



小型企業家庭廚房準則 (MEHKO)

本文件的目的是為協助私人家中從事小型企業家庭廚房 (Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO)。本文件並不包括所有本地與州政府的要求。本文件將提供加州零售食品法規 (California Retail Food Code, CRFC) 中的要求摘要，以協助取得營業執照並且安全地營運 MEHKO。

什麼是小型企業家庭廚房？

CRFC 將小型企業家庭廚房 (MEHKO) 定義為由居民在私人家中營運的飲食機構，食品皆在家中儲存、處理、準備並提供給消費者。食品可以透過網站、外帶或外送等方式提供。

按一下[這裡](#)查看 CRFC 和適用要求的完整副本。

準備事項*

1. 查閱 MEHKO 常見問題、準則和標準作業流程 (Standard Operating Procedures, SOP) 以判斷您是否具備在家中建立 MEHKO 的資格。
2. 提交執照申請書、標準作業流程 (SOP) 表並支付執照評估費用 (如適用)。此費用 (如核准或適用) 獨立於年度衛生執照。
3. 請連繫當地縣市政府的建築或規劃部門以判定是否需要其他許可證或執照。
4. 如果您的 MEHKO 規劃提供酒類 (啤酒、紅酒或烈酒)，請聯繫[酒精飲料控制部](#)。如果您規劃的營運項目中包含網路食品服務仲介機構 (Internet Food Service Intermediary, IFSI)，請瀏覽[美國加州公共衛生部食品藥物署網站](#)以確保向該部門註冊 IFSI。
5. 如果您規劃雇用員工，請瀏覽www.dir.ca.gov 查看常見問題清單。

重點：可能需要其他營運 MEHKO 的必要許可證和執照。

對私人家庭的要求

若要取得 MEHKO 核准，居住家庭必須經過評估，確保擬議的食品營運有助於捍衛公共健康。下列項目將會進行評估以判定擬議的營運內容是否可進行：

- a. 是否有適當的食品製程和食品儲存空間來準備預期的食品菜單。
- b. 是否有適當的設備可在儲存和運送期間維持冷藏食品的溫度 (41°F) 和熱食的溫度 (135°F) (必要時)。
- c. 是否有適當的乾燥食品儲存空間和器皿/設備儲存空間。
- d. 使用於 MEHKO 的設備和器皿必須維持良好的維護狀態。
- e. 功能完整的廚房水槽，冷熱水皆備，可供清洗和消毒用途。

- f. 洗手間的洗手槽必須提供溫水、肥皂和紙巾。
- g. 洗手間提供衛生紙並且功能正常。
- h. 食品準備區具備適當照明。
- i. 具備適當通風設施，讓瓦斯、氣味、蒸氣、高溫、油脂、水汽和煙霧排出廚房 (依據預期菜單)。
- j. 廚房和洗手間的地板、牆壁和天花板需平坦、具備耐用結構並且容易清潔。

營運要求

MEHKO 營運者及員工必須在「營運」MEHKO 時遵循下列事項：

- a. 負責人需負責確保準備食品的方式不會污染消費者的食品。
- b. 負責食品的員工在準備食品期間不得進食、飲水或抽菸。
- c. 食品準備期間限制消費者進入廚房以防止食品污染。
- d. 在 MEHKO 備餐及營運期間，應讓所有動物隔離於食品準備區域外。

對負責食品員工的要求

- MEHKO 的執照持有人應在開始營運的 60 天內成功通過經批准和認可的食品安全認證考試。
- MEHKO 中與食品準備、儲存或提供等相關的所有人都必須在 30 天內具備有效的食品處理人員執照 (除非他們擁有有效的食品經理認證)。

按一下 [這裡](#) 了解更多經認證的食品認證或食品處理人員計劃的相關資訊。

除了完成上述訓練要求之外，負責人和所有負責食品的員工皆須具備與其指派職務相關的適當知識並且能夠適時展現。例如：

- 了解員工健康和衛生的重要性，包含但不限於洗手的習慣以及禁止生病的員工上班。
- 能夠展現如何量度烹煮、冷藏與加熱溫度。
 - 使用校準過的食物溫度測量裝置搭配適合的探針溫度計，這些裝置的設計目的在測量準備的食品是否可供販售。
- 能夠展現如何在食品準備和儲存期間防止交叉污染。
- 如何在廚房水槽和食品接觸表面適當洗淨、沖洗和消毒設備及器皿以防止交叉污染。
 - 判斷應使用何種消毒劑並使用適當的試紙測試濃度。

限制事項

MEHKO 有下列限制事項：

- 全職員工人數最多一人，不包含家人或家庭成員。
- 食品必須在當天準備、烹煮、供餐、外帶及/或外送。剩餘食品不得用作後續幾天提供或販售的食品備料。
- 每天不得出售超過 30 份單人餐或約莫等同分量的餐點，每週不得出售超過 60 份單人餐或約莫等同分量的餐點。

- 可驗證的年銷售總額不得超過 50,000 美元 (每年依據消費者物價指數調整)。
- 食品必須以堂食、外帶或外送等形式直接販售給消費者，不可提供給批發商或其他零售食品營運商。

禁止事項

- MEHKO 不得準備或提供下列食品項目：
 - 對食品進行煙燻，作為保存方式。
 - 醃製食品。
 - 使用食品添加劑作為保存食品方式 (例如在室溫下存放的壽司飯)。
 - 減氧食品包裝 (例如真空包裝、真空低溫烹調)。
 - 製作、供應或販售生乳及生乳製品 (CCR 第 17 篇第 11380 條)。
 - 供應或出售生牡蠣。
- MEHKO 不得發布任何類型的標識或在戶外展示 MEHKO 廣告。
- MEHKO 必須遵循當地噪音法規。

MEHKO 廣告

MEHKO 必須透過網路食品服務仲介機構或其他方式 (例如報紙、社交媒體) 廣告食品營運內容。禁止在私人居處發布任何標識或在戶外展示廣告。「餐飲」一詞不得用於 MEHKO 的任何廣告形式。

如果透過網站、網際網路、社交媒體平台、電子報或其他公告直接對大眾發布廣告，您必須在廣告中包含下列項目：

- 簽發執照的執法單位名稱。
- 執照編號。
- 在明確顯著的位置標註下列聲明「在家庭廚房中製作」。

如果使用網路食品服務仲介機構，請瀏覽[加州公共衛生部的網站](#)了解其他資訊。

網路食品服務仲介機構 (IFSI) 指在其網站或行動應用程式提供平台的機構，MEHKO 可透過該機構選擇提供食品販售，網路食品服務仲介機構可藉此賺取收益，包含但不限於廣告收益及提供服務的費用。

如欲了解更多資訊，請聯繫：

San Mateo 縣環境健康服務部的食品計劃

(650) 372-6200 | mehko@smcgov.org