

微型企業家庭廚房經營 (MEHKO) 您的 MEHKO 創業清單

homebasedfoods@ph.lacounty.gov | (626) 430-9855

若要在洛杉磯縣的私人住宅內經營微型企業家庭廚房 (MEHKO)，您必須獲得環境衛生局的批准。以下指南旨在幫助您做好準備、申請 MEHKO 並開展業務經營。

若您有任何問題，請聯絡我們的**家庭食品經營計劃** (Homebased Food Operations Program)。



規劃

- 閱讀「如何開始」文件。
- 參考「自我檢查清單」以確保您的廚房可以支持一個 MEHKO。
- 核實您計劃的菜單是允許在 MEHKO 提供的。
- 若您的住房是租住的，詢問您的房東或查看您的租房合同以確保家庭經營沒有被禁止。
- 獲得由一個經認可的食品安全專案頒發的認證食品安全經理 (Food Protection Manager) 證書。
- 請聯絡您當地的管轄機構，以確定營運前必須獲得的任何當地許可證要求 (即營業執照)。
- 向加州稅費管理部 (CA Department of Tax and Fee Administration) 了解銷售稅資訊。
- 若您打算在您的 MEHKO 提供酒類或允許飲用酒類，請聯絡加州酒精飲料管控局 (CA Department of Alcohol Beverage Control)。

申請

- 提交 MEHKO 標準作業流程 (SOP) 和您的菜單。
- 提交 MEHKO 公共衛生許可證申請表並支付適用費用。
- 完成並順利通過食品安全考試以獲得認證食品安全經理證書。作為 MEHKO 申請流程的一部分，請提交一份您的證書副本。請造訪 www.ansi.org 以取得認可的食品安全專案提供者名單。
- 使用私人水井取水的 MEHKO 應提交以下檢測結果的副本：**硝酸鹽、亞硝酸鹽和水質細菌學檢測**。這些檢測將驗證供水至少符合《加州健康與安全法》第 116275 條中定義的「臨時非社區供水系統」標準。
- 所有參與 MEHKO 的個人都必須獲得有效的食品處理人員證 (Food Handler Card)，並在 MEHKO 申請流程中提交一份副本。請造訪 www.ansi.org 以取得認可的專案提供者名單。

營運

- 確保您遵循您提交的**標準作業流程 (SOP)**。您的營運、設備或菜單經初步批准後，若有任何修改，都需要您在 **20 天內**通知我們的家庭食品經營計劃，並需要重新提交您的 SOP。將收取額外審查費。
- 遵循適當的食品安全做法。請參考「**家庭廚房食品安全指南**」小冊子。
- 追蹤您的年度總收入。收入限制每年根據加州消費者物價指數進行通貨膨脹調整。
- 遵守每天和每週的售餐數量限制。每天最多出售 **30 份**，每週不超過 **90 份**。
- 正確處理脂肪、油和油脂。請參考「**好鄰居做法**」指南。
- 做個好鄰居！注意您的營運所帶來的停車、垃圾和噪音問題等對鄰居的潛在影響。請參考「**好鄰居做法**」指南。
- 參考「**自我檢查清單**」來評估兩次檢查之間的營運情況。

