

小型企業 家庭廚房 (MEHKO)



SAN MATEO COUNTY HEALTH
**ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES**

MEHKO法律

AB 626

- 於2019年1月1日生效
- 如果縣政府通過法令或決議授權服務，則允許執行小型企業家庭廚房營運 (Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO)
- 「選擇加入」授權自動在該縣的所有城市和不具備法人資格地區進行選擇

AB 377

- AB 626修改法令
- 於2019年10月7日立即生效
- 允許執行MEHKO



什麼是小型企業家庭廚房業務 (MEHKO) ?

由居住在私人住宅的居民擁有和經營的食品服務。



SAN MATEO COUNTY HEALTH
ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES

「私人住宅」的定義

- 住宅建築，包括房屋、公寓，或其他自有或租賃的個人居住空間。
- 必須在主要住宅內進行。
- 第二套住房、度假屋、船隻或露營車不符合條件。



MEHKO概覽

三項主要指標：

- **衛生**：培訓和員工健康
- **食品處理**：存放、準備、水質和廢物處理
- **商業慣例**：
 - 膳食限制
 - 外送和現場消費
 - 廣告和網路仲介



主要MEHKO要求

- 必須由住戶在私人住宅中營運。
- 食品僅可以現場用餐、外送或外賣的方式直接出售給顧客。
- 租房者 – 需要擁有者/房東授權
- 食品必須在當天準備、烹煮和供餐。
- 最多 - 每日30頓膳食以及每週60頓膳食。
- 最高 - 每年總銷售額\$50,000。
- 最多 - 一名全職員工（除了家人或家庭成員）。



培訓要求

- 執照持有者必須順利通過經批准且鑑定的食品安全管理員課程。
- 除經營者/執照持有者外，參與MEHKO食品的準備、存放或服務的任何個人都必須從其中一家經鑑定的提供者處獲得食品處理許可卡。



MEHKO不可以：

- 提供場外餐飲服務。
- 向其他企業批發食品。
- 屠宰動物。
- 在家庭廚房外準備或存放食物。
- 在沒有乳製品許可證的情況下製作乳製品（優格、芝士、冰淇淋）。
- 透過郵寄或其他方式運送食品。
- 透過快餐車或手推車進行營運或服務（行動食品設施）。
- 使用第三方外送服務（Doordash、Grubhub等）。
- 在現場展示標誌或廣告。
- 供應生牡蠣。
- 提供酒類，或允許客戶在無ABC授權的情況下自帶酒水。
- 在食品供應和準備過程中，廚房裡有動物。



食品準備限制：

MEHKOS不能準備需要危害分析重要管制點計劃 (Hazardous Analysis Critical Control Point Plan) 的食品，例如：

- 對食品進行煙燻，作為食品保存方式。
- 醃製食品。
- 使用食品添加劑或添加醋等成分作為食品保存方法。
- 使用真空包裝方法包裝潛在危險的食品。



MEHKO如何進行監管？

- 根據《加州零售食品法》(California Retail Food Code) (第114367節及以下)，MEHKO被視為食品設施
- 環境衛生服務部根據《加州零售食品法》和《縣法令》(County Ordinance) 對聖馬刁縣的食品設施進行監管
- 這些法規為MEHKO提供標準和指導，並對違規行為進行懲罰。



文件要求

MEHKO營運者必須在現場保留以下文件，以便根據要求進行審查：

- 標準作業程序 – 包括書面選單和營運時間。
- **MEHKO**進行營運時，在現場展示的有效環境衛生服務 (Environmental Health Services, EHS) 執照。
- 最新EHS檢查報告。
- **MEHKO**銷售的所有收據記錄。



當地城市/建築和分區

- 就《美國統一建築標準規則》(State Uniform Building Standards Code) 和當地建築和消防規則而言，應將MEHKO視為住宅。
- 為MEHKO目的使用之住宅不應構成居住變更。
- 出於分區目的，市、縣不得對住宅中的MEHKO施加任何限制。



投訴和騷擾

- 如果發生違反妨害條例之行為（例如，氣味、交通、停車、噪音過大等），當地執法機構可以進行調查和執執法規。
- **MEHKO**不得張貼標識或在戶外展示**MEHKO**廣告。
- 環境衛生服務部可對投訴或疑似食源性疾病爆發進行檢查。



取得執照流程

向聖馬刁縣環境衛生服務部提交以下文件*：

- 作為2年試點計劃的一部分，免繳費用！
- 物業管理/房東授權表格（如果以租房使用）。
- 執照申請。
- 標準作業程序 (Standard Operation Procedures, SOP) 表格
 - 指定工作人員將在4-5個工作日內與您聯繫，
SOP可能需要20個工作日才能獲得批准。
 - 在營運或獲得批准之前，需要進行初步現場檢查。

*請與當地城市聯繫以了解任何其他要求。



MEHKO好處

- 增加對家庭廚房食品安全的監督教育。
- 合規的監管途徑。
- 增加小型企業家的機會。
- 提高社區的經濟和食品安全。



資訊

常見問題與解答

[Smchealth.org/microkitchen](https://smchealth.org/microkitchen)

資訊圖



SAN MATEO COUNTY HEALTH
**ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES**



SAN MATEO COUNTY HEALTH

ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES



smchealth.org/microkitchen



envhealth@smcgov.org



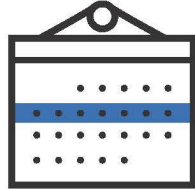
650-372-6200

MICROENTERPRISE HOME KITCHEN OPERATION (MEHKO)

A permitted mini restaurant that operates in a residential kitchen.

OPERATORS ARE REQUIRED TO:

Be a **RESIDENT OF THE HOME** and responsible for the operation



Limit operation to **30 MEALS PER DAY, AND 60 MEALS PER WEEK** with a \$50,000 annual sales cap



DELIVER FOOD to the consumer directly

Get **INTERNET FOOD SERVICE INTERMEDIARIES** approved by CA Department of Public Health



Prepare, cook, and serve all food on the **SAME DAY**



Pass an approved accredited **FOOD SAFETY EXAM**

Have any person involved with the operation obtain a **FOOD HANDLER PERMIT** from an approved provider

MEHKO APPLICATION STEPS:

1

CONTACT Environmental Health Services at (650) 372-6200, or visit smchealth.org/microkitchen.

2

SUBMIT A MEHKO APPLICATION with the applicable fee, and an **INSPECTION WILL BE SCHEDULED** within 5 business days.

3

Upon approval of documents and an in-home inspection by the County, a **MEHKO IS APPROVED TO OPERATE.**



SAN MATEO COUNTY HEALTH
**ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES**



MEHKO
此處