



圣迭戈县

环境健康和质量部

P.O. BOX 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261

电话: (858) 505-6900 | 传真: (858) 999-8920 | www.scdcehq.org

微型企业家庭厨房 (MEHKO) 常见问题解答

基本信息

1. 法律有何规定?

法律将“微型企业家庭厨房”(Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO) 确立为由居住在私人住宅中的居民经营的一种新型零售餐食设施。法律要求县允许或禁止 MEHKO 在其管辖范围内运营, 圣迭戈县议会 (San Diego County Board of Supervisors) 已批准一项永久性计划, 允许 MEHKO 在全县范围内运营。环境健康与质量部 (Department of Environmental Health and Quality) 是当地的执法机构, 负责根据《加州零售食品法案》(California Retail Food Code, CRFC) 的要求向 MEHKO 颁发经营许可证, 并确保经营符合规定。

2. 什么是微型企业家庭厨房或 MEHKO?

MEHKO 是一种类似迷你餐厅的餐饮服务, 由居住在私人住宅中的居民经营, 餐食在住宅内储存、处理和制作, 并提供给顾客。餐食必须在服务当天准备好, 可现场食用, 也可由经营者送至客户手中。此外, 餐食还可通过互联网网站或互联网餐食服务中介机构的手机应用程序售卖, 但配送服务必须由 MEHKO 经营者或 MEHKO 设施的员工提供。餐食不得出售给批发或零售机构。除非 CRFC 第 114367.5 条另有规定, 否则 MEHKO 不得使用 UberEats、Postmates 或 GrubHub 等第三方配送应用程序。

MEHKO 不包括以下任何一项:

- 饮食服务 (如 CRFC 第 113739.1 条所述)。
- 家庭私厨 (如 CRFC 第 113758 条所述)。

3. 圣迭戈地区 MEHKO 的“地方执法机构”是哪个机构?

圣迭戈地区零售餐食设施 (包括 MEHKO) 的地方执法机构是圣迭戈县环境健康与质量部 (Department of Environmental Health and Quality, DEHQ)。

4. 什么是“私人住宅”?

“私人住宅”是指个人居住的住宅, 包括公寓或其他租赁空间。MEHKO 必须在主要居所内施行。MEHKO 所有者不能拥有一个以上的主居所, 第二套住房、度假屋或房车不可作为 MEHKO 的经营地点。

5. 如果正在租用私人住宅/公寓或住在房主协会 (Homeowner's Association, HOA) 的住房中, 能否经营 MEHKO?

此种情况必须查看租赁协议, 确定在住宅/公寓经营家庭业务是否有任何限制。如果您有 HOA, 建议您在申请 MEHKO 卫生许可证之前, 确保您的 HOA 允许 MEHKO。

6. MEHKO 和家庭私厨 (Cottage Food Operation, CFO) 有何区别?

CFO 仅可制作和销售经加州公共卫生署 (California Department of Public Health, CDPH) 批准的预包装、正确标签、无潜在危险的食品

(<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/CottageFood/ApprovedCottageFoodsList.pdf>), 可直接或间接售卖给顾客。CFO 可能不允许现场用餐。MEHKO 可制作和提供可能存在危险的食品, 且能够为顾客提供现场用餐、取餐或送餐选项。

7. 能否在住宅同时经营 CFO 和 MEHKO?

否, 法律不允许在同一住所同时经营 CFO 和 MEHKO。如 CRFC 第 113825(b) 条所述, MEHKO 的定义不包含 CFO。

8. 是否可以在住宅内同时经营多个 CFO 或多个 MEHKO?

否。家庭私厨经营者是指在其私人住宅中经营家庭私厨的个人, 也是家庭私厨的所有人 (CRFC 第 113758 条)。MEHKO 是由居住在私人住宅中的居民经营的餐饮设施, 餐食在住宅内储存、处理和制作 (CRFC 第 113825 节)。CFO 和 MEHKO 都对单个住宅的年销售额、员工人数、经营类型、允许售卖的餐食等设有限制。法律不允许将该限制应用于同一住宅内经营的多项业务之和。

9. 是否允许居住在同一住宅内的多人在该住宅各自经营一个 CFO 或 MEHKO?

否。请参阅前文问题 8 和 9。每个住宅只能有一个家庭厨房经营 (CFO 或 MEHKO)。

10. 一餐包含哪些内容?

根据州法律的定义, “一餐”是指一位顾客一次食用的食物量或数量。一餐可能包括一份或多份以下食物: 主菜、开胃菜、配菜、饮料、烤制食品或甜点。

11. 什么是紧凑型移动餐食服务或 CMFO?

紧凑型移动餐食服务是指由个人或通过推车、摊位、陈列台、人力车、车厢、玻璃陈列柜、货架或其他非机动运输工具经营的移动餐食设施。

12. MEHKO 能否在住宅外提供 CMFO?

能, MEHKO 可作为食堂 (即, 获批食品制作地点), 为 MEHKO 拥有和运营的最多两个 CMFO 提供支持。在住宅经营 CMFO 之前, 必须获得 DEHQ 的书面批准, 才能将住宅用作食堂使用。MEHKO 不得作为除 MEHKO 所有者以外的任何人员经营的 CMFO 的食堂。

13. MEHKO 可从 CMFO 销售哪些食品?

MEHKO 可从 CMFO 销售以下两类食品:

- 1) MEHKO 最多可以使用两辆仅提供非潜在危险食品的移动推车, 这些食品的销售收入不计入其每日/每周餐食限额或年销售总额。
- 2) MEHKO 最多可使用两辆获批并打造用于开展有限食品制作 (定义见 CRFC 第 113818 条) 的移动推车, 以供应由 MEHKO 经营者制作的具有潜在危险的食品。这些推车的销售额将计入其每日/每周餐食限额或年销售总额 (见下文问题 26)。

14. 经营 CMFO 是否需要获得额外的批准?

是。经营 CMFO 之前, 必须获得卫生许可证, 作为现有移动餐食设施计划的一部分。如需获得卫生许可证, 必须提交推车计划, 该计划需通过审查并获得批准, 且必须接受现场检查, 以验证推车是否根据获批计划而打造。

申请流程

15. 经营 MEHKO 是否需要许可证?

是。在经营前, 需获得圣迭戈县环境健康与质量部 (DEHQ) 的卫生许可证。

16. 如要经营 MEHKO, 如何从 DEHQ 获得许可证?

要获得卫生许可证, 个人 (经营者) 必须填写许可证申请文件, 其中包括卫生许可证申请表、“标准操作程序”(Standard Operating Procedures) 表和拟定菜单, 提交食品安全管理人员证书 (Food Safety Manager Certificate) 和完整的水检测结果 (如使用私人水井), 并支付许可证费用。DEHQ 审查并批准申请表和规

程后，将安排对私人住宅进行初步检查，以核实是否符合州法律。合规性通过验证后，将颁发许可证。申请包可在环境健康和质量部办公室领取，地址：5500 Overland Ave, Suite 170, San Diego, CA, 92123，也可访问 www.sdcdehq.org 在线领取。

17. MEHKO 的申请流程需要多长时间？

申请流程由申请文件的详细程度和完整性决定。如果申请文件完整，且操作规程的详细程度足以证明符合法律规定，则 MEHKO 的标准申请流程最长为 20 个日历日。如果必须退回申请表进行修改，则可能会额外增加 10 个日历日，以供审查。

18. 在获得 MEHKO 许可证之前，是否需要获得 FHD 计划检查单位的批准？

在获得 MEHKO 许可证之前，无需获得计划检查批准。然而，如果要对住宅进行任何改造以支持 MEHKO，经营者必须联系当地建筑部门，确定开始施工前需要获得哪些批准。

19. 经营 MEHKO 会产生哪些相关费用？

为经营 MEHKO，需要在申请时支付初始卫生许可证费，然后经营者需在后续每一年支付其年度许可证费。所有合理的投诉回复以及确保符合 CRFC 规定所需的复检都将收取额外费用。有关当前费用的列表，请参阅 www.sdcdehq.org 上的当前费用表。

20. 如果经营者搬到新的住宅，是否需要再次进行申请？

是，DEHQ 许可证不可转让。如果经营者搬到新的住宅，则必须再次进行申请。

21. 顾客如何判断 MEHKO 是否拥有获批许可证？

MEHKO 必须在营业时间内展示其许可证或清晰可读的复印件。顾客也可以通过访问 www.SDFoodInfo.org 来确定 MEHKO 是否拥有有效许可证。

经营要求

22. 经营 MEHKO 是否需要任何特殊培训或认证？

在提交申请之前，MEHKO 经营者必须成功通过经批准和认可的食品安全管理人员课程。经营者以外任何参与 MEHKO 食品制作、储存或服务的个人也必须在开始工作后的 10 日内从 DEHQ 批准的学校之一获得食品处理人员卡。现场必须提供食品安全认证和食品处理人员培训证明。有关经批准的食品安全管理人员和食品处理人员课程列表，请访问我们的网站 www.sdcountyfoodhandlers.org。

23. MEHKO 是否可以雇佣员工？

MEHKO 可以雇佣一名全时工作当量员工，即，由 MEHKO 雇佣的个人。这不包括家庭成员。

24. 用于 MEHKO 的所有食品是否都需要储存在家中？

如果食品储存在门/盖可正常关闭的冰箱或冷冻柜内，MEHKO 则可以将食品储存在不属于内部居住空间的区域（包括车库、户外棚屋、作坊等）。

25. MEHKO 是否允许儿童和宠物进入？

是，法律豁免 MEHKO 遵守 CRFC 的某些要求。然而，在提供餐食服务和制作餐食期间，MEHKO 设施应禁止所有儿童和动物进入厨房和用餐区。

26. MEHKO 是否有任何餐食或销售限制？

是，制作的餐食数不得超过 30 份餐食/天或 90 份单人餐/周，且根据加州消费者价格指数 (California Consumer Price Index) 每年调整的年销售总额不得超过 100,000 美元。对于拥有并经营移动推车/CMFO 作为其 MEHKO 业务延伸的 MEHKO，餐食销售量可增至每天不超过 80 份单人餐和每周不超过 200 份单

人餐，且年销售总额可增至不超过 150,000 美元（根据加州消费者价格指数基于通货膨胀每年调整）。必须保存所有销售记录，以验证是否符合此限制。建议使用餐食日志，以确保不超过最大餐食数。法律还允许 DEHQ 在可用于食品制作、食品储存和设备储存的物理空间不足以支持所制作餐食数量的情况下，限制所制作单人餐的数量。

27. MEHKO 可提供的食品类型是否有任何限制？

MEHKO 可以制作和销售经当地执法机构批准的食品和饮料，供当天现场食用或配送，但符合以下情况的食品或饮料除外：

- 涉及生牛乳或生牛乳产品的生产、服务或销售
- 涉及生蚝的服务或销售
- 涉及需要危害分析关键控制点 (Hazard Analysis Critical Control Point, HACCP) 计划的食品加工，例如：
 - 将烟熏作为保存食品的方法
 - 腌制食品
 - 使用食品添加剂或添加醋等成分作为保存食品的方法
 - 使用软体动物贝类生命支持系统展示箱，用于储存和展示供人类食用的贝类
 - 利用酸化或活性防止肉毒杆菌生长
 - 使用减少氧气的包装方法包装具有潜在危险的食品
 - 采用当地主要机构判定为需要 HACCP 计划的其他方法制作食品
- 涉及在未经加州食品和农业部 (California Department of Food and Agriculture) 许可的情况下生产冰淇淋
- 在未从 ABC 获得适当酒类营业执照的情况下提供含酒精产品

28. 我是否可以保留剩菜以备第二天使用？是否可以提前制作餐食，包括调味品、酱汁或饮料？

根据 CRFC 的要求，经营 MEHKO 时，所有食品和饮料均不可在第二天售卖。MEHKO 必须在同一天制作和售卖所有食品和饮料，且必须在一天结束时妥善处理所有剩菜。

29. 我是否可以在 MEHKO 包装食品或饮料？

是，只要食品是餐食的一部分，MEHKO 就可以将食品分装至容器中，以便当天取餐或送餐。然而，MEHKO 不得使用减少氧气的包装（如真空包装），也不得将食品密封在金属罐、瓶子或玻璃罐中。

30. MEHKO 是否可以销售酒精饮料？

MEHKO 必须持有加州酒精饮料控制部 (California Department of Alcoholic Beverage Control, ABC) 的有效许可证，才能在 MEHKO 现场销售、供应、提供或允许饮酒。这包括允许顾客自带酒水。如需了解更多信息，请通过 www.abc.ca.gov 联系 ABC。

31. MEHKO 是否可以使用自产水果和蔬菜？

是，但应注意确保所有农产品均采用与社区食品生产商相关的最佳管理实践种植和处理，且所有农产品在使用前必须彻底清洗。

32. MEHKO 是否可以在其销售的产品中添加大麻、CBD 或卡瓦酒？

加州公共卫生署 (CDPH) 和美国食品药品监督管理局 (FDA) 目前实施的限制措施禁止餐食机构在向公众提供的任何食品中添加这些成分。

33. MEHKO 是否可以作为餐饮服务商？

根据 CRFC 的要求，MEHKO 不得作为餐饮服务商，也不得将任何餐饮选择作为其许可经营的一部分进行广告宣传。只有获批经营的永久性餐食设施（如餐厅、宴会设施或其他获批商业厨房）或在获批商用厨房获得餐饮许可的经营者，才能作为餐饮服务商。

34. MEHKO 是否可以支持移动餐食设施，或作为餐车或临时餐食设施的食堂？

从 DEHQ 获得将住宅用作食堂（餐食制作场所）的书面批准后，MEHKO 即可作为食堂，支持 MEHKO 拥有和经营的最多两辆移动食品推车。根据 CRFC 的要求，MEHKO 不得向机动餐车或临时餐食设施出售食品，也不得以这两者的形式或作为其食堂进行经营。

35. MEHKO 经营者是否可以在临时活动或认证农贸市场销售或赠送食品？

MEHKO 经营者不得在临时活动或认证农贸市场销售食品。MEHKO 只能在住宅直接向公众提供餐食服务，或通过互联网网站或互联网餐食服务中介机构的手机应用程序进行销售。互联网餐食服务中介机构必须在加州公共卫生署注册。

36. MEHKO 经营者能否捐赠剩余的食物？

MEHKO 经营者可以向食物银行或任何其他非营利慈善组织捐赠食品，前提是食品处理符合食品安全要求。有关食品捐赠的更多信息，请联系 DEHQ-FWHD 信息专员，电话：(858) 505-6900，或圣迭戈两家食物银行之一，Feeding San Diego（电话：(858) 452-3663）或 San Diego Food Bank（电话：(858) 527-1419）。

37. 我可以在哪里为自己的 MEHKO 业务进行广告宣传？

MEHKO 可以通过互联网餐食服务中介机构或其他在线平台（如社交媒体和纸质媒体）为其业务进行广告宣传。MEHKO 必须在广告中以显眼字体在显眼位置明确标明圣迭戈县环境健康和质量部食品、水和住房科 (Food, Water, and Housing Division) 为许可证颁发者，并标明许可证编号和以下“家庭厨房制造”声明。禁止 MEHKO 在住宅前张贴广告标识。

检查流程

38. MEHKO 多久接受一次检查？

所有 MEHKO 都将每年接受一次例行检查。首次检查将在发放许可证之前进行，以确保符合法律要求。

39. 可否以更频繁的频率对 MEHKO 进行检查？

州法律禁止每年对 MEHKO 进行一次以上的例行检查。如怀疑 MEHKO 生产或供应掺假食品或其他不安全的食品，或 MEHKO 违反了 CRFC 的规定，可根据相关投诉进行额外检查。

40. 私人住宅的哪些区域将作为 MEHKO 的一部分获得许可和接受检查？

将作为 MEHKO 的一部分获得许可和接受检查的私人住宅区域包括厨房、现场用餐区、食品和设备储存区、卫生间（厕所）、清洁区以及垃圾储存区。此外，还将检查 MEHKO 使用的所有用具和设备。

41. 需要保存哪些记录以供当地执法机构审查？

MEHKO 经营者必须在现场保存以下文件，以便检查期间审查：

- 书面标准操作规程，包括菜单和营业时间
- MEHKO 营业期间，必须始终在现场展示由 DEHQ 签发的有效许可证或有效许可证的清晰复印件
- 代表 MEHKO 送餐之人的有效驾照复印件
- 最近一次 DEHQ 检查报告的复印件
- 食品销售和餐食日志中的所有年度收入记录

42. 为什么 MEHKO 不像在永久性餐食设施或移动餐食设施那样张贴字母等级？

法律豁免 MEHKO 遵守任何当地分级制度。其经营许可证必须保留在现场，并在营业时间内予以展示。然而，与永久性餐食设施和移动餐食设施一样，在获得许可的 MEHKO 进行的检查以及与任何检查相关的违规信息都可以在 www.SDFoodInfo.org 上找到。

设备要求

43. 是否要求 MEHKO 使用商用级设备？

否，只要 MEHKO 中使用的设备/器具保持清洁，以卫生的方式储存，且可以正常使用，即无需使用商业设备/器具。

44. MEHKO 是否可以使用露天烧烤炉或户外烧木烤箱？

是，MEHKO 可以使用符合以下条件的露天烧烤炉或户外烧木烤箱：

- 在同一场所使用，且在 MEHKO 的合理距离范围内
- 公众无法访问
- 不处于有火灾隐患的位置
- 符合 CRFC 第 114143 条的要求

在烧烤炉上烤熟食物后，必须将其送回家庭厨房的封闭部分进行制作/供应。

45. MEHKO 是否需要向顾客提供洗手间？

是，应始终为 MEHKO 经营者、食品处理人员和任何员工提供清洁完善的厕所设施，并提供充足的温水、可分次使用的肥皂和一次性纸巾。如果 MEHKO 允许顾客在现场食用食品或饮料，则必须为这些顾客提供洗手间。

分区

46. 如有关于气味、交通、停车和/或噪音过大的投诉，应通知哪个机构？

任何涉及妨害问题的投诉都可以直接向当地城市的法规执行部门报告，非建制地区的 MEHKO 可向圣迭戈县规划与发展服务部 (Department of Planning & Development Services) 法规执行计划 (Code Enforcement Program) 报告。

47. 关于私人住宅水井，是否有任何特殊要求？

所有家庭厨房都需要使用获批饮用水源。如由受监管的供水区或小型供水系统供水，且会定期进行水质分析，以确保供水符合最低细菌和化学标准，则无需采取进一步行动。如由私人水井供水，则需要进行初始检测和年度检测。对于初始申请，需要提交一份完整的检测（细菌、金属、亚硝酸盐、硝酸盐）结果，作为 MEHKO 申请的一部分。每年更新许可证时，仅需提交细菌和亚硝酸盐/硝酸盐检测结果。

如需进行检测，可访问以下网址查看要求和实验室选项：

<https://www.sandiegocounty.gov/content/dam/sdc/deh/fhd/food/pdf/homekitchenpotablewater.pdf>

如需获取获批水样供应商名单，请访问以下网址：

<https://www.sandiegocounty.gov/content/dam/sdc/deh/lwqd/Water%20Sampling%20Provider%20List.pdf>

48. 关于 MEHKO 产生的脂肪、油或油脂的处理，是否有特殊要求？

脂肪、油和油脂（有时称为 FOG）在烹饪含有脂肪（如肉类或乳制品）的食物时产生，或是用脂肪制作而成（用于烘焙、炒制、腌制、油炸等）。这类物质可能会堵塞住宅和社区管道和下水道，并导致住宅内外的污水积聚和溢出。请勿将脂肪、油和油脂倒入下水道排出。有关如何正确处理脂肪、油和油脂的更多信息，请联系下水道机构或当地城市法规执行部门，了解有关脂肪、油或油脂处理的任何额外限制。

49. MEHKO 是否需要使用油脂分离器？

州法律（《加州零售食品法案》）禁止要求 MEHKO 安装油脂分离器。有关脂肪、油和油脂的正确处理方法，请参阅前文问题 45。

如需了解更多信息，请访问环境健康和质量部网页：<http://www.sdcdehq.org>

如有任何本常见问题解答未能解答的问题，

或需要进一步说明，请致电 (858) 505-6900 或发送电子邮件至 FHDUTYEH@sdcounty.ca.gov
联系 DEHQ-FWHD 信息专员。