



CONTRA COSTA 环境卫生局

2120 Diamond Boulevard, Suite 100 Concord, CA 94520

电话 : (925) 608-5500 | 传真 : (925) 608-5502 | 电子邮箱 : cocoeh@cchealth.org

www.cchealth.org/eh

标准操作程序 (SOP) 微型企业家庭厨房运营 (MEHKO)

第 1 部分 : 企业/所有者信息

所有者姓名:

企业名称/经营别称:

食品处理员工姓名*: ☐ 不适用

食品处理员工每周工时*: ☐ 不适用

*不包括家人和/或家庭成员

第 2 部分 : 业务运营

食品准备/提供服务的日期/时间:

星期日: _____ 星期一: _____ 星期二: _____ 星期三: _____ 星期四: _____ 星期五: _____ 星期六: _____

拟议每天供餐数量:

星期日: _____ 星期一: _____ 星期二: _____ 星期三: _____ 星期四: _____ 星期五: _____ 星期六: _____

每天最多 30 餐, 每周最多 90 餐

请说明如何监测/跟踪每天和每周的供餐数量:

MEHKO 只能直接向消费者出售食品 (禁止开展餐饮业务)。可以通过互联网或移动应用程序, 利用 [互联网餐饮服务中介 \(IFSI\)](#) 完成销售。互联网餐饮服务中介必须在加州公共卫生部食品及药物管理局[注册](#)。

如果适用, 请列出所使用的公司: _____

第 3 部分 : 拟议菜单

请附上拟议菜单或列出将经营的所有食品类型/产品。如果适用/适当, 请附上说明。

禁止经营项目: 生牡蛎; 生牛奶或生奶制品; 牛奶或奶制品的生产、制作、加工、冷冻或包装; 任何需要危害分析关键控制点 (HACCP) 计划的项目。

第 4 部分：食品准备/处理

说明食品准备和处理的拟议程序和方法：

列出所有食品/饮料的来源/供应商： _____

食品存放地点（请勾选所有适用项）： ☐ 厨房 ☐ 储藏室 ☐ 车库 其他： _____

将食品维持在所需的冷热保存温度的设备（请勾选所有适用项）：

☐ 冷藏箱 ☐ 冷冻箱 ☐ 炉灶 ☐ 烤箱 其他： _____

制作/烹饪食品的设备（请勾选所有适用项）： ☐ 炉灶 ☐ 烤箱 ☐ 户外烤架 其他： _____

食品必须在当天制作、烹饪和供应。

第 5 部分：食品服务/配送

将提供的食品服务类型：

☐ 外带

☐ 堂食（请勾选所有适用项）： ☐ 厨房/餐厅 ☐ 后院 ☐ 露台 ☐ 车库 其他： _____

☐ 配送 — 送餐人员必须是 MEHKO 的员工或 MEHKO 所有者的家人/家庭成员。

列出送餐人员姓名： _____

说明配送服务区域：最大距离 _____ 英里 最长行驶时间 _____ 分钟

如果行驶时间超过 30 分钟，请说明如何保持食品所需的温度（请勾选所有适用项）：

☐ 保温袋 ☐ 冷藏器 ☐ 冰/冰袋 其他： _____

第三方配送服务

第三方配送服务只能用于为身体或精神状况不佳的人员送餐。MEHKO 和/或互联网食品服务中介必须保存关于向身体或精神状况不佳的人员配送食品的日期和数量的记录。这些记录必须可以根据要求提供。

第 6 部分：餐具清洗

请说明清洁多用途器具和设备的拟议程序、方法和时间表：

设备/餐具的清洁和消毒地点： ☐ 厨房水槽 ☐ 洗碗机 ☐ 其他： _____

餐具清洗程序：

1. 预清洁 — 清除设备/餐具上的食物残渣
2. 洗涤 — 含洗涤剂的溶液和最低 100° F 的热水
3. 冲洗 — 清水
4. 消毒 — 使用经批准的消毒剂进行浸泡、人工擦洗或刷洗
5. 风干

消毒剂类型:

消毒剂	浓度和接触时间	稀释
☐ 氯 (无味漂白剂)	100 ppm, 至少 30 秒	每加仑水 1 汤匙
☐ 季铵	200 ppm, 至少一分钟	遵循制造商的说明
☐ 碘	25 ppm, 至少一分钟	遵循制造商的说明

接触食品的设备表面和用具的清洁频率:

- 改为处理其他动物性生食时清洁
- 从处理生鲜食品改为处理即食食品 (RTE) 时清洁
- 从未加工农产品改为潜在危险食品 (PHF) 时清洁
- 使用或储存食品温度测量设备之前清洁
- 连续处理潜在危险食品时至少每四小时清洁一次
- 在操作过程中可能发生污染的任何时候清洁

第 7 部分: 供水

注明饮用水源:

☐ 公共供水系统 - 供应商名称: _____ ☐ 私人水井*

* 取自私人水井的水必须经过[国家认证实验室](#)检测。提交以下方面的检测结果:

测试频率	分析物
初次	总大肠菌群、大肠杆菌、硝酸盐、亚硝酸盐
季度	总大肠菌群、大肠杆菌
年度	硝酸盐
三年	亚硝酸盐

第 8 部分: 废水/废弃物处理

请说明如何处理废水: ☐ 公共下水道系统 ☐ 私人化粪池系统*

* 请附上书面证据, 证明化粪池系统合法安装且正常运行。

请说明废弃物处理的拟议程序、方法和时间表: _____

停业义务

如果出现下列任何一种情况，MEHKO 必须立即停止运营并关闭，以保障公众安全：

- 无热水（最低 100°F）或冷自来水
- 水管倒灌或污水溢流
- 虫害
- 断电
- 缺乏正常运行的厕所设施
- 缺乏正常运行的洗手设施
- 缺乏有效的卫生许可证
- 制冷不足
- 无食品接触表面消毒剂
- 无饮用水
- 火灾或火灾危险
- 对公众健康构成直接危害的任何情况

确认书

我了解并同意，对标准操作程序（包括菜单）的任何更改都必须事先获得 Contra Costa 环境卫生局的批准。我还了解，我是否获准经营 MEHKO 取决于我是否遵守《加州零售食品法》、《Contra Costa 县条例》以及本文件中提供的所有其他信息。不按照本标准操作程序运营可能会导致许可证被暂停/撤销。

所有者姓名（正楷）：_____

所有者签名：_____ 日期：_____

FOR OFFICE USE ONLY

Approved By: _____ Date: _____

Environmental Health Specialist