

## แนวทางการจัดงานอาหารชั่วคราว

โบรชัวร์นี้มีข้อมูลเกี่ยวกับข้อกำหนดที่ผู้จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติตามในการดำเนินงานของร้านอาหารชั่วคราวหรือร้านจำหน่ายอาหารปลีกชั่วคราว (เช่น บูธอาหาร) ทั้งนี้ งานอีเวนต์ส่วนตัวและรถขายอาหารเคลื่อนที่ไม่จำเป็นต้องมีใบอนุญาตจำหน่ายอาหารชั่วคราว

### ร้านอาหาร

#### ชั่วคราว

ร้านอาหารชั่วคราว หมายถึง ร้านอาหารซึ่งดำเนินการในสถานที่ตายตัวเป็นระยะเวลาชั่วคราวไม่เกิน 14 วัน โดยเกี่ยวข้องกับงานเฉลิมฉลองหรืองานอีเวนต์ (Food Sanitation Ordinance 9-6-1-4) หรือร้านอาหารเคลื่อนที่ที่จำหน่ายอาหารแช่แข็งแบบบรรจุพร้อมขายซึ่งดำเนินการในสถานที่ตายตัวเป็นระยะเวลาไม่เกิน 7 วัน (Retailers, Meat Markets, and Wholesale Ordinance 9-6-2-2)

### ใบอนุญาต

#### จำหน่ายอาหารชั่วคราวหรือตามฤดูกาล

ผู้จำหน่ายอาหารหรือผู้จัดงานจะต้องยื่นขอใบอนุญาตด้านอาหารมายังสำนักงานของเราไม่ช้ากว่าหนึ่ง (1) สัปดาห์ก่อนวันงาน ค่าใช้จ่ายสำหรับร้านอาหารชั่วคราวคือ \$50 และร้านจำหน่ายอาหารปลีกชั่วคราวคือ \$25 หากต้องการขยายระยะเวลาของใบอนุญาต ให้กรอกส่วน "การอนุญาตนอกเหนือข้อกำหนด" ในใบสมัครที่ถูกต้อง หากจำหน่ายที่ตลาดนัดเกษตรกร ผู้จัดตลาดจะต้องเป็นผู้ส่งเอกสารขอใบอนุญาตของคุณ

### การฝึกอบรมด้านความปลอดภัยในอาหาร

ต้องมีกรฝึกอบรมด้านความปลอดภัยในอาหารสำหรับงานอีเวนต์ขนาดใหญ่ เช่น งานเทศกาลบอลลูนนานาชาติแอลบูเคอร์คี เป็นความรับผิดชอบของผู้จัดงานในการจัดตารางฝึกอบรมด้านความปลอดภัยในอาหารร่วมกับเจ้าหน้าที่ของกองงานคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภคอย่างน้อยหนึ่งสัปดาห์ก่อนวันงาน

## การปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับ

ห้ามขายอาหารจนกว่าจะออกใบอนุญาต ผู้จำหน่ายตกลงที่จะปฏิบัติตามข้อกำหนดทั้งหมดของกฎหมายว่าด้วยสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Ordinance) และกฎหมายผู้ค้าปลีก ตลาดเนื้อสัตว์ และผู้ค้าส่ง (Retailers, Meat Markets, and Wholesalers Ordinance) ที่เกี่ยวข้องกับร้านจำหน่ายอาหารชั่วคราว

ผู้จำหน่ายที่เข้าข่ายตามพระราชบัญญัติอาหารโฮมเมด (Homemade Food Act) ไม่จำเป็นต้องมีใบอนุญาตจำหน่ายอาหารชั่วคราวจากเมืองแอลบูเคอร์คี

ห้ามจำหน่ายถั่วงอกและซูชิ ต้องใช้ไข่และเนื้อสัตว์ปลอดเชื้อจากแหล่งผลิตที่ผ่านการอนุมัติ

สำหรับไข่ (กล่องหรือในเปลือก):

- ไข่ต้องฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรส์ให้ได้ระดับความปลอดภัยมาตรฐาน
- เปลือกไข่ต้องทำเครื่องหมายด้วยการประทับตรารูปตัว "P" ในวงกลม
- ตรวจสอบกับซัพพลายเออร์ล่วงหน้าเพื่อให้มั่นใจว่ามีการจัดหาไข่ปลอดเชื้อ

โบสถ์จะไม่ได้รับการดำเนินการหากไม่มีการชำระเงิน ใบอนุญาตจะออกให้สำหรับสถานที่หนึ่งแห่งที่เกี่ยวข้องกับงานเพียงงานเดียวและตลอดระยะเวลาของกิจกรรม โดยไม่เกินระยะเวลาที่กำหนดสำหรับประเภทใบอนุญาตที่ร้องขอ

อย่าเพิ่มรายการลงในเมนู เว้นแต่จะได้รับกรอนุมัติล่วงหน้าจากเจ้าหน้าที่ของกองงานคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภค

## มีคำถามเกี่ยวกับการอนุญาตด้าน

## อาหารหรือไม่

โทรศัพท์: (505) 768-2716

โทรสาร: (505) 768-2617

อีเมล: [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

# แนวทางการจัดงาน อาหารชั่วคราว

แนวทางการจัดงานจำหน่ายอาหารชั่วคราวจากกองงานคุ้มครอง  
สุขภาพผู้บริโภคเมืองแอลบูเคอร์คี



# จุดล้างมือที่ผ่านการอนุมัติ

ต้องประกอบไปด้วย:

- น้ำสะอาด
- ภาชนะที่ให้น้ำไหลต่อเนื่อง (เช่น หัวจุก/รางน้ำ) ไม่อนุญาตให้ใช้เครื่องจ่ายน้ำแบบกดปุ่ม
- ถังหรือภาชนะกักน้ำสำหรับดักน้ำเสีย
- สบู่
- กระดาษชำระ
- ถังขยะ

หากเป็นไปได้ให้ล้างด้วยน้ำอุ่น  
หากไม่มีน้ำอุ่น ให้ล้างมือสองครั้งด้วยน้ำเย็น และเช็ดให้แห้ง



# จุดล้างจานที่ผ่านการอนุมัติ

คุณจะต้องมีอ่าง/ซิงก์สามตอนหากคุณ  
จะล้างจานในงาน

หากใช้สารฟอกขาว ความเข้มข้นควรอยู่ระหว่าง 50-100 PPM  
หากใช้ควอร์เทอรินารีแอมโมเนีย (ควอด) โปรดทำให้แน่ใจว่าความเข้มข้นอยู่ระหว่าง 200-400 PPM

อย่าผสมสารฟอกขาวกับสารเคมีอื่นๆ



## การทิ้งของเสีย

อย่าเทน้ำทิ้งลงพื้น ท่อระบายน้ำของ  
เมือง หรือท่อระบายน้ำฝน

น้ำเสียทั้งหมดต้องนำไปทิ้งในบริเวณ  
สำหรับทิ้งน้ำเสียที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น

ทุกบุรุษต้องมีถังขยะแบบกันน้ำ

## การป้องกันอาหาร

- ต้องเตรียมอาหารในสถานที่หรือที่สถานประกอบการด้านอาหารที่ได้รับอนุญาต เช่น ห้องครัวเชิงพาณิชย์ ไม่อนุญาตให้เตรียมอาหารหรือน้ำแข็งมาจากที่บ้าน
- อาหารต้องได้รับการป้องกันระหว่างขนส่งและเก็บรักษาไว้ในอุณหภูมิที่ปลอดภัย
- อาหารแบบเย็นต้องอยู่ในอุณหภูมิต่ำกว่า 41°F และอาหารแบบร้อนต้องอยู่ในอุณหภูมิสูงกว่า 140°F
- ต้องมีเทอร์โมมิเตอร์เพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารที่อาจนำเสียบเป็นพิษ
- ต้องขนส่งและเสิร์ฟอาหารภายในเวลา 4 ชั่วโมงหลังจากการเตรียม
- ทุกคนที่ทำงานในบรูอาอาหารต้องล้างมือและเช็ดด้วยสบู่และน้ำก่อนที่จะทำงานกับอาหาร หลังจากการพัก และหลังจากการนำมือไปแตะที่ปาก เส้นผม หรือบริเวณใดก็ตามของร่างกายที่อาจส่งต่อเชื้อโรคไปยังอาหาร
- ใส่ถุงมือแบบใช้แล้วทิ้งเมื่อถืออาหารที่พร้อมรับประทาน
- ไม่อนุญาตให้คนที่จับต้องธนบัตรไปเสิร์ฟอาหารโดยที่ยังไม่ได้ล้างมือ
- ทุกคนที่ทำงานกับบรูอาอาหารต้องใส่เสื้อผ้าที่สะอาด มีที่ปกปิดเส้นผม (ตาข่าย หมวก เป็นต้น) และต้องตัดเล็บมือ ไม่ทาสีที่เล็บ
- ห้ามรับประทานอาหาร สูบบุหรี่ หรือดื่มเครื่องดื่มในบริเวณที่เตรียมอาหาร
- ห้ามไม่ให้พนักงานด้านอาหารสวมเครื่องประดับที่มีมือและข้อมือ ยกเว้นแหวนแต่งงานแบบเรียบ
- อาหารและเครื่องดื่มทั้งหมดต้องปิดหรือห่อไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากแมลงและฝุ่นละออง
- ให้ลูกค้าใช้จานชาม ช้อนส้อม และผ้าเช็ดปากแบบใช้แล้วทิ้งเท่านั้น
- อาหารและสิ่งของสำหรับบริการทั้งหมดต้องเก็บให้ห่างจากพื้นอย่างน้อยหก (6) นิ้ว