

Steps to Opening Your Microenterprise Home Kitchen Operation (MEHKO)

1. Plan

- ⇒ Is your planned menu allowed at a MEHKO?
- ⇒ If you rent your home, check with your landlord to see if you can have a home-based business at your residence
- ⇒ Contact your City or County to apply for a business license
- ⇒ Contact the [California Department of Tax and Fee Administration about sales tax](https://www.cdtfa.ca.gov/taxes-and-fees/sutprograms.htm): <https://www.cdtfa.ca.gov/taxes-and-fees/sutprograms.htm>
- ⇒ Planning to serve or allow alcohol at your MEHKO? Contact the [CA Department of Alcohol Beverage Control](https://www.abc.ca.gov/): <https://www.abc.ca.gov/>
- ⇒ Get your [California Food Manager's Certificate](#).
- ⇒ Hiring help? Visit [CA Department of Industrial Relations](#) and make sure your food handlers have their California [Food Handler's Cards](#).

2. Apply

- ⇒ Submit a Plan Check Application and fee to EHS
- ⇒ Work with your plan checker to promptly answer any questions or fix any issues
- ⇒ Pass your in-person home kitchen inspection
- ⇒ Pay all remaining Plan Check fees
- ⇒ Apply for a Health Permit, and pay the annual health permit fee

3. Open

- ⇒ Serve only foods from your approved and permitted menu
- ⇒ Stick to your daily and weekly meal limits
- ⇒ Follow good food safety practices & do regular self-inspections
- ⇒ Keep track of your revenue. Max \$50,000 gross per year
- ⇒ Dispose of fats, oils and grease properly
- ⇒ Be a good neighbor! Follow your neighborhood's requirements for parking, trash, noise, etc.
- ⇒ Questions? Contact EHS for assistance

Environmental Health Services (EHS)

Santa Barbara Office

225 Camino del Remedio
Santa Barbara, CA 93110
805.681.4900

Santa Maria Office

2125 Centerpointe Pkwy.
Rm 333
Santa Maria, CA 93455
805.346.8460

Email

phdehsweb@sbcphd.org



Pasos Para Abrir Su Microempresa

Operación de Cocina en el Hogar (MEHKO)

1. Plan

- ⇒ ¿Está permitido su menú planificado para un MEHKO?
- ⇒ Si alquila su casa, consulte con su propietario para ver si puede tener un negocio desde el hogar en su residencia
- ⇒ Comuníquese con su ciudad o condado para solicitar una licencia de negocio
- ⇒ Comuníquese con el [Departamento de Administración de Impuestos y Tarifas de California](#) sobre el impuesto a las ventas: <https://www.cdtfa.ca.gov/taxes-and-fees/sutprograms.htm>
- ⇒ ¿Planea servir o permitir alcohol en su MEHKO? Comuníquese con el [Departamento de Control de Bebidas Alcohólicas de CA](#): <https://www.abc.ca.gov/>
- ⇒ Obtenga su certificado de gerente de alimentos de California
- ⇒ ¿Contratando ayuda? Visite el Departamento de Relaciones Industriales de California y asegúrese de que sus manipuladores de alimentos tengan sus tarjetas de manipulador de alimentos de California

2. Solicitar

- ⇒ Envíe una solicitud de cheque del plan y la tarifa a EHS
- ⇒ Trabaje con el verificador de su plan para responder rápidamente cualquier pregunta o solucionar cualquier problema
- ⇒ Pase la inspección de la cocina de su hogar en persona
- ⇒ Pagar todas las tarifas restantes de Plan Check
- ⇒ Solicite un permiso de salud y pague la tarifa anual del permiso de salud

3. Abierto

- ⇒ Sirva solo los alimentos de su menú aprobado y permitido
- ⇒ Cumpla con sus límites de comidas diarias y semanales
- ⇒ Siga las buenas prácticas de seguridad alimentaria y realice autoinspecciones periódicas
- ⇒ Mantenga un registro de sus ingresos. Máximo \$50,000 brutos por año
- ⇒ Deseche las grasas, aceites y grasas de forma adecuada
- ⇒ ¡Sea un buen vecino! Siga los requisitos de su vecindario según a estacionamiento, basura, ruido, etc.
- ⇒ ¿Preguntas? Comuníquese con EHS para obtener ayuda

Servicios de Salud Ambiental (EHS)

Oficina de Santa Barbara

225 Camino del Remedio
Santa Barbara, CA 93110
805.681.4900

Oficina de Santa Maria

2125 Centerpointe Pkwy.
Rm 333
Santa Maria, CA 93455
805.346.8460

Email

phdehsweb@sbcphd.org

