

# 微型企業家庭廚房經營 (MEHKO)

## 資料便覽

EHConsultative@ph.lacounty.gov | (626) 430-5156

### 關於 MEHKO

於 2019 年 1 月修訂的《加州健康與安全法》（《加州零售食品法》）將「微型企業家庭廚房經營」（Microenterprise Home Kitchen Operation, 簡稱 MEHKO）確立為一種新型的零售食品設施。MEHKO 是一種由居民在他們的私人廚房經營的食品設施。一旦獲得許可，居民可以在州法律允許的情況下儲存、處理、準備和向公眾供應食物，這與迷你餐廳類似。

### MEHKO 目前尚未獲得授權

洛杉磯縣監事委員會 (LA County Board of Supervisors) 於 2023 年 10 月 3 日批准了監事 Holly J. Mitchell 的動議「精簡經營安全和受監管的售賣和微型企業的許可程序」。公共衛生局與縣法律顧問辦公室 (LA County Counsel) 和經濟機會局 (Department of Economic Opportunity) 合作，根據指示採取以下行動：

1. 起草一項條例，授權公共衛生局批准 MEHKO。
2. 在起草規管 MEHKO 的條例時進行外展和利益相關者參與活動。
3. 為家庭零售食品經營者制定有關食品安全的公眾教育計劃。

請參閱「**實施時程表**」了解最新資訊：<https://bit.ly/mehko-lacounty>

### MEHKO 的好處

- 小規模的家庭烹飪經營可以為洛杉磯縣居民（包括女性、移民和有色人種）創造重要的經濟機會。
- 家庭廚房經營為家庭廚師提供指引、培訓和食品安全資源，以增加在為公眾服務時對食品安全做法的了解。
- 交換家庭烹飪的食物可以增加社區獲得健康食品的機會，特別是對於那些資源和選擇極為有限的人而言。
- MEHKO 將作為小型流動食品經營 (CMFO) 的商業廚房，為路邊食品攤販提供支持。

### MEHKO 的要求

- 需要具有公共衛生許可證才能運營，並將接受年度檢查和基於投訴的調查。
- 在 MEHKO 工作的全職雇員（不包括家人或家庭成員）不得超過一名。
- MEHKO 經營者須成功通過經批准和認可的組織進行的食品安全考試，獲得認證食品安全經理 (Certified Food Protection Manager) 證書，並將其與 MEHKO 申請一起提交。
- 任何參與 MEHKO 的人都必須從經批准的加州提供者處獲得食品處理人員證 (Food Handler Card)，並將其與 MEHKO 申請一起提交。
- 食物應在烹製的當天準備、烹飪、供應或配送。
- MEHKO 可以被批准以支持單獨獲得許可的 CMFO。

### MEHKO 的禁止規定

- MEHKO 對可以銷售的餐點數量有限制，上限為每周 90 份和每天 30 份，每年的總收入不超過 100,000 美元。
- 禁止將食品轉售給其他食品設施。
- MEHKO 不可以使用第三方送餐應用程式，如 Uber Eats, Postmates, Grubhub 和 DoorDash 等，除非根據《加州健康與安全法》第 114367.5 條可以這樣做。
- 未獲批准經營餐飲承辦業務。
- 未經授權在同一住所經營一間「家庭食品經營」(Cottage Food Operation) 設施。
- 若沒有加州酒精飲料管控局 (ABC) 頒發的執照，則不可以提供酒精或含酒精的食物。

如需更多資訊，請造訪 <https://bit.ly/mehko-lacounty> 或致電 (626) 430-5156，聯絡我們的社區和行業參與計劃 (Community & Industry Engagement Program)。