

剑桥市政

自制食品经营许可证 申请流程及指南

2022 年 1 月





议程

- 使用 Zoom 的提示
- 介绍相关的市政部门
- 什么是《自制食品经营许可证》
- 什么人需要申请《自制食品经营许可证》
- 申请前需要准备的材料
- 申请流程
- 常见问题

使用 Zoom 的提示

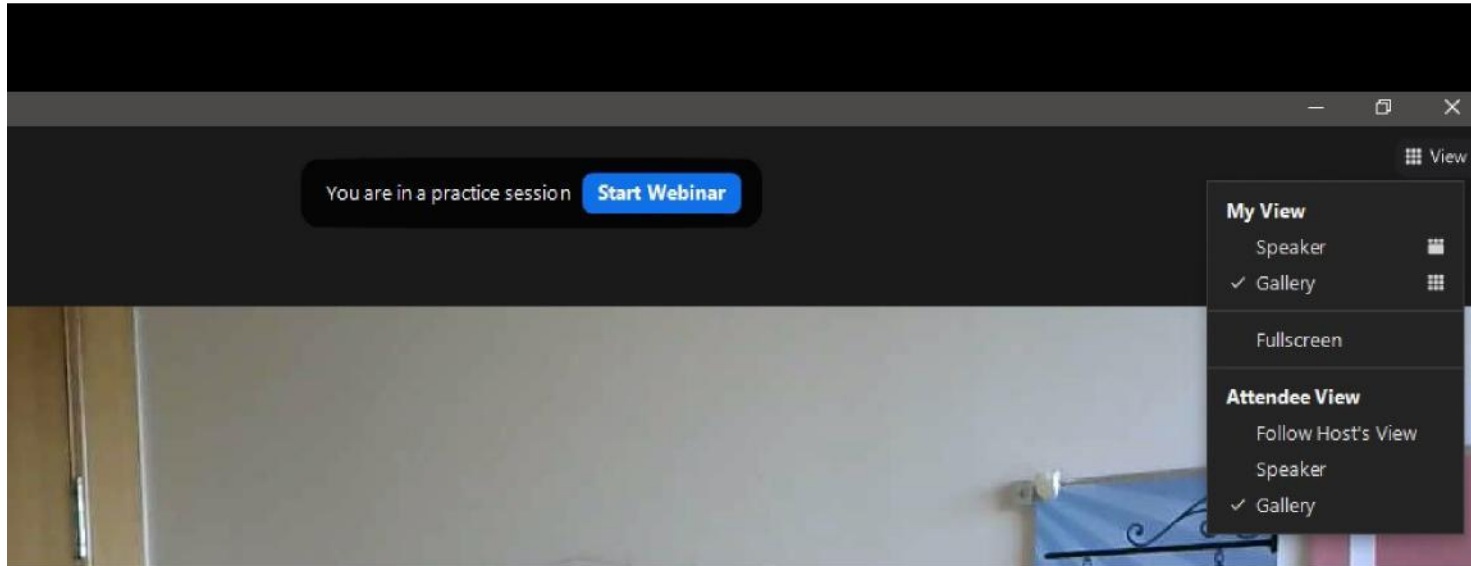


遇到连接问题？请拨打：
929/436-2866
会议 ID: 824 0017 7848



我们将进行录制！

使用 Zoom 的提示



点击右上角的“视图”按钮。然后选择“画廊视图”。

您可以查看参会的每个人、了解谁举手了、谁即将发言以及进行其他有助于减少干扰的操作。



遇到连接问题？请拨打：
929/436-2866
会议 ID: 824 0017 7848



我们将进行录制！



相关市政部门和项目

社区发展部 (CDD)

CDD 提供以下项目，旨在支持本地女性和在历史上、社会经济上处于弱势地位的企业主：

技术援助计划：

- 商业拓展研讨会
- 小企业指导
- 10 周商业规划课
- 食品企业孵化器计划
- 一对一会议

小企业补助计划：

- 小企业提升计划
- 店面改善计划
- 零售企业室内无障碍计划

社区发展部 (CDD)

CDD 提供以下初创食品企业可能感兴趣的计划：

食品企业孵化器计划：

- 食品卡车计划
- 劳务安全培训（免费）* 日期待定
- 其他专题研讨会 * 日期待定

检验服务部 (ISD)

检验服务部 (ISD) 负责执行与马萨诸塞州建筑法规和某些卫生法规条款相关的所有法律及有关的城市条例

- 由 ISD 颁发和监督的常见许可证：
 - 建筑、电气和管道许可证
 - 食品卫生许可证
 - 符合分区法规的特殊许可证及特殊情况
 - 住房许可证，包括短期租赁许可

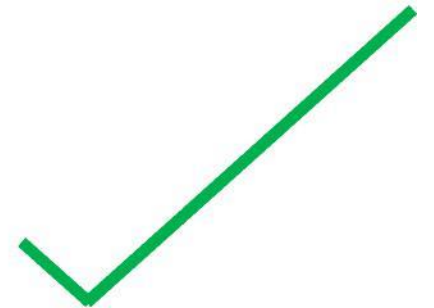


自制食品经营许可证

《自制食品经营许可证》是什么？

《自制食品经营许可证》是个体商户在剑桥生产和销售自制食品时需要具备的一种食品经营许可证。

“自制食品经营”的定义是：**个人只在其主要住所的厨房里生产的食品，并且仅直接销售给终端消费者。**最终的产品在销售前必须进行预先包装，并贴上原料成分标签。





谁需要申请

仅适用于直接面向终端消费者的销售

“直接面向消费者”是指将产品出售给那些要食用或使用它的人。

“直接面向消费者”是指发生在诸如农贸市场、手工艺品交易会以及通过互联网或邮件进行的销售等活动中。



不适用于批发销售

“批发”是指您将自己的产品卖给一家企业（如零售店或餐馆），然后他们再将您的产品卖给那些将要食用或使用它的人。

如果您想通过批发的方式销售您的产品，您需要通过马萨诸塞州的食物安全计划申请《**批发食品加工许可证**》，而不是申请由剑桥市政颁发的许可证。

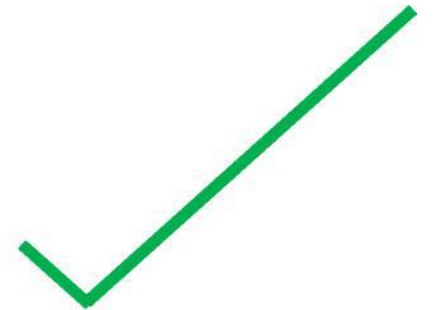
请致电 617/983-6770 或访问 www.mass.gov/food-safety 联系“食品保护计划”，以了解如何获得该许可证的信息。



仅适用于部分食物

根据州卫生法典第 X 章 (105 CMR 590.001(C); FC 1-201.10 (B), “自制食品”是指无需在时间/温度上进行控制的安全食品 (即, 可以在室温下安全保存且不需要冷藏的食品)。因此, 《自制食品经营许可证》将允许个体经营者生产此类别食品中的部分项目。

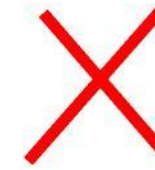
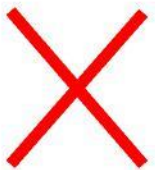
- 烘焙食品 (例如蛋糕和饼干)
- 糖果
- 果酱和果冻



不适用于需要冷藏的食物

不允许生产的自制食品举例：

- 奶油糕点或奶油
- 蛋奶冻
- 腌制食品
- 芝士蛋糕
- 切好的水果和蔬菜
- 调味品和沙拉酱
- 番茄酱和烧烤酱





不适用于大麻食物或含大麻的烘焙食品

根据《自制食品经营许可证》，含有大麻的烘焙食品在任何情况下都不允许生产。

有关申请《大麻经营许可证》的信息，请访问：

www.cambridgema.gov/iwantto/applyforacannabisbusinesspermit



申请前需要准备的材料

开始申请前的个人检查清单

仔细检查一下您的顾客会是哪些人。如果您计划让商店或其他企业销售您的产品，那么您需要获得的是**马萨诸塞州《批发食品加工许可证》**。

- 仔细审阅马萨诸塞州的相关法规：
 - [105 CMR 590.00：零售食品规范标准：许可的住宅厨房](#)
 - 105 CMR 500.00：良好的生产规范
 - 105 CMR 520.000：标签规范
 - 这些规范适用于您的住宅或家庭厨房。
 - 规范涵盖了食品制备、标签、食品储存、个人健康和卫生规则，以及住宅或家庭厨房中所有自制食品生产时的清洁流程。

开始申请前的个人检查清单

- 评估您当前的住宅或家庭厨房。以下规则适用于您的自制食品生产环境：
 - 每个住宅一次只允许一（1）人进行食物生产。
 - 在食物制备期间，场所内的宠物不得进入生产区域。
 - 生产区域必须经过防虫防鼠的消杀。
 - 卫生间必须保持干净卫生。
 - 食品接触的表面必须光滑且易于清洁。
 - 设备必须处于经过良好维护的状态。
 - 如果使用家用洗碗机，则需要配有一个最高温度记录仪或感温变色标签，以确定机器内部温度在最后一道冲洗和干燥循环之后保持在 150°F 的温度。



开始申请前的个人检查清单

- 可能需要提供的其他许可证、执照或证书：
 - [剑桥工商证书](#)
 - [过敏知识学习证明](#)
 - [食品安全经理人认证](#)

开始申请前的个人检查清单

申请《自制食品经营许可证》**需要提供**相关的证明文件。

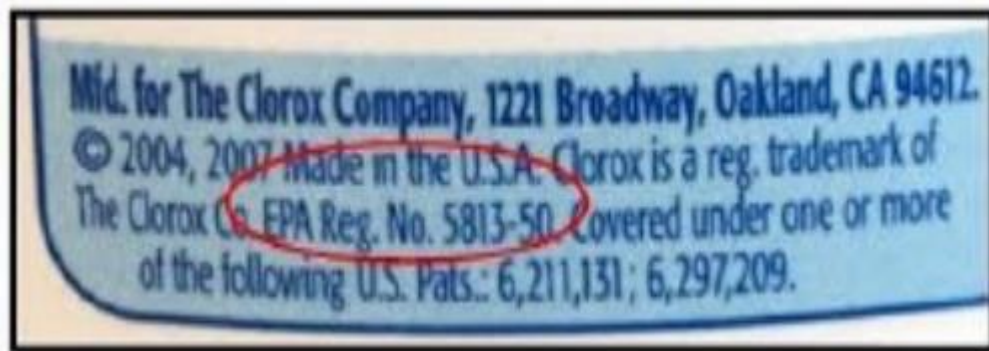
在您登录申请系统之前，请收集以下文件以启动在线申请流程：

- 如果申请人是租户，应提供由业主/物业经理签字的信函。请点击[此处](#)下载信函范本。
- 要生产和销售的所有食品的完整清单。
- 使用的所有原料的完整来源清单。
- 展示食物储存位置的照片和（或）图纸。
- 食物成品标签以及完整原料成分列表的照片。
- 使用的消毒剂的类型和品牌。请注意，允许使用的消毒剂有两种：
漂白剂（次氯酸钠）或季铵盐
- 最高温度记录仪或感温变色标签的使用结果照片，用于证明最后一道冲洗和干燥循环之后
机器内部的温度可以达到最低 150°F 的要求（如果使用家用洗碗机）。

关于漂白剂的标签

选项 1: 漂白剂 (次氯酸钠)

禁止使用那些带有香味的漂白剂或是未注明“可用接触食品”的漂白剂。使用前，请务必阅读标签。
经批准的消毒剂在容器上将标有一个 EPA 注册号。



漂白剂可以用作消毒剂，条件是产品标签上注明其可用于食品接触表面。

照片来自弗雷明汉市政的《自制食品经营许可证》申请表

关于季铵盐的标签

选项 2：季铵盐



季铵盐类消毒剂的浓度应为 200 ppm，对于多用途的季铵盐类消毒剂的浓度应为 150 / 200-400 ppm。具体请遵照消毒剂标签上的浓度指示。

水温应在 65°F - 75°F 之间，以便试纸准确测量浓度。

接触时间 = 1 分钟



照片来自弗雷明汉市政的《自制食品经营许可证》申请表

关于感温变色标签和最高温度记录仪

选项 1：感温变色标签——以下是 160°F 的示例，但对于家用洗碗机，请使用 150°F 的标签。



← 感温变色标签，洗碗机工作前



← 感温变色标签，洗碗机工作后
颜色变化表明洗碗机内部的表面温度达到了标签上标示的最低温度。



选项 2：最高温度记录仪



照片来自弗雷明汉市政的《自制食品经营许可证》申请表

其他资源

在申请《自制食品经营许可证》之前，请查阅以下相关资源：

- [马萨诸塞州卫生法规 105 CMR 590.000](#)
- [零售食品规范标准：许可的住宅厨房](#) *(最后更新时间：2019年4月)*
- [马萨诸塞州住宅厨房问答手册](#) *(最后更新时间：2016年10月)*
- [包装食品标签的最低要求](#)
- [食物过敏原的标签规范](#)
- [房东信函范本](#)



申请流程

在线申请流程

几乎所有剑桥市的许可证和执照都可以通过在线申请，方便申请者提交文件和查看进度。剑桥市政的在线平台叫做 Viewpoint。

要开始申请，请访问 [Viewpoint 主页](#)，上面显示了可在线申请的全部剑桥市的许可证。

如果您还没有帐户，请先 [创建一个 Viewpoint 帐户](#)。

****提示：请选择一个您经常使用的电子邮件地址来注册您的 Viewpoint 帐户。Viewpoint 会将有关您的申请的重要信息发送到该电子邮件地址。有些邮件可能包含需要您采取相应操作的信息，并且您可能还需要修正您提交的文件和资料。*

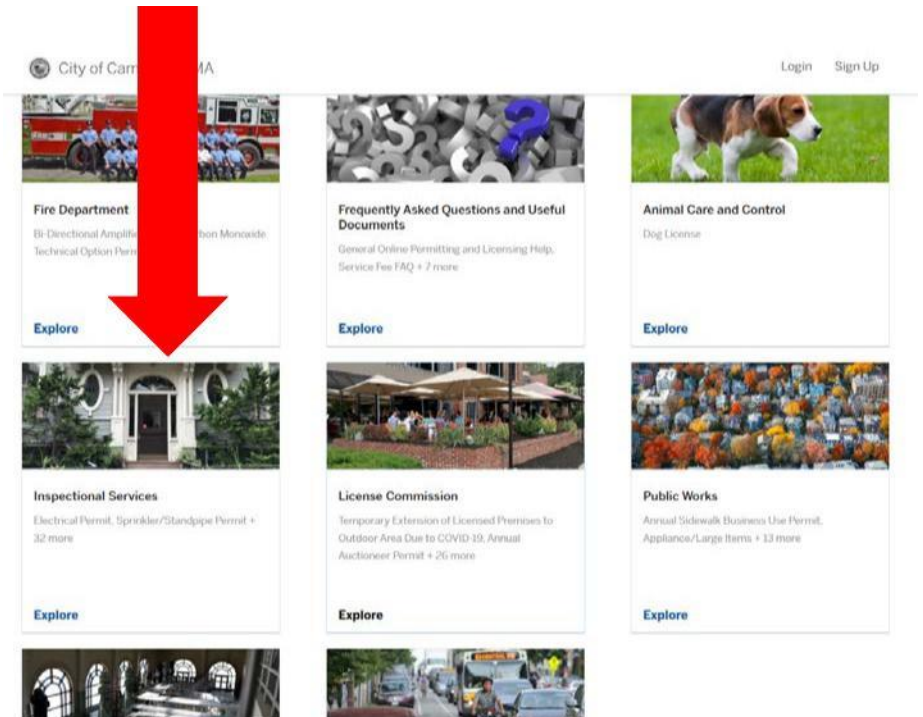
在线申请流程

您可在 Viewpoint 的检验服务部 (ISD) 网页上搜索《自制食品经营许可证》的在线申请入口。

此链接将带您直接去到申请页面：

<https://cambridgema.viewpointcloud.com/categories/1118/record-types/6827>

请注意：纸质版的申请表可按需提供。如有需要，请致电 617/349-6100



在线申请流程

在填写完所有业务的和个人的信息后，您还必须上传所需文件：

附件	状态	
食物成品标签（包括原料成分列表） 的照片 必须提交	无文件上传	上传
展示食物储存位置的照片或图纸 必须提交	无文件上传	上传
最高温度记录仪或感温变色标签的 使用结果照片 必须提交	无文件上传	上传
过敏知识学习证明 必须提交	无文件上传	上传
食品安全经理人认证 必须提交	无文件上传	上传
添加附加		

在线申请流程

上传所有必需的文件后，检验服务部（ISD）的工作人员将审核您的信息。

ISD 将会安排时间派政府工作人员亲自检验您的住宅或家庭厨房。

检验通过后，《自制食品经营许可证》的申请就可以获批，申请人在支付申请费用后便可领取获批准的许可证。费用为 100.00 美元。

《自制食品经营许可证》的有效期为一年，自申请之日起算。请在您的日历中设置提醒，因为各种许可证的续证日期各不相同。

仍有疑问?

常见问题

问：如果我获得了《自制食品经营许可证》，而我的朋友想来到我的厨房烘焙饼干出售给公众，他们可以这样做吗？

答：不可以。《自制食品经营许可证》是一种食品加工许可证——这意味着经营许可只授予申请者本人。您的朋友需要申请他们自己的许可证，并提交他们自己的食品包装标签的照片以及其他相关信息。

问：如果我想为我的朋友在农贸市场的餐桌上制作饼干，我需要申请《自制食品经营许可证》吗？

答：不是。《自制食品经营许可证》适用于将产品直接销售给最终消费者的人，而不适用于将产品转售给其他人的人。如果您希望其他人在任何地点或活动中销售您的产品，您将需要申请《批发食品加工许可证》。



联系信息

Christina DiLisio

社区发展部 (CDD) , 经济发展专员

- 617/349-4601
- cdilisio@cambridgema.gov

Kristen Fernandes

检验服务部 (ISD) 卫生处, 卫生检查专员

- 617/349-6121
- kfernandes@cambridgema.gov