DC HEALTH
GOVERNMENT OF THE DISTRICT OF COLUMBIA
Environmental Health Administration

GOVERNMENT OF THE DISTRICT OF COLUMBIA
MURIEL BOWSER, MAYOR

微型企业家庭厨房经营申请

申请人/家庭厨房信息

企业主全名：_____
姓氏 *名字* *中间名*

企业主地址：_____

企业主电话号码：_____ 企业主电子邮件地址：_____

家中是否有宠物？ ☐ **是** ☐ **否** 是否为主要住所？ ☐ **是** ☐ **否**

建筑部 (DOB) 签发的住宅占用许可证Ê(HOP) 编号 _____

HOP 到期日期：_____

认证食品保障经理

检测机构：_____

机构证书编号：_____ 机构证书签发日期：_____

哥伦比亚特区颁发证书编号：_____

哥伦比亚特区证书颁发日期：_____

哥伦比亚特区颁发证书失效日期：_____

家庭经营信息

准备的食品——请参见表 1，了解针对每种食品品目所需的信息。

食品运输信息

食品将如何运送至经营地点？

从住所到经营地点的预计运输时间：_____

负责食品处理的食品安全认证人员姓名（负责人必须始终在场）：_____

食品处理员人数：_____

洗手间

洗手间位置：_____

水源与冰块经批准来源及管理

- *现场供水须符合所有适用法规。*
- *所有冰块必须来自经批准的供应商。食用冰应保留原包装及生产商标签。*

水/冰供应商清单：_____

现场清洗/烹饪用水量（加仑）：_____

防止食品污染

- *所有水果蔬菜须保持在 41°F（5°C）以下，并配备精确温度计。*
- *裸露展示食品需设置经批准防飞沫屏障最大限度预防污染。*

如何分发未包装即食食品并避免污染？描述将使用的防飞沫装置。（需提供截图或照片：）

调味品如何分装？

是否供应水果或蔬菜？ ☐ 是 ☐ 否

食品清洁方式及地点？

食品贮存温度

- **冷藏设备须维持在 41°F（5°C）以下并配备精确温度计。**
- **所有需温控食品运送至指定地点时须低于 41°F（5°C）或高于 135°F（57°C）。**
- **须全程保持温度达标。**

食品贮存温度（续上）

食品运输/储存温度为？ _____ °F

使用何种设备维持温度？（需提供技术参数、详细说明或照片。）

烹饪、冷却与复热食品

- *复热食品所有部分须达到至少 165°F（74°C），禁止使用酒精炉保温炉复热。*
- *含室温原料的食品（如冷食三明治/沙拉）须经妥善冷却并在 41°F（5°C）以下储存。*

您会烹饪哪些动物性生食？

您烹饪动物性生食的温度及时长？

食品产品 _____ 最终温度 _____ °F _____ 小时 _____ 分钟

食品产品 _____ 最终温度 _____ °F _____ 小时 _____ 分钟

食品产品 _____ 最终温度 _____ °F _____ 小时 _____ 分钟

食品产品 _____ 最终温度 _____ °F _____ 小时 _____ 分钟

食品产品 _____ 最终温度 _____ °F _____ 小时 _____ 分钟

食品产品 _____ 最终温度 _____ °F _____ 小时 _____ 分钟

您会使用何种温度计？ _____

您烹饪的哪些食品需先烹饪后冷却？

哪些食品需复热？

食品设备的详细情况和维护

您使用哪些设备？

- *所有设备在抵达指定地点时必须清洁且状态良好。*
- *须配备备用器具。器具需每四（4）小时更换一次。*

携带的所有食品设备描述及数量。

场地围挡要求

您将使用什么类型的顶部结构（帐篷、天棚）？请提供详细描述、技术参数和/或照片。

顶棚/墙面/地面的材质为？

废弃物清除

废水将如何处理？

废弃物清除（续上）
如果使用煎炸油，如何被移除和回收？
请描述您的废弃物容器。
垃圾将如何清除？

图表 1				
食物准备说明				
菜单和准备说明				
• 切分瓜果、番茄及绿叶菜禁止现场加工，须在微型企业家庭厨房完成 • 食品制备应简化，尽量减少减少切割和处理食品。				
请提供一份将提供的所有食品品目和配料清单。说明如何准备并运输这些食品。说明应包含准备、烹饪和复热工序。应包括食品控制温度。				
食品品目	**配料**	**准备地点（家庭/现场）**	**运输说明**	**准备说明**
鸡肉三明治（**示例**）	无骨鸡胸肉、生菜、番茄、面包	家庭厨房	鸡肉 40°F（4°C）冰运。生菜番茄分装冰盒 40°F（4°C）保存。面包容器储运。	鸡肉现场烤至 165°F（74°C）。生菜和番茄在家庭厨房洗净切分。鸡肉、生菜和番茄放在面包上，用锡纸包裹出品。

图表 1 （续上）				
食品品目	**配料**	**准备地点（家庭/现场）**	**运输说明**	**准备说明**
牛肉饼 **仅供示例**	从开市客 (Costco) 购买预制肉饼	家庭厨房	肉饼热保温运输。	在微型企业厨房烘烤肉饼，温度为 375°F（190°C），烘烤 45 分钟。装入保温袋。现场用隔热容器恒温保存。