



零售家庭廚房

瞭解有關許可及《零售家庭廚房條例》(Retail Residential Kitchens Ordinance) 的內容。

您也可聯絡衛生部門 (Health Division)，以安排時間預約方案審查。

2021 年 1 月，波士頓市通過一項條例，制定準則用於許可零售家庭廚房，允許一般民眾製作並分銷無害食品，包括但不限於：烘焙食品、果醬、果凍、糖果與複合乾燥香料。允許出售的家庭自製食品包括無潛在危險食品，這些食品無需保溫或冷凍保存以確保其安全性。

申請人若計畫在其住所經營零售廚房，須聯絡波士頓衛生部門檢查服務部 (Boston Inspectional Services, Health Division)，並完成以下程序：提交並[審查方案](#)，提交完整[申請表](#)並同意執行檢查流程。請按一下[這裡進一步](#)瞭解零售家庭廚房方案審查、申請與檢查流程。

關於條例

檢查服務部旨在協助波士頓市以公平且永續方式從 COVID-19 疫情復甦。為此，我們針對家庭廚房式食品加工小企業，制定了一套監管與許可框架。

零售家庭廚房不得製備需保溫或冷凍保存以確保安全性的食品成品。這些食品包括：

- 生的或經過加熱處理的肉類或魚類
- 特定鮮切農產品 (包括瓜類)
- 綠葉蔬菜與番茄

所有零售家庭廚房必須遵守 [《麻薩諸塞州衛生法規》\(Massachusetts State Sanitary Code\) 105 CMR 590](#)。

如何申請

申請許可證

任何市民若計畫製備「家庭自製食品」或經衛生部門視為可接受的任何其他食品，均需取得零售家庭廚房許可證。這些食品包括但不限於耐貯藏食品，例如：

- 餅乾與布朗尼蛋糕
- 果凍與甜甜圈
- 醋
- 其他無潛在危險食品

若要開始申請，請下載並完成以下申請表：

[廚房許可方案審查表](#)

[衛生許可證申請表](#)

申請表需包含以下資料：

- 業主發出的信函或電子郵件副本，證明其確認知悉該企業將在其物業營運
- 兩套平面圖（最小尺寸：11 英吋 x 17 英吋）
- 填妥的零售家庭廚房方案審查申請表
- 一份擬定菜單詳列您製備之食品
- 一份過敏原認識訓練 (Allergen Awareness Training) 證書副本
- 食品防護經理認證
- 食品過敏原認識訓練證書
- 零售家庭廚房衛生部門費用 (\$100)

您可透過電子郵件發送申請表與文件至 ISDHealth@boston.gov。如果您有疑問，請聯絡衛生部門，請撥打 [617-635-5326](tel:617-635-5326) 或發送電子郵件至 ISDHealth@boston.gov

方案審查流程

方案審查流程

在簽發許可證之前，所有家庭廚房須提交其方案，並且這些方案須由本團隊進行審查。透過審查方案，我們能夠提高統一性並提供更有效的技術援助。為達到客戶成功並避免日後出現設立問題，本審查流程至關重要。

不良設計、維修與維護會損害您的設施及營運。透過本方案審查，我們希望確保您的設施設計得當且衛生措施到位。

我們透過以下措施提供全面審查或您提議的營運方式：

- 方案審查
- 施工檢驗
- 經營前檢查
- 許可證批准流程

，我們的審查重點為：

- 您的方案內容
- 設備規格
- 建築設計
- 營運程序

我們的目標是防止經食品傳播的疾病，這可能源自衛生設施設計不良或平面規劃不當，或兩者兼具。

關於方案審查

當您提交方案審查時，請確保您提供以下資訊：

- 平面圖上列出或設有的設備
- 飾面與管道系統的規格

提供這些資訊將以書面形式突顯潛在問題，同時可讓您在進行任何昂貴的採購、安裝或施工之前，先行修改。

下載：

[家庭廚房方案審查](#)

我們僅透過預約方式實施方案審查。若要聯絡衛生部門，請撥打 [617-635-5326](tel:617-635-5326) 或發送電子郵件至 ISDHealth@boston.gov。

要求與程序

在波士頓經營的零售家庭廚房必須接受衛生部門檢查服務部的年度或隨機檢查。經營者必須遵守並符合以下經營程序與檢查要求：

採購

食材必須向經州批准的供應商採購。

貯藏

您的廚房需設有獨立的乾藏與冷藏庫來存放各類商業與個人食品。請使用單獨的架子或指定位置存放商業用食品，與您的個人食品分開保存。

標籤

食品包裝與標籤必須符合 105 CMR 520.00 的標籤規定。該規定對零售與批發食品的要求有所不同。您可查閱[麻薩諸塞州公共衛生部 \(Massachusetts Department of Public Health\)](#) 的簡短概要，瞭解有關包裝食品的標籤要求。

衛生

您必須遵循的要求與標準商業廚房相同：

- 健康要求
- 衛生要求
- 洗手要求
- 廁所使用要求

設備與器具

所有設備與器具都需由安全材料製成，並保持完好狀態。

食品接觸面

所有可能與食品接觸的表面都需由易清潔的光滑、不吸水材料製成。這些接觸面包括櫃檯、水槽與工作檯面。檯面不得有裂縫。所有食品接觸到的表面都必須適當清潔並消毒。

清潔及消毒

商業廚房的清潔及消毒規則同樣適用於家庭廚房。然而，在部分較寬鬆的例外情況允許使用家用洗碗機，只要：

- 使用該機器具備的最高消毒設定
- 溫度可高達 150 度。這必須每天測試並保存記錄 30 天。

僱員與代理人

僅同住的直系親屬得製備出售用食品。不得聘用外部僱員。不得聘用代理人、批發商或大型零售店。

昆蟲與齧齒動物

如同任何廚房，您必須採取措施避免廚房出現昆蟲與齧齒動物。

寵物

在製備食品時，寵物必須遠離廚房。

洗衣

在製備食品時，不得洗衣。

訪客

在製備商用食品時，廚房與食品貯藏設施不得供訪客使用。

垃圾

垃圾筒必須配有緊固密封的蓋子

訓練

許可證持有人必須獲得食品過敏原認識訓練證書。該證書需由麻薩諸塞州認可的符合所有要求之認證機構頒發。本團隊將向您告知：

- 有關勞動法的安全資訊
- 消防安全指南
- 《麻薩諸塞州衛生法規》[105 CMR 590 部分](#)

