



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.sdcdehq.org

微型企业家庭厨房 (MEHKO) 速览

微型企业家庭厨房 (Microenterprise Home Kitchen Operation, MEHKO) 是一种类似于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，然后提供给顾客。下文是有关在圣迭戈县开办 MEHKO 的要求、限制和所需步骤的简要介绍。



MEHKO 要求

- 在经营 MEHKO 前，须获得环境健康和质量部 (Department of Environmental Health & Quality) 签发的许可证。
- MEHKO 可招纳一名全职食品雇员（家人除外）。
- MEHKO 经营者必须成功通过经批准和认证的食品安全管理人员认证考试。此外，MEHKO 中的所有人员均须完成食品处理人员培训。
- 餐食必须在当天准备、烹饪和供应。
- 顾客可在住宅中用餐，也可选择外带或外卖服务。
- 可制作的餐食包括多种餐厅风格的菜系。

MEHKO 限制

- 每个住宅仅可经营一家 MEHKO。且住宅必须是 MEHKO 经营者的主要居所。
- 供应的餐食份量限制为每天最多 30 餐或每周最多 90 餐。如果与 MEHKO 同时经营一辆获得许可的移动推车，每天最多可提供 80 餐或每周 200 餐。
- 根据加州消费者价格指数 (California Consumer Price Index) 调整后，年销售总额上限为 100,000 万美元。如果与 MEHKO 同时经营一辆获得许可的移动推车，则年销售总额上限将增至 150,000 美元。
- 不允许使用任何广告标牌或其他户外广告牌。
- MEHKO 制作的餐食不得出售给其他餐饮设施，MEHKO 也不能作为家庭私厨 (Cottage Food Operator) 或餐饮服务商。
- 只有 MEHKO 的员工或家庭成员可以为顾客送餐。
- MEHKO 不得生产、供应或使用生牛乳，也不得供应生牡蛎或任何需要危害分析关键控制点 (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP) 计划/专门工艺的食品。
- 如果 MEHKO 希望将住宅用作餐厅，以经营获批准的移动推车，则必须获得相关部门的批准。

如何开设 MEHKO

- 将以下文件提交本部门审查：**a)** 餐食设施卫生许可证申请表，**b)** 标准操作程序表，**c)** 拟定菜单，**d)** 食品安全证书，以及 **e)** 井水检测结果（如使用私人水井）。
- 相关部门对上述所有文件进行审查并予以批准，且经营者支付许可证费用后，将颁发经营 MEHKO 的卫生许可证。
- 检查员将安排对您的家庭厨房进行检查，且必须在开始经营 MEHKO 之前完成该检查。您的卫生许可证将在初步检查期间送达。

如需了解更多信息，请访问环境健康和质量部网页：www.sdcdehq.org 或发送电子邮件至 fhdmehko@sdcounty.ca.gov 联系我们。