



小型企業家庭廚房(MEHKO) 常見問題解答 (FAQ)

加州衛生與安全法規（即加州零售食品法規）最近經過修訂，將「小型企業家庭廚房」(Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO) 確立為一種新型的零售食品設施。如果 MEHKO 獲得環境健康服務部 (Environmental Health Services, EHS) 授權，EHS 可允許在私人住宅中經營餐廳的許可證。

許可證

- 問：什麼是小型企業家庭廚房？**
答：這是一種由居民在私人住宅中營運的食品服務，食品在同一天內完成準備、烹飪並提供給消費者。食品應在一段安全的時間內（例如，無保溫設備情況下 30 分鐘內）由消費者在現場食用、自取或遞送給消費者。
- 問：MEHKO 法何時生效？**
答：雖然該法律已於 2019 年 1 月 1 日生效，但本縣仍然需要對此類食品設施進行授權。
- 問：營運 MEHKO 需要許可證嗎？**
答：需要。您需要從 EHS 取得許可證，才能營運 MEHKO。
- 問：我如何取得許可證？**
答：如需取得許可證，請向 EHS 提交許可證申請、標準作業流程 (Standard Operational Procedures, SOP) 及付款（如適用）。將對提交的資料包進行審查，並會安排對 MEHKO 的檢查。如果獲得核准，將頒發許可證。
- 問：完成 MEHKO 申請流程需要多長時間？**
答：申請流程耗時取決於申請資料的詳細程度和完整性。如果申請資料完整並且包括合規格的作業詳情，MEHKO 的標準申請流程耗時最長達 20 日。
- 問：我目前的住所具有 MEHKO 許可證，但我即將搬家。我的許可證是否對我的新住所仍然有效？**
答：否，許可證不可轉讓給其他人或其他地點。EHS 頒發的許可證對初始核准的人士、地點和食品服務類型有效。如果食品許可證持有者搬家、更改菜單或食品服務類型，請提交新的許可證申請以待 EHS 核准。
- 問：是否可以為住在同一住所的想要營運 MEHKO 的兩名居住者簽發兩張 MEHKO 許可證？**
答：一個私人住宅只能營運一個 MEHKO。許可證因人員、地點和所提供的食品服務類型而異。
- 問：MEHKO 的標準作業流程要求提供哪些資訊？**
答：MEHKO 的標準作業流程應包括：

 - 將處理的所有食品類型或產品（例如菜單項目）。
 - 擬議的食品準備和處理程序和方法。
 - 清潔餐具、設備和處理垃圾的程序、方法和時間表。

- 如何在等待消費者取貨和遞送期間保持食物的保存溫度。
- 家庭廚房可能作為 MEHKO 營運的擬議日期和時間。
- 食物的供應方式是現場供應、外送、自取或以上所有方式。

9. 問：取得許可證的小屋食品經營者 (Cottage Food Operator, CFO) 是否也可以作為 MEHKO 營運？

答：不可以，CFO 僅限於提供非潛在危險食品，而不能供應來自私人住宅的食品。

10. 問：小屋食品經營者 (CFO) 和小型企業家庭廚房(MEHKO) 有何區別？

答：CFO 僅限於準備和出售經加州公共衛生局核准的非潛在危險食品，這些食品可以直接或間接出售給消費者，而 MEHKO 允許有限地準備具有潛在危險的食品，在 EHS 允許的情況下現場食用或遞送。

11. 問：負責管理 MEHKO 的「當地執法機構」是什麼？

答：San Mateo 縣負責管理食品設施（包括 MEHKO）的當地執法機構是環境健康服務部 (EHS)。

12. 問：MEHKO 多久接受一次環境健康服務部的檢查？

答：在接受首次頒證檢查後，MEHKO 可能會在每個財政年度接受一次常規檢查。可能會根據消費者投訴或涉嫌生產或供應摻假或不安全食品的理由進行額外檢查。

13. 問：MEHKO 的哪些區域將獲得許可及接受檢查？

答：MEHKO 內獲得許可及接受檢查的區域包括家庭廚房、現場消費者用餐區、食品儲存區、餐具和設備、洗手間、清潔設施和垃圾儲存區（包括垃圾、回收和堆肥區）。

14. 問：如果消費者在MEHKO用餐或購買食品和飲料後進行投訴，會怎麼樣？

答：EHS 可能會進行現場檢查以調查所指投訴。EHS 可能會評估費用。

15. 問：有哪些資訊可以幫助MEHKO以安全和健康的方式營運？

答：環境健康服務部的MEHKO網頁是獲取資訊的絕佳資源，網址：smchealth.org/microkitchen。

16. 問：是否需要在 MEHKO 張貼字母評級/標語牌，以標明其是永久性食品設施或流動食品設施？

答：法律免除 MEHKO 參與任何當地評級系統。可在[此處](#)查找與在持證 MEHKO 進行的任何檢查相關的檢查報告數據和違規資訊。

17. 問：公眾如何知道 MEHKO 是否已取得核發的許可證？

答：MEHKO 必須在營運時間內展示其許可證或清晰的副本。顧客可以瀏覽[此網頁](#)以確定 MEHKO 是否持有有效許可證。

營運 MEHKO

1. 問：哪些人被視為居住者？

答：居住者是指居住在私人住宅（例如單戶住宅、公寓、複式公寓或共管公寓）中而不因工作或臨時原因（例如度假）在其他地方居住。

2. 問：MEHKO 可以作為宴席承辦商營運嗎？

答：不可以，MEHKO 不得開展宴席承辦業務。只有獲批進行食品準備的永久性食品設施（如餐廳、宴會設施或其他獲批的商業廚房）才能開展宴席承辦業務。

3. 問：我可以將食品出售給哪些人？
答：食品必須以現場食用或遞送的方式直接出售給消費者，而不能出售給批發商或零售商。
4. 問：MEHKO 可以在臨時活動中或認證的農夫市場出售或派發食品嗎？
答：不可以。MEHKO 不能在臨時活動中或認證的農夫市場出售食品。MEHKO 僅限以現場食用或遞送的方式直接向消費者出售食品。
5. 問：MEHKO 可以出售食品給任何批發商或零售商嗎？
答：不可以。MEHKO 只能透過[網上食品服務中介](#)的網站或行動應用程式直接向消費者出售食品。
6. 問：MEHKO 可以在住所前做廣告嗎？
答：不可以。MEHKO 不得在住所張貼宣傳 MEHKO 的標誌或其他戶外展示廣告。
7. 問：MEHKO 可以在網上做廣告嗎？
答：可以。MEHKO 可以利用[網上食品服務中介](#)或其他線上平台，在其網站或行動應用程式上列出或推廣 MEHKO。
8. 問：MEHKO 可以使用印刷媒體做廣告嗎？
答：可以，MEHKO 可以在報紙或其他印刷媒體上做廣告。MEHKO 必須清楚標明 San Mateo 縣環境健康服務部為許可證頒發者、許可證編號，並在廣告中以顯眼字體在顯眼位置附上「家庭廚房製造」的聲明。
9. 問：如果有關於氣味、交通、停車和/或噪音過大的投訴，應通知哪個機構？
答：任何涉及滋擾問題的投訴都可以直接報告給當地市政府的執法部門，而若要對在未正式列入城鎮的地區的 MEHKO 提出投訴，可以向[縣執法部門](#)投訴。
10. 問：MEHKO 可以使用第三方線上送餐服務（例如 Uber Eats 或 DoorDash）來送餐嗎？
答：不可以，MEHKO 不得使用任何第三方送餐服務來遞送食品。

MEHKO 的食品服務

1. 問：MEHKO 可以提供哪些類型的食品服務？
答：MEHKO 可以準備和出售經 EHS 核准的食品，供當天現場食用或送餐。
2. 問：MEHKO 的菜單限制有哪些？
答：MEHKO 商業不得準備符合以下情況的食品或飲料：
- 涉及生鮮乳或生鮮乳製品的生產、服務或銷售。
 - 涉及生牡蠣的服務或銷售。
 - 涉及需要制定危害分析關鍵控制點計劃的食品加工（如需更多資訊，請參見下方的後續問題）。
3. 問：哪種類型的食品加工需要制定危害分析關鍵控制點 (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) 計劃？
答：以下專業食品加工需要制定 HACCP 計劃：
- 對食品進行煙燻，作為保存方式。
 - 醃製食品。
 - 使用食品添加劑或添加醋等成份作為食品保存方法。

- 運用貝類海鮮魚缸，用於儲存和展示供人類食用的貝類。
- 利用酸化或其他方法來預防肉毒桿菌的生長。
- 使用減氧包裝 (Reduced-Oxygen Packaging, ROP) 方法包裝有潛在危險的食品。
- 使用 EHS 指定需要 HACCP 計劃的其他方法準備食品。

4. 問：MEHKO 可以製作和出售冰淇淋或其他奶製品嗎？

答：不可以。加州食品和農業部規定，製造冰淇淋或乳製品需要取得相關許可證並遵循具體要求。住宅無法滿足這些要求。但這並不禁止 MEHKO 將乳製品（例如從核准來源購買的巴氏殺菌奶）用作食品的原料。

5. 問：MEHKO 可以使用自產的水果和蔬菜嗎？

答：可以，但是應注意確保所有水果和農產品均採用與社區食品生產商相關的最佳管理慣例進行種植和處理，並且所有農產品在使用前必須徹底清洗。

6. 問：作為營運的一部分，MEHKO 可以將大麻、CBD（大麻二酚）或卡瓦添加到食品中嗎？

答：不可以，只有經核准的食品添加劑才能用作食品準備的原料。目前，大麻、CBD 和卡瓦尚未被美國食品和藥物管理局核准用作食品添加劑。

7. 問：MEHKO 可以捐贈食品嗎？

答：MEHKO 可以向食品銀行或任何其他非營利慈善組織捐贈食品，前提是食品的處理方式符合 [《加州零售食品法規》](#) 的規定，並在食品準備當天進行捐贈。

8. 問：我可以把剩菜留到第二天供應嗎？

答：在 MEHKO 營運過程中，剩菜不得隔天供應。

9. 問：MEHKO 可以包裝食品或飲料嗎？

答：MEHKO 可以將食品分裝到容器中，以供當天取餐或送餐。

10. 問：MEHKO 是否需要商用設備和/或器具？

答：不需要，只要設備/器具保持清潔並能正常運作，就無需使用商用設備和/或器具。

11. 問：對私人住宅水井有什麼特殊要求嗎？

答：有，只能使用來自正當建造和維護的現場水井或市政供水系統的飲用水。當地執法機構可能會要求進行細菌檢測（每季度一次）、硝酸鹽檢測（每年一次）、亞硝酸鹽檢測（每 3 年一次）以及關注的化學成分（例如氟化物和砷）檢測（一次）。

12. 問：MEHKO 可以露天燒烤或戶外燃木烤箱嗎？

答：可以。只要燒烤架或烤箱在 MEHKO 的同一場所操作，公眾無法接觸，並符合 [加州零售食品法規第 114143 節](#) 之要求，MEHKO 即可露天燒烤或戶外燃木烤箱。

13. 問：需要為MEHKO的顧客提供洗手間嗎？

答：需要，應提供清潔且狀況良好的洗手間，隨時供員工和在現場用餐的消費者使用。

14. 問：MEHKO 可以供應或出售酒精飲料嗎？

答：請聯絡加州酒精飲料控制部，網址為 abc.ca.gov。

員工/記錄保存

- 問：員工的定義是什麼？**
答：員工是指接觸食品、食品設備、餐具或食品接觸台面的員工。如需有關加州勞動法的更多資訊，請瀏覽[勞工委員會網頁](#)。
- 問：家人或同住家庭成員是否被視為員工？**
答：否。家人和同住家庭成員不被視為 MEHKO 的員工。
- 問：MEHKO 僱用員工有哪些限制？**
答：MEHKO 不得僱用超過一 (1) 名的全職員工。
- 問：營運 MEHKO 需要哪些認證？**
答：MEHKO 的營運者應成功通過美國國家標準學會核准和認證的食品安全檢查，以符合食品保護協會的食品保護經理認證計劃認證標準的要求。除營運者以外的任何參與 MEHKO 食品準備、儲存或服務的人員都應取得經核准的食品處理卡。持有效食品安全經理證書的員工不需要取得食品處理卡。如需了解更多資訊，請瀏覽[美國國家認證委員會網站](#)。
- 問：MEHKO 的銷售限制有哪些？**
答：MEHKO 的可驗證（例如發票）年總銷售額不應超過五萬美元 (\$50,000)。必須保留所有銷售記錄，以便驗證是否符合此限制規定。
- 問：需要保留哪些記錄以供 EHS 審核？**
答：MEHKO 應保存以下文件以供在檢查期間進行審核：

 - 書面標準操作程序，包括菜單和營業時間。
 - MEHKO 在營運時，應始終在現場展示營運許可證或準確副本。
 - 營運者的有效食品安全經理認證證書，以及任何食品員工的有效食品處理卡或食品安全經理證書。
 - 代表 MEHKO 遞送食品的人員的有效駕駛執照副本。
 - 最近一次檢查報告的副本。
 - MEHKO 財務記錄的副本，因為與年總銷售額相關。
- 問：如果我在取得MEHKO許可證後想更改菜單，該怎麼辦？**
答：如果擬議的菜單更改需要新設備或額外的食品儲存，EHS可能會要求更新SOP。在更改菜單之前，請聯繫EHS以確定可能需要做的準備。

如果您有任何未解答的疑問，
或者需要額外說明，請瀏覽 smchealth.org/microkitchen。

請聯絡 San Mateo 縣環境健康服務部食品計劃，電話：(650) 372-6200，電子郵箱：
mehko@smcgov.org。

