



Quận San Diego
PHÒNG CHẤT LƯỢNG VÀ SỨC KHỎE MÔI TRƯỜNG
BỘ PHẬN THỰC PHẨM VÀ NHÀ Ở
P. O. BOX 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261
ĐIỆN THOẠI (858) 505-6900 | FAX (858) 999-8920
fhdttempevents@sdcounty.ca.gov



GIẤY PHÉP CƠ SỞ THỰC PHẨM TẠM THỜI YÊU CẦU CỦA NHÀ CUNG CẤP THỰC PHẨM

Xin lưu ý rằng Cơ Sở Thực Phẩm Tạm Thời (TFF) phải đáp ứng tất cả các yêu cầu hiện hành trong Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ California (CRFC) cho Các Sự Kiện Tạm Thời (Chương 11) và tất cả các yêu cầu về an toàn thực phẩm (Chương 1 đến 8 và Chương 13). Bản tóm tắt các yêu cầu này được cung cấp bên dưới. Nếu không tuân thủ có thể dẫn đến việc đóng cửa gian hàng.

CÁC GIẤY PHÉP (CRFC 114381 và SDCC 61.104)

Vi phạm này có thể dẫn tới lệnh đóng nếu không được khắc phục tại chỗ.

- Hoạt động mà không có giấy phép hợp lệ có thể dẫn đến việc ngay lập tức đóng cửa gian hàng tổ chức sự kiện tạm thời.

XÁC ĐỊNH NHÀ ĐIỀU HÀNH (CRFC 114337)

- Tên cơ sở, thành phố, tiểu bang, mã Zip và tên của nhà điều hành phải dễ đọc và rõ ràng đối với khách hàng.
- Tên cơ sở phải bằng các chữ cái cao ít nhất ba inch và phải có màu tương phản với bề mặt dán tên cơ sở.
- Các chữ cái và số cho thành phố, tiểu bang và mã Zip, chiều cao không được nhỏ hơn một inch.

NGUỒN ĐƯỢC PHÊ DUYỆT (CRFC 113980, 114021-114031, 114041, 114339)

Vi phạm này có thể dẫn tới lệnh đóng nếu không được khắc phục tại chỗ.

- Tất cả các loại thực phẩm phải được mua từ một nguồn được phê duyệt và được chế biến trong một cơ sở thực phẩm được cấp phép. Chuyên gia có thể yêu cầu biên nhận để xác minh nguồn được phê duyệt. Thực phẩm được bảo quản, xử lý hoặc chế biến tại nhà bị cấm trong phạm vi TFF trừ khi sản phẩm được phê duyệt để chế biến tại Cơ Sở Thực Phẩm Tự Làm (CFO) được cấp phép. Gửi email tới FHDCottageFood@sdcounty.ca.gov để trở thành Nhà Điều Hành Thực Phẩm Tự Làm. Nếu cơ sở có kế hoạch chế biến món mềm, kem tươi, kem cuộn, kem đông lạnh nơ lỏng hoặc các sản phẩm từ sữa khác, thì cần phải có thêm giấy phép từ Sở Nông Nghiệp và Thực Phẩm CA trước khi xin giấy phép bán hàng.
- Thực phẩm nhập khẩu từ các quốc gia khác phải có giấy tờ hợp lệ (tại chỗ tại sự kiện) và được phê duyệt bởi USDA hoặc [Ban Kiểm Soát Biên Giới Hải Quan](#).
- Không có thực phẩm đóng hộp tại gia nào được cho phép ở một cơ sở thực phẩm tạm thời, vì những thực phẩm này không được phê duyệt cho Cơ Sở Thực Phẩm Tự Làm.
- Đồ uống và bánh nướng không tiềm ẩn nguy cơ có thể được chào bán, bán hoặc cho đi bởi một tổ chức từ thiện phi lợi nhuận hoặc bởi một câu lạc bộ hoặc tổ chức được thành lập hoạt động dưới sự ủy quyền của trường học hoặc cơ sở giáo dục nhằm mục đích gây quỹ tại các sự kiện cộng đồng.

CHUẨN BỊ THỰC PHẨM TẠI CÁC SỰ KIỆN CỘNG ĐỒNG (CRFC 114341)

Vi phạm này có thể dẫn tới lệnh đóng nếu không được khắc phục tại chỗ.

- Tất cả thực phẩm phải được sơ chế tại chỗ trong TFF hoặc một cơ sở đã được phê duyệt.
- Bếp nướng, lò nướng hoặc các thiết bị khác được phê duyệt để nấu ăn ngoài trời có thể được đặt liền kề với TFF phải được ngăn cách với lối vào của công chúng bằng cách sử dụng dây thừng hoặc các phương pháp thích hợp khác để bảo vệ thực phẩm khỏi bị ô nhiễm và công chúng khỏi bị thương.
- Bếp nướng chỉ được phép dùng để nấu thức ăn. Mọi hoạt động chế biến khác (cắt lát, chia phần, phục vụ, v.v.) phải được thực hiện bên trong vách quây gian hàng.
- Liên hệ với bộ phận tòa nhà và cứu hỏa địa phương để biết các hạn chế khác đối với các loại thiết bị nấu ăn được phép vào bên trong gian hàng.

NHIỆT ĐỘ LƯU GIỮ VÀ NẤU ĂN ĐỐI VỚI THỰC PHẨM TIỀM ẨN NGUY CƠ (CRFC 113996, 113998, 114037, 114343, 114004, 114008, 114010)

Thực Phẩm Tiềm Ẩn Nguy Cơ (PHF), hoặc thực phẩm dễ hỏng, bao gồm các sản phẩm động vật (như các sản phẩm sữa, trứng, thịt, gia cầm, cá hoặc loài giáp xác), rau nấu chín, súp, salad khoai tây, cắt dưa, bánh nướng kem, v.v.

- Thực phẩm dễ hỏng phải được duy trì lạnh từ 41°F trở xuống hoặc nóng từ 135°F trở lên.
- Thực phẩm dễ hỏng có thể được giữ ở 45°F trong tối đa 12 giờ trong 24 giờ trong giờ làm việc của TFF và sau đó được loại bỏ vào cuối ngày.
- Thực phẩm dễ hỏng được giữ nóng ở nhiệt độ 135°F trở lên phải được loại bỏ vào cuối ngày.

Mặt Hàng Thực Phẩm	Nhiệt Độ Nấu
Trái cây và rau nấu chín để giữ nóng	135°F
Trứng nguyên quả được nấu chín để phục vụ ngay lập tức; cá; thịt miếng	145°F trong 15 giây
Thịt xay; thịt tiêm chất; trứng sống để phục vụ sau	155°F trong 15 giây
Gia cầm; gia cầm xay; các món nhồi (cá, thịt, gia cầm, mì ống); món nhồi cá; thịt; gia cầm; đà điểu)	165°F trong 15 giây
Thịt quay (thịt bò, thịt lợn và thịt ngỗng)	130°F hoặc theo quy định trong Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ California

THIẾT KẾ GIAN HÀNG

Vi phạm này có thể dẫn tới lệnh đóng nếu không được khắc phục tại chỗ.

➤ Các tầng (CRFC 114347)

- Các TFF xử lý thực phẩm mở phải cung cấp sàn xây bằng bê tông, nhựa đường, gỗ chặt, hoặc vật liệu có thể làm sạch tương tự khác ở tình trạng tốt (ván ép hoặc tấm bạt).

➤ Trần nhà (CRFC 114349)

- Tất cả các TFF phải có phần bảo vệ phía trên cho các khu vực bảo quản thực phẩm, sơ chế thực phẩm và rửa.
- Phần bảo vệ phía trên phải được làm bằng gỗ, vải bạt hoặc các vật liệu khác để bảo vệ cơ sở khỏi mưa, bụi, phân chim và côn trùng, và các chất gây ô nhiễm khác.

➤ Các mặt bên (CRFC 113818, 113984, 114259.2, 114349)

- Các TFF chủ động sơ chế, nấu nướng hoặc cất giữ các thực phẩm mở phải được bao bọc hoàn toàn bằng các lưới hoặc bảng cứng có kích thước tối đa là 16 mesh/inch vuông. Nếu không tiến hành sơ chế thực phẩm, tất cả thực phẩm đã sơ chế được bày trong ngăn đựng thực phẩm và không có côn trùng bay, sâu bọ, chim chóc hoặc các loài gây hại khác, thì không cần bao che cho đến khi thực hiện chế biến hoặc nấu nướng thêm thực phẩm.
- Các TFF được phê duyệt cho chế biến thực phẩm hạn chế không bắt buộc phải có mặt bên nếu không có côn trùng bay, sâu bọ, chim và các loài gây hại khác do vị trí của cơ sở hoặc các điều kiện hạn chế khác.
- Cửa ra vào và các khe hở phải đóng chặt để ngăn côn trùng và động vật gặm nhấm xâm nhập vào khu vực sơ chế thức ăn. Cửa sổ không được quá 216 inch vuông và phải được che lại khi không sử dụng.
- Các cơ sở thực phẩm với các bếp BBQ (thịt nướng) liền kề phải có cửa sổ hoặc cửa gạt/trượt ở phía sau hoặc bên cạnh của gian hàng.

THIẾT KẾ GIAN HÀNG ĐIỂN HÌNH

- Một thiết kế gian hàng điển hình bao gồm một tấm chiếu bằng nhựa trong suốt hoặc sáng màu ở các bên và cửa 12"x18".
- Có thể sử dụng các vật liệu xây dựng, chẳng hạn như ván ép, vải bạt, nhựa và lưới sàng mịn nếu được DEHQ phê duyệt.



QUYỀN QUYẾT ĐỊNH CỦA NGƯỜI THỰC THI (CRFC 114363)

- Chuyên Gia Sức Khỏe Môi Trường có thể thiết lập các yêu cầu bổ sung về cấu trúc hoặc hoạt động, hoặc cả hai, nếu cần để đảm bảo rằng thực phẩm được sơ chế và bảo quản an toàn.

NƠI RỬA ĐỒ (CFRC 114097 đến 114099.2, 114351)

Vi phạm này có thể dẫn tới lệnh đóng nếu không được khắc phục tại chỗ.

- Các nhà cung cấp sơ chế thực phẩm và đồ uống không đóng gói phải có quyền sử dụng bồn rửa dụng cụ bằng thép không gỉ có ba ngăn và các tấm thoát nước tích hợp để làm sạch thiết bị, đồ dùng và các mục đích vệ sinh chung khác.
- Nơi rửa đồ phải có khả năng cung cấp nước nóng ít nhất là 120°F qua vòi. Ngăn thứ nhất sẽ được sử dụng để rửa, ngăn thứ hai để tráng, và ngăn thứ ba để vệ sinh đúng cách.
- Nhà cung cấp thực phẩm không đóng gói được yêu cầu có quyền ra vào nơi rửa đồ. Hỏi nhà tổ chức của bạn xem có nơi rửa đồ không. Nếu không, nhà cung cấp phải cung cấp bồn rửa chén hoặc có sẵn bồn rửa như một phần của thỏa thuận đã ký với nhà cung cấp sự kiện tạm thời lân cận hoặc cơ sở thực phẩm cố định trong vòng 200 feet tính từ gian hàng của họ.
- DEHQ có thể cho phép tối đa tám cơ sở thực phẩm tạm thời dùng chung bồn rửa chén khi dễ dàng tiếp cận và nằm trong phạm vi 100 feet.
- Cơ quan thực thi pháp luật địa phương (DEHQ) có thể cho phép cơ sở thực phẩm tạm thời hoạt động mà không cần cung cấp bồn rửa chén nếu những trường hợp sau xảy ra: sự kiện không quá bốn giờ mỗi ngày tại một sự kiện duy nhất; cung cấp đầy đủ đồ dùng và đồ dùng dự phòng; chúng đã được rửa sạch và khử trùng đúng cách tại một cơ sở thực phẩm đã được phê duyệt; được lưu trữ và bảo quản cho không bị bẩn hoặc ô nhiễm.
- Cần có phần bảo vệ phía trên cho các cơ sở rửa đồ nếu ở ngoài trời.



ĐỒ DÙNG CHO NGƯỜI TIÊU DÙNG (CRFC 114353)

- Chỉ cung cấp đồ dùng sử dụng một lần cho khách hàng.
- Các thùng chứa sạch do người tiêu dùng sở hữu có thể được nhân viên hoặc chủ sở hữu chứa đầy nếu thùng đó được thiết kế và chế tạo để tái sử dụng; nhà cung cấp gian hàng nên tách thùng chứa khỏi bề mặt phục vụ hoặc làm vệ sinh bề mặt sau mỗi lần người tiêu dùng sử dụng.
- Cơ quan thực thi pháp luật địa phương có thể cho phép cơ sở thực phẩm tạm thời sử dụng các dụng cụ dùng nhiều lần đã được làm sạch, rửa sạch và khử trùng theo Chương 5 (bắt đầu với CRFC Phần 114095), nếu có.

THIẾT BỊ (CRFC 114354)

- Tất cả các thiết bị phải được phê duyệt, trong tình trạng tốt và được bảo quản đúng cách để tránh nhiễm bẩn.
- Cung cấp đầy đủ thiết bị giữ nóng và lạnh để đảm bảo duy trì nhiệt độ thích hợp trong quá trình vận chuyển đến sự kiện, bảo quản và trong quá trình vận hành tại sự kiện. Quý vị phải có đủ không gian để lưu trữ tất cả các mặt hàng thực phẩm đúng cách.

ĐÁ (CRFC 114355)

- Đá được sử dụng cho mục đích làm lạnh không thể được sử dụng cho thực phẩm hoặc đồ uống.

BẢO QUẢN THỰC PHẨM, ĐỒ DÙNG VÀ CÁC MẶT HÀNG CÓ LIÊN QUAN (CRFC 114047, 114356)

- Cất tất cả thực phẩm và đồ dùng cách mặt đất ít nhất 6 inch.
- Trong suốt thời gian hoạt động, nguồn cung cấp và thực phẩm không tiềm ẩn nguy cơ độc hại trong các thùng chứa chưa mở có thể được để bên cạnh TFF hoặc trong các thùng chứa chưa mở trong một thiết bị lưu trữ tạm thời gần đó đã được phê duyệt. (“Thùng chứa chưa mở” có nghĩa là thùng kín của nhà máy chưa được mở trước đó và có cấu tạo thích hợp để tránh ẩm, bụi, côn trùng và động vật gặm nhấm.)
- Thực phẩm phải được bảo quản trong gian hàng TFF hoàn toàn kín, trong cơ sở thực phẩm cố định, hoặc địa điểm khác được DEHQ phê duyệt khi gian hàng không hoạt động. Thực phẩm phải luôn được bảo vệ khỏi ô nhiễm, tiếp xúc với các yếu tố, động vật gặm nhấm và các loài phá hoại khác, và lạm dụng nhiệt độ.
- Bảo quản thực phẩm nhiều ngày - xác định cách thức và vị trí thực phẩm sẽ được lưu trữ. Thực phẩm phải được bảo quản theo cách đã được phê duyệt, ví dụ, trong xe tải lạnh, nhà bếp tại chỗ, v.v. Nếu được lưu trữ tại một cửa hàng cung cấp, cần có thỏa thuận với cửa hàng cung cấp.

NƠI RỬA TAY (CRFC 114358)

Vi phạm này có thể dẫn tới lệnh đóng nếu không được khắc phục tại chỗ.

Nơi rửa tay phải được cung cấp trong mỗi gian hàng thực phẩm và phải bao gồm những điều sau đây:

- Một thùng chứa cách nhiệt tối thiểu năm (5) gallon với một vòi cấp dòng nước ấm liên tục giúp cả hai tay không bị cọ xát mạnh trong quá trình rửa tay.
- Nước ấm ở **nhiệt độ 100°F - 108°F**
- Một bể hứng nước để thu gom nước thải và xử lý tất cả nước thải đúng cách.
- Xà phòng trong bình bơm và khăn giấy dùng một lần.

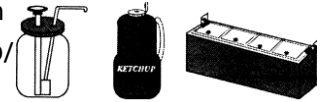


VỆ SINH & DỊCH VỤ (CRFC 114361)

- TFF hoạt động hơn một ngày phải được vệ sinh và bảo dưỡng đầy đủ theo phương pháp đã được DEHQ phê duyệt.

GIA VỊ (CRFC 114077)

- Bình đựng gia vị (tương cà, mù tạt, hành tây và nước ngọt) phải được đựng trong bình chứa bảo vệ. Các bình chứa được phép bao gồm: bình kiểu bơm, bình ép, hoặc có nắp/nắp đậy để bảo vệ bên trong. Khuyến khích các gói gia vị lẻ.



XỬ LÝ THỰC PHẨM & CHỨNG MINH KIẾN THỨC (CRFC 113947, 113947.1 113947.2 và 113947.3, 113691, 113977, SDCC 61.114)

- Người Xử Lý Thực Phẩm là người sơ chế, xử lý, đóng gói, phục vụ hoặc cất giữ thực phẩm hoặc xử lý đồ dùng hoặc hỗ trợ người khác trong những việc này. Chủ sở hữu và người điều hành TFF sơ chế, xử lý hoặc phục vụ thực phẩm không đóng gói sẵn phải đảm bảo rằng Người Xử Lý Thực Phẩm của họ thể hiện đầy đủ kiến thức về các nguyên tắc an toàn thực phẩm. Điều này có thể được thực hiện bằng một trong những cách sau:
 - Thuê người xử lý thực phẩm có thể xử lý thực phẩm hợp lệ hoặc kiểm tra người xử lý thực phẩm được Quận phê duyệt, hoặc giấy chứng nhận an toàn thực phẩm hoặc
 - Chủ sở hữu hoặc NGƯỜI CHỊU TRÁCH NHIỆM có thể chứng minh rằng họ có đủ kiến thức về các nguyên tắc an toàn thực phẩm liên quan đến hoạt động của cơ sở thực phẩm cụ thể. Người xử lý thực phẩm có thể chứng minh kiến thức đầy đủ về các nguyên tắc an toàn thực phẩm liên quan đến hoạt động của cơ sở thực phẩm tạm thời.
- Nếu xin giấy phép bán hàng không đóng gói hàng năm, ít nhất một người phải có giấy chứng nhận người quản lý an toàn thực phẩm.
- Các phương pháp xử lý thực phẩm an toàn phải luôn được tuân thủ.
- Tránh xử lý trực tiếp thực phẩm không cần thiết và sử dụng dụng cụ bất cứ khi nào có thể.
- Không được phép ăn trong quầy sơ chế thực phẩm. Nhân viên thực phẩm có thể uống từ thùng chứa NƯỚC GIẢI KHÁT đã đậy nắp nếu thùng chứa được xử lý để tránh làm nhiễm bẩn tay nhân viên, hộp đựng, thực phẩm mở và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.
- Cấm hút thuốc trong các gian hàng thực phẩm.

NHÀ VỆ SINH, CẤP NƯỚC VÀ XỬ LÝ CHẤT THẢI (CRFC 114359)

- Nhà vệ sinh đã được phê duyệt phải nằm trong phạm vi 200 feet tính từ gian hàng. Nhà vệ sinh và nơi rửa tay phải được cung cấp cho nhân viên thực phẩm với tỷ lệ 1 trên 15 nhân viên thực phẩm.
- Nguồn nước cung cấp cho tất cả các bồn rửa để sơ chế thực phẩm và rửa dụng cụ phải từ nguồn có thể uống đã được phê duyệt dưới áp suất thông qua vòi pha. Mỗi bồn rửa phải có nước nóng và lạnh.
- Mỗi quầy thực phẩm phải có ít nhất 20 gallon nước sạch mỗi ngày hoạt động. Nguồn nước uống được phải được bảo vệ bằng thiết bị bảo vệ chống chảy ngược.
- Nước thải phải thoát ra cống hoặc bằng các phương tiện được DEHQ và phòng tiện ích địa phương phê duyệt. Không được xả nước thải xuống mặt đất (bao gồm cả khu vực trồng cỏ và trồng trọt), hoặc cống thoát nước mưa.
- Nếu sử dụng bể chứa chất thải, bể phải có dung tích tối thiểu lớn hơn 50% so với bể chứa nước uống được gắn với các bồn rửa sơ chế tương ứng, bồn rửa tay di động và bồn rửa chén 3 ngăn.
- Trách nhiệm của nhà tổ chức là đảm bảo có đủ thùng rác và dụng cụ chứa rác cho từng gian hàng và các khu vực ăn uống công cộng. Các thùng chứa phải chống được loài gặm nhấm, chống ruồi và được giữ sạch sẽ.

THÔNG TIN BỔ SUNG

- Truy cập trang [Câu Hỏi Thường Gặp \(FAQ\)](#) của chúng tôi để biết thêm thông tin.