



微型企業家庭廚房營運 (MEHKO) 標準作業程序 (SOPs)

請填寫下列表格並提交相關文件與審查費（不退費）至聖馬刁縣環境健康服務部 (Environmental Health Services, EHS)。請填寫或打印所有資料。

家庭廚房申請者資料			
營業名稱 (DBA):		申請人電話號碼:	
申請人姓名:	廚房員工姓名:		
申請人地址:	縣/市:	州/省:	郵遞區號:
電子郵件:	網站:		

注意事項：申請人若獲發EHS的微型家庭廚房營運 (Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO) 執照，仍需遵守房屋租賃契約所定之條款或使用限制。

暫定營運時間						
請說明您的正常營業時間表，包括星期幾/幾點備餐及供餐。						
星期日:	星期一:	星期二:	星期三:	星期四:	星期五:	星期六:
預估每日備餐份數。每日備餐份數。						
星期日:	星期一:	星期二:	星期三:	星期四:	星期五:	星期六:
*供餐份數每日不可超過30份，每週不可超過60份。						
您會如何宣傳自營的MEHKO？（MEHKO不得張貼宣傳海報、設立告示牌或其他戶外看板）						
<input type="checkbox"/> 網站或社群媒體行動應用程式/ 應用程式（請列出使用的網站或公司）: _____						
<input type="checkbox"/> 網際網路仲介（請列出使用的網站或公司）: _____						

一般規定	
請詳閱各項說明並以縮寫簽名，確認您明白所有資料。如有疑問，請聯絡本機構。	
我瞭解我必須向EHS申請有效的衛生執照並出示此執照。	縮寫簽名
我瞭解我必須在下列日期前取得食品安全經理證書： 我瞭解我所雇用的員工必須在下列日期前取得食品處理執照 (food handler card)：	縮寫簽名
我瞭解MEHKO僅限於我的住家，食物也必須在我的住家內儲存、處理、備餐及供餐。如果我租屋，我會填妥 smchealth.org/microkitchen 上的住宅管理/房東通知書。	縮寫簽名
我瞭解除了我的家人或親屬外，我只能雇用一名全職員工。	縮寫簽名

我瞭解所有供餐的食物必須在備餐、煮食的當天供餐或送餐。不得使用或供應剩菜。	縮寫簽名
我瞭解不可使用需要獨特處理方式（如煙燻保存、醃製、減氧包裝、真空包裝等）的複雜備餐手法。特殊複雜的食物加工處理需符合關鍵管制點（又稱為危害分析關鍵管制點 [Hazardous Analysis Critical Control Point, HACCP]），需取得進一步的執照方能營運，無法使用MEHKO執照施行此種營業模式。	縮寫簽名
我瞭解我不能從事牛奶或奶製品（如起司、冰淇淋、優格、酸奶油、奶油）的生產、製造、加工、冷凍或包裝，亦不能供應及銷售生牡蠣和鮮奶。	縮寫簽名
我瞭解在備餐與供餐時，所有的動物均不得在廚房及用餐區域內。	縮寫簽名
我瞭解每天的備餐份數不得超過30份，每週的備餐份數不得超過60份或等量總和（以餐點組成部分分開銷售來計算）。	縮寫簽名
我瞭解MEHKO的年總銷售額不得超過五萬美元 (\$50,000)。 *MEHKO必須應主管單位的要求提供年總銷售額的證明單據。	縮寫簽名
我瞭解餐點只能直接銷售給顧客，不得透過其他方式轉售或經銷。	縮寫簽名
我瞭解不能設立告示牌或張貼戶外廣告，我必須遵守所有噪音與垃圾等相關滋擾條例。	縮寫簽名
我的MEHKO營業區域必須保持乾淨、衛生良好，無害蟲（蟑螂、老鼠、蒼蠅等）孳生。	縮寫簽名
若我的MEHKO遭到投訴，我必須接受EHS的檢查。	縮寫簽名

食品處理人員健康與衛生

若我的MEHKO內有任何負責備餐的工作人員出現腸胃疾病的症狀（腹瀉、嘔吐等）或被診斷出罹患任何曾經由食物或食品處理人員傳染的疾病，我會通知EHS。在備餐的過程中，一律禁止任何出現腹瀉或嘔吐症狀者進入廚房。	縮寫簽名
所有出現打噴嚏、咳嗽或流鼻水等症狀的食品處理人員，一律禁止接觸未經包裝的食物、乾淨的廚房設備、餐具器皿或桌布等。	縮寫簽名
食品處理人員必須在備餐之前以及用完洗手間、接觸身體部位或任何動物、拿垃圾出去丟或從事任何會弄髒雙手的活動之後，使用肥皂清洗雙手。	縮寫簽名
洗手間的洗手槽必須提供溫水、洗手液和一次性使用的紙巾。	縮寫簽名

食品處理人員必須經常修剪並保持指甲乾淨。他們必須配戴手套阻隔指甲油或美甲片、穿著乾淨的外衣，備餐時需配戴束髮套（帽）。禁止穿戴戒指，除了簡單戒指外。	縮寫簽名
洗手間的洗手槽必須提供溫水、洗手液和一次性使用的紙巾。	縮寫簽名

食品保鮮

我會使用經過調校的探針溫度計來確保肉類食品充分烹煮，其內部溫度達到規定的溫度下限。	縮寫簽名
我會使用經過調校的溫度計來確保所有具潛在危險性的食品保存在華氏135°以上或華氏41°以下。	縮寫簽名
我瞭解食物經烹煮後，其內部溫度必須達到下列規定： <ul style="list-style-type: none"> • 家禽肉、家禽肉末、填入鑲料的肉類/魚類/家禽類和鑲肉義大利麵需烹煮至華氏165°，並保持在此溫度至少15秒以上。 • 所有其他肉末必須烹煮至華氏155°，並保持在此溫度至少15秒以上。 • 豬肉、魚肉和蛋必須烹煮至華氏145°，並保持在此溫度至少15秒以上。 	縮寫簽名
我瞭解用來烹調MEHKO食品的所有食物原料都必須向核可的商家「經批准的來源」採購。	縮寫簽名

餐具器皿洗滌

一律按照下列方式清潔多用途的餐具器皿與設備：（可複選） <p><input type="checkbox"/> 餐具器皿清洗水槽 <input type="checkbox"/> 洗碗機</p> <p>欲使用之消毒液類型：</p> <p><input type="checkbox"/> 含氯消毒液（100 ppm - 每加侖清水中加入1湯匙的無香料含氯漂白水）</p> <p><input type="checkbox"/> 其他可使用的消毒液： _____</p> <p>*餐具器皿的洗滌方式將在您按規定需參加的食品安全課程中提供深入的詳盡解說。</p>
請說明您的清潔和消毒流程。*按州法律規定，廚房用的餐具器皿必須經過三步驟的清潔流程：1) 使用肥皂水洗滌，2) 僅以清水沖洗，3) 使用漂白水等消毒劑進行消毒。

食品服務/送餐

1. 您會在自家住宅內供餐嗎？如果會，請列出您會在住家內的哪些區域供餐。
2. 請列出MEHKO的食品和餐具器皿存放在哪些區域。

3. 請說明您對於所有剩菜或未售出餐點的處理及丟棄方式。	
4. 顧客是否可以外帶餐點？ <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
5. 是否提供外送服務？ <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
6. 在運送路途中，如何保持熱食/冷食的溫度？	
7. 餐點會在包裝完畢後的30分鐘內外送嗎？ <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否 若外送時間超過30分鐘，請說明如何保持熱食/冷食的溫度。	
8. 請說明外送餐點的包裝方式。外送的食物必須放在防漏蓋緊的外送容器內，以防食物遭到污染。	
9. 我瞭解餐點訂單和付款可透過網路、郵件或電話完成。全部餐點皆由我本人、我的家人或我的員工直接（親自）外送給顧客。餐點不得由他人（如朋友、計程車、UberEats、GrubHub或任何其他公司）外送，除非顧客因生理或精神上的殘疾而無法取餐，必須仰賴第三方外送服務的協助。倘若發生上述情況，我必須記錄該次餐點外送特殊情況的日期和金額。	縮寫簽名

水源	
請確認MEHKO的供水來源。	
<input type="checkbox"/> 公用自來水或市政自來水（請註明自來水廠）： <input style="width: 500px; height: 20px;" type="text"/>	
<input type="checkbox"/> 私人地下水* 請說明地點： <input style="width: 700px; height: 25px;" type="text"/>	
*凡私人地下水均需經過州認證實驗室的水質檢測。請另外檢附下列檢測報告結果：細菌檢測（一年內有效）。	
我瞭解萬一停水或水質遭到污染，MEHKO必須聯絡EHS並立即暫停所有MEHKO營業，直到EHS確定水源安全可飲用為止。	縮寫簽名

廢水/回收再利用	
請勾選本MEHKO使用的廢水處理方式。	
<input type="checkbox"/> 公用污水排水系統 <input type="checkbox"/> 私家排水系統	
我瞭解萬一停水或水質遭到污染，MEHKO必須聯絡EHS並立即暫停所有MEHKO營業，直到EHS確定水源安全可飲用為止。	縮寫簽名

1. 垃圾丟棄地點在您住家的什麼位置？垃圾必須棄置於蓋緊防漏的容器內，以防害蟲孳生。

2. 垃圾車多久來您的住家清運一次？

3. 請說明烹煮時產生的廚房油脂和廢油如何妥善存放及回收。

安全措施

1. 請說明廚房排出瓦斯、氣味、蒸氣、高溫、油脂、水汽和煙霧的方式（例如火爐上方的通風罩、開窗等）。為防止黴菌、飛蟲、蟑螂滋生以及牆壁、地毯及家具受損，請務必保持良好通風。

2. 標示滅火器的位置（需靠近廚房）：

3. 標示急救箱的位置（需靠近廚房）：

培訓/頒發執照

請提供下列證書/執照的文件影本：

- MEHKO業主：食品安全經理證書
- 食品處理執照
(MEHKO內除了業主以外的所有其他工作人員)

供應餐點

請檢附一份菜單影本。包括所有餐點、飲料和時令菜色（如果有）。菜色（如果有）。

1. 列出MEHKO使用的所有烤箱、火爐等烹飪設備以及攪拌機、食品調理機、砧板等食品設備。請注意，與食物接觸的表面必須能夠輕鬆清理且不吸附食材味道。

2. 您的MEHKO每份餐點內容是什麼？列出所有擬用「餐點」。例如：12吋披薩= 1份餐點、綜合拼盤= 1份餐點。州法律規定，為了預防疾病，菜單中的所有餐點都必須通過EHS審查，透過與業主的共同評估確定其食品安全風險後才能供應。現行菜單中的餐點如有任何異動或要推出新菜色，都必須事先經過EHS審查。請在此註明所有目前及未來可能供應的菜單餐點。

請在下方填妥供應的所有餐點和飲料。必要時可檢附額外頁面。

菜單餐點	註明該餐點是配菜、副餐、甜點還是飲料	食材（請留意8大食物過敏原）	餐點或飲料會以熱食、冷食還是常溫供應？餐點會保存在何處以維持適當溫度？

暫停營業的義務

為了保障顧客健康，發生某些問題時，MEHKO必須暫停營業。包括但不限於下列問題：

- 無冷/熱自來水
- 下水道堵塞
- 蟑螂、鼠害或蒼蠅孳生
- 停電
- 火災
- 無冰箱或冰箱故障
- 無洗碗用的消毒液
- 食品處理人員/員工生病
- 會對民眾健康造成迫切危害的任何其他狀況

縮寫簽名

收閱確認

我瞭解並同意只要我的作業程序（包括菜單）有任何異動，都必須經過EHS事先批准。我也瞭解唯有在我遵守加州零售食品法規、聖馬刁縣條例以及所有其他本文件所載規定的前提下，我才能經營MEHKO。如果我無法遵照標準作業程序 (Standard Operating Procedures, SOP) 經營，我的MEHKO營業執照可能會被吊銷且/或許可會被撤銷。

簽名：

日期：

姓名（請以正楷書寫）：

職位：

僅供內部填寫

備註：

批准人：

日期：

姓名（請以正楷書寫）：