

## 임시 식품 행사 가이드

이 브로슈어는 임시 식품 서비스 시설, 소매 식품 시설, 농산물 가판대 또는 마켓 식품 시설(예: 식품 부스) 운영 시 식품 판매 업체가 충족해야 하는 요구 사항에 대한 정보가 포함되어 있습니다. 이동식 푸드 트럭은 임시 식품 허가가 필요하지 않습니다.

이벤트 주최자는 예술 및 문화 특별 이벤트

페이지(<https://www.cabq.gov/artsculture/special-events-festivals>)를 반드시 참고해야 합니다.

### 임시 식품 서비스 시설 허가

축제나 단일 행사와 관련하여 14일을 초과하지 않는 임시 기간 동안 고정된 위치에서 운영하며, 식품을 소분해 서비스하는 준비 시설에 발급됩니다. 허가 수수료는 \$25이며, 허가 발급 전에 납부해야 합니다.

### 임시 소매 식품 허가

7일을 초과하지 않는 임시 기간 동안 고정된 위치에서 운영하며, 미리 포장된 냉동식품을 판매하는 시설에 발급됩니다. 허가 수수료는 \$50이며, 허가 발급 전에 납부해야 합니다.

### 농산물 허가

자르거나 가공하지 않은 농산물을 단일 장소에서 판매하는 시설에 발급됩니다. 이 허가는 일(1)년 동안 유효합니다. 수수료는 \$15이며, 허가 발급 전에 납부해야 합니다.

### 신청 마감일

식품 판매 업체 또는 행사 주최자는 행사 일(1)주일 전까지 저희 사무실에 식품 허가를 신청해야 합니다. 마켓 식품 시설 허가 절차에 대한 마켓 허가 흐름도를 참조하십시오.

### 식품 안전 교육

앨버커키 국제 열기구 축제(Albuquerque International Balloon Fiesta)와 같은 대형 행사 시 식품 안전 교육은 필수입니다. 행사 최소 일(1)주일 전에 소비자 건강 보호과 직원과 함께 식품 안전 교육 일정을 잡는 것은 행사 주최자의 책임입니다.

## 규제 준수

이 팜플렛에 나오는 요건은 축제, 축하 행사, 팝업, 마켓 등의 행사에서 허가된 시설 외부에서 운영하는 모든 식품 부스에 적용됩니다.

마켓 식품 시설 허가에 대한 정보는 [cabq.gov/tempfood](http://cabq.gov/tempfood)에서 마켓 허가 흐름도를 확인하거나 EHD 본관에 505-768-2738번으로 연락하시기 바랍니다.

(마켓이란 마켓 코디네이터가 조직하고 단일 장소에서 운영되는 단일/반복 행사 여부에 관계없이 판매 업체가 임시적으로 모이는 것을 의미하며, 주요 목적은 상품 판매입니다.)

허가가 발급되기 전까지 어떠한 식품 판매도 허용되지 않습니다. 수수료를 납부해야 허가가 발급됩니다.

판매 업체는 식품 위생 조례, 소매업체, 육류 시장 및 마켓 식품 판매 업체 조례(Food Sanitation Ordinance, the Retailers, Meat Markets, and Wholesalers Ordinance)의 모든 요건을 준수하는 데 동의합니다.

가정조리음식에 관한 법(Homemade Food Act)의 적용을 받는 판매 업체는 앨버커키시에서 발급하는 임시 식품 허가가 필요하지 않습니다.

수수료를 납부해야 허가가 발급됩니다.

허가증이 발급된 후에는 소비자 건강 보호과의 사전 승인을 받지 않은 경우 메뉴에 품목을 추가하지 마십시오.

마켓에서 사용하거나 판매하는 육류는 USDA 검사 마크가 있어야 합니다.

### 식품 허가에 대해 궁금한 점이 있으신가요?

전화: (505) 768-2716

팩스: (505) 768-2617

이메일: [consumerhealth@cabq.gov](mailto:consumerhealth@cabq.gov)  
[cabq.gov/environmentalhealth/food-safety](http://cabq.gov/environmentalhealth/food-safety) 1 Civic Plaza NW, 3rd Floor, Room 3023, Albuquerque, NM 87103

# 임시 식품 행사 가이드

## 제시하는 임시 식품 행사 가이드



# 승인받은 세면대에는 다음 품목이 반드시 필요합니다:

1. 이동식 용수
2. 물이 계속 흐를 수 있도록 하는 용기  
(예: 수도꼭지나 스파우트) 누름 버튼으로 물이 제공되는 장비는 허용되지 않음
3. 폐수를 받을 수 있는, 물이 새지 않는 양동이나 용기
4. 비누
5. 종이 타월
6. 쓰레기통



가능하면 온수로 씻으십시오.

온수를 이용할 수 없는 경우, 냉수로 손을 두 번 씻고 들어올려 건조시킵니다.

## 승인된 설거지 구역

행사에서 설거지를 하는 경우 세면대/컴파트먼트 싱크가 3개 필요합니다.

표백제를 사용하는 경우 농도는 50~100 PPM이어야 합니다.

4급 암모니아(Quat)를 사용하는 경우, 농도는 200~400 PPM이어야 합니다.

표백제를 다른 화학물질과 섞지 마십시오.

세정 - 주방 세제 사용

헹굼 - 깨끗한 물

세면대 소독



첫 번째 세면대는 세정을 위한 단계로 주방 세제를 사용해야 합니다.

두 번째 세면대는 헹굼을 위한 단계로 깨끗한 물을 사용해야 합니다.

마지막 세면대는 소독을 위한 단계로 물과 소독제가 섞인 용액이 있어야 합니다.

## 쓰레기 폐기

어떤 액체도 지면이나 시하수구, 빗물 배수관에 버리면 안 됩니다.

모든 액체 폐기물은 승인된 폐기물 처리 장소에 버려야 합니다.

모든 부스는 물이 새지 않는 폐수 용기가 있어야 합니다.

## 판매 금지 품목

- 대마초 함유 식품
- 해산물(조개 포함), 스시
- 새싹채소
- 저온살균하지 않은 유제품 포장하지 않은 날고기(육류)

## 식품 보호

- 식품은 현장에서 준비하거나 상업용 주방과 같이 허가된 식품 시설에서만 준비해야 합니다. 가정에서 만든 식품이나 얼음은 허용되지 않습니다.
- 식품은 운송 중 보호해야 하며 안전한 온도로 유지되어야 합니다.
- 차가운 식품은 41°F 미만으로, 뜨거운 식품은 140°F 초과로 유지해야 합니다.
- 잠재적으로 위험한 모든 식품의 온도를 모니터링하려면 온도계가 필요합니다.
- 식품은 준비 후 4시간 이내에 운송, 제공되어야 합니다.
- 식품 부스에서 일하는 모든 사람은 식품을 다루기 전, 휴식 후, 머리카락이나 음식에 세균을 옮길 수 있는 부분을 만진 후에는 비누와 물로 손과 팔을 씻어야 합니다.
- 바로 먹을 수 있는 식품을 다룰 때는 일회용 장갑을 착용하십시오.
- 절대로 한 사람이 손을 씻지 않고 돈을 취급하고 음식을 제공하게 하지 마십시오.
- 푸드 부스에서 일하는 모든 사람은 깨끗한 옷을 입고, 머리를 고정할 수 있는 장치(머리망, 캡 등)를 착용해야 하며, 손톱은 깨끗하게 다듬고 네일아트를 하지 않은 상태여야 합니다.
- 식품 준비 구역에서 음식을 먹거나 담배를 피우거나 음료를 마시지 마십시오.
- 식품 담당 직원은 손이나 손목에 아무 장식이 없는 결혼반지를 제외한 장신구를 착용할 수 없습니다.
- 판매하는 식품과 음료는 벌레나 먼지로 오염되지 않도록 항상 덮거나 포장된 상태로 있어야 합니다.
- 고객용 일회용 접시, 수저, 냅킨만 사용하십시오.
- 모든 식품 및 단일 서비스 물품은 지면에서 최소 육(6)인치 떨어진 곳에 보관해야 합니다.