مقاطعة سان دييغو
إدارة الصحة والجودة البيئية
قسم الغذاء والإسكان
P.O. BOX 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261
هـ.تاه: (858) 505-6900
fhdtempevents@sdcounty.ca.gov

إذن منشأة الطعام المؤقتة

متطلبات خاصة ببائعي الأطعمة

يرجى الانتباه إلى أن منشآت الطعام المؤقتة يجب أن تستوفي جميع الشروط المطبقة في قانون كاليفورنيا للطعام بالتجزئة، الخاصة بالفعاليات المؤقتة (الفصل 11)، وجميع شروط سلامة الطعام (الفصل 1 حتى 8 و13). يرد فيما أدناه ملخص لجميع هذه الشروط. قد يؤدي عدم الامتثال إلى إغلاق الكشك.

الأذونات (CRFC 114381 and SDCC 61.104)

قد يصل هذا الانتهاك إلى الإغلاق في حالة عدم إصلاحه في الموقع.

- قد يؤدي التشغيل من دون إذن صحي ساري المفعول إلى الإغلاق الفوري لكشك فعالية مؤقتة.

البيانات التعريفية للمشغل (CRFC 114337)

- يتعين أن يكون اسم المنشأة والمدينة والولاية والرمز البريدي واسم المشغل مقروءًا وواضحًا للزبائن.
- يتعين تدوين اسم المنشأة بأحرف ذات ارتفاع لا يقل عن ثلاث بوصات، ويجب أن تكون بلون مختلف عن الخلفية الموضوعة عليها.
- لا يجوز أن يقل ارتفاع الأحرف والأرقام في اسم المدينة والولاية والرمز البريدي عن بوصة واحدة.

مصدر معتمد (CRFC 113980, 114021, 114031, 114041, 114339)

قد يصل هذا الانتهاك إلى الإغلاق في حالة عدم إصلاحه في الموقع.

- يجب شراء جميع الأغذية من مصدر معتمد وإعدادها في منشأة طعام مسموح بها. قد يطلب المتخصص الإيصالات للتحقق من المصدر المعتمد. يُحظر في حالة منشأة الطعام المؤقتة تخزين الطعام في المنزل أو التعامل معه أو إعداده هناك، ما لم يكن المنتج معتمدًا أن يتم إعداده في مقر مسموح به لتشغيل الأغذية المنزلية. البريد الإلكتروني FHDCottageFood@sdcounty.ca.gov في حال الرغبة أن تصبح مشغل للأغذية المنزلية. إذا كانت المنشأة تخطط لتقديم أيس كريم ناعم القوام أو مخفوق أو أيس كريم رول أو أيس كريم مجمد بالنيتروجين السائل أو أي منتج آخر من منتجات الألبان، يلزم الحصول على إذن إضافي من وزارة الأغذية والزراعة في ولاية كاليفورنيا قبل تقديم طلب للحصول على إذن البائع.
- يجب توفير المستندات الملائمة في حالة الطعام المستورد من دول أخرى (داخل المكان في الفعالية)، واعتماده من وزارة الزراعة الأمريكية (USDA) أو مراقبة الحدود الجمركية.
- لا يُسمح بأطعمة منزلية معلبة في المنزل داخل منشأة الطعام المؤقتة، نظرًا إلى عدم اعتمادها كجزء من خدمات مقر تشغيل الأغذية المنزلية.
- يجوز في الفعاليات المجتمعية عرض المشروبات والسلع المخبوزة غير محتملة الخطورة للبيع، أو بيعها، أو التبرع بها من منظمات خيرية غير ربحية أو نادي أو مؤسسة قائمة، من الذين يزاولون أنشطتهم بموجب ترخيص من مدرسة أو مؤسسة تعليمية، لأغراض جمع التبرعات.

إعداد الطعام في الفعاليات المجتمعية (CRFC 114341)

قد يصل هذا الانتهاك إلى الإغلاق في حالة عدم إصلاحه في الموقع.

- يجب إعداد جميع الطعام في الموقع داخل منشأة الطعام المؤقتة أو داخل منشأة معتمدة.
- يجوز وضع الشوايات أو شبكات الشواء أو المعدات الأخرى المعتمدة للطبخ في الهواء الطلق بالقرب من منشأة الطعام المؤقتة، ويجب عزلها عن مكان وصول الجمهور باستخدام حبال أو وسائل أخرى مناسبة، لحماية الطعام من التلوث وعدم إصابة الجمهور.
- لا يُسمح باستخدام الشوايات إلا لطبخ الطعام. يجب تنفيذ أي عمليات أخرى (تقطيع أو تقسيم أو تقديم وغيرها) داخل إطار الكشك.
- تواصل مع الإدارات المحلية للحرائق والمباني للتعرف على الموانع الأخرى، على أنواع معدات الطبخ المسموح بها داخل الكشك.

درجات حرارة الطبخ والحفظ مع الأطعمة محتملة الخطورة (CRFC 113996, 113998, 114037, 114343, 114004, 114008, 114010)

الأطعمة محتملة الخطورة (PHF) أو الأطعمة سريعة الفساد تشمل المنتجات الحيوانية (بما فيها منتجات الألبان أو البيض أو اللحم أو الدواجن أو السمك أو المحار)، والخضروات المطهية، وأنواع الشوربة، وسلطة البطاطس، والبطيخ المقطع، وفطائر الكريمة، وغيرها.

- يجب الاحتفاظ بالأطعمة سريعة الفساد باردة في درجة 41 فهرنهايت أو أقل، أو ساخنة في درجة 135 فهرنهايت أو أعلى.
- يجوز الاحتفاظ بالأطعمة سريعة الفساد في درجة 45 فهرنهايت لمدة تصل إلى 12 ساعة من 24 ساعة، خلال ساعات تشغيل منشأة الطعام المؤقتة، ثم التخلص منها في نهاية يوم التشغيل.
- يجب التخلص من الأطعمة سريعة الفساد المحتفظ بها ساخنة في درجة 135 فهرنهايت في نهاية يوم التشغيل.

المادة الغذائية	درجة حرارة الطهي
فاكهة وخضروات تم طهيها لحفظها ساخنة	فهرنهايت °135
بيض القشور المطهو للتقديم الفوري، والسمك، وقطع اللحم المفردة	فهرنهايت لمدة 15 ثانية 145°
اللحم المفروم، واللحوم المحقونة، والبيض النيء من أجل التقديم لاحقًا	فهرنهايت لمدة 15 ثانية 155°
الدواجن، والدواجن المفرومة، والأصناف المحشوة (السمك واللحم والدواجن والمعكرونة)، والحشوات التي تحتوي على سمك، واللحم، (والدواجن، والطيور التي لا تطير	فهرنهايت لمدة 15 ثانية 165°
(المشاوي (لحم البقر ولحم الخنزير وفخذ الخنزير	على درجة 130 فهرنهايت أو حسبما هو مذكور في قانون كاليفورنيا للطعام بالتجزئة

تصميم الكشك

قد يصل هذا الانتهاك إلى الإغلاق في حالة عدم إصلاحه في الموقع.

➢ **الأرضيات** (CRFC 114347)

- يجب أن توفر منشآت الطعام المتنقلة التي تتعامل مع الأطعمة غير المغلفة أرضيات من الخرسانة أو الأسفلت أو الخشب المحكم أو مواد أخرى مشابهة قابلة للتنظيف في حالة جيدة (الخشب الرقائقي أو قماش المشمع).

➢ **الأسقف** (CRFC 114349)

- يجب أن تتضمن جميع منشآت الطعام المتنقلة حماية علوية تغطي مناطق تخزين الطعام وإعداده ومناطق الغسل.
- يجب أن تكون الحماية العلوية مصنوعة من الخشب أو القماش الكتاني أو مواد أخرى تحمي المنشأة من هطول الأمطار والغبار وفضلات الطيور والحشرات وغيرها من وسائل التلوث.

➢ **الجوانب** (CRFC 113818, 113984, 114259.2, 114349)

- يجب أن تكون منشآت الطعام المتنقلة التي تعمل باستمرار في إعداد المواد الغذائية غير المغلفة أو طبخها أو تخزينها، محاطة بالكامل بحواجز شبكية بحجم 16 لكل بوصة مربعة كحد أقصى، أو بألواح صلبة. في حالة عدم إعداد الطعام، وعرض جميع الطعام المجهز في حجرات للطعام، وعدم وجود حشرات طائرة أو هوام أو طيور أو آفات أخرى، لا حاجة للتطويق، إلى حين تنفيذ عمليات أخرى لإعداد الطعام أو طبخه.
- لا يلزم وضع جوانب في منشآت الأطعمة المتنقلة الحاصلة على موافقة للإعداد المحدود للأطعمة، في حالة عدم وجود حشرات طائرة وهوام وطيور وآفات أخرى، نتيجة لموقع المنشأة أو ظروف مانعة أخرى.
- ينبغي إغلاق الأبواب وفتحات تقديم الطعام بإحكام للوقاية من دخول الحشرات والقوارض إلى أماكن إعداد الطعام. لا ينبغي أن يزيد حجم نوافذ تقديم الطعام عن 216 بوصة مربعة، وينبغي تغطيتها في أوقات عدم استخدامها.
- ينبغي أن يتوفر في مقرات تشغيل الطعام التي تضم وحدات للشوي مجاورة، نافذة أو باب يسمحان بنفاذ الهواء، في الجزء الخلفي أو على جانب الكشك.

التصميم النموذجي للكشك

- يتألف التصميم النموذجي للكشك من ستائر من بلاستيك شفاف أو لون فاتح على الجوانب وفتحات لتقديم الطعام ذات أبعاد 12“x18”.
- يجوز استخدام مواد بناء مثل الخشب الرقائقي والقماش الكتاني والبلاستيك وستائر شبكية ضيقة، في حال اعتمادها من إدارة الصحة والجودة البيئية.

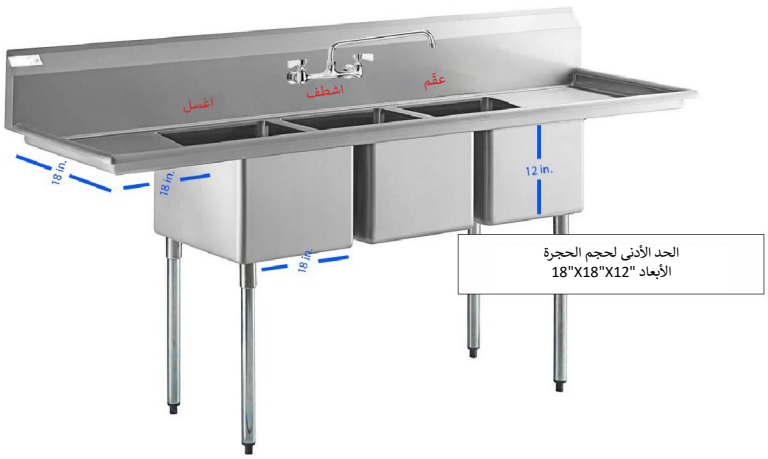
تقديرات موظف إنفاذ القانون (CRFC 114363)

- يجوز أن يضع متخصص الصحة البيئية متطلبات هيكلية أو تشغيلية إضافية أو كليهما حسب الحاجة، للتأكد من أن الأطعمة تُعد وتُحفظ بأمان.

مرافق الغسل (CFRC 114097 to 114099.2, 114351)

قد يصل هذا الانتهاك إلى الإغلاق في حالة عدم إصلاحه في الموقع.

- يجب أن يتوفر للبائعين الذين يعدون أطعمة ومشروبات غير مغلفة حوض لغسل الأواني مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ، يحتوي على ثلاث حجرات وألواح تصريف مدمجة، لتنظيف المعدات والأواني، ولاستخدامه في أغراض التنظيف العامة.
- يتعين أن يكون مرفق الغسل قادرًا على توفير مياه ساخنة بدرجة 120 فهرنهايت على الأقل من الصنبور. تُستخدم الحجرة الأولى للغسل، والثانية للشطف، والثالثة للتعقيم الجيد.
- يلزم أن يكون بائع الطعام غير المغلف قادرًا على الوصول إلى مرفق للغسل. راجع مع المنظم التابع له ما إذا سيتم توفير مرفق للغسل. في حالة عدم التوفر، يقدم البائع حوض غسل أو يوفر واحدًا كجزء من اتفاق موقَّع مع بائع في فعالية مؤقتة مجاورة أو منشأة طعام دائمة، في حدود 200 قدم من الكشك الخاص به.
- يجوز أن تسمح إدارة الصحة والجودة البيئية أن تتشارك بحد أقصى ثمان منشآت طعام مؤقتة نفس حوض الغسل، في حال سهولة الوصول ووجوده في حدود 100 قدم.
- يجوز أن تسمح هيئة التنفيذ المحلية (إدارة الصحة والجودة البيئية) لمنشأة طعام مؤقتة بالعمل من دون توفير حوض غسل في حال حدوث ما يلي: لا تتخطى مدة الفعالية أربع ساعات يوميًا في الفعالية الواحدة، والتوفر الكافي للأواني والأواني الاحتياطية، والغسل والتعقيم الملائمين للأواني في منشأة طعام معتمدة، وحفظ الأواني وتخزينها بعيدًا عن الاتساخ أو التلوث.
- الحماية العلوية إلزامية في حالة مرافق الغسل التي توجد في الأماكن الخارجية.



أدوات الطعام للمستهلك (CRFC 114353)

- لا تقدم للعملاء سوى أواني تستخدم مرة واحدة فقط.
- يجوز أن يملأ الحاويات النظيفة التي يملكها المستهلكون إما الموظف أو مالك الحاوية، إذا كانت الحاوية مصممة ومخصصة لإعادة الاستخدام. ينبغي أن يبعد البائع في الكشك الحاوية عن سطح التقديم، أو يعقم السطح بعد كل مرة يملأ فيها حاوية مملوكة لمستهلك.
- يجوز أن تسمح هيئة التنفيذ المحلية لمنشأة طعام مؤقتة باستخدام أواني متعددة الاستخدام، على أن يتم تنظيفها وشطفها وتعقيمها بما يوافق الفصل 5 (يبدأ من القسم 114095 من قانون كاليفورنيا للطعام بالتجزئة)، حسبما ينطبق.

معدات (CRFC 114354)

- يجب اعتماد جميع المعدات، والحفاظ عليها في حالة جيدة، وتخزينها تخزينًا ملائمًا يحميها من التلوث.
- قم بتوفير معدات مناسبة للحفاظ على البرودة والسخونة، للتأكد من الحفاظ على درجات الحرارة الملائمة خلال النقل إلى الفعالية، وخلال التخزين، وخلال التشغيل في الفعالية. يجب أن يتوفر لديك مساحة كافية لتخزين جميع المواد الغذائية بطريقة ملائمة.

ICE (CRFC 114355)

- لا يمكن استخدام الثلج المستعمل لأغراض التبريد داخل وصفات الطعام أو المشروبات.

تخزين الطعام والأواني والمواد ذات الصلة (CRFC 114047, 114356)

- خزن جميع الأطعمة والأواني فوق مستوى الأرض بمسافة 6 بوصات على الأقل.
- خلال فترات التشغيل، يجوز تخزين الإمدادات والأطعمة غير محتملة الخطورة في حاويات غير مفتوحة بالقرب من منشأة الطعام المؤقتة، أو في حاويات غير مفتوحة في وحدة تخزين مؤقتة معتمدة وقريبة. ("حاوية غير مفتوحة" تعني حاوية مغلقة من المصنع لم يتم فتحها مسبقًا، وهي مصممة بطريقة ملائمة حتى تقاوم التلوث الناتج عن الرطوبة والغبار والحشرات والقوارض).
- يجب تخزين الطعام في كشك لمنشأة طعام مؤقتة مغلق بالكامل، أو داخل منشأة طعام دائمة، أو مكان آخر معتمد من إدارة الصحة والجودة البيئية، أثناء عدم تشغيل الكشك. يجب حماية الطعام في جميع الأوقات من التلوث، والتعرض للمواد، ومن القوارض والهوام الأخرى، ومن عدم ضبط درجات الحرارة.
- تخزين الطعام لعدة أيام - حدد كيف وأين سيتم تخزين الطعام. يجب تخزين الطعام بطريقة معتمدة، على سبيل المثال في شاحنة مبردة أو مطبخ في الموقع أو بطريقة أخرى. في حالة التخزين في متجر، يلزم توفر موافقة من المتجر.

منشآت الغسيل اليدوي (CRFC 114358)

قد يصل هذا الانتهاك إلى الإغلاق في حالة عدم إصلاحه في الموقع.

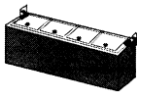
يجب توفير مرافق لغسل اليدين في كل كشك للطعام ويجب أن تتضمن ما يلي:

- حاوية معزولة تسع خمسة (5) جالونات على الأقل، مع حنفية توفر تدفق مستمر من الماء الدافئ، بما يسمح لليدين بالحركة بحرية للفرك الشديد أثناء غسل اليدين.
- ماء دافئ **بدرجة حرارة 100 - 108 فهرنهايت**
- حوض تجميع، لجمع المياه المستخدمة والتخلص بطريقة ملائمة من جميع مياه الصرف.
- صابون في موزع بالضخ، ومناشف ورقية للاستخدام لمرة واحدة.

التنظيف والصيانة (CRFC 114361)

- يجب تنظيف أي منشأة طعام مؤقتة تعمل لمدة تزيد عن يوم واحد، وصيانتها على النحو الواجب وبطريقة معتمدة من إدارة الصحة والجودة البيئية.

التوابل (CRFC 114077)



- تُحفظ حاويات التوابل (الكاتشب والمسترد والبصل والمنكهات) في أوعية حافظة. تتضمن الحاويات المسموح بها: نمط الضخ، أو حاويات السحق، أو التي تتضمن أغطية/أغلفة لحماية المحتويات. يوصى بعبوات التقديم الفردية.

التعامل مع الطعام وعرض المعرفة (CRFC 113947 و 113947.1 و 113947.2 و 113947.3 و 113691 و 113977 و SDCC 61.114)

- العامل في مجال الأغذية هو الشخص الذي يعد الطعام أو يتعامل معه أو يغلفه أو يقدمه أو يخزنه، أو يتعامل مع الأواني، أو يساعد شخص آخر في أي من هذه المهام. يجب أن يتأكد مالكو ومشغلو منشآت الطعام المؤقتة التي تُعِد الأطعمة غير المغلفة مسبقًا أو تتعامل معها أو تقدمها، أن العاملين لديهم في مجال الأغذية يُظهرون معرفة جيدة بمبادئ سلامة الأغذية. يمكن تحقيق ذلك بأي وسيلة مما يلي:
  1. توظيف شخص عامل في مجال الأغذية لديه بطاقة عامل في مجال الأغذية سارية، أو اجتاز اختبار العامل في مجال الأغذية المعتمد من المقاطعة، أو يحمل شهادة سلامة الأغذية أو
  2. وجود مالك أو شخص مسؤول يمكن أن يُظهر معرفة مناسبة بمبادئ سلامة الأغذية، التي تتعلق بتشغيل منشأة الطعام المحددة. يمكن أن يُظهر العامل في مجال الأغذية معرفة ملائمة بمبادئ سلامة الأغذية التي تتعلق بتشغيل منشأة الطعام المؤقتة.
- في حالة تقديم طلب للإذن السنوي لبائع الأطعمة غير المغلفة، يلزم أن يكون شخص واحد على الأقل حائزًا على شهادة مدير سلامة الأغذية.
- يجب اتباع أساليب التعامل الآمن مع الأطعمة في جميع الأوقات.
- تجنب التعامل المباشر غير اللازم مع الأطعمة واستخدم الأواني، حيثما أمكن.
- لا يُسمح بتناول الطعام داخل كشك إعداد الطعام. يجوز أن يشرب موظف الطعام من حاوية للمشروبات مغلقة، إذا تم التعامل مع الحاوية بطرقة تقي من تلوث يد الموظف، والحاوية، والطعام المكشوف، والأسطح الملامسة للطعام.
- يُحظر التدخين في أكشاك الطعام.

دورات المياه والإمدادات بالماء والتخلص من النفايات (CRFC 114359)

- يجب توفير مرحاض معتمد في حدود 200 قدم من الكشك. يجب توفير مراحيض ومرافق لغسل اليدين لموظفي الطعام بنسبة 1 لكل 15 موظف طعام.
- يجب أن تكون إمدادات المياه في جميع أحواض إعداد الطعام وغسل الأواني من مصدر معتمد صالح للشرب، ومتوفر تحت ضغط عبر صنبور بتحكم مزدوج. يجب أن يتوفر بكل حوض ماء جارٍ ساخن وبارد.
- يتعين توفر ماء نظيف قابل للشرب بسعة 20 جالونًا على الأقل لكل كشك طعام في كل يوم تشغيل. يجب حماية إمدادات المياه الصالحة للشرب باستخدام جهاز حماية من التدفق العكسي.
- يجب صرف المخلفات السائلة في المجاري، أو باستخدام وسائل معتمدة من إدارة الصحة والجودة البيئية وإدارة المرافق المحلية. لا يجوز تصريف مياه الصرف على الأرض (بما فيها منطقة العشب وحاويات النباتات) أو في مصارف مياه الأمطار.
- في حالة استخدام خزانات للمخلفات، يجب أن تزيد السعة الدنيا للخزانات عن 50% من سعة خزان المياه الصالحة للشرب المركب في أحواض تجهيز الطعام في نفس المكان، وأحواض غسل اليدين المتنقلة، وأحواض الغسل ذات 3 حجرات.
- تتمثل مسؤولية المنظم في التأكد من أن حاويات القمامة والمخلفات كافية لكل كشك ومناطق تناول الطعام العامة. يجب أن تكون الحاويات مقاومة للقوارض والذباب، ونظيفة.

معلومات إضافية

- لمزيد من المعلومات، يرجى مراجعة صفحة الأسئلة الشائعة (FAQs).