



Cambridge ከተማ

የጎጂ ምግብ ሥራዎች የፈቃድ ሂደት እና መመሪያዎች

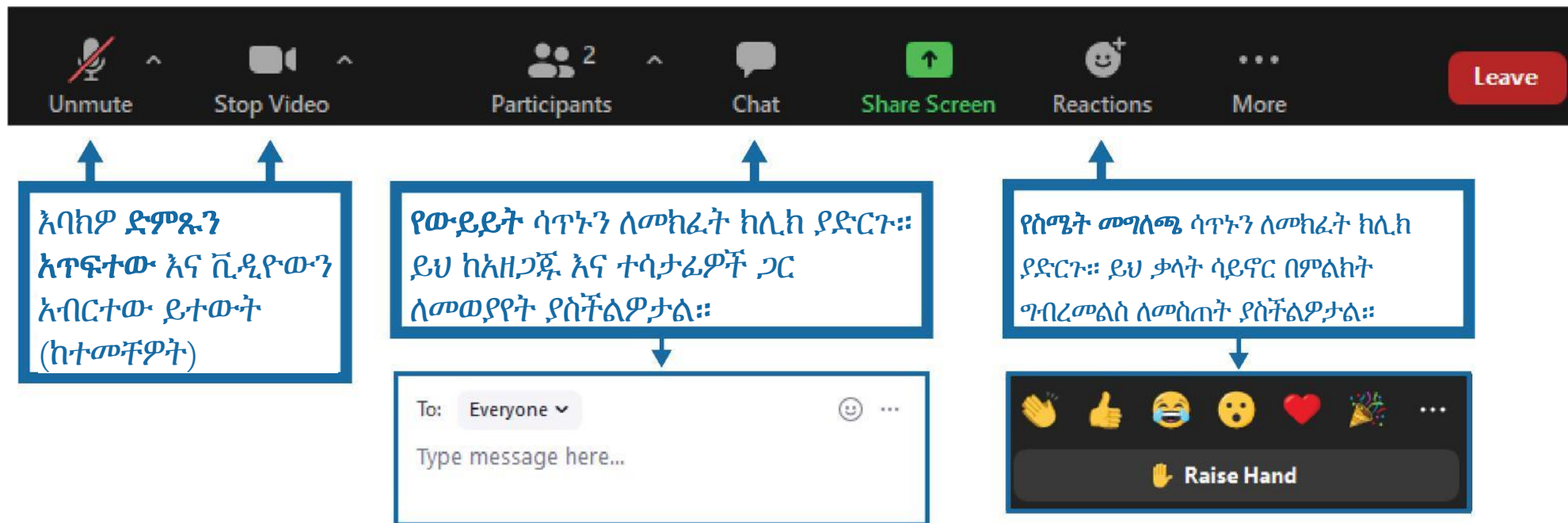
ጥር 2022



አጀንዳ

- የZoom ዋና ዋና ነጥቦች
- የከተማ መምሪያዎች መግቢያ
- የጎጆ የምግብ ሥራዎች ፈቃድ ምንድን ነው
- ለጎጆ የምግብ ስራዎች ፈቃድ ማመልከት ያለበት ማነው
- ማመልከት ከመጀመሩ በፊት
- የማመልከቻ ሂደት
- የጥያቄ እና መልስ ጊዜ

ለዚህ የመረጃ ውይይት የ Zoom ዋና ዋና ነጥቦች

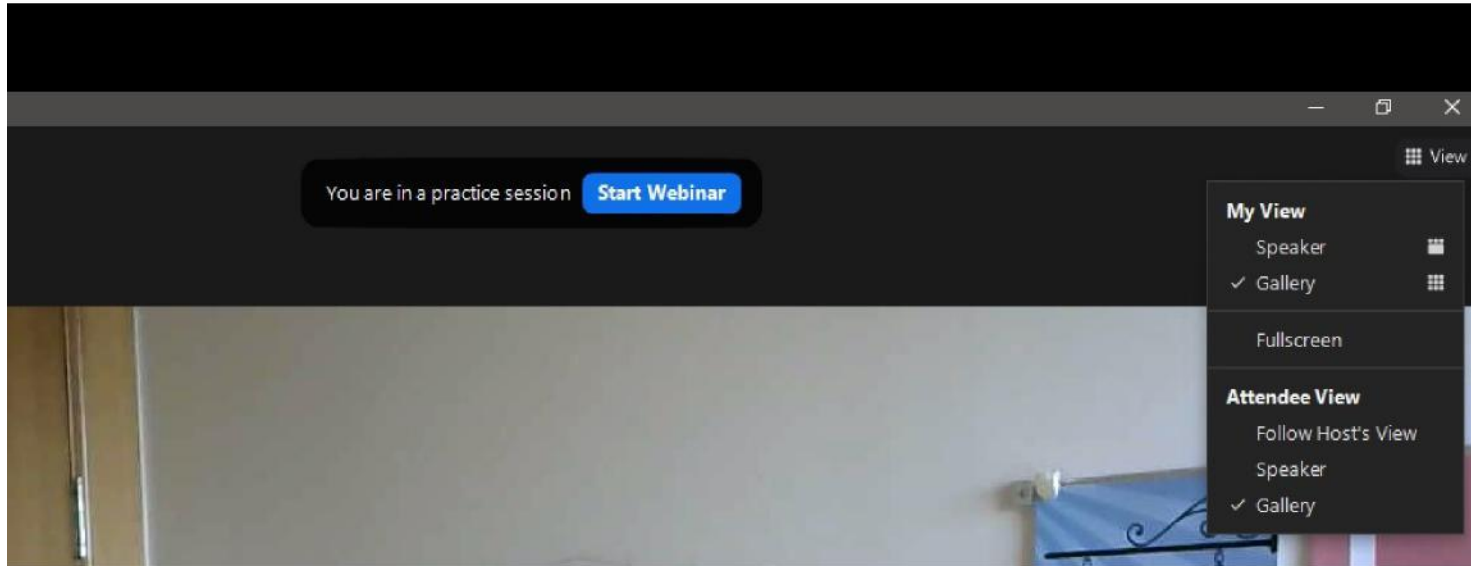


የግንኙነት ችግሮች አሉ? በዚህ ቁጥር
ይደውሉ: 929/436-2866
የስብሰባው መለያ ቁጥር: 824 0017 7848



እየቀዳነው ነው!

ለዚህ የመረጃ ውይይት የ Zoom ዋና ዋና ነጥቦች



ከላይ በስተቀኝ ባለው ማዕዘን ላይ **View** የሚለውን ቁልፍ ይጫኑ፤ **Gallery** የሚለው መመረጡን እርግጠኛ ይሁኑ።

በስብሰባው ላይ የተገኘውን ሰው ሁሉ፣ ማን እጁን እንዳወጣ፣ ማን ሊናገር እንደሆነ እና ረብሻን የሚቀንሱ ሌሎች ድርጊቶችን ማየት ይቻላል።



የግንኙነት ችግሮች አሉ? በዚህ ቁጥር ይደውሉ፡ 929/436-2866
የስብሰባው መለያ ቁጥር፡ 824 0017 7848



እየቀዳነው ነው!



የከተማ መምሪያዎች እና ፕሮግራሞች

የማኅበረሰብ ልማት መምሪያ

(Community Development Department, CDD)

የማኅበረሰብ ልማት መምሪያ (CDD) በሚከተሉት ጥረቶች በኩል ለአካባቢው ሴቶች እና ታሪካዊ እና ማኅበረ-ኢኮኖሚያዊ ተገጂ የሆኑ የንግድ ስራ ባለቤቶችን ለመርዳት ታላሚ የተደረጉትን የሚከተሉትን ፕሮግራሞች ይሰጣል፡

የቴክኒክ ድጋፍ ፕሮግራሞች፡

- የንግድ ልማት አውደጥናቶች
- የአነስተኛ ንግድ ስራ ስልጠና
- የ10 ሳምንት የንግድ ስራ እቅድ ትምህርት
- የምግብ ንግድ ማስፋፊያ ፕሮግራም
- የአንድ-ለ-አንድ ስብሰባዎች

የአነስተኛ ንግድ ልገሳ ፕሮግራሞች

- የአነስተኛ ንግድ ማስፋፊያ ፕሮግራም
- የመደብር ገጽታ ማሻሻያ ፕሮግራም
- የቸርቻሮ ንግድ የውስጥ ተደራሽነት ፕሮግራም

የማኅበረሰብ ልማት መምሪያ

(Community Development Department, CDD)

የማኅበረሰብ ልማት መምሪያ (CDD) የምግብ ንግድ ስራዎችን ለመጀመር ጠቃሚ ሊሆኑ የሚችሉትን የሚከተሉትን ፕሮግራሞች ይሰጣል፡

የምግብ ንግድ ማስፋፊያ ፕሮግራም (Food Business Incubator Program):

- የምግብ ተሸከርካሪ ፕሮግራም
- ደህንነቱ የተጠበቀ መስተንግዶ ስልጠና (ነጻ) * በመጨረሻ ቀናት
- ሌሎች ዋና ዋና አውደጥናቶች * በመጨረሻ ቀናት

የቁጥጥር አገልግሎቶች መምሪያ

(Inspectional Services Department, ISD)

- የቁጥጥር አገልግሎቶች መምሪያ (Inspectional Services Department, ISD) ሁሉንም ሀገች እና ከማሳቹሴትስ ግዛት የህንጻ ሕግ (Massachusetts State Building Code) እና ከግዛቱ የጽዳት ሕግ አንዳንድ አንቀጾች ጋር ተያያዥ የሆኑትን የከተማ መመሪያዎች የማስፈጸም ኃላፊነት አለበት።
- በISD የተሰጡ እና ቁጥጥር የሚደረግባቸው መደበኛ/የተለመዱ ፈቃዶች፡
 - የህንጻ፣ የኤሌክትሪክ እና የቧንቧ ፈቃዶች
 - የምግብ እና ንጽህና ፈቃዶች
 - በክፍለ አካባቢ ህግ መሰረት ልዩ ፈቃዶች እና ለውጦች
 - ለአጭር ጊዜ ኪራይ የሚውሉትን ጨምሮ የቤት ግንባታ ፈቃዶች

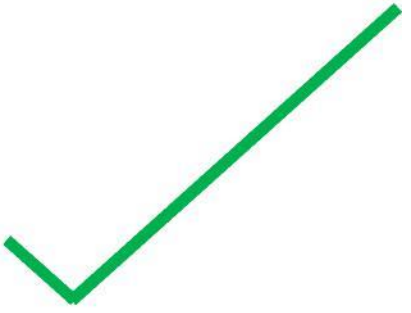


የጎጆ ምግብ ሥራዎች ፈቃድ

የጎጆ ምግብ ሥራዎች ፈቃድ ምንድን ነው?

የጎጆ ምግብ ስራ ፈቃድ ማለት በአነስተኛ የምግብ ንግድ ስራ ላይ ለተሰማራ ሰው Cambridge ውስጥ በጎጆ ምግብ ስራ ላይ ለመስራት የሚያስፈልገው የፈቃድ አይነት ነው።

የጎጆ ምግብ ስራ ማለት በግለሰቡ ተቀዳሚ መኖርያ ቤት ውስጥ በሚገኝ የመኖርያ ቤት ማብሰያ ክፍል ውስጥ ብቻ የጎጆ ምግብ ምርቶችን በቀጥታ ለሽማቹ ለመሸጥ የሚያመርት ሰው ነው የሚል ትርጉም ተሰጥቶታል። የመጨረሻው የምግብ ምርት ከመሸጡ በፊት የይዘት መግለጫ ተለጥፎበታ አስቀድሞ መታሸግ አለበት።





ማመልከት ያለበት ማኔው

በቀጥታ ለሽማቻ ለመሸጥ ብቻ

“በቀጥታ ለሽማቻ” ማለት እርስዎ ምርትዎን ለሚመገበው ወይም ለሚጠቀመው ሰው ይሸጣሉ ማለት ነው።

“በቀጥታ ለሽማቻ” የሚከሰተው የገበሬ ገበያዎች፣ የእደ ጥበብ ንግድ ትርጉሞች በመሳሰሉ ፕሮግራሞች እና በኢንተርኔት ወይም በፖስታ መልእክት ሽያጮች ሲፈጸሙ ነው።



በጅምላ ለሚፈጸሙ ሽያጮች አይሆንም

“ጅምላ ሽያጭ” ማት እርስዎ ምርትዎን ለነጋዴዎች (ለቸርቻሮ መደብር ወይም ለምግብ ቤት) ይሸጣሉ፣ ከዚያ እነሱ ደግሞ የእርስዎን ምርቶች ለሚመገበው ወይም ለሚጠቀመው ሰው ይሸጣሉ ማለት ነው።

እርስዎ ምርትዎን በጅምላ ለመሸጥ የሚፈልጉ ከሆነ፣ በ Cambridge ከተማ ሳይሆን በማሳቹሴትስ የኮመንዌልዝ የምግብ ጥበቃ ፕሮግራም (Commonwealth of Massachusetts’s Food Protection Program) የሚሰጠውን የጅምላ ሽያጭ የምግብ ማቀነባበር ንግድ ፈቃድ ማውጣት ይኖርብዎታል።

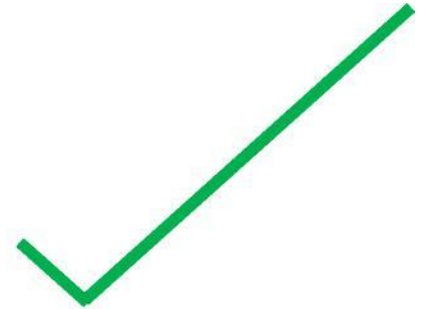
ይህን የንግድ ፈቃድ ማውጣትን የሚመለከት መረጃ ለማግኘት ከምግብ ጥበቃ ፕሮግራሙ (Food Protection Program) ጋር በስልክ ቁጥር 617/983-6770 ወይም በዚህ አድራሻ www.mass.gov/food-safety ይገኛኑ።



ለአንዳንድ ምግቦች ብቻ

በግዛቱ የጽዳት ሕግ ምዕራፍ 10 (State Sanitary Code Chapter X) (105 CMR 590.001(C); FC 1-201.10 (B) መሰረት የጎጂ ምግብ ማለት ለደኅንነት ሲባል የጊዜ/የሙቀት መጠን ቁጥጥር የማይደረግባቸው (ማለትም በቤት ውስጥ የሙቀት መጠን ደኅንነታቸው ተጠብቆ ሊያዙ የሚችሉ እና ማቀዝቀዣ የማያስፈልጋቸው ምግቦች) በጎጂ የምግብ ስራ ፈቃድ ውስጥ እንዲካተቱ የተፈቀዱ ናቸው። በዚህ ውስጥ እንዲካተቱ የተፈቀዱት ምግቦች፡

- የተጋገሩ ነገሮች (ለምሳሌ ኬኮች እና ኩኪሶች)
- ጣፋጮች
- ማርማላቶች እና ማጣፈጫዎች (jams and jellies)



ማቀዝቀዣ ለሚፈልጉ ምግቦች አይሆንም

በዚህ ስር እንዲካተቱ ያልተፈቀደላቸው ምግቦች ምሳሌዎች፡

- በክሬም የተሞሉ ኬኮች ወይም የቅቤ ክሬም
- የአይብ ኬክ
- ከስታርድ (Custard)
- የተቆራረጠ ፍራፊፊ እና አትክልት
- የቲማትም እና የፍም ጥብስ ስልስ

- ኮምጣጤ የተደባለቀባቸው ምርቶች
- ቅመሞች እና የሰላጣ ማጣፈጫዎች





ከካናቢስ ለሚሰሩ የሚበሉ ነገሮች ወይም የተጋገሩ ነገሮች አይሆንም

በማናቸውም ሁኔታ ቢሆን ከካናቢስ የተዘጋጁ የተጋገሩ ነገሮች በጎጆ የምግብ ስራዎች ፈቃድ ስር እንዲካተቱ አልተፈቀደላቸውም።

ስለካናቢስ የንግድ ስራ ፈቃድ መረጃ ለማግኘት፣ ይህን ድረገጽ ይጎብኙ፡

www.cambridgema.gov/iwantto/applyforacannabisbusinesspermit



ማመልከት ከመጀመሩ በፊት

የሚመለከት ሂደት ከመጀመሩ በፊት መታየት ያለበት የግል ማመሳከርያ ዝርዝር

- ደንበኞችዎ እነማን ሊሆኑ እንደሚችሉ ደግመው ያረጋጡ። መደብሮች ወይም ሌሎች የንግድ ስራዎች ለመክፈት ያቀዱ ከሆነ፣ ከ Massachusetts ግዛት የጅምላ የምግብ ማቀነባበር ንግድ ፈቃድ ማውጣት ያስፈልግዎታል።
- የግዛቱን ደንቦች ይመልከቷቸው
 - [105 CMR 590.00](#), ለተፈቀደላቸው የመኖርያ ቤት ማብሰያ ክፍሎች የቸርቻሮ ምግብ ሕግ ደረጃዎች
 - ክፍል 105 CMR 500.00: ጥሩ የአመራረት ተግባራት
 - ክፍል 105 CMR 520.000: የሚለጠፍ መግለጫ
 - እነዚህ ህጎች በእርስዎ የመኖርያ ቤት ወይም የቤት ውስጥ ማብሰያ ክፍል ላይ ተፈጻሚ ይሆናሉ
 - በመኖርያ ቤት ወይም በቤት ውስጥ ማብሰያ ክፍል ለሚሰሩ ለሁሉም የጎጂ ምግብ ስራዎች ህጎች የምግብ ዝግጅት፣ የሚለጠፍ መግለጫ፣ የምግብ አያያዝ፣ የግል ጤና እና ንጽህና እና የጽዳት ሂደትን የሚመለከቱ ደንቦችን ያካትታሉ።

የማመልከት ሂደት ከመጀመሩ በፊት መታየት ያለበት የግል ማመሳከርያ ዝርዝር

- አሁን ያለዎትን የመኖርያ ቤት ወይም የቤት ውስጥ ማብሰያ ክፍል ይመርምሩ። የሚከተሉት ደንቦች በእርስዎ የጎጆ ምግብ ስራዎች ሁኔታ ላይ ተፈጻሚ ይደረጋሉ፡
 - በአንድ መኖርያ ቤት በአንድ ጊዜ ምግብ ማምረት የሚችለው አንድ (1) ሰው ብቻ ነው።
 - ምግብ በሚዘጋጅባቸው ጊዜያት ውስጥ ቤቱ ውስጥ ያሉ የቤት እንስሳት ምግብ ከሚዘጋጅበት አካባቢ ውጪ መሆን አለባቸው።
 - ቤቱ ነፍሳት እና ጎርዳሚዎች የማያስገባ መሆን አለበት።
 - መጽዳጃ ክፍል ንጹህ እና ንጽህናው የተጠበቀ መሆን አለበት።
 - ከምግብ ጋር ንክኪ የሚኖራቸው ቦታዎች ለስላሳ እና በቀላሉ መጽዳት የሚችሉ መሆን አለባቸው።
 - መሳርያው በጥሩ ሁኔታ የሚሰራ መሆን አለበት።
 - የቤት ውስጥ ሰህን ማጠቢያ የሚጠቀሙ ከሆነ፣ ከመጨረሻው የማለቅለቅ እና የማድረቅ ዑደቶች በኋላ የማሽኑ ውስጣዊ የሙቀት መጠን 150°F ላይ መድረጉን ለመወሰን Maximum Registering Thermometer ወይም Temp Thermolabel ያስፈልጋል።

የማመልከት ሂደት ከመጀመሩ በፊት መታየት ያለበት የግል ማመሳከርያ ዝርዝር

ሊያስፈልጉ የሚችሉ ፈቃዶች፣ ንግድ ፈቃዶች ወይም ምስክር ወረቀቶች፡

- Cambridge Business Certificate (የካምብሪጅ ቢዝነስ የምስክር ወረቀት)
- Allergy Awareness Certificate (የአለርጂ ግንዛቤ የምስክር ወረቀት)
- Food Protection Managers Certification (የምግብ ጥበቃ አስተዳዳሪዎች የምስክር ወረቀት)

የማመልከት ሂደት ከመጀመሩ በፊት መታየት ያለበት የግል ማመሳከርያ ዝርዝር

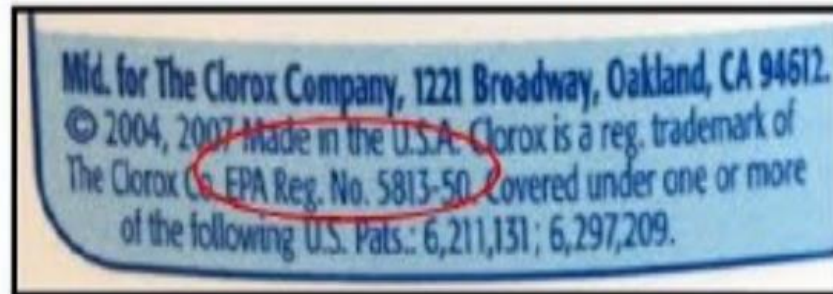
የተሟላ የጎጂ ምግብ ስራዎች ፈቃድ ለማግኘት ደጋፊ ሰነዶች ያስፈልጋሉ። አንላይን ማመልከቻ ለማስገባት ከመግባትዎ በፊት እነዚህን ያሰባስቡ፡

- አመልካቹ ተከራይ ከሆነ ከቤቱ ባለቤት/ስራ አስኪያጅ የተፈረመ ደብዳቤ። ዳውንሎድ የሚደረግ ምሳሌ የሚሆን ደብዳቤ ይገኛል።
- የሚመረቱ እና የሚከፋፈሉ የሁሉም ምግቦች የተሟላ ዝርዝር።
- ጥቅም ላይ የሚውሉ ሁሉም የምግብ ይዘቶች የሚገኙባቸው ምንጮች ሙሉ ዝርዝር
- ምግቡ የሚቀመጥበትን ቦታ የሚያሳዩ ፎቶዎች እና/ወይም ንድፎች።
- ሙሉ የይዘት ዝርዝር ያካተተ የምርት መግለጫ የሚያሳዩ ፎቶዎች።
- ጥቅም ላይ የሚውለው የሳኒታይዘር ዓይነት እና ብራንድ። እባክዎ ልብ ይበሉ፤ የሚፈቀዱት ሁለት የሳኒታይዘር ዓይነቶች ብቻ ናቸው፡ Bleach (Sodium Hypochlorite) ወይም Quarternary Ammonium።
- ከመጨረሻው የማለቅለቅ እና የማድረቅ ዑደት በኋላ አነስተኛው የሙቀት መጠን 150°F እንዲሆን ሊያደርግ የሚችለውን የMaximum Registering Thermometer ወይም Thermolabel ፎቶግራፍ (የቤት ውስጥ ስህን ማጠቢያ የሚጠቀሙ ከሆነ)

የBleach መግለጫ መረጃ

አማራጭ ቁ. 1: በረኪና (Sodium Hypochlorite)

ባለመዳዘ (Scented) bleach ወይም “ከምግብ ጋር ንክኪ ባለው ሁኔታ ለመጠቀም” የሚል መግለጫ የሌለው በረኪና/bleach አይፈቀድም። ሁልጊዜም መግለጫውን ያንብቡ። የተፈቀዱ ሳኒታይዘሮች መያዣቸው ላይ የEPA የምዝገባ ቁጥር ይኖራቸዋል።



መግለጫው ላይ ከምግብ ጋር ንክኪ ላላቸው ቦታዎች መጠቀም ይቻላል ተብሎ አስከተገለጸ ድረስ Bleachን በሳኒታይዘርነት መጠቀም ይቻላል።

የQuaternary Ammonium መግለጫ መረጃ

አግራጭ #2 Quaternary Ammonium



የQuaternary Sanitizers ውፍረታ መጠን 200 ppm ወይም ለብዙ የ Quaternary አገልግሎት 150/200-400 ppm ነው። በእቃው ላይ የተጠቀሰውን የውፍረታ መመሪያ ይከተሉ።

የመመርመሪያ ስትሪፖች በትክክለኛው መንገድ ውፍረታውን እንዲለኩ ለማስቻል የውሃው የሙቀት መጠን 65⁰F -75⁰F መሆን አለበት።

የቆይታ ጊዜ አንድ (1) ደቂቃ



የፎቶ ምንጭ Framingham ከተማ የጎጂ ምግብ ስራዎች ፈቃድ ማመልከቻ

የThermolabels እና Max Registering Thermometer መረጃ

አማራጭ #1 Thermolabels - ቀጥሎ የቀረቡት የ 160⁰ F ምሳሌዎች ናቸው፤ ነገር ግን ለመኖሪያ ዲቪዥን ማሸን ባለ 150⁰ F መደቦችን ይጠቀሙ።



በዲቪዥን ማሸን ውስጥ ጥቅም ላይ ከመውደብ በፊት ምልክት ያድርጉ



በዲቪዥን ማሸን ውስጥ ጥቅም ላይ ከዋለ በኋላ ስለ ምልክት ያድርጉ - የቀለሙ ለውጥ የዲቪዥን ማሸንን የውስጥ ሙቀት በምልክቱ ላይ የተገጸውን ትንሹ። የሙቀት መጠን ላይ መድረሱን ያሳያል



አማራጭ #2 Maximum Registering Thermometer



የፎቶ ምንጭ Framingham ከተማ የጎጆ ምግብ ስራዎች ፈቃድ ማመልከቻ

ተጨማሪ መረጃዎች

ለጎጆ የምግብ ስራዎች ፈቃድ ማመልከት ከመጀመርዎ በፊት እነዚህን ተጨማሪ መረጃዎች ይመልከቱ:

- [የግዛቱ የጽዳት ሕግ 105 CMR 590.000](#)
- [ለተፈቀደላቸው የመኖርያ ቤት ማብሰያ ክፍሎች የቸርቻሮ ምግብ ሕግ ደረጃዎች \(ለመጨረሻ ጊዜ የተሻሻለው 4/2019\)](#)
- [የግዛት የመኖርያ ቤት ማብሰያ ክፍል የጥያቄና መልስ በራሪ ወረቀት \(ለመጨረሻ ጊዜ የተሻሻለው 10/2016\)](#)
- [የታሽጎ ምግብ መግለጫ አነስተኛ መስፈርቶች](#)
- [የምግብ አለርጂ መግለጫ](#)
- [የባለንብረት ደብዳቤ ናሙና](#)



የማመልከቻ ሂደት

አንላይን ማመልከት መጀመር

በቅርቡ ሁሉም የCambridge የፈቃድ እና ንግድ ፈቃድ ማመልከቻዎች አንላይን የተደረጉ ሲሆን ይህም ለእርስዎ ሰነዶችን አጥሎ ለማድረግ እና የደረሰበትን ደረጃ ለመከታተል ቀላል አድርጎልዎታል።

[ለመጀመር አንላይን የሚገኙትን ሁሉንም የከተማውን ፈቃዶች የሚያሳዩውን የViewpoint መነሻ ገጽን ይጎብኙ](#)

እስካሁን ድረስ ከሌለዎት፣ [የViewpoint አካውንት ይፍጠሩ](#)

*** አስፈላጊ መረጃ፡ በመደበኛነት የሚጠቀሙበት ለViewpoint አካውንትዎ አንድ የኢሜይል አድራሻ ይምረጡ። Viewpoint ማመልከቻዎን በተመለከተ በዚያ የኢሜይል አድራሻ አስፈላጊ መልእክቶችን ይልክልዎታል። አንዳንድ ጊዜ እርምጃ መውሰድ ያስፈልጋል እና ያቀረቡትን መረጃ ማስተካከል ያስፈልግዎታል።

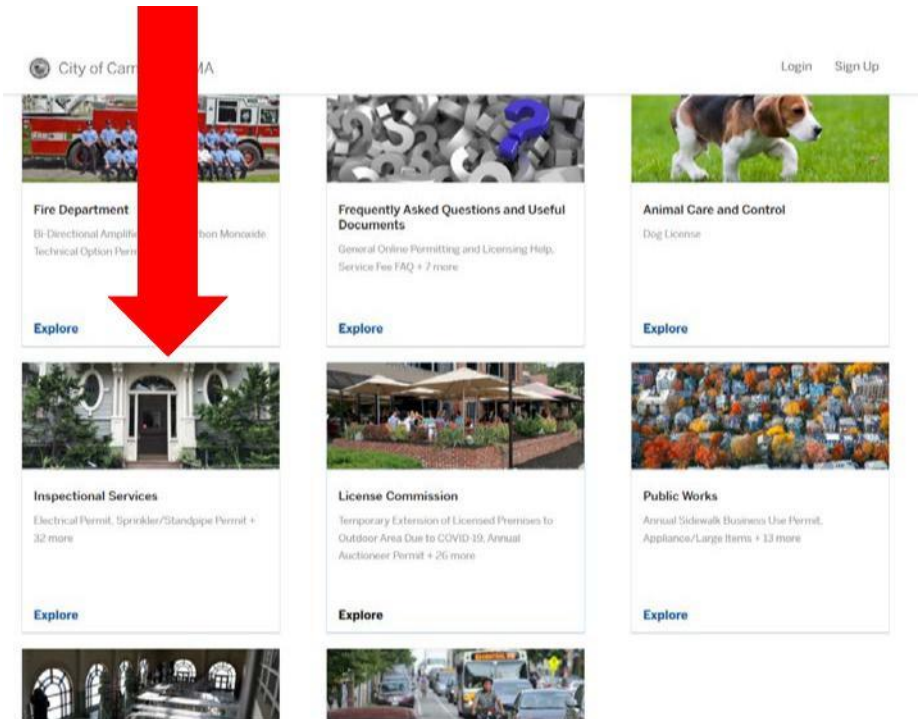
አንላይን ማመልከት መጀመር

የጎጆ ምግብ ስራዎች ፈቃድ ማመልከቻ በቁጥርጥር አገልግሎቶች መምሪያ (Inspectional Services Department, ISD) ክፍል ውስጥ በመፈለግ Viewpoint ላይ ሊገኝ ይችላል።

ይህ ማስፈንጠርያ በቀጥታ ወደ ማመልከቻው ይወስድዎታል፡

<https://cambridgema.viewpointcloud.com/categories/1118/record-types/6827>

እባክዎ ልብ ይበሉ፡ የማመልከቻውን የወረቀት ቅጂዎች ጠይቆ ማግኘት ይቻላል። በዚህ ቁጥር ይደውሉ፡ 617/349-6100



የማመልከቻ ሂደት

የእርስዎን ሁሉንም የሰራ እና የግል መረጃ ከሰጡ በኋላ፣ የአስፈላጊ አባሪዎችን ቅጂዎች መጫን (አፕሎድ ማድረግ) አለብዎት፡

አባሪ	ስነድ	
የምዝገባ ይዘትን ጨምሮ የኖንዳንዱ የምዝገባ ዓይነት መግለጫ ፎቶዎች ያስፈልጋል	የተጫነ ስነድ የለም	አጠናቅቅ
የምዝገባ ይዘቶች የሚቀመጡበት ቦታ ፎቶ ወይም ንድፍ ያስፈልጋል	የተጫነ ስነድ የለም	አጠናቅቅ
የሰህን ማጠቢያ ተገቢውን መቀት የሚጠብቅ የMaximum Registering Thermometer ወይም የThermolabel ፎቶዎች ያስፈልጋል	የተጫነ ስነድ የለም	አጠናቅቅ
የአለርጂ ማንዛቤ ማረጋገጫ ያስፈልጋል	የተጫነ ስነድ የለም	አጠናቅቅ
የምዝገባ ጥበቃ ስራ አስኪያጆች ማረጋገጫ ያስፈልጋል	የተጫነ ስነድ የለም	አጠናቅቅ

አባሪ ጨምሮ

የማመልከቻ ሂደት

አስፈላጊ የሆኑ ሰነዶች በሙሉ አንዴ ከተላኩ (upload ከተደረጉ) በኋላ፣ ከቁጥጥር አገልግሎቶች መምሪያ (Inspectional Services Department, ISD) አንድ የከተማው ባልደረባ የእርስዎን መረጃዎች ይመረምራል።

ISD አንድ የከተማው ባልደረባ የመኖርያ ቤት ወይም የቤት ውስጥ ማብሰያ ክፍልን በአካል ተገኝቶ እንዲመረምር ጊዜ ይመድብለታል።

ምርመራው አጥጋቢ ሆኖ ሲገኝ፣ የጎጆ ምግብ ስራዎች ፈቃድ ማመልከቻ የሚጸድቅ ሲሆን አመልካቹ ተገቢውን ክፍያ ከፍሎ የጸደቀውን ማመልከቻ መውሰድ ይችላል። ዋጋው ወይም ክፍያው \$100.00 ነው።

የጎጆ ምግብ ስራዎች ፈቃድ የሚያገለግለው ማመልከቻው ከቀረበበት ጊዜ ጀምሮ ለአንድ ዓመት ነው። የሁሉም ፈቃዶች እድሳት በተለያዩ ጊዜያት ስለሆነ፣ በቀን መቁጠርያዎ ላይ ማስታወሻ ይያዙ።

ጥያቄዎቻችን?



በተደጋጋሚ የሚቀርቡ ጥያቄዎች

ጥ. የጎጆ ምግብ ስራዎች ፈቃድ ካገኘሁ እና ጓደኛዬ ወደኔ ቤት መጥቶ ለህዝቡ የሚሸጠውን ኩኪስ በኔ ማብሰያ ክፍል ውስጥ ማዘጋጀት ቢፈልግ፣ እንደዚያ ማድረግ ይችላል?

መ. አይችልም። የጎጆ ምግብ ስራዎች ፈቃድ የምግብ አዘጋጅ ፈቃድ አይነት ነው - ይህም ማለት የስራ ፈቃዱ የተሰጠው ለእርስዎ ብቻ ነው ማለት ነው። ጓደኛዎ የራሱን ፈቃድ ለማግኘት ማመልከት እና የራሱን የምግብ እሽግ መግለጫዎች ፎቶዎች እና ልዩ መረጃዎች ለማቅረብ ዝግጁ መሆን ይኖርበታል።

ጥ. ለጓደኛዬ በገበሬዎች ገበያ ላይ በራሱ ጠረጴዛ ላይ የሚሸጠውን ኩኪስ ላዘጋጅለት ብፈልግ፣ የጎጆ ምግብ ስራዎች ፈቃድ ያስፈልገኛል?

መ. የለም። የጎጆ ምግብ ስራዎች ፈቃድ የሚያስፈልገው በቀጥታ ለመጨረሻው ሸማች ለሚሸጡት እንጂ መልሶ ለሌላ ሰው ለሚሸጥ ሰው ለሚሸጡ አይደለም። በማናቸውም ቦታ ወይም ፕሮግራም ላይ የእርስዎን ምርት የሚሸጥልዎ ማናቸውም ሰው የሚፈልጉ ከሆነ፣ የጅምላ ንግድ የምግብ ማቀነባበር የንግድ ፈቃድ ያስፈልግዎታል።



የተጠሪ መረጃ

Christina DiLisio

የኢኮኖሚ ልማት ስፔሻሊስት (Economic Development Specialist)፣ የማህበረሰብ ልማት መምሪያ (Community Development Department, CDD)

- 617/349-4601
- cdilisio@cambridgema.gov

Kristen Fernandes

የጽዳት ተቆጣጣሪ (Sanitary Inspector)፣ የጽዳት ዋና ክፍል (Sanitary Division)፣ የቁጥጥር አገልግሎቶች መምሪያ (Inspectional Services Department, ISD)

- 617/349-6121
- kfernandes@cambridgema.gov