



# Cambridge 市 社区发展部 自制食品经营许可证 资源指南

## 一、 引言

### 什么是自制食品经营许可证？

《自制食品经营许可证》是个体经营者在 Cambridge 出售自制食品时需要具备的一种食品生产许可证。

“自制食品经营”的定义是：个人在其主要住宅的厨房里自行制作食品并直接销售给消费者的人士。“直接销售给消费者”包括通过农贸市场、手工艺品交易集市以及通过互联网或电子邮件进行的销售活动。最终的食品在销售前必须预先包装，并贴上成分标签。

更多信息，请参见[马萨诸塞州卫生法规第 X 章 \(105 CMR 590.10\)](#)。

如果您有意向将产品销售给食品企业（即那些将您的产品再转售给最终用户的企业），例如零售商店或餐厅，则您必须获得马萨诸塞州食品安全计划（Commonwealth of Massachusetts's Food Protection Program）颁发的《批发食品加工许可证》，而非 Cambridge 市颁发的许可证。请致电“食品保护计划”的热线 617/983-6770 或访问网站 <https://www.mass.gov/food-safety> 以了解如何获得该许可证的具体信息。

### 我可以生产什么类型的食品？

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而不需要冷藏的食品）。因此，《自制食品经营许可证》将允许个体经营者生产此类食品中的部分项目。

自制食品中，允许生产的项目包括：

- 烘焙食品（如蛋糕和饼干）、糖果、果酱和果冻

自制食品中，不允许生产的项目包括：

- 奶油糕点、芝士蛋糕、蛋奶冻、切好的水果和蔬菜、番茄酱和烧烤酱、腌制食品、调味品和沙拉酱
  - 请参见相关的法规：[105 CMR 590.001(C); FC 1-201.10(B)]、105 CMR 500.015(D)(1) 和 (3)。

根据《自制食品经营许可证》，在任何情况下都不允许生产含有大麻的烘焙食品。

## 二、 要求和限制

根据 Cambridge 分区法规第 4.21 条，生产经营自制食品是允许的。有关分区的问题，可以直接向检验服务部咨询。

每个经营自制食品的住宅厨房都必须符合 [105 CMR 590.00 《零售食品规范标准：许可的住宅厨房》](#) 中的规定。请仔细阅读这些规范，因为其解释了有关如何制备和标记食物、如何储存食物、食物生产者的个人健康和卫生以及厨房的清洁和卫生等方面的规定。我们在此列出了一些可能是新增的或者大家不是很熟悉的法规条款。许可证的申请人应查阅 **105 CMR 590.00**，因为以下所列的不是完整的列表。

对于住宅厨房的规定：

- 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。
- 卫生间必须干净卫生。
- 食品接触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，以确定在最后一道冲洗和干燥循环之后，机器内部温度保持在 150°F。

对于食品制备和包装的规定：

- 105 CMR 500.00：良好的生产规范
- 105 CMR 520.000：标签规范

可能需要提供的其他许可证、执照或证书：

- [过敏知识学习证明](#)
- [食品安全经理人认证](#)
- [Cambridge 小商贩执照](#)（适用于在农贸市场的销售）

## 三、 申请前的准备工作

《自制食品经营许可证》可通过 Cambridge 市的 Viewpoint 平台在线申请。您也可以通过检验服务部 (ISD) 获取纸质的申请表。如果您还没有 Viewpoint 帐户，请先[注册一个 ViewPoint 用户帐户](#) 然后[登录在线门户](#)以开始您的申请。

申请《自制食品经营许可证》需要提供以下信息。我们建议您提前准备好这些信息，并将文档保存为 PDF 格式，以便于上传到 Viewpoint 平台。

申请《自制食品经营许可证》所需的证明文件：

- 如果申请人是租户，应提供由业主/物业经理签字的信函（例如，请参见“房东信函范本”）。
- 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。
- 使用的消毒剂的品牌和类型。请注意，允许使用的消毒剂有两种：

### 选项 1: 漂白剂 (次氯酸钠)

禁止使用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, 条件是标签上注明其可用于食品接触表面。

### 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 Framingham 市《自制食品经营许可证》申请表

- 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)。

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。



← 洗碗机使用前的感温变色标签



← 洗碗机使用后的感温变色标签

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《自制食品经营许可证》申请表

#### 四、 其他资源

- [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间答手册](#)（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](#)