



住宅零售廚房申請

企業名稱：_____

申請人姓名：_____

住宅廚房地址：_____

電話號碼：_____ 電子郵箱：_____

按照 105 CMR 590.000 《食品企業最低標準 (Minimum Standards for Food Establishments)》第 X 章、《聯邦食品法典 (Federal Food Code)》2013/2015 補充檔規定，請注意，**僅非 TCS 食品 (安全時間/溫度控制食品 (Time/Temperature Controlled Foods for Safety)) 和/或不需要冷藏的食品可在住宅廚房內製備或分銷** (即烘焙食品、糖果、果醬、果凍 (無糖果凍除外)、蛋糕和餅乾)，以便出售給公眾。

請連同申請表提交下列資訊：

- 意圖製備或分銷的食品擬議清單。(請使用附表)。
- 按 (最小) 比例繪製的擬議廚房、製備和儲藏區草圖
- 營業日期和時間
- 請附上產品標籤樣品 (要求如 105 CMR 520.00 定義)
- 物業業主的來信或發送的電子郵件副本，證明他們承認該企業在其物業中開展運營
- 證明通過公共衛生部認可的認證計畫所含測試的食品保護經理證書，以及食品過敏原意識培訓證書。
- 僅居住在住戶內的直系親屬可在經批准的住宅廚房內製備食品供零售。
- 現場可以有寵物，但寵物必須遠離食品製備區和用餐區。

現場是否有寵物？是_____ 否_____

業主/經營者必須允許 ISD/衛生部門 (Health Division) 在營業時間內進行檢查。

申請人簽名

日期

稅務登記號（或 SS 編號）：_____

食品在住宅廚房生產的食品不可在州外銷售。（FDA 不承認在住宅廚房中製備的食品是經批准的來源，因此產品中使用的所有配料必須從此類實體獲得）。**請提供所使用的所有配料的來源清單。**

說明食品和配料的儲藏位置。配料必須與“私人使用”的食品分開存放。

洗手和清洗餐具如果廚房水槽是用於批量清洗餐具的雙水槽，則廚房水槽可用於製備食品和清洗餐具，但前提是每次使用前進行清潔和消毒。如廁後不可使用廚房水槽洗手。

如何設置水槽用於洗手？_____

如何設置水槽用於清洗餐具？需要 3 槽水槽用於清洗、漂洗所有炊具並消毒。
使用哪種類型的消毒液？ 漂白 或 季銨鹽溶液。

說明食品接觸面以及如何對其進行清潔和消毒。被污染的設備在清洗前存放在哪裡？請說明：

家用洗碗機家用洗碗機可用於經批准的住宅零售廚房，但前提是操作人員能夠證明其在最後一輪沖洗完成後能夠保持最低 150 華氏度的溫度。可使用不可逆溫度計或高溫熱敏標籤。溫度日誌記錄須存檔 30 天。

注意：禁止住宅零售廚房經營者利用經紀人、批發商和倉庫來儲藏、銷售和分銷在經批准的住宅廚房中製備的食品。（銷售給零售商店、餐館等的）批發業務需要從麻塞諸塞州食品保護計畫 (State of MA Food Protection Program) 獲取食品加工者許可證。

1010 MASSACHUSETTS AVENUE, BOSTON, MA. 02118, 電話 (617) 635-5326 傳真 (617) 635-5388 電子郵件：ISDHealth@boston.gov

電話號碼 (617) 983-6770。網站：www.gov/dph/fpp

- 產品、配料清單（按重量排序），以及銷售場所的位置和名稱