Two or more individuals (staff, family members, and/ or customers) experience gastrointestinal illness concurrently.
 - b. A staff member or resident is diagnosed with a communicable foodborne illness

Minimum Sanitation Standards

7. MEHKO areas must always remain clean, in good repair, and free of vermin (e.g., cockroaches, rodents). Operations must cease voluntarily if unsanitary conditions arise including but not limited to the following:
 - a. Ill food handlers, employees, and/ or home residents
 - b. No hot or cold running water
 - c. No electricity or vital utilities
 - d. Sewage back-up
 - e. Fire or flood
 - f. Cockroach, rodent, or fly infestation
 - g. Lack of handwashing facilities
 - h. No available sanitizer to wash dishes
 - i. Any other condition that poses an imminent health hazard to the public

Prohibited Foods and Processes

8. Foods from unapproved and unsafe sources are prohibited.
9. The following foods and processes are prohibited:
 - a. Raw oysters
 - b. Production or packaging of dairy products (e.g., cheese, ice cream)
 - c. Complex food preparation requiring HACCP plans (e.g., sous vide, curing)

Operational Requirements

10. I must receive approval from this Agency prior to any changes to equipment, menu, or operating procedures.
11. Food may only be sold directly to customers and cannot be sold to other businesses or for resale.
12. All food must be served or delivered to the customer on the same day it is prepared or cooked. No leftovers may be used or served.
13. I am subject to the following meal limits:
 - a. Maximum of 30 individual meals or meal equivalents per day
 - b. Maximum of 90 individual meals or meal equivalents per week
 - c. Adjustments by this Agency based on site-specific conditions
14. MEHKOs cannot exceed \$100,000 in verifiable gross annual sales, adjusted annually for inflation based on the California Consumer Price Index. Documentation must be provided upon request.
15. No more than one full-time employee (excluding family or household members) is allowed.
16. You are subject to city and county nuisance code regulation (ie. odors, traffic, parking, and garbage, etc).

Advertising

17. Third-party delivery services are prohibited unless assisting individuals with disabilities.
18. Any advertisement must include the name of this agency, the permit number, and a statement that clearly states food is "Made in a Home Kitchen".
19. I cannot advertise or operate as a catering operation.
20. Posting signage or outdoor advertisements is prohibited.

RESPONSABILIDADES Y ACUERDOS DEL PERMISO

Al firmar para solicitar este permiso, entiendo que estoy de acuerdo y me comprometo a cumplir con lo siguiente:

Requisitos Generales del Permiso

1. El permiso de salud es específico al lugar, el operador y no es transferible. Si me mudo, debo aplicar nuevamente para obtener un permiso de salud.
2. Mi permiso de Microempresa de Operación de Comida Casera (MEHKO) debe ser renovado anualmente, o debo descontinuar la operación.

Inspección

3. Debo recibir una inspección una vez al año o mi permiso puede ser suspendido.
4. El inspector puede tomar medidas, coleccionar muestras, solicitar registros, tomar fotos, y tomar otras acciones para verificar el cumplimiento con los códigos aplicables.
5. Puedo estar sujeto a inspecciones adicionales o investigaciones debidas a quejas o reportes de enfermedad.

Reporte de Enfermedad

6. Debo notificar al Departamento de Salud Ambiental dentro de 48 horas si:
 - a. Dos o más individuos (manejadores de alimentos, habitantes de la casa, y/ o clientes) están padeciendo de enfermedad gastrointestinal al mismo tiempo.
 - b. Un manejador de alimentos o habitante de la casa es diagnosticado con una enfermedad transmisible por alimentos.

Requisitos Mínimos de Sanidad

7. Las áreas MEHKO deben mantenerse limpias, en buena condición, y libres de plagas (., cucarachas, roedores). La operación debe suspenderse voluntariamente si condiciones no sanitarias se presentan incluyendo, pero no limitado a lo siguiente:
 - j. Manejadores de alimentos, habitantes de la casa, o clientes enfermos
 - k. Falta de agua caliente o fría
 - l. Falta de electricidad o utilidades vitales
 - m. Tuberías tapadas
 - n. Incendio o inundación
 - o. Infestación por cucarachas, roedores, o moscas
 - p. Falta de instalaciones para lavarse las manos
 - q. Falta de solución para higienizar los trastes
 - r. Cualquier otra condición que represente un peligro o amenaza de salud para el publico

Alimentos y Procesos Prohibidos

8. Alimentos de fuentes no aprobadas y poco seguras estan prohibidos.
9. Los siguientes alimentos y procesos estan prohibidos:
 - a. Ostiones crudos
 - b. Producción o empaçado de productos lácteos (p.ej., queso, helados)
 - c. Procesos complejos de preparación de alimentos que requieran un plan HACCP (p.ej., sous vide, curado)

Requisitos de la Operación

10. Debo recibir aprobación de esta Agencia antes de cualquier cambio al equipo, menú, o procedimientos operativos.
11. Los alimentos solo pueden ser vendidos directamente al consumidor y no pueden venderse a otro negocio para reventa/ por mayoreo.
12. Todos los alimentos deben servirse o entregarse al consumidor el mismo día que son preparados o cocinados. No se sirve comida de un día al otro.
13. Esta limitado al siguiente número de comidas:
 - d. Un máximo de 30 comidas individuales o su equivalente por día
 - e. Un máximo de 90 comidas individuales o su equivalente por semana
 - f. Ajustes por esta Agency basados en condiciones específicas del sitio
14. Los MEHKOs no pueden exceder \$100,000 en venta bruta verificable, este número es ajustado anualmente basado en el Precio Índice al Consumidor de California. Debe poder mostrar documentación si se pide.
15. Solo un trabajador de tiempo completo está permitido (no incluye miembros de la familia o habitantes de la casa).
16. Está sujeto a ordenanzas de molestia de la ciudad o del condado (por ejemplo: olores, tráfico, estacionamiento, y recolección de basura).

Anuncios

17. Servicios de entrega por un tercero intermediario están prohibidos a menos que sea para asistir a individuos con discapacidad.
18. Cualquier anuncio debe incluir el nombre de esta agencia, el número de permiso, y la leyenda "Made in a Home Kitchen" (Hecho en una cocina de casa).
19. No puedo anunciarme u trabajar como una operación de catering o eventos.
20. Está prohibido colocar letreros o anuncios en el exterior de la casa.

I understand that the approval to operate a MEHKO is based upon my adherence to the California Retail Food Code, Santa Cruz County Ordinance, the responsibilities and requirements outlined above, and all other information provided as part of this MEHKO application. Failure to operate in accordance with these responsibilities and requirements may result in permit suspension and/or the repeal of approval to operate a MEHKO.

(Entiendo que la aprobación para operar un MEHKO se basa en mi cumplimiento con el Código de alimentos minoristas de California, la Ordenanza del Condado de Santa Cruz, las responsabilidades y requisitos descritos anteriormente, y toda otra información proporcionada como parte de esta solicitud MEHKO. No operar de acuerdo con estas responsabilidades y requisitos puede resultar en la suspensión del permiso y/o la revocación de la aprobación para operar un MEHKO.)

SIGNATURE OF TENANT/APPLICANT: _____ DATE: _____
 (Firma del Inquilino/Solicitante) (Fecha)

HEALTH PERMIT APPROVED BY: _____ EHS DATE: _____