



## 住宅零售厨房申请

企业名称: \_\_\_\_\_

申请人姓名: \_\_\_\_\_

住宅厨房地址: \_\_\_\_\_

电话号码: \_\_\_\_\_ 电子邮箱: \_\_\_\_\_

按照 105 CMR 590.000 《食品企业最低标准 (Minimum Standards for Food Establishments)》第 X 章、《联邦食品法典 (Federal Food Code)》2013/2015 补充文件规定, 请注意, 仅非 **TCS 食品 (安全时间/温度控制食品 (Time/Temperature Controlled Foods for Safety))** 和/或不需要冷藏的食品可在住宅厨房内制备或分销 (即烘焙食品、糖果、果酱、果冻 (无糖果冻除外)、蛋糕和饼干), 以便出售给公众。

请连同申请表提交下列信息:

- 意图制备或分销的食品拟议清单。 (请使用附表)。
- 按 (最小) 比例绘制的拟议厨房、制备和储藏区草图
- 营业日期和时间
- 请附上产品标签样品 (要求如 105 CMR 520.00 定义)
- 物业业主的来信或发送的电子邮件副本, 证明他们承认该企业在其物业中开展运营
- 证明通过公共卫生部认可的认证计划所含测试的食品保护经理证书, 以及食品过敏原意识培训证书。
- 仅居住在住户内的直系亲属可在经批准的住宅厨房内制备食品供零售。
- 现场可以有宠物, 但宠物必须远离食品制备区和用餐区。

现场是否有宠物? 是 \_\_\_\_\_ 否 \_\_\_\_\_

业主/经营者必须允许 ISD/卫生部门 (Health Division) 在营业时间内进行检查。

\_\_\_\_\_  
申请人签名

\_\_\_\_\_  
日期

税务登记号（或 SS 编号）： \_\_\_\_\_

**食品**在住宅厨房生产的食品不可在州外销售。（FDA 不承认在住宅厨房中制备的食品是经批准的来源，因此产品中使用的**所有**配料必须从此类实体获得）。**请提供所使用的所有配料的来源清单。**

说明食品和配料的储藏位置。配料必须与“私人使用”的食品**分开**存放。

**洗手和清洗餐具**如果厨房水槽是用于批量清洗餐具的双水槽，则厨房水槽可用于制备食品和清洗餐具，但前提是每次使用前进行清洁和消毒。如厕后**不可**使用厨房水槽洗手。

如何设置水槽用于洗手？ \_\_\_\_\_

如何设置水槽用于清洗餐具？需要 3 槽水槽用于清洗、漂洗所有炊具并消毒。

使用**哪种**类型的消毒液？ 漂白 或 季铵盐溶液。

说明食品接触面以及如何对其进行清洁和消毒。被污染的设备在清洗前存放在哪里？请说明：

**家用洗碗机**家用洗碗机可用于经批准的住宅零售厨房，但前提是操作人员能够证明其在最后一轮冲洗完成后能够保持最低 150 华氏度的温度。可使用不可逆温度计或高温热敏标签。温度日志记录须存档 30 天。

**注意：**禁止住宅零售厨房经营者利用经纪人、批发商和仓库来储藏、销售和分销在经批准的住宅厨房中制备的食品。（销售给零售商店、餐馆等的）批发业务需要从马萨诸塞州食品保护计划（State of MA Food Protection Program）获取食品加工者许可证。

1010 MASSACHUSETTS AVENUE, BOSTON, MA. 02118, 电话 (617) 635-5326 传真 (617) 635-5388 电子邮箱: ISDHealth@boston.gov

电话号码 (617) 983-6770。网站: [www.gov/dph/fpp](http://www.gov/dph/fpp)

- 产品、配料清单（按重量排序），以及销售场所的位置和名称