



CONTRA COSTA 環境衛生局

2120 Diamond Boulevard, Suite 100 Concord, CA 94520

電話：(925) 608-5500 | 傳真：(925) 608-5502 | 電子郵件信箱：cocoeh@cchealth.org

www.cchealth.org/eh

標準作業流程 (SOP) 微型企業居家廚房營運 (MEHKO)

第 1 部分：企業/業主資訊

業主姓名：

企業名稱/DBA：

食品處理員工姓名*： 不適用

食品處理員工每週工時*： 不適用

*不包括家屬及/或家庭成員

第 2 部分：業務營運

準備食品/提供服務的日期/時間：

週日：_____ 週一：_____ 週二：_____ 週三：_____ 週四：_____ 週五：_____ 週六：_____

每日擬製作的餐點數量：

週日：_____ 週一：_____ 週二：_____ 週三：_____ 週四：_____ 週五：_____ 週六：_____

每天最多 30 餐，每週最多 90 餐

請說明如何監控/追蹤每天和每週的餐點數量：

MEHKO 僅得直接向消費者出售食品（禁止經營外燴服務）。銷售可透過[網路食品服務中介 \(IFSI\)](#) 在網路或行動應用程式上完成。IFSI 必須在加州公共衛生部食品藥物管理署[註冊](#)。

列出使用的公司（若適用）：_____

第 3 部分：擬議菜單

附上擬議的菜單或將處理的所有食品類型/產品的清單。適用/適當時，請加入說明。

禁止品項：生牡蠣；生乳或生乳製品；乳或乳製品的生產、製造、加工、冷凍或包裝；任何需要危害分析重要管制點 (HACCP) 計畫的品項。

第 4 部分：食品準備/處理

請說明食品準備和處理的擬議程序和方法：

列出所有食品/飲料的來源/供應商：_____

食品存放地點（請勾選所有適用的項目）： 廚房 食品儲藏室 車庫 其他：_____

將食品維持在所需的冷熱保存溫度的設備（請勾選所有適用的項目）：

冰箱 冰櫃 爐灶 烤箱 其他：_____

準備/烹調食品的設備（請勾選所有適用的項目）： 爐灶 烤箱 戶外烤肉架 其他：_____

食品必須在當天準備、烹飪和供應。

第 5 部分：食品服務/配送

將提供的食品服務類型：

外帶

內用（請勾選所有適用的項目）： 廚房/用餐區 後院 露台 車庫 其他：_____

外送 — 送餐人員必須是 **MEHKO** 的員工或 **MEHKO** 業主的家屬/家庭成員。

送餐人員名單：_____

註明外送服務區域：最大距離 _____ 哩 最長行程時間 _____ 分鐘

如果配送時間超過 30 分鐘，請說明如何將食物保持在所需溫度（請勾選所有適用的項目）：

隔熱袋 保冷箱 冰/冰袋 其他：_____

第三方配送服務

第三方配送服務只能用於為有身體或精神狀況的個人配送食品。**MEHKO** 及/或網路食品服務中介必須保留為有身體或精神狀況的個人配送食品之日期和數量的記錄。記錄必須可以依要求提供。

第 6 部分：餐具清洗

請說明清潔多功能器皿和設備的擬議程序、方法和時間表：

清潔和消毒設備/用具之處： 廚房水槽 洗碗機 其他：_____

餐具清洗程序：

1. 預清潔 — 清除設備/器皿上的食物殘渣
2. 清洗 — 含清潔劑的溶液和至少 100°F 的熱水
3. 沖洗 — 清水
4. 消毒 — 使用核准的消毒劑浸泡、擦拭或刷洗
5. 晾乾

消毒劑類型：

消毒劑	濃度和接觸時間	稀釋
<input type="checkbox"/> 氯（無味漂白水）	100 ppm，至少 30 秒	每加侖水 1 匙
<input type="checkbox"/> 四級鉍	200 ppm，至少一分鐘	依製造商指示
<input type="checkbox"/> 碘	25 ppm，至少一分鐘	依製造商指示

接觸食品的設備表面及器皿的清潔頻率：

- 更換為不同類型的動物性生食時
- 從處理生食改為處理即食 (RTE) 食品時
- 從未加工農產品改為潛在危險食品 (PHF) 時
- 使用或儲存食品溫度測量裝置前
- 連續處理 PHF 期間至少每四小時一次
- 作業過程中可能發生污染的任何時點

第 7 節：供水

請說明飲用水源：

公共供水系統 — 供應商名稱：_____ 私人水井*

* 私人水井的水必須經過國家認證實驗室檢驗。提交以下檢測結果：

檢驗頻率	分析物
初次	總大腸菌群、大腸桿菌、硝酸鹽、亞硝酸鹽
每季	總大腸菌群、大腸桿菌
每年	硝酸鹽
每三年	亞硝酸鹽

第 8 部分：廢水/廢料處理

請說明如何處置廢水： 公共下水道系統 私人化糞池系統*

*請檢附書面證據，證明化糞池系統已合法裝設且運作正常。

請說明擬議的廢料處理程序、方法和時間表：_____

停業義務

為保障公眾安全，如有下列任一項情形，MEHKO 必須立即中斷營業並關閉：

- 無熱水（最低 100°F）或冷自來水
- 管道倒灌或污水溢出
- 蟲害
- 斷電
- 缺乏功能良好的廁所設施
- 缺乏功能良好的洗手設施
- 缺乏有效的衛生許可證
- 製冷不足
- 缺乏食品接觸表面消毒劑
- 缺乏飲用水
- 發生火災或有火災危險
- 任何對公眾構成立即健康危害的情況

聲明

我了解並同意，對 SOP（包括菜單）的任何變更都需要獲得 Contra Costa 環境衛生局的事先核准。我也了解，獲得 MEHKO 經營許可的基本條件是我遵守《加州零售食品法》、Contra Costa 縣條例以及本文件中提供的所有其他資訊。未依照本 SOP 經營可能導致許可證遭到停權/撤銷。

業主姓名（正楷）：_____

業主簽名：_____ 日期：_____

FOR OFFICE USE ONLY

Approved By: _____ Date: _____

Environmental Health Specialist