



波士頓檢查服務局

食品企業住宅食品計畫審查
(FOOD ESTABLISHMENT RESIDENTIAL COTTAGE FOOD PLAN REVIEW) (105 CMR 590.008)

企業名稱 _____ 企業業主 _____

地址 _____

新建 _____ 已改造 _____

電話號碼 _____ 電子郵箱 _____

營業天數和小時數 _____

建造開工日期 _____ 開業日期 _____

州衛生法規 (105 CMR 590.000) 已提供 是 ___ 否 ___ 待決 ___

認證食品經理和過敏原認證 (FC 2-102.11) 是 ___ 否 ___ 名稱 _____

分區/佔用/審批 (建築和許可部門) 是 ___ 否 ___ 待決 ___

住宅用途專案 (*必須達到建造要求) 是 ___ 否 ___ 待決 ___

須製備的產品清單——已提供 FC 8-201.12 是 ___ 否 ___ 待決 ___

非 TCS 食品驗證——已提供 FC (食品必須符合不需要時間溫度控制的標準) 是 ___ 否 ___ N/A _____

標準化配方和流程圖已提供 是 ___ 否 ___ 待決 ___

實體設施

非露天且外部開口有保護 FC 6-202.15 是 ___ 否 ___ N/A _____

封閉式廚房，無不必要人員進出 FC 2-103.11 是 ___ 否 ___ N/A _____

門窗已裝紗 FC 6-202.15 是 ___ 否 ___ 空調 _____

1 樓 ___ 2 樓 ___ 其他 _____

食品製備區洗碗區位於地下室 (590.003) FC 3-305.12 是 ___ 否 ___

環境工程師報告已提交 是 ___ 否 ___ 待決 ___ N/A _____

食品製備區成品地板材料類型 FC 6-201.11 缸磚 ___ 瓷磚 ___ VCT 磚 ___ 混凝土 ___

食品製備區成品牆面材料類型 FC 6-201.11 不銹鋼 ___ 瓷磚 ___ FRP ___ 石膏板 ___

食品區成品天花板材料類型 FC 6-201.11 石膏板 ___ 乙烯基飾面 ___ FRP ___ 金屬 ___ 封閉 ___

食品製備區燈具已防護 FC 6-202.11 是 ___ 否 ___ N/A _____

廁所設施設有洗手池 FC 5-203.12 是 ___ 否 ___ 數量 _____

房間通風良好 FC 6-304.11 & (建築部門) 是 ___ 否 ___

提供個人物品存放處 FC 6-403.11 & 6-305.11 是 ___ 否 ___ 位置 _____

食品儲藏室位置 FC 3-305-07 地下室 ___ 1 樓 ___ 2 樓 ___ 其他 _____

成品食品儲藏室/經批准的儲藏區 (配有升高貨架) FC 3-305.11、305.12、307.11 是 ___ 否 ___

室外垃圾及油脂容器類型 FC 5-501.13-.17 壓實工具 ___ 大垃圾箱 ___ 防蟲桶 ___

所在位置地面類型 FC 5-501.115 混凝土 ___ 瀝青 ___ 其他 _____

管道、洗手和餐具清洗設施

食品製備區/餐具清洗區/洗手間區域設有單獨的洗手池 FC 5-203.11 是 ___ 否 ___ 數量 ___ N/A _____

設有食品製備水槽 FC 3-302.15 是 ___ 否 ___ 數量 ___ N/A _____

設有帶排水板的三槽水槽 FC 4-301.12 是 ___ 否 ___ 數量 ___ N/A _____

(如果批次有限，至少兩 (2) 個水槽分格，需要洗滌劑，無漂洗消毒劑) _____

清潔/污染設備有足夠的存放空間 是 ___ 否 ___ N/A _____

(水槽分格尺寸)

所提供的洗碗機類型 FC 4-501.114 商用 ___ 家用 ___ N/A _____

清洗溫度 _____ 最終漂洗溫度 _____ 製造商 _____

經批准的防回流閥已安裝 FC 5-203.14 是 ___ 否 ___ N/A ___

拖把水處理設施已安裝/單獨設置 FC 5-203.13 是 ___ 否 ___

充足的經批准的污水處理設施 FC 5-403.11 是 ___ 否 ___

化學品儲存 FC 7-201.11 位置 _____

食品企業住宅食品計畫審查 (FOOD ESTABLISHMENT RESIDENTIAL COTTAGE FOOD PLAN REVIEW) (105 CMR 590.008) (續)

提供充足的清潔/受污染的儲存設備、用具、亞麻製品 FC 4-903.11 是 ___ 否 ___

提供儲藏的所有紙張、一次性用品 FC 4-903.11 & .12 是 ___ 否 ___ N/A ___

廚房設施/設備

國家衛生基金會 (NATIONAL SANITATION FOUNDATION) 認可或同等資歷 FC 4-205.10 & FC 4-201.11 是 ___ 否 ___

安裝方式確保可清潔烹飪設備下方、後面以及之間的相鄰區域 FC 4-402.11 & .12 是 ___ 否 ___ N/A ___

設有單獨的、數量充足的冷藏裝置 FC 4-301.11 (如用於生產非 TCS 食品，用於存放經批准來源的配料——保存收據)

_____ (規格：長寬高) (FT 3) _____ (數量)

41 F/ NSF #7 經批准的冷藏裝置 FC 3-501.16 是 ___ 否 ___

設有冷凍裝置 FC 4-301.11 _____ (規格：長寬高) (FT 3) _____ (數量)

非 TCS 食品不需要保冷/保溫設備，已說明並驗證

*所提供的烹調設備類型 FC 4-301.11 廚灶 _____ 對流烤箱 _____

*必須符合通風要求，根據 BFD 烤架 _____ 微波爐 _____

和 FC 4-301.14 & 6-202.12 油炸機 _____ 烤箱 _____

提供設備溫度計 FC 4-302.12 是 ___ 否 ___ 其他 _____ N/A ___

標籤符合關於企業名稱和位址/產品名稱/配料 (按重量/淨體積降冪排列) 或健康聲明的重量/過敏原/營養資訊的要求 是 ___ 否 ___

經批准的食品接觸包裝和容器 是 ___ 否 ___

食品製備、加工、包裝由許可證持有人執行或由許可證持有人監督 FC 2-103.11 驗證 _____

生活或睡覺區域不用於住宅食品經營 FC 6-202.111 驗證 _____

食品製備、加工、包裝過程不得涉及兒童、嬰兒 FC 2-103.11 驗證 _____

寵物不得進入廚房和儲藏區 6-501.115 驗證 _____

所有食物製備/儲藏區不得出現齧齒動物、昆蟲、害蟲 FC 6-501.111 驗證 _____

食品製備、加工、包裝過程中不得進行其他活動 FC 2-103.11, FC 4-803.13 驗證 _____

病人不得參與食品製備、加工、包裝 FC 2-201.11 驗證 _____

直接銷售給消費者的食品;不是企業 是 ___ 否 ___

*審查直接交付給消費者的食品銷售/配送——線上銷售需要企業名稱和許可證編號。批發市場/農夫集市等需要額外的許可證。

聲明：本人證明上述資訊正確無誤，並且本人明白，如未經衛生部門檢驗許可而對計畫或上述資訊作出任何更改，則本批准無效。

簽名：_____ 工整填寫姓名/職務：_____

初步審查：_____ 日期_____

職務_____

最終批准：_____ 日期_____

職務_____

條件：*開始營業前必須符合所有建築和消防法規以及所有其他許可要求。

(4/9/21)