



波士顿检查服务局

食品企业住宅食品计划审查 (FOOD ESTABLISHMENT RESIDENTIAL COTTAGE FOOD PLAN REVIEW) (105 CMR 590.008)

企业名称 _____ 企业业主 _____

地址 _____

新建 _____ 已改造 _____

电话号码 _____ 电子邮箱 _____

营业天数和小时数 _____

建造开工日期 _____ 开业日期 _____

州卫生法规 (105 CMR 590.000) 已提供 是 ___ 否 ___ 待决 ___
认证食品经理和过敏原认证 (FC 2-102.11) 是 ___ 否 ___ 名称 _____
分区/占用/审批 (建筑和许可部门) 是 ___ 否 ___ 待决 ___
住宅用途项目 (*必须达到建造要求) 是 ___ 否 ___ 待决 ___
须制备的产品清单——已提供 FC 8-201.12 是 ___ 否 ___ 待决 ___
非 TCS 食品验证——已提供 FC (食品必须符合不需要时间温度控制的标准) 是 ___ 否 ___ N/A _____
标准化配方和流程图已提供 是 ___ 否 ___ 待决 ___

实体设施

非露天且外部开口有保护 FC 6-202.15 是 ___ 否 ___ N/A _____
封闭式厨房, 无不必要人员进出 FC 2-103.11 是 ___ 否 ___ N/A _____
门窗已装纱 FC 6-202.15 是 ___ 否 ___ 空调 _____

食品制备区洗碗区位于地下室 (590.003) FC 3-305.12 1楼 ___ 2楼 ___ 其他 _____
是 ___ 否 ___
环境工程师报告已提交 是 ___ 否 ___ 待决 ___ N/A _____

食品制备区成品地板材料类型 FC 6-201.11 缸砖 ___ 瓷砖 ___ VCT 砖 ___ 混凝土 ___
食品制备区成品墙面材料类型 FC 6-201.11 不锈钢 ___ 瓷砖 ___ FRP ___ 石膏板 ___
食品区成品天花板材料类型 FC 6-201.11 石膏板 ___ 乙烯基饰面 ___ FRP ___ 金属 ___ 封闭 ___

食品制备区灯具已防护 FC 6-202.11 是 ___ 否 ___ N/A _____
厕所设施设有洗手池 FC 5-203.12 是 ___ 否 ___ 数量 _____
房间通风良好 FC 6-304.11& (建筑部门) 是 ___ 否 ___
提供个人物品存放处 FC 6-403.11 & 6-305.11 是 ___ 否 ___ 位置 _____

食品储藏室位置 FC 3-305-07 地下室 ___ 1楼 ___ 2楼 ___ 其他 _____
成品食品储藏室/经批准的储藏区 (配有升高货架) FC 3-305.11、305.12、307.11 是 ___ 否 ___

室外垃圾及油脂容器类型 FC5-501.13-.17 压实工具 ___ 大垃圾箱 ___ 防虫桶 ___
所在位置地面类型 FC 5-501.115 混凝土 ___ 沥青 ___ 其他 _____

管道、洗手和餐具清洗设施

食品制备区/餐具清洗区/洗手间区域设有单独的洗手池 FC 5-203.11 是 ___ 否 ___ 数量 ___ N/A _____

设有食品制备水槽 FC 3-302.15 是 ___ 否 ___ 数量 ___ N/A _____

设有带排水板的三槽水槽 FC 4-301.12 是 ___ 否 ___ 数量 ___ N/A _____
(如果批次有限, 至少两 (2) 个水槽分格, 需要洗涤剂, 无漂洗消毒剂) _____

清洁/污染设备有足够的存放空间 是 ___ 否 ___ N/A _____

所提供的洗碗机类型 FC 4-501.114 商用 ___ 家用 ___ N/A _____

清洗温度 _____ 最终漂洗温度 _____ 制造商 _____

(水槽分格尺寸)

经批准的防回流阀已安装 FC 5-203.14 是 ___ 否 ___ N/A ___

拖把水处理设施已安装/单独设置 FC 5-203.13 是 ___ 否 ___

充足的经批准的污水处理设施 FC 5-403.11 是 ___ 否 ___

化学品储存 FC 7-201.11 位置 _____

食品企业住宅食品计划审查 (FOOD ESTABLISHMENT RESIDENTIAL COTTAGE FOOD PLAN REVIEW) (105 CMR 590.008) (续)

提供充足的清洁/受污染的储存设备、用具、亚麻制品 FC 4-903.11 是 ___ 否 ___

提供储藏的所有纸张、一次性用品 FC 4-903.11 & .12 是 ___ 否 ___ N/A ___

厨房设施/设备

国家卫生基金会 (NATIONAL SANITATION FOUNDATION) 认可或同等资历 FC 4-205.10 & FC 4-201.11 是 ___ 否 ___

安装方式确保可清洁烹饪设备下方、后面以及之间的相邻区域 FC 4-402.11 & .12 是 ___ 否 ___ N/A ___

设有单独的、数量充足的冷藏装置 FC 4-301.11
(如用于生产非 TCS 食品, 用于存放经批准来源的配料——保存收据)

_____ (规格: 长宽高) (FT³) _____ (数量)

41 F/ NSF #7 经批准的冷藏装置 FC 3-501.16 是 ___ 否 ___

设有冷冻装置 FC 4-301.11 _____ (规格: 长宽高) (FT³) _____ (数量)

非 TCS 食品不需要保冷/保温设备, 已说明并验证

*所提供的烹调设备类型 FC 4-301.11 厨灶 _____ 对流烤箱 _____
烤架 _____ 微波炉 _____
油炸机 _____ 烤箱 _____
其他 _____ N/A _____

*必须符合通风要求, 根据 BFD 和 FC 4-301.14 & 6-202.12

提供设备温度计 FC 4-302.12 是 ___ 否 ___

标签符合关于企业名称和地址/产品名称/配料 (按重量/净体积降序排列) 或健康声明的重量/过敏原/营养信息的要求 是 ___ 否 ___

经批准的食品接触包装和容器 是 ___ 否 ___

食品制备、加工、包装由许可证持有人执行或由许可证持有人监督 FC 2-103.11 验证 _____

生活或睡觉区域不用于住宅食品经营 FC 6-202.111 验证 _____

食品制备、加工、包装过程不得涉及儿童、婴儿 FC 2-103.11 验证 _____

宠物不得进入厨房和储藏区 6-501.115 验证 _____

所有食物制备/储藏区不得出现啮齿动物、昆虫、害虫 FC 6-501.111 验证 _____

食品制备、加工、包装过程中不得进行其他活动 FC 2-103.11, FC 4-803.13 验证 _____

病人不得参与食品制备、加工、包装 FC 2-201.11 验证 _____

直接销售给消费者的食品;不是企业 是 ___ 否 ___

*审查直接交付给消费者的食品销售/配送——线上销售需要企业名称和许可证编号。批发市场/农夫集市等需要额外的许可证。

声明：本人证明上述信息正确无误，并且本人明白，如未经卫生部门检验许可而对计划或上述信息作出任何更改，则本批准无效。

签名：_____ 工整填写姓名/职务：_____

初步审查：_____ 日期_____

职务_____

最终批准：_____ 日期_____

职务_____

条件：*开始营业前必须符合所有建筑和消防法规以及所有其他许可要求。

(4/9/21)