



County of San Diego

DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH AND QUALITY FOOD AND HOUSING DIVISION

P.O. BOX 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261
電話：(858) 505-6900 | 傳真：(858) 999-8920 | www.sdcdehq.org



微型企業家庭廚房操作 (MEHKO) 簡介

微型企業家庭廚房運營 (MEHKO) 是一種食品服務，由居民在私人住宅中運營，為顧客儲存、處理和準備食品。 以下是有關 MEHKO 的要求、限制及在聖地亞哥縣啟動 MEHKO 所需步驟的簡介。



MEHKO 要求

- 在運營 MEHKO 之前必須先獲得環境健康與品質處頒發的許可證。
- 一名全職食品員工（不包括家人）可在 MEHKO 工作。
- MEHKO 經營者必須成功通過核准和認可的食品安全經理認證考試。此外，任何參與 MEHKO 的人員都必須完成食品處理人員訓練。
- 食品必須在同一天製備、烹飪和供應。
- 顧客可在您家中用餐，也可外賣或送餐。
- 可以製備的食品選擇包括各種餐廳風格的菜單。

MEHKO 限制

- 每個住所只允許運營一個 MEHKO。這必須是 MEHKO 經營者的主要住所。
- 食品製備限制為每天最多 30 餐或每週最多 60 餐，根據加州消費者價格指數每年調整的年銷售額上限為 50,000 美元。
- 不允許使用標牌或其他室外廣告展示。
- MEHKO 製備的食品不能出售給其他食品設施。
- 只有 MEHKO 的員工或家庭成員可向消費者送餐。
- MEHKO 不得生產、供應或使用生牛奶，或供應生牡蠣或任何需要 HACCP 計劃/專門流程的食品。
- MEHKO 也不能作為家庭食品經營者運營，也不能為移動食品設施提供餐飲服務或充當小賣部。

如何開始經營 MEHKO

- 1) 將以下材料送交給本處審核：**a)** 食品設施衛生許可證申請，**b)** 標準操作程序表，**c)** 食品安全證書和 **d)** 井水測試結果（如在私人井上）。
- 2) 上述所有文件經本處審核批准並支付許可證費後，將頒發經營 MEHKO 的衛生許可證。
- 3) 檢查員會安排家庭廚房檢查，且須在開始經營 MEHKO 之前完成。健康許可證將在初次檢查期間交付。

有關更多資訊，請造訪環境健康與品質處網頁：<http://www.sdcdehq.org> 或電郵 fhdmehko@sdcounty.ca.gov。