



零售家庭厨房

了解有关许可及《零售家庭厨房条例》(Retail Residential Kitchens Ordinance) 的内容。

您也可以与卫生部门 (Health Division) 联系，以安排方案审查预约。

2021 年 1 月，波士顿市通过了一项条例，以制定用于批准零售家庭厨房的准则，从而使私人居民能够制作和分销非有害食品，包括但不限于：烘焙食品、果酱、果冻、糖果和复合干香料。允许出售的家庭自制食品包括没有潜在危险的食物，这些食品无需热态或冷态保存以确保安全。

计划在其住所经营零售厨房的申请人必须联系波士顿检查服务部 (Boston Inspectional Services) 的卫生部门，并完成以下程序：提交和[审查方案](#)，提交完整的[申请](#)并同意执行检查流程。点击[此处](#)了解更多关于零售家庭厨房方案审查、申请和检查流程的信息。

关于条例

检查服务部的目标是使波士顿市从 COVID-19 疫情中公平且可持续地复苏。为此，我们制定了一套监管和许可框架，用于在家庭厨房进行小企业食品加工。

零售家庭厨房可能不制备需要热态或冷态保存以确保安全的食品成品。这些食品包括：

- 生的或经过加热处理的肉类或鱼类
- 某些鲜切农产品（包括瓜类），以及
- 绿叶蔬菜和西红柿。

所有零售家庭厨房必须遵守 [105 CMR 590 部分中的《马萨诸塞州卫生法规》\(Massachusetts State Sanitary Code\)](#)。

如何申请

申请许可证

计划制备“家庭自制食品”或被卫生部门视为可接受的任何其他食品的居民均需要获得零售家庭厨房许可证。这些食品包括但不限于耐贮藏食品，例如：

- 饼干和布朗尼蛋糕
- 果冻和甜甜圈
- 食醋，以及
- 其他没有潜在危险的食物。

要开始申请，请下载并完成以下申请：

[厨房许可方案审查](#)

[卫生许可证申请](#)

请在申请中提供以下资料：

- 发自主业的信函或电子邮件副本，证明他们确认知悉该企业将在其物业进行经营
- 两套方案图（最小尺寸：11 英寸 x 17 英寸）
- 填妥的零售家庭厨房方案审查申请表
- 一份证明您正在制备之食品的拟定菜单
- 一份过敏原意识培训 (Allergen Awareness Training) 证书副本
- 食品防护经理认证
- 食品过敏原意识培训证书
- 零售家庭厨房卫生部门费用 (\$100)

您可以通过电子邮件将申请和文件发送至 ISDHealth@boston.gov。如果您有疑问，请联系卫生部门，可致电 [617-635-5326](tel:617-635-5326) 或发送电子邮件至 ISDHealth@boston.gov

方案审查流程

方案审查流程

在签发许可证之前，所有家庭厨房必须提交其方案，并且这些方案必须由我们的团队进行审查。通过审查您的方案，我们能够实现更高的统一性并提供更好的技术帮助。这些审查对于客户成功及避免今后出现设立问题至关重要。

糟糕的设计、维修和维护会损害您的设施及其运营。通过我们的方案审查，我们希望确保您的设施设计得当并且卫生措施到位。

我们通过以下措施提供全面审查或您提议的经营：

- 方案审查
- 施工检查
- 经营前检查，以及
- 许可证审批流程。

在审查中，我们重点关注：

- 您的方案内容
- 设备规格
- 建筑设计，以及
- 运营程序。

我们的目标是防止因卫生设施设计或平面布置不良，或两者兼而有之而导致的食品中毒。

关于方案审查

当您提交方案审查时，请确保您提供以下信息：

- 列出并位于平面图上的设备，以及
- 饰面和管道的规格。

提供这些信息将在书面形式上突显潜在的问题。这还允许您在进行任何昂贵的采购或安装或进行施工之前进行修改。

下载：

[家庭厨房方案审查](#)

我们仅通过预约方式实施方案审查。请联系卫生部门，可致电 [617-635-5326](tel:617-635-5326) 或发送电子邮件至 ISDHealth@boston.gov。

要求和程序

在波士顿经营的零售家庭厨房必须接受检查服务部卫生部门的年度或随机检查。经营者必须遵守并满足这些经营程序和检查要求：

采购

食材必须从经州批准的供应商处采购。

贮藏

您需要在厨房里设有独立的干藏和冷藏库来存放各类商业和个人食品。请使用单独的架子或指定位置存放经营食品，与您的个人食品分开存放。

标签

食品的包装和标签必须符合 105 CMR 520.00 中规定的标签要求。这些要求对于零售和批发食品有所不同。您可以查阅有关包装食品标签要求的[马萨诸塞州公共卫生部 \(Massachusetts Department of Public Health\) 的简短概要](#)。

卫生

您必须遵循同样的标准：

- 健康
- 卫生
- 洗手，以及
- 厕所使用要求与标准商业厨房的要求相同。

设备和器具

所有的设备和器具都需要由安全材料制成，并保持完好状态。

食品接触面

所有可能与食品接触的表面都需要由易于清洁的光滑、不吸水材料制成。这些接触面包括柜台、水槽和工作台面。台面必须没有裂缝。所有食品接触到的表面都必须经过适当的清洁和消毒。

清洁和消毒

商业厨房的清洁和消毒规则同样适用于家庭厨房。但是，有一些宽松的例外情况允许使用家用洗碗机，只要：

- 使用该机器可能的最高消毒设置，以及
- 温度升至 150 度。这需要每天进行测试并保存记录 30 天。

雇员和代理人

只有住在家里的直系亲属才能制备用于出售的食品。不得聘用外部雇员。不能利用代理人、批发商或仓储式零售商店。

昆虫和啮齿类动物

如同任何厨房，您必须采取措施避免厨房内出现昆虫和啮齿类动物。

宠物

在制备食品的过程中，您必须让宠物远离厨房。

洗衣

您不能在制备食品时洗衣服。

宾客

在制备经营食品时，厨房和食品贮藏设施不得供宾客使用。

垃圾

用于收集垃圾的罐子必须配有紧固密封的盖子

培训

许可证持有人必须获得食品过敏原意识培训证书。该证书需要由马萨诸塞州认可的符合所有要求的认证机构颁发。我们的团队将向您告知：

- 有关劳动法的安全信息
- 消防安全指南，以及
- [105 CMR 590 部分](#)的《马萨诸塞州卫生法规》。

