

食品安全與MEHKO 101

準備並通過MEHKO檢查



SAN MATEO COUNTY HEALTH
**ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES**

MEHKO培訓概覽

- **第1部分：預檢**
 - 許可證申請
 - 標準操作程序 (Standard Operating Procedures, SOP)
 - 檢查規範
- **第2部分：食品安全基礎知識**
 - 潛在危險食品 (Potentially Hazardous Food, PHF)
 - 關鍵風險
- **第3部分：合規要點**
 - 時間和溫度關係
 - 防止污染
 - 合法食品來源
 - 其他風險
- **疑問**



第1部分： 預檢

- 許可證申請
- 標準操作程序 (SOP)
- 檢查規範



提交許可證申請文件後的步驟是什麼？

- 環境健康服務部 (Environmental Health Services, EHS) 將與您一起安排**上門檢查**。
- 2位區域檢查員將造訪貴府。
- 檢查重點將放在對民眾健康構成威脅且必須立即消除的**關鍵風險**上。
- 將確保按照州法規正確執行SOP。



檢查規範

- 檢查員將在檢查過程中與您一起審閱以下所有文件：
 - ✓ 許可證申請
 - ✓ 標準操作程序 (SOP)
 - ✓ 租賃通知表
- 檢查前請確保完成以下事項：
 - ✓ 如果您或任何家庭成員在檢查日期前兩週內生病，請通知檢查員。
 - ✓ 在整個檢查過程中戴口罩。



檢查規範

- 檢查前請完成以下事項：
 - ✓ 安置好所有寵物。
 - ✓ 將可能影響檢查的任何家規（例如脫鞋）、大閘密碼（若住在封閉式社區）或家中任何其他相關事項（例如工程）告知檢查員。
 - ✓ 如果您遲到超過**15**分鐘或無法再參加檢查，請盡快通知檢查員以重新安排時間。



第2部分：

食品安全基礎知識

- 潛在危險食品 (PHF)
- 關鍵風險



什麼是潛在危險食品 (PHF) ?

- 需要時間或溫度控制以限制病原微生物生長或毒素形成的食品。
- 正確處理這些食品以預防顧客生病至關重要。



美國疾病控制中心 (CDC) 風險：

- 烹飪溫度不當。
- 餐具器皿和設備遭污染。
- 個人健康和衛生狀況不佳。
- 食物來源不安全。
- **潛在危險食品**的冷/熱溫度不當。



您必須遵守的要點：

- 重點基於美國疾病控制中心(Centers for Disease Control and Prevention, CDC)風險而定立。
- 如果這些要點中的任何一項不能遵守，您將無法通過檢查。
- **注意：**微型企業家庭廚房 (Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO) 不受《加州零售食品法》數項規定的約束。



第3部分： 合規要點

- 時間和溫度關係
- 防止污染
- 合法食品來源
- 其他關鍵風險



合規要點1：食品安全認證和食品處理人員卡

- 您必須成功通過受承認和認可的食品安全認證考試，並獲得**食品安全經理證書**。
- 在廚房工作的其他人均必須持有**食品處理人員卡**。



合規要點2：傳染病、報告、限制和特別情況

營運MEHKO時，配偶、家人或朋友不被排除在廚房外，但您必須採取預防措施。



合規要點2：傳染病、報告、限制和特別情況

- 避免讓食品遭受任何潛在污染。
- 定期對設備、餐具器皿和未包裝的一次性供應和一次性使用物品（例如電器用具、勺、叉、刀和餐巾紙）進行清潔和消毒。
- 任何在廚房工作的人員都不可生病、沒有胃部疾病或可透過食物傳播的疾病。



合規要點3：預防眼睛、鼻子和嘴巴分泌物

如果您或任何人正在打噴嚏、咳嗽或流鼻涕，則不得留在廚房、靠近暴露在外的食品或清洗設備或餐具器皿。



合規要點4：正確飲食、品嚐或使用煙草

- 在MEHKO營運時，可以在相關區域飲食和吸煙。
- 請謹記，您必須執行以下操作：
 - ✓ 避免讓食品遭受潛在污染。
 - ✓ 定期對設備（例如餐具器皿、未包裝的一次性餐具和餐巾紙）進行清潔和消毒。



合規要點5：乾淨和洗手及.....

- 請勿重複使用抹布或毛巾擦手 — 使用一次性紙巾。
- 何時應洗手：
 - ✓ 開始工作之前
 - ✓ 處理食品/設備/餐具器皿時
 - ✓ 戴手套前



合規要點5：乾淨和洗淨的雙手及.....

- 何時應洗手：

- ✓ 在食品準備過程中去除泥土和污物時
- ✓ 轉換任務時
- ✓ 如廁之後
- ✓ 觸摸身體部位後



合規要點5：手套

如果您或任何從事食品工作的人員有割傷傷口、皮疹、裝飾戒指、無法清潔的裝置或裝有人造指甲或進行過美甲，或指甲不干淨、不光滑或未修剪整齊，則必須戴上手套。



合規要點5：手套

- 在每次需要洗手時即更換手套，並且每副手套僅用於一項任務。
- 當手套損壞、弄髒或在食品處理過程中斷裂時，請丟棄手套。
- 盡量減少裸手接觸。



合規要點6 洗手設施；供應和便利性

- 您必須提供一個配備溫水、肥皂和紙巾的洗手槽。
- 您和您的員工可以穿過廚房（食品準備區）去廁所。
- 您只需為營運MEHKO提供至少一個廁所。



牢記事項：



- 食品在當天準備、烹煮和供餐。
- 您不得重複使用前一天的食品。

合規要點7：適當的冷熱食品保存溫度

- 冷藏 — 需要冷藏的潛在危險食品 (PHF) 必須保持在**41度華氏**或以下。
- 熱食 — 需要熱食的PHF必須保持在**135度華氏**或更高。



合規要點8：用計時作為公共衛生控制、程序和記錄

用計時作為公共衛生控制 (Time as Public Health Control, TPHC)：

- 如果您選擇使用時間而非溫度作為控制，食品僅可在保溫條件之外保存**4小時**，超過則須丟棄。
- 記錄**4小時**存放的開始時間（使用貼紙、白板）以確保食物在**4小時**後被丟棄。
- 食物不得在**4小時**後冷藏或重新加熱。
- 存檔記錄。



合規要點9：適當的冷卻方式

- 如果將食品分裝在較小的鍋和盆中，食品則會更有效地冷卻。
- 使用適當的冷卻工具，例如冰浴和冷卻漿。



合規要點10：適當的烹飪時間和溫度

- 您烹飪的每種食品都可能有特定的烹飪時間和溫度，以消除細菌滋生隱患。
- 確保所有食品在適當的溫度下烹飪**至少15秒**。



合規要點11：針對熱食的適當重新加熱程序

- 食品必須達到**165度華氏** 至少**15秒**。
- 食品必須在**2小時**內重新加熱到**165度華氏**。
- 小批量重新加熱以確保內部溫度達到**165度華氏**。
- **請謹記**：您只能重新加熱當天的食品。您不得重新加熱前一天的食品，以提供給顧客。



合規要點12：回收和保留食品

- 作為MEHKO營運的一部分，顧客可以在現場用餐。
- 不得回收已供應給顧客的食品並保留給其他顧客食用。您必須丟棄相關食品。



合規要點13：食品狀況良好、安全且未摻雜質

- 請留意廚房中所有可能會污染食品的區域。
- 如果您選擇讓其他家庭成員留在廚房，您必須保留無污染區。



合規要點14：食品接觸表面是什麼材質？

- 確保這些材質光滑、易於清潔且保養良好。
- 硬楓木、同等木材，可用作食品接觸表面。



餐具器皿洗滌

- 必須對餐具器皿和設備進行適當消毒。
- 漂白劑可用作消毒劑 — 確保濃度為 **100 ppm**。
- 水槽必須有冷熱水可用。
- 如果您使用洗碗機，必須遵守製造商的操作指示。
- 風乾設備和餐具器皿。



批准的化學消毒劑

- 使用一次性抹布對表面進行消毒。
- 在使用抹布前後，將抹布放入裝有消毒劑的桶中進行消毒。



合規要點15：食物來源不安全

- 您提供的食品必須來自合法來源。
- 僅從有許可證的機構購買原料。



合規要點16：冷熱水供應

- 必須提供**120度華氏**的熱水。
- 最低溫度必須為**120度華氏**。



合規要點17：正確處理污水

- 確保洗手間和廚房區域的管道系統正常工作。
- 污水倒灌將導致立即停業。



合規要點18：害蟲、昆蟲、鳥類或動物

- 讓您的房屋和食品遠離老鼠、蟑螂和蒼蠅等害蟲。
- 任何害蟲侵擾將導致立即停業。



一次性食品服務器具條例

- 於**2022年3月25日**開始強制執行。
- 該條例將影響在**San Mateo**縣直轄區和選定城市內營運的食品機構。
- 如需了解詳細相關規定，請瀏覽 smchealth.org/food。



提醒事項

MEHKO不可：

- 供應或出售生牡蠣。
- 生產或銷售生牛奶。
- 進行需要危害分析和關鍵控制點 (Hazard Analysis Critical Control Points, HACCP) 計劃的流程。
- 製作冰淇淋或乳製品。
- 在沒有加州酒精飲料控制部門 (Alcoholic Beverage Control, ABC) 計劃的許可下，供應酒或其他含有酒精的食品。
- 轉售食品給其他食品機構。
- 展示標識或其他戶外廣告。
- 僱傭一名以上全職員工。



投訴

- 如果有關於以下方面的滋擾投訴，將聯繫執法部門或當地警察/治安官：
 - ✓ 噪音
 - ✓ 垃圾堆積
 - ✓ 氣味
 - ✓ 交通
 - ✓ 住宅外的害蟲
 - ✓ 非法、未經許可的營運
 - ✓ 公共出口的污水



MEHKO資源

- smchealth.org/microkitchen
- [常見問題與解答](#)
- [許可證申請](#)
- [標準操作程序 \(SOP\) 表格](#)
- [租賃通知表](#)
- [中介清單](#)
- [經批准的食品安全認證課程](#)
 - ✓ 食品安全經理證書
 - ✓ 食品處理人員卡



有疑問嗎？



SAN MATEO COUNTY HEALTH
ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES

聯絡我們



SAN MATEO COUNTY HEALTH
**ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES**

2000 Alameda de las Pulgas
Suite 100
San Mateo, CA 94403

650-372-6200 T

mehko@smcgov.org

smchealth.org/microkitchen

