



County ng San Diego
KAGAWARAN NG PANGKAPALIGIRANG KALUSUGAN AT KALIDAD
DIBISYON NG PAGKAIN AT PABAHAY
P. O. BOX 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261
TELEPONO (858) 505-6900 | FAX (858) 999-8920
fhdtempevents@sdcounty.ca.gov



PERMISO SA PANSAMANTALANG PASILIDAD NG PAGKAIN MGA KINAKAILANGAN SA NAGTITINDA NG PAGKAIN

Mangyaring tandaan na ang Temporary Food Facilities (TFF) (Pansamantalang mga Pasilidad ng Pagkain) ay dapat matugunan ang lahat ng naaangkop na kinakailangan sa California Retail Food Code (CRFC) para sa Pansamantalang mga Kaganapan (Kabanata 11) at lahat ng mga kinakailangan sa kaligtasan ng pagkain (Mga Kabanata 1 hanggang 8 at 13). Ang isang buod ng mga kinakailangan ito ay nakatakda sa ibaba. Ang hindi pagsunod ay maaaring magresulta sa pagsasara ng booth.

MGA PERMISO (CRFC 114381 at SDCC 61.104)

Ang paglabag na ito ay maaaring magresulta sa pagsasara kung hindi iwawasto sa lugar.

- Ang pagpapatakbo nang walang wastong permiso sa kalusugan ay maaaring magresulta sa agarang pagsasara ng booth sa isang pansamantalang kaganapan.

PAGKAKAKILANLAN NG TAGAPAMAHALA (CRFC 114337)

- Ang pangalan ng pasilidad, lungsod, estado, Zip Code, at pangalan ng tagapamahala ay dapat nababasa at malinaw na nakikita ng mga parokyano.
- Ang pangalan ng pasilidad ay dapat na nasa mga titik na hindi bababa sa tatlong pulgada ang taas at dapat may kulay na may kaibahan sa ibabaw kung saan ito naka-paskil.
- Ang mga titik at numero para sa lungsod, estado, at Zip Code, ay hindi maaaring bababa sa isang pulgada ang taas.

APRUBADONG MAPAGKUKUNAN (CRFC 113980, 114021-114031, 114041, 114339)

Ang paglabag na ito ay maaaring magresulta sa pagsasara kung hindi iwawasto sa lugar.

- Ang lahat ng mga pagkain ay dapat bilhin mula sa isang aprubadong mapagkukunan at ihanda sa isang pinahihintulatang pasilidad ng pagkain. Maaaring humiling ang Espesyalista ng mga resibo upang i-beripika ang aprubadong pinagkukunan. Ang mga produktong iniimbak, pinangangasiwaan, o inihanda sa bahay ay ipinagbabawal sa loob ng TFF maliban kung ang produkto ay naaprubahang ihanda sa isang pinahihintulatang Cottage Food Operation (CFO). Mag-email sa FHDCottageFood@sdcounty.ca.gov upang maging isang Tagapamahala ng Cottage Food. Kung plano ng pasilidad na gumawa ng soft serve, dole whip, rolled ice cream, liquid nitrogen frozen ice cream, o iba pang mga produktong gatas, kinakailangan ang karagdagang permiso mula sa Kagawaran ng Pagkain at Agrikultura ng California (CA Department of Food and Agriculture) bago mag-aplay para sa permiso ng pagtitinda.
- Ang pagkain na inangkat mula sa ibang bansa ay dapat may wastong dokumentasyon (onsite sa kaganapan) at maaprubahan ng USDA o [Customs Border Control](#).
- Walang mga de-latang pagkain na gawa sa bahay ang dapat pahintulutan ng isang pansamantalang pasilidad ng pagkain, dahil ang mga ito ay hindi inaprubahan bilang bahagi ng isang Cottage Food Operation.
- Ang mga inumin at mga hinurnong pagkain na hindi potensyal na mapanganib ay maaaring ialok para ibenta o ipamigay ng isang nonprofit na organisasyon ng kawanggawa o ng isang itinatag na club o organisasyon na nagpapatakbo sa ilalim ng awtorisasyon ng isang paaralan o edukasyonal na pasilidad para sa mga layunin ng pangangalap ng pondo sa mga kaganapan sa komunidad.

PAGHAHANDA NG PAGKAIN AT MGA KAGANAPAN SA KOMUNIDAD (CRFC 114341)

Ang paglabag na ito ay maaaring magresulta sa pagsasara kung hindi iwawasto sa lugar.

- Ang lahat ng pagkain ay dapat ihanda sa mismong lugar sa loob ng TFF o isang aprubadong pasilidad.
- Ang mga barbekyu, ihawan, o iba pang kagamitan na inaprubahan para sa pagluluto sa labas ay maaaring matatagpuan sa tabi ng TFF. Dapat na ihiwalay sa pampublikong daanan sa pamamagitan ng paggamit ng mga lubid o iba pang paraan na angkop upang maprotektahan ang pagkain mula sa kontaminasyon at ang publiko mula sa pinsala.
- Ang mga barbekyu ay pinapayagan para sa pagluluto ng mga pagkain lamang. Anumang karagdagang pagpoproseso (paghiwa, paghati-hati, pagsisilbi, atbp.) ay dapat gawin sa loob ng booth.
- Makipag-ugnayan sa mga lokal na departamento ng bumbero at gusali para sa iba pang mga paghihigpit sa mga uri ng kagamitan sa pagluluto na pinapayagan sa loob ng booth.

MGA TEMPERATURA SA PAGPAPANATILI AT PAGLULUTO PARA SA MGA POTENSYAL NA MAPANGANIB NA PAGKAIN (CRFC 113996, 113998, 114037, 114343, 114004, 114008, 114010)

Potentially hazardous foods (PHF) o potensyal na mapanganib na mga pagkain, o mga pagkaing madaling masira, binubuo ng mga produktong hayop, (kabilang ang mga produktong gatas, itlog, karne, manok, isda, o shellfish), mga luto na gulay, sopas, patatas na salad, pinutol-putol na melon, cream pie, atbp.

- Ang nabubulok na pagkain ay dapat panatilihin malamig sa 41°F o mas mababa o mainit sa 135°F o mas mataas.
- Maaaring panatilihin ang madaling masira na pagkain sa 45°F nang hanggang 12 oras sa loob ng 24 na oras sa mga oras ng operasyon ng TFF at pagkatapos ay itapon sa pagtatapos ng araw ng operasyon.
- Ang nabubulok na mainit na pagkain na papanatilihin sa 135°F o mas mataas ay dapat itapon sa pagtatapos ng araw ng operasyon.

Pagkain	Temperatura ng Pagluluto
Mga prutas at gulay na niluto para isilbi na mainit	135°F
Mga itlog na may balat na niluto para sa agarang serbisyo; isda; isahang piraso ng karne	145°F sa 15 segundo
Kominutadong karne, mga ininiksiyunan na karne, hilaw na itlog para sa kalaunang serbisyo	155°F sa 15 segundo
Manok; kominutadong manok; pinalamanan na mga pagkain (isda, karne, manok, pasta); palaman na naglalaman ng isda; karne; manok; ratites)	165°F sa 15 na segundo
Mga inihaw (karne ng baka, baboy, at hamon)	130°F o gaya ng tinukoy sa California Retail Food Code

DISENYO NG BOOTH

Ang paglabag na ito ay maaaring magresulta sa pagsasara kung hindi iwawasto sa lugar.

➤ Mga Sahig (CRFC 114347)

- Ang mga TFF na humahawak ng mga bukas na pagkain ay dapat maglagay ng mga sahig na gawa sa kongkreto, aspalto, masikip na kahoy, o iba pang katulad na materyal na nalilinis na pinananatiling maayos (plywood o tarp).

➤ Mga bubong (CRFC 114349)

- Ang lahat ng TFF ay dapat may proteksyon sa bubong para sa pag-iimbak ng pagkain, paghahanda ng pagkain, at mga lugar ng paghuhugas ng kagamitan.
- Ang proteksyon sa bubong ay dapat gawa sa kahoy, canvas, o iba pang materyales na nagpoprotekta sa pasilidad mula sa pag-ulan, alikabok, dumi ng ibon at insekto, at iba pang mga kontaminante.

➤ Mga gilid (CRFC 113818, 113984, 114259.2, 114349)

- Ang mga TFF na aktibong naghahanda, nagluluto, o nag-iimbak ng mga bukas na pagkain ay dapat na ganap na nakapaloob at may pinakamalaking sukat na 16 na mesh bawat kuwadrang pulgada na mga screen o solidong mga entrepanyo. Kung walang ginagawang paghahanda ng pagkain, ang lahat ng inihandang pagkain ay ipinapakita sa mga kompartamento ng pagkain, at walang lumilipad na insekto, bermin, ibon, o iba pang mga peste, kung gayon ay hindi kailangan ng pagpapaloob hanggang sa maganap ang karagdagang paghahanda o pagluluto ng pagkain.
- Ang mga TFF na aprubado para sa limitadong paghahanda ng pagkain ay hindi kinakailangang magkaroon ng mga gilid kung ang lumilipad na insekto, bermin, ibon, at iba pang mga peste ay wala dahil sa lokasyon ng pasilidad o iba pang mga kundisyong naglilimita.
- Ang mga pintuan at mga bukas na serbisyo ng pagkain ay dapat na naisasara nang mahigpit upang maiwasan ang mga insekto at mga daga na makapasok sa lugar ng paghahanda ng pagkain. Ang mga bintana sa serbisyo ng pagkain ay hindi lalampas sa 216 kuwadrang pulgada at dapat na nasasarhan kapag hindi ginagamit.
- Ang mga operasyon ng pagkain na may magkadugtong na mga yunit ng BBQ (barbekyu) ay dapat na may daanan na bintana o pinto sa likuran o gilid ng booth.

KARANIWANG DISENYO NG BOOTH

- Ang karaniwang disenyo ng booth ay binubuo ng isang malinaw na plastik o maliwanag na kulay na screen sa mga gilid 12"x18" na bukasang serbisyo ng pagkain.
- Ang mga materyales sa konstruksyon, gaya ng plywood, canvas, plastik, at pinong mesh na screen, ay maaaring gamitin kung inaprubahan ng DEHQ.



at

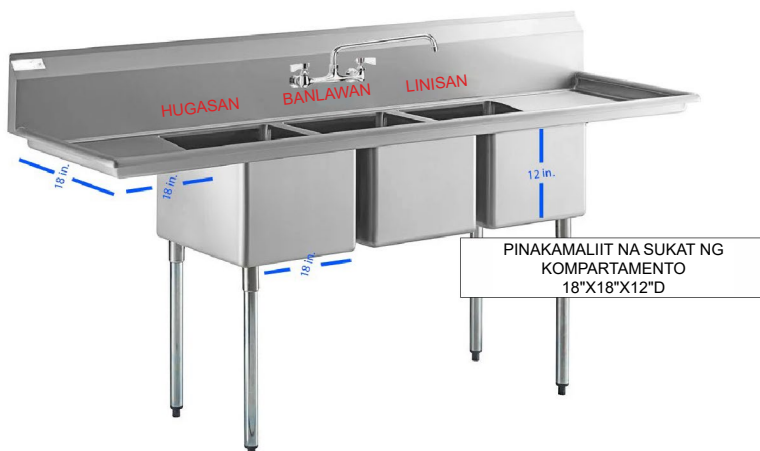
DISKRESYON NG OPISYAL NG PAGPAPATUPAD (CRFC 114363)

- Ang Espesyalista sa Pangkapaligirang Kalusugan ay maaaring magtatag ng karagdagang mga kinakailangan sa istruktura o pagpapatakbo, o pareho, kung kinakailangan upang matiyak na ang mga pagkain ay inihanda at pinananatiling ligtas.

MGA PASILIDAD NG PAGHUHUGAS NG KAGAMITAN (CFRC 114097 hanggang 114099.2, 114351)

Ang paglabag na ito ay maaaring magresulta sa pagsasara kung hindi iwawasto sa lugar.

- Ang mga nagtitinda na naghahanda ng mga hindi nakabalot na pagkain at inumin ay dapat magkaroon ng akses sa isang hindi kinakalawang na asero na lababo ng kagamitan na may tatlong kompartamento at integral na mga drainboard para sa paglilinis ng mga kagamitan, kubyertos, at iba pang layunin ng pangkalahatang paglilinis.
- Ang pasilidad ng paghuhugas ng mga kagamitan ay dapat na may kakayahang magbigay ng mainit na tubig na hindi bababa sa 120°F sa pamamagitan ng gripo. Ang unang kompartamento ay dapat gamitin sa paghuhugas, ang pangalawa sa pagbabanlaw, at ang pangatlo para sa wastong paglilinis.
- Ang nagtitinda ng hindi nakabalot na pagkain ay kinakailangang magkaroon ng akses sa isang pasilidad sa paghuhugas ng mga kagamitan. Itanong sa tagapag-ayos kung may ilalaan na pasilidad sa paghuhugas ng kagamitan. Kung hindi, ang nagtitinda ay dapat maglaan ng lababo sa paghuhugas o magkaroon ng isa na magagamit bilang bahagi ng isang nilagdaang kasunduan sa isang kalapit na nagtitinda sa pansamantalang kaganapan o permanenteng pasilidad ng pagkain sa loob ng 200 na talampakan mula sa kanilang booth.
- Maaaring payagan ng DEHQ ang hanggang walong pansamantalang pasilidad ng pagkain na magbahagi ng lababo sa paghuhugas ng kagamitan kapag madaling ma-akses at matatagpuan sa loob ng 100 na talampakan.
- Maaaring payagan ng lokal na ahensyang nagpapatupad (DEHQ) ang isang pansamantalang pasilidad ng pagkain na gumana nang hindi naglalaan ng lababo sa paghuhugas ng kagamitan kung mangyari ang sumusunod: ang kaganapan ay hindi hihigit sa apat na oras bawat araw sa isang kaganapan; isang sapat na suplay ng mga kagamitan at ekstrang kubyertos; sila ay wastong nahugasan at nalinis sa isang aprubadong pasilidad ng pagkain; ay iniimbak at pinananatiling hindi madumihan o kontaminado.
- Kinakailangan ang proteksyon na bubong para sa mga pasilidad sa paghuhugas ng kagamitan kung nasa labas.



MGA KUBYERTOS PARA SA MAMIMILI (CRFC 114353)

- Magbigay lamang ng mga pang-isahang gamit na mga kubyertos para sa mga kostomer.
- Ang mga malinis na lalagyan na pagmamay-ari ng mamimili ay maaaring punan ng empleyado o ng may-ari ng lalagyan kung ang lalagyan ay idinisenyo at ginawa para sa muling paggamit; dapat ihiwalay ng nagtitinda sa booth ang lalagyan mula sa ibabaw ng pinagsisilbihan ng pagkain o i-sanitize ang ibabaw pagkatapos ng bawat pagpuno ng lalagyan na pagmamay-ari ng mamimili.
- Maaaring payagan ng lokal na ahensyang nagpapatupad ang isang pansamantalang pasilidad ng pagkain na gumamit ng kubyertos na nagagamit muli kung nilinis, nabanlawan, at na-sanitize alinsunod sa Kabanata 5 (nagsisimula sa CRFC Seksyon 114095), kung naaangkop.

MGA KAGAMITAN (CRFC 114354)

- Ang lahat ng kagamitan ay dapat maaprubahan, maayos na mapapatakbo, at maayos na nakaimbak upang maiwasan ang kontaminasyon.
- Maglaan ng sapat na lalagyan ng malamig at mainit na kagamitan upang matiyak na ang mga tamang temperatura ay pinananatili sa panahon ng transportasyon patungo sa kaganapan, imbakan, at sa panahon ng operasyon sa kaganapan. Dapat ay mayroon kang sapat na espasyo upang maimbak nang maayos ang lahat ng mga pagkain.

YELO (CRFC 114355)

- Ang yelo na ginagamit para sa pagpapalamig ay hindi maaaring gamitin para sa pagkain o inumin.

IMBAKAN NG PAGKAIN, MGA KUBYERTOS, AT KAUGNAY NA MGA BAGAY (CRFC 114047, 114356)

- limbak ang lahat ng pagkain at mga kubyertos nang hindi bababa sa 6 na pulgada mula sa lupa.
- Sa mga panahon ng operasyon, ang mga suplay at hindi potensyal na mapanganib na pagkain sa mga hindi pa nabubuksang lalagyan ay maaaring itago sa tabi ng TFF o sa hindi pa nabubuksang mga lalagyan sa isang aprubadong malapit na pansamantalang imbakan na unit. (Ang ibig sabihin ng “hindi pa nabubuksang lalagyan” ay isang lalagyan na selyado ng pabrika na hindi pa nabubuksan at sadyang ginawa upang labanan ang kontaminasyon mula sa kahalumigmigan, alikabok, mga insekto, at mga daga.)
- Ang pagkain ay dapat na nakaimbak sa loob ng isang ganap na nakapaloob na TFF booth, sa loob ng isang permanenteng pasilidad ng pagkain, o iba pang lokasyon na inaprubahan ng DEHQ kapag ang booth ay hindi pinapatakbo. Ang pagkain ay dapat na protektado sa lahat ng oras mula sa kontaminasyon, pagkakalantad sa mga elemento, daga at iba pang bermin, at abuso sa temperatura.
- Imbakan para sa mga maramihang-araw na pagkain - tukuyin kung paano at saan i-imbak ang pagkain. Ang pagkain ay dapat na nakaimbak sa isang aprubadong paraan, halimbawa, sa isang pinalamig na trak, kusina sa mismong lugar, atbp. Kung nakaimbak sa isang komisaryo, kailangan ang isang kasunduan sa komisaryo.

MGA PASILIDAD SA PAGHUHUGAS NG KAMAY (CRFC 114358)

Ang paglabag na ito ay maaaring magresulta sa pagsasara kung hindi iwawasto sa lugar.

Ang mga pasilidad sa paghuhugas ng kamay ay dapat nakalaan sa bawat booth ng pagkain at dapat kasama ang sumusunod:

- Ang pinakamababang limang (5) galon na insuladong lalagyan na may gripo na nagbibigay ng tuluy-tuloy na daloy ng maligamgam na tubig na hinahayaan ang magkabilang kamay na libre para sa masigasig na paghuhugas ng kamay.
- Mainit na tubig sa **temperatura na 100°F - 108°F**
- Isang palanggana para saluhin ang nagamit na tubig at wastong pagtatapon ng lahat ng tubig-basura.
- Sabon sa isang pump dispenser at mga minsanang-gamit na tuwalyang papel.



PAGLILINIS AT PAGESERBISYO (CRFC 114361)

- Ang isang TFF na tumatakbo nang higit sa isang araw ay dapat na malinis at maayos sa paraang inaprubahan ng DEHQ.

MGA KONDIMENTO (CRFC 114077)

- Ang mga lalagyan ng pampalasa (ketchup, mustasa, sibuyas, at relish) ay dapat nasa isang protektadong lalagyan. Ang mga pinahihintulutang lalagyan ay kinabibilangan ng: estilong pump, lalagyan na napipisil, o may mga takip upang protektahan ang mga nilalaman. Inirerekomenda ang mga isahang-gamit na mga pakete.



PAGHAWAK NG PAGKAIN AT DEMONSTRASYON NG KAALAMAN (CRFC 113947, 113947.1 113947.2 at 113947.3, 113691, 113977, SDCC 61.114)

- Ang Tagahawak ng Pagkain ay isang taong naghahanda, humahawak, nag-iimpake, naghahain, o nag-iimbak ng pagkain o humahawak ng mga kubyertos o tumutulong sa ibang tao sa alinman sa mga gawaing ito. Dapat tiyakin ng mga may-ari at tagapamahala ng mga TFF na naghahanda, humahawak, o naghahain ng hindi nakabalot na pagkain na ang kanilang mga Tagahawak ng Pagkain ay nagpapakita ng sapat na kaalaman sa mga prinsipyo sa kaligtasan ng pagkain. Magagawa ito ng alinman sa mga sumusunod:
 1. Pag-empleyo ng tagahawak ng pagkain na mayroong hawak ng may bisang food handler card o inaprubahan ng County sa pagsusuri bilang tagahawak ng pagkain, o sertipiko ng kaligtasan sa pagkain o
 2. Mayroong isang may-ari o isang TAONG TAGAPAMAHALA na maaaring magpakita na sila ay may sapat na kaalaman sa mga prinsipyo sa kaligtasan ng pagkain na may kaugnayan sa ispesipikong operasyon ng pasilidad ng pagkain. Ang tagahawak ng pagkain ay maaaring magpakita ng sapat na kaalaman sa mga prinsipyo sa kaligtasan ng pagkain na may kaugnayan sa pagpapatakbo ng pansamantalang pasilidad ng pagkain.
- Kung nag-a-aplay para sa taunang permiso sa pagtitinda ng hindi nakabalot na pagkain, isang sertipiko ng tagapamahala ng kaligtasan ng pagkain ay kinakailangan ng hindi bababa sa isang tao.
- Ang mga ligtas na paraan ng pangangasiwa ng pagkain ay dapat sundin sa lahat ng oras.
- Iwasan ang hindi kinakailangang direktang paghawak ng pagkain at gumamit ng mga kubyertos hangga't maaari.
- Bawal kumain sa loob ng booth kung saan naghahanda ng pagkain. Ang isang empleyado ng pagkain ay maaaring uminom mula sa isang saradong lalagyan ng inumin kung ang lalagyan ay hinahawakan sa paraang maiiwasan ang kontaminasyon ng mga kamay ng empleyado, ang lalagyan, bukas na pagkain, at mga ibabaw na pinaglalagyan ng pagkain.
- Ang paninigarilyo ay ipinagbabawal sa mga booth ng pagkain.

MGA PALIKURAN, SUPLAY NG TUBIG AT PAGTATAPON NG BASURA (CRFC 114359)

- Ang isang aprubadong pasilidad ng palikuran ay dapat nasa loob ng 200 na talampakan mula sa booth. Ang mga palikuran at pasilidad sa paghuhugas ng kamay ay dapat ilaan para sa mga empleyado ng pagkain sa katumbas na 1 sa bawat 15 na empleyado ng pagkain.
- Ang suplay ng tubig sa lahat ng lababo para sa paghahanda ng pagkain at paghuhugas ng kubyertos ay dapat na mula sa isang aprubado, maiinom na pinagkukunan na inilaan sa ilalim ng presyon sa pamamagitan ng isang naghahalong gripo. Ang bawat lababo ay dapat may mainit at malamig na tubig na umaagos.
- Hindi bababa sa 20 na galon ng malinis na maiinom na tubig ang dapat makuha sa bawat booth ng pagkain bawat araw ng operasyon. Ang maiinom na suplay ng tubig ay dapat protektahan ng isang aparato para sa proteksyon ng backflow o pagbalik.
- Ang likidong basura ay dapat na dumaloy sa imburnal o sa pamamagitan ng paraan na inaprubahan ng DEHQ at ng lokal na departamento ng yutilidad. Walang basurang tubig ang maaaring itapon sa lupa (kabilang ang lugar ng damo at mga taniman), o mga dinadaluyan ng tubig-bagyo.
- Kung gagamitin ang mga tangke ng basura, ang mga tangke ay dapat magkaroon ng pinakamababang kapasidad na 50% na mas malaki kaysa sa maiinom na tangke ng tubig na nakakabit sa kani-kanilang lababo ng paghahanda, hindi permanenteng lababo ng paghuhugas ng kamay, at 3 kompartamento na lababo sa paghuhugas ng kagamitan.
- Ang responsibilidad ng tagapag-ayos ay upang tiyakin ang sapat na mga lalagyan ng basura para sa bawat booth at sa mga pampublikong lugar ng kainan. Ang mga lalagyan ay dapat na protektado sa mga daga at langaw at pinananatiling malinis.

KARAGDAGANG IMPORMASYON

- Bisitahin ang aming pahina ng [Frequently Asked Questions \(FAQs\)](#) para sa karagdagang impormasyon.