

임시 음식 행사를 위한 가이드라인  
이 소책자는 임시 음식 제공 시설 또는 소매 식품 판매(예: 음식 부스)의 운영과 관련하여 음식 공급자가 지켜야 하는 요건을 포함하고 있습니다.

### 임시 음식 서비스 설립

임시 음식 제공 시설은 지정 장소에서 14일을 초과하지 않는 임시 기간 동안 경축 행사 또는 단일 행사와 관련되어 운영되는 음식 서비스 시설입니다. (음식 위생 조례 9-6-1-4). 또는 지정 장소에서 7일을 초과하지 않는 기간 동안 포장된 냉동 음식을 판매하는 이동식 식품 시설입니다. (소매 판매자, 육류 시장 및 도매 판매자 조례 9-6-2-2).

### 임시 또는 기간 한정 음식 허가

음식 공급 업체 또는 행사 조직은 최소 행사 일(1)주일 이전에 해당 사무실로 음식 허가를 신청해야 합니다. 임시 음식 서비스 시설은 \$50, 임시 소매 식품 시설은 \$25의 비용이 있습니다. 허가 기간을 연장하기 위해서는 해당 신청서의 "변경" 섹션을 작성하십시오. 재배자 시장에서 판매하는 경우 귀하의 허가 신청서는 시장 관리자가 제출해야 합니다.

### 음식 안전 교육

음식 안전 교육은 앨버커키 국제 열기구 축제와 같은 대형 행사에 요구됩니다. 최소 행사 일주일 전에 소비자 건강 보호과 직원과 음식 안전 교육의 일정을 계획하는 것은 행사 주최자의 책임입니다.

## 규제의 준수

허가가 나오기 전까지 모든 음식의 판매는 허용되지 않습니다. 공급 업체는 음식 위생 조례 및 소매 판매자, 육류 시장 및 도매 판매자 조례상의 임시 음식 시설과 관련된 모든 요구 사항을 준수하는 데에 동의하여야 합니다.

홈메이드 식품 법에 해당하는 공급 업체의 경우에는 앨버커키 시 내에서 임시 음식 허가가 필요하지 않습니다.

방울양배추와 초밥은 금지됩니다. 출처가 승인된 저온 살균 계란과 육류를 사용해야 합니다.

계란 (계란판 또는 껍질 안):

- 일반적인 수준의 안전을 제공하기 위해 계란은 반드시 저온 살균 되어야 합니다.
- 계란 껍질에는 원안의 "P"가 그려진 스탬프로 표시가 있어야 합니다.
- 저온 살균 계란의 제공을 더 확실하게 하기 위해 공급 업체에 확인해야 합니다.

신청은 지불 없이 진행되지 않습니다. 허가는 행사 진행 기간 동안 한 장소에서 진행되는 하나의 행사에 적용되며, 요청된 허가 종류의 표시된 기간을 초과해서는 안 됩니다.

소비자 건강 보호 직원의 사전 승인 없이 메뉴에 항목을 추가하지 마십시오.

## 음식 허가와 관련한 질문이 있으십니까?

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 음식 행사 가이드

앨버커키 시 소비자 건강 보호과에서 발행된 임시 음식 행사 가이드라인



# 승인된 손 세정 장소는 필수적으로 포함되어야 합니다:

- 식수
- 물이 지속적으로 흐를 수 있는 용기(예: 꼭지/주둥이), 푸시 버튼 디스펜서는 허용되지 않습니다
- 폐수를 모으기 위한 방수 양동이 또는 용기
- 비누
- 종이 타월
- 쓰레기통



가능하다면 따뜻한 물로 세척합니다. 따뜻한 물을 제공받지 못한다면, 차가운 물로 손을 두 번 씻은 후 들어서 말리십시오.

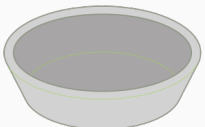
# 승인된 식기 세척 장소

행사에서 식기를 세척할 경우, 귀하는 세 개의 세면대/구획 세면대가 필요할 것입니다.

표백제를 사용할 경우, 농도는 50-100 PPM 사이여야 합니다. 4차 암모니아(Quat)를 사용할 경우, 농도는 꼭 200-400 PPM 사이가 되어야 합니다.

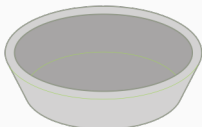
표백제를 다른 화학물질과 섞지 마십시오.

세척 - 식기 세제를 사용



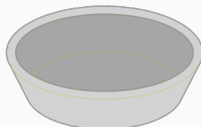
첫번째 대야는 세척을 위한 것으로 식기 세제가 들어있어야 합니다.

행굵 - 깨끗한 물



두번째는 행굵을 위한 것으로 깨끗한 물이 들어있어야 합니다.

살균제 대야



마지막은 소독을 위한 것으로 물과 살균제의 용액이 들어있어야 합니다.

## 폐수 처리

시 하수구 또는 빗물 배수구, 땅에 모든 종류의 액체를 버리지 마십시오.

모든 액체는 승인된 폐수 처리장에 버려져야 합니다.

모든 부스에는 방수 쓰레기 용기가 있어야 합니다.

## 음식 보호

- 음식은 행사 장소 또는 상업 부엌과 같은 승인된 음식 제조 시설에서 준비해야 합니다. 가정에서의 준비된 음식 또는 얼음은 허용되지 않습니다.
- 음식은 이동하는 동안 보호되어야 하며, 안전한 온도로 유지되어야 합니다.
- 차가운 음식은 41°F 이하, 뜨거운 음식은 140°F 이상으로 유지되어야 합니다.
- 온도계는 모든 잠재적 위험 음식을 감시하기 위해 필요합니다.
- 음식은 준비로부터 4시간 내에 이동 및 제공되어야 합니다.
- 음식 부스에서 일하는 모든 인원은 업무 시작 전, 휴식 이후, 입/머리 또는 세균을 옮길 수 있는 곳을 만진 이후, 손과 팔을 비누와 물로 씻어야 합니다.
- 즉석 식품을 다룰 때에는 일회용 장갑을 사용해야 합니다.
- 동일인이 손을 씻지 않고 돈을 만지고 음식을 제공하는 것은 허용하지 않습니다.
- 음식 부스에서 일하는 모든 직원은 깨끗한 옷, 머리카락 고정 장치 (네트, 모자 등)을 하고, 손톱을 짧게 하고 매니큐어를 칠해서는 안 됩니다.
- 음식 준비 공간에서 취식, 흡연, 음용하지 마십시오.
- 매끄러운 표면을 가진 결혼 반지를 제외하고는, 조리 직원은 손과 손목에 장신구를 착용하는 것이 금지되어 있습니다.
- 모든 음식과 음료는 벌레와 먼지로부터의 오염을 막기 위해 항상 덮거나 감싸져 있어야 합니다.
- 고객에게는 일회용 접시, 식기, 냅킨만을 사용하십시오.
- 모든 식품 품목과 단일 서비스 품목은 지면에서 최소 6인치 떨어진 곳에서 보관해야 합니다.