

微型企業家庭 廚房作業

由居民在私人住宅內經營的新型零售食品設施

要求

- 需持有洛杉磯縣公共衛生局環境衛生處核發的公共衛生許可證 (Public Health Permit)。
- 經營者必須居住在該住所並負責廚房的運作。
- 經營者必須通過經批准和認可的註冊食品保護經理 (Certified Food Protection Manager) 認證考試；其他參與微型企業家庭廚房 (MEHKO) 的人員需持有食品處理員證 (food handler card)。
- 食品僅能在同一天內完成準備、烹煮和供應，並通過現場取餐、外送，或核准的食品攤車直接出售給消費者。
- 所有食品必須在當天結束前處理完。
- 脂肪、食用油和煉脂的處理必須以經批准的方式進行。
- 烹飪區必須備有 10:BC 型滅火器。

限制條件

- 每名住戶每位業主僅能申請一張許可證。
- 全職雇員的工作時長不得超過 40 小時，多名雇員每週工作時長之和不得超過 40 小時。
- 不得製作、供應或銷售生乳製品。
- 不得供應或銷售生牡蠣。
- 不得以外傭業者或家庭食品經營者的身分經營。
- 不得轉售食品給其他食品設施。
- 不得展示任何招牌或其他戶外廣告。
- 不得使用第三方外送平台，例如 Grubhub、Uber Eats 等。
- 若無酒類飲品管制局 (Alcoholic Beverage Control) 許可證，禁止販售或供應含酒精的飲品。
- 食品準備量限制為每天 30 餐或每週 90 餐；年銷售額上限為 10 萬美元 (若與小型移動食品經營業者合作，銷售額上限可增加)。

申請流程

- 提交公共衛生申請表 (Public Health Application)、標準操作程序 (Standard Operating Procedure)、菜單，以及註冊食品保護經理證書。
- 提交參與微型企業家庭廚房作業人員的食品處理員證，或在僱用後 30 天內提交。
- 如使用井水，需提交井水檢測結果。
- 支付相關費用。
- 安排房屋檢查。

更多資訊，請訪問：
ph.lacounty.gov/MEHKO

