

## Hướng Dẫn Dành Cho Các Sự Kiện Cung Cấp Thực Phẩm Tạm Thời

Tài liệu này chứa thông tin về các yêu cầu mà người bán thực phẩm phải đáp ứng khi hoạt động tại cơ sở dịch vụ thực phẩm tạm thời, cơ sở bán lẻ thực phẩm, quầy rau quả tươi sống hoặc cơ sở bán thực phẩm ở chợ (tức là gian hàng thực phẩm). Xe tải thực phẩm di động không bắt buộc phải có giấy phép cung cấp thực phẩm tạm thời. Các nhà tổ chức sự kiện nên truy cập trang Sự Kiện Đặc Biệt Về Văn Hóa Và Nghệ Thuật tại <https://www.cabq.gov/artsculture/special-events-festivals>

### Thực Phẩm Tạm Thời Giấy Phép Cơ Sở Dịch Vụ

Cấp cho các cơ sở nấu đồ ăn bán theo suất và hoạt động tại một địa điểm cố định trong một khoảng thời gian ngắn không quá 14 ngày, liên quan đến sự kiện tổ chức lễ kỷ niệm hoặc sự kiện đơn lẻ. Phí cấp phép này là \$25 và phải trả trước khi cấp giấy phép.

### Giấy Phép Bán Lẻ Thực Phẩm Tạm Thời

Cấp cho cơ sở bán lẻ thực phẩm đông lạnh đóng gói sẵn hoạt động tại một địa điểm cố định trong thời gian không quá 7 ngày. Phí cấp phép này là \$50 và phải trả trước khi cấp giấy phép.

### Giấy Phép Bán Rau Quả Tươi Sống

Cấp cho các cơ sở chỉ bán rau quả tươi sống, chưa chia cắt tại một địa điểm duy nhất. Giấy phép có giá trị trong một (1) năm. Phí cấp phép là \$15 và phải nộp trước khi cấp giấy phép.

### Hạn Đăng Ký

Các nhà cung cấp thực phẩm hoặc người tổ chức sự kiện phải đăng ký giấy phép cung cấp thực phẩm với văn phòng của chúng tôi trước thời điểm diễn ra sự kiện không dưới một (1) tuần. Xem sơ đồ quy trình cấp phép tại chợ để biết quy trình cấp phép Cơ Sở Thực Phẩm Tại Chợ.

### Tập Huấn về An Toàn Thực Phẩm

Tập Huấn về An Toàn Thực Phẩm là yêu cầu bắt buộc đối với các sự kiện lớn như Lễ Hội Kinh Khí Cầu Quốc Tế Albuquerque. Người tổ chức sự kiện có trách nhiệm lên lịch tập huấn an toàn thực phẩm với nhân viên Ban Bảo Vệ Sức Khỏe Người Tiêu Dùng ít nhất một tuần trước khi diễn ra sự kiện.

## Tuân Thủ Quy Định

Các yêu cầu được liệt kê trong tờ thông tin này áp dụng cho bất kỳ gian hàng thực phẩm nào hoạt động ngoài cơ sở được cấp phép tại một lễ hội, lễ kỷ niệm, sự kiện đột xuất, chợ hoặc sự kiện khác.

**Để biết thông tin về giấy phép Cơ Sở Thực Phẩm Tại Chợ, vui lòng xem Sơ Đồ Quy Trình Cấp Phép cho Người Bán Thực Phẩm Tại Chợ có sẵn tại [cabq.gov/tempfood](http://cabq.gov/tempfood), hoặc liên hệ Văn Phòng Chính EHD theo số 505- 768-2738.**

(Chợ nghĩa là bất kỳ nơi nào tập trung những người bán hàng trong thời gian ngắn, cho dù chỉ một lần hoặc theo định kỳ, được tổ chức bởi một người điều hành chợ và hoạt động tại một địa điểm duy nhất, với mục đích chính là bán hàng hóa.)

Không được phép bán thực phẩm cho đến khi được cấp giấy phép. Giấy phép chỉ được cấp sau khi trả phí.

Các nhà cung cấp đồng ý tuân thủ tất cả các yêu cầu của Pháp Lệnh Vệ Sinh An Toàn Thực Phẩm, Pháp lệnh về Người Bán Lẻ, Chợ Thịt và Người Bán Buôn, và/hoặc Pháp Lệnh về Người Bán Thực Phẩm Tại Chợ.

**Những người bán hàng theo Đạo Luật Thực Phẩm Nhà Làm không cần giấy phép phẩm tạm thời của Thành phố Albuquerque.**

Giấy phép chỉ được cấp sau khi trả phí.

Không thêm mặt hàng khác vào thực đơn sau khi đã cấp giấy phép; trừ khi đã được sự chấp thuận trước của nhân viên Ban Bảo Vệ Sức Khỏe Người Tiêu Dùng.

**Các loại thịt được sử dụng hoặc bán phải có dấu kiểm định của USDA.**

## Các câu hỏi về giấy phép thực phẩm?

Điện thoại: (505) 768-2716

Fax: (505) 768-2617

Email: [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

# HƯỚNG DẪN VỀ SỰ KIỆN THỰC PHẨM TẠM THỜI

Hướng dẫn dành cho các sự kiện cung cấp thực phẩm tạm thời từ Ban Bảo Vệ Sức Khỏe Người Tiêu Dùng Thành Phố Albuquerque.



# Các điểm rửa tay được phê duyệt phải có:

1. Nước uống
2. Bình chứa cung cấp nước chảy liên tục (tức là vòi nước). Không được phép sử dụng bình có nút nhấn
3. Xô hoặc thùng kín nước để gom nước thải
4. Xà phòng
5. Khăn giấy
6. Thùng rác

Rửa bằng nước ấm nếu có thể.  
Nếu không thể chọn nước ấm, hãy rửa tay hai lần bằng nước lạnh, sau đó xả qua và lau khô.

# Bồn rửa chén đã được phê duyệt

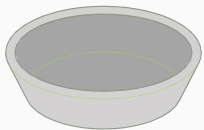
Quý vị sẽ cần phải có một bồn rửa ba chậu/ngăn nếu muốn rửa bát đĩa tại sự kiện của mình.

Nếu sử dụng thuốc tẩy, nồng độ phải nằm trong khoảng 50-100 PPM.

Nếu sử dụng amoni bạc bốn (Quat), hãy đảm bảo rằng nồng độ nằm trong khoảng 200-400 PPM.

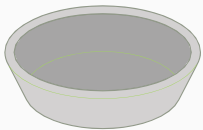
Tuyệt đối không trộn thuốc tẩy với các hóa chất khác.

Rửa - dùng xà phòng rửa chén



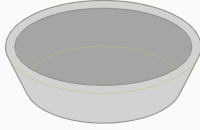
Chậu thứ nhất là để rửa và phải có nước rửa chén.

Xà - nước sạch

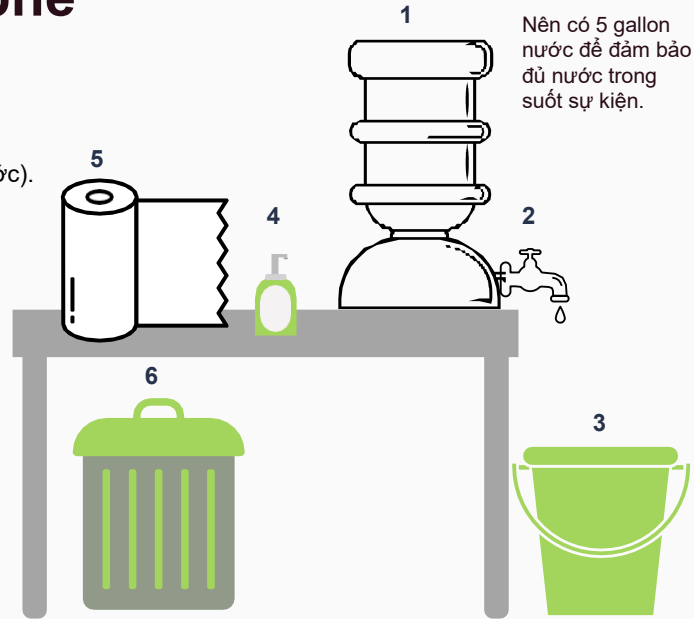


Chậu thứ hai là để tráng và phải có nước sạch.

Chậu rửa



Chậu cuối cùng là để khử trùng và phải có dung dịch nước và chất khử trùng.



## Thải bỏ rác

**Không đổ bất kỳ chất lỏng nào xuống đất, vào cống thoát nước của Thành Phố hoặc cống thoát nước mưa.**

**Toàn bộ chất thải lỏng phải được xử lý tại cơ sở xử lý chất thải đã được phê duyệt.**

**Tất cả các gian hàng phải có thùng đựng rác kín nước.**

## Cấm Bán

- Thực phẩm có chứa cần sa
- Hải sản, bao gồm hải sản có vỏ và sushi
- Rau mầm
- Các sản phẩm sữa chưa tiệt trùng
- Thực phẩm từ động vật sống (thịt) chưa đóng gói

## An Toàn Thực Phẩm

- Thực phẩm phải được chuẩn bị tại chỗ hoặc tại cơ sở thực phẩm được cấp phép, như bếp công nghiệp. Không được sử dụng thực phẩm hoặc nước đá chuẩn bị sẵn ở nhà.
- Thực phẩm phải được bảo quản trong quá trình vận chuyển và duy trì ở nhiệt độ an toàn.
- Thực phẩm lạnh phải được bảo quản ở nhiệt độ dưới 41°F và thực phẩm nóng phải được bảo quản trên 140°F.
- Bắt buộc phải có nhiệt kế để theo dõi nhiệt độ của tất cả các loại thực phẩm có khả năng gây hại.
- Thực phẩm phải được vận chuyển và phục vụ trong vòng bốn giờ sau khi chuẩn bị.
- Mọi người làm việc trong gian hàng thực phẩm phải rửa tay bằng xà phòng và nước trước khi xử lý thực phẩm, sau giờ nghỉ giải lao và sau khi chạm vào miệng, tóc hoặc bất kỳ khu vực nào có thể làm thực phẩm bị nhiễm khuẩn.
- Đeo găng tay dùng một lần khi xử lý thực phẩm ăn liền.
- Tuyệt đối không cho phép một người đã chạm vào tiền phục vụ thức ăn khi họ chưa rửa tay.
- Tất cả những người làm việc trong gian hàng thực phẩm phải mặc quần áo sạch sẽ, đeo phụ kiện giữ tóc (búi tóc lưới, mũ, v.v.) và phải cắt tỉa móng tay được gọn gàng, không sơn móng tay.
- Không ăn, hút thuốc hoặc uống trong khu vực chuẩn bị thực phẩm.
- Nhân viên thực phẩm bị cấm đeo đồ trang sức trên tay và cổ tay, ngoại trừ nhẫn cưới có bề mặt trơn nhẵn.
- Tất cả thức ăn và đồ uống phải luôn được đậy hoặc bọc lại để tránh nhiễm bẩn do côn trùng và bụi bẩn.
- Chỉ sử dụng đĩa, đồ dùng bằng bạc và khăn ăn dùng một lần cho khách hàng.
- Tất cả các mặt hàng thực phẩm và các mặt hàng dùng một lần phải được để cách mặt đất ít nhất sáu (6) inch.