



圣迭戈县

环境健康和质量管理部

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) 自检表

下列项目是 MEHKO 例行检查期间评估的主要领域。本检查表旨在帮助设施经营者通过本部门开展的两次检查评估其经营状况。建议您仔细查看此列表，并“勾选”您认为合规的项目。未勾选的项目可能属于“违规行为”，应予以纠正。如有任何疑问，请致电 (858) 505-6900 或发送电子邮件至 FHDMEHKO@sdcounty.ca.gov 联系我们的值班专员。

食品安全

- 为经营业务采购的食品均须贴有正确的标签，且采购自获批来源（经县、州或联邦政府许可）。
- 所有食品均存放在离地面至少 6 英寸的位置。
- 任何储存在住宅外（如车库、棚屋、庭院）的所有食品均应妥善储存在配有可适当关闭的门/盖的冰箱/冷冻柜中。
- 切分、供应生农产品和/或将其与其他食材混合前先清洗，然后再进行烹饪。
- 保护食品免受污垢、不必要处理、高空泄漏和其他形式的污染。
- 所有散装食品储存容器均配备合适的盖子，并正确贴上食品的名称。
- 食品储存在无毒容器中。
- 为有害物质（清洁材料）贴上相应的标签，并远离食品存放。

温度控制

- 将具有潜在危险的食物存放在 41°F 或更低温度下。
- 配备温度计（精确至 $\pm 2^\circ\text{F}$ ），可以是冰箱自带的温度计（表盘位于外部），或将温度计安装在每个部件内部温度最热之处的显眼位置。
- 配备适用于测量食品温度的精确金属探头温度计或热电偶，并使用此类设备检查食品温度。

设备/用具

- 所有设备（即餐具、桌子、水槽、食品容器等）均清洁且维护良好，食品接触表面经过适当清洗、冲洗、消毒和风干。
- 仅使用以下其中一种方式对设备进行最终消毒冲洗：a) 在 100 ppm 氯溶液 (chlorine) 中浸泡至少 30 秒；b) 在 200 ppm 季铵溶液中浸泡 60 秒；c) 使用能使餐具表面温度达到 160°F 的机械洗碗机。
- 配备并使用可充分检测消毒方法的检测材料。试纸与使用的消毒液类型相匹配。
- 对破损或未经批准的用具进行适当修理或更换。
- 储存期间，妥善保护用具不受污染。
- 正确使用干抹布和湿抹布。多用途抹布未使用时应存放在消毒液（100 ppm 氯溶液 (chlorine) 或 200 ppm 季铵溶液 (quaternary ammonium)）中。

员工健康与卫生

- MEHKO 的所有人/经营者已获得食品安全管理人员证书（每五年更新一次），所有其他处理无包装食品或用具的员工已获得食品处理人员证书（每三年更新一次），且妥善保存所有记录。
- 员工在以下情况下应用肥皂和温水洗手：a) 开始工作前；b) 使用洗手间后；c) 工作期间；d) 任何需要防止食物污染的时候。
- 处理食物或用具的员工没有开放性溃疡，也没有腹泻、呕吐、发热或持续咳嗽、打喷嚏或流鼻涕等不适症状。
- 员工身着干净外衣，并用帽子、发罩或发网适当束紧头发。
- 员工不得在住宅厨房内吸烟或使用烟草。除非能够采取防止食物和食物接触表面受到污染的措施，否则在准备 MEHKO 菜单项目期间，不允许儿童进入备餐区。MEHKO 食品生产期间，未进行其他个人烹饪活动。
- 妥善存放衣服和个人物品。

水和污水

- 所有水槽均可使用冷热水（在给压的情况下）。住宅内的洗手用水必须至少达到 100°F，热水必须至少达到 120°F。
- 水管维修良好，且未漏水。
- 使用经批准的污水处理系统（如下水道、化粪池系统）妥善处理所有废水。

地面/墙面/天花板

- 地面清洁且维护良好。
- 墙面、天花板和窗户清洁且维护良好。

厕所/洗手池

- 厕所设施清洁且维护良好。
- 提供一次性纸巾和一次性肥皂（不得使用块状肥皂和可重复使用的毛巾）。
- 厕纸分配器备有充足的纸巾。
- 各洗手间均安有通风设备，且设备维护良好。

害虫防治

- 设施不受昆虫和啮齿动物侵扰。
- 不允许活体动物进入备餐区，并且在准备 MEHKO 菜单项目期间，必须将其隔离在备餐区之外。
- 仅使用经批准的杀虫剂，且按照制造商的标签正确使用。

垃圾

- 垃圾箱防漏，且配有盖子。
- 塑料袋在放入垃圾箱之前要系牢。
- 室外垃圾箱完好无损，且盖子处于关闭状态。

经营

- 设施拥有环境健康和质量部颁发的现行经营许可证，并随时张贴在设施内。
- 可应要求提供最近一次检查报告的复印件，以供审查。