

# 自我檢查清單

ph.lacounty.gov/mehko | [homebasedfoods@ph.lacounty.gov](mailto:homebasedfoods@ph.lacounty.gov) | (626) 430-9855

以下所列項目是對微型企業家庭廚房經營 (MEHKO) 進行檢查期間予以評估的主要方面。這個清單旨在幫助您作為設施的經營者來評估您的營運情況。我們建議您逐項閱讀本清單，並在合規的項目上打勾。未打勾的項目可能會被視為「違規」並應當予以糾正。

若您有任何疑問，請致電 (626) 430-9855，或發電子郵件至 [homebasedfoods@ph.lacounty.gov](mailto:homebasedfoods@ph.lacounty.gov)，聯絡我們的**家庭食品經營計劃** (Homebased Food Operations)。



食品安全	
<input type="checkbox"/>	為您的家庭廚房購買的食品都有正確的標籤，並且是從經批准的來源（持有縣、州或聯邦政府頒發的執照）購買的。
<input type="checkbox"/>	所有食物存放在離地面至少 6 英吋高的地方。
<input type="checkbox"/>	任何存放在房屋外面的易腐爛食物都應放在防有害動物的區域（如車庫、棚屋、封閉式露台），並且存放在有可以正確關閉的門/蓋子的冰箱/冰櫃中。
<input type="checkbox"/>	生的完整蔬果在切開、食用和/或在烹飪前與其他食材混合之前進行清洗。
<input type="checkbox"/>	保護食品免受灰塵、不必要的拿取、上方洩漏和其他形式的污染。
<input type="checkbox"/>	所有散裝食品儲存容器都有適當的蓋子，並正確貼有內容物名稱的標籤。
<input type="checkbox"/>	食品儲存在無毒容器中。
<input type="checkbox"/>	有害物質（清潔用品）已正確標記並遠離食品存放。

溫度控制	
<input type="checkbox"/>	有潛在危害性的食品的熱食保存溫度為 135°F 或以上，冷食保存溫度為 41°F 或以下。
<input type="checkbox"/>	具有精確度為 2°F 上下的溫度計，可以是冰箱的一個組成部分（讀表位於外部），或放在每個單位內部最熱點的明顯位置。
<input type="checkbox"/>	具有可以隨時取用的、精確的、適合測量食品溫度的金屬探針溫度計或熱電偶，用於檢查食品溫度。
<input type="checkbox"/>	具有經過校準的溫度計，以確保食物煮熟、重新加熱和存放期間達到正確的溫度。有關如何校準溫度計的資訊，請參閱「 <b>家庭廚房食品安全指南</b> 」小冊子。

設備/廚具	
<input type="checkbox"/>	廚房中的所有檯面上沒有個人物品和非食物準備物品。
<input type="checkbox"/>	所有設備（廚具、桌子、水槽、食品容器等）均保持乾淨且維護良好，接觸食品的表面均經過適當清洗、沖洗、消毒和晾乾。
<input type="checkbox"/>	設備的最終消毒沖洗僅可透過以下方式之一進行： a) 浸入 100 ppm 氯溶液中至少 30 秒； b) 浸入 200 ppm 季銨溶液中 60 秒； c) 在廚具表面溫度能夠達到 160°F 的機械洗碗機中。
<input type="checkbox"/>	有效測試消毒方法的測試材料很容易拿取和使用。測試條應與所使用的消毒劑類型相符。
<input type="checkbox"/>	損壞或未經批准的廚具已妥善修理或更換。
<input type="checkbox"/>	儲存期間妥善保護廚具免受污染。
<input type="checkbox"/>	正確使用乾抹布和濕抹布。多用途抹布在不使用時存放在消毒液（100 ppm 氯或 200 ppm 季銨）中。
<input type="checkbox"/>	水槽和洗碗機經過消毒。有關如何消毒的資訊，請參考「家庭廚房食品安全指南」小冊子。

食品處理人員的健康與衛生	
<input type="checkbox"/>	處理未包裝食品或使用廚具的 MEHKO 員工和/或家庭/住戶成員已獲得食品處理人員證（每三年更新一次），並且所有記錄均可隨時查閱。
<input type="checkbox"/>	在以下任何情況下，食品處理人員用肥皂和溫熱、流動的水洗手： a) 開始工作之前； b) 使用洗手間後立即； c) 不同任務之間； d) 任何需要防止食品污染的時候。
<input type="checkbox"/>	食品處理人員沒有開放性瘡口，也沒有腹瀉、嘔吐、發燒或持續咳嗽、打噴嚏或流鼻水的症狀。
<input type="checkbox"/>	食品處理人員穿著乾淨的外衣，員工的頭髮用帽子、髮套或髮網妥善固定。
<input type="checkbox"/>	食品處理人員不得在家庭廚房內吸煙或使用煙草。
<input type="checkbox"/>	衣服和個人物品以適當的方式存放在別處。

水和污水	
<input type="checkbox"/>	供水應來自環境衛生處 (Environmental Health Division) 批准的供水系統。
<input type="checkbox"/>	所有水槽均可正常使用，具有壓力下的冷熱流動水。洗手的水溫必須至少為 100°F，住宅內必須具備溫度至少為 120°F 的熱水。
<input type="checkbox"/>	供水管道維護良好且不漏水。
<input type="checkbox"/>	所有廢水均經過核准的污水處理系統（例如下水道、化糞池系統）進行妥善處理。

廁所/洗手池	
<input type="checkbox"/>	廁所設施乾淨、維護良好且狀況良好。
<input type="checkbox"/>	提供一次性紙巾和皂液（不准許使用塊狀香皂和可重複使用的布巾）。
<input type="checkbox"/>	衛生紙存放盒內有充足的衛生紙。
<input type="checkbox"/>	每個衛生間均提供排風扇且運轉良好。

## 有害生物防治

<input type="checkbox"/>	設施內沒有昆蟲和嚙齒動物的侵擾。
<input type="checkbox"/>	活動物不得進入食物準備區域，並在準備 MEHKO 菜單上的食物期間必須禁止其進入準備區域。
<input type="checkbox"/>	僅可使用經批准的殺蟲劑，並根據製造商標籤以正確的方式使用。

## 垃圾

<input type="checkbox"/>	垃圾箱是防漏且加蓋的。
<input type="checkbox"/>	塑膠袋先紮好再放入垃圾箱。
<input type="checkbox"/>	室外垃圾桶維護良好，且蓋上蓋子。
<input type="checkbox"/>	脂肪、油和油脂 (FOG) 均得到妥善處置。有關如何處置 FOG 的信息，請參考「MEHKO 好鄰居做法」指南。
<input type="checkbox"/>	根據當地法規對有機垃圾進行分類。

## 營運

<input type="checkbox"/>	設施具有當前有效的公共衛生許可證才可經營，並在營運期間張貼。
<input type="checkbox"/>	只有 MEHKO 員工或持證人的家庭成員/住戶成員才能送餐。 注：第三方送餐公司可以為因身體或精神狀況而無法取餐的個人送餐。
<input type="checkbox"/>	第三方送餐記錄必須由持證人保存。記錄應包括特殊情況送餐的數量和日期。持證人的網站應清楚地說明不能使用第三方送餐服務。持證人的網站也應清楚地說明在特定情況下可以使用第三方送餐服務。
<input type="checkbox"/>	MEHKO 的洗滌物必須與一般家用織物分開洗滌。
<input type="checkbox"/>	在 MEHKO 指定的營業時間內，動物不得進入廚房和準備區。
<input type="checkbox"/>	在烹飪 MEHKO 食品期間不得進行其他的個人烹飪活動。
<input type="checkbox"/>	可應要求提供一份上次檢查報告以供審閱。
<input type="checkbox"/>	可應要求提供證明年度銷售總額的文件。

## 地板/牆壁/天花板

<input type="checkbox"/>	地板乾淨、維護良好且狀況良好。
<input type="checkbox"/>	牆壁、天花板和窗戶乾淨、維護良好且狀況良好。