

# 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、品嘗或使用 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 — 使用一次紙巾。

- 何時應洗手：
  - ✓ 開始工作之前
  - ✓ 處理食品/設備/餐具皿時
  - ✓ 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，例如冰浴和冷卻槳。



# 合規要點10：適當的烹飪時間和溫度

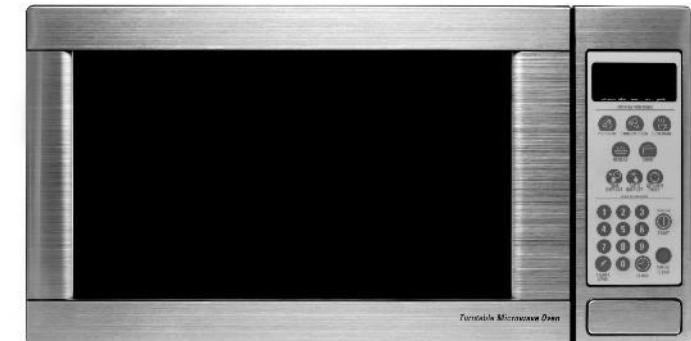
- 您烹飪的每種食品都可能有特定的烹飪時間和溫度，以消除細菌滋生隱患。
- 確保所有食品在適當的溫度下烹飪**至少15秒**。



SAN MATEO COUNTY HEALTH  
**ENVIRONMENTAL  
HEALTH SERVICES**

# 合規要點11：針對熟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。



SAN MATEO COUNTY HEALTH  
**ENVIRONMENTAL  
HEALTH SERVICES**

# 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](http://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



SAN MATEO COUNTY HEALTH  
ENVIRONMENTAL  
HEALTH SERVICES

# MEHKO資源

- [smchealth.org/microkitchen](http://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



SAN MATEO COUNTY HEALTH  
ENVIRONMENTAL  
HEALTH SERVICES

# 有疑問嗎？

# 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@smgov.org](mailto:mehko@smgov.org)  
[smchealth.org/microkitchen](http://smchealth.org/microkitchen)

