

臨時食品活動指南

本手冊包含食品攤販在經營臨時食品服務機構、零售食品機構、原料產品攤位或市場食品機構（即食品攤位）時必須滿足的要求。流動食品車不需要臨時食品許可證。

活動組織者應瀏覽

<https://www.cabq.gov/artsandculture/special-events-festivals>，查看「藝術和文化特殊活動」頁面

臨時食品服務機構許可證

發放給準備部分服務食品的機構；該機構在一個固定地點臨時經營一段時間，為期不超過 14 天，該經營活動與慶祝活動或單一事件有關。該許可證的費用為 25 美元，應在許可證簽發前支付。

臨時零售食品許可證

發放給在固定地點營業不超過 7 天的預包裝冷凍食品銷售機構。該許可證的費用為 50 美元，應在許可證簽發前支付。

原料產品許可證

發放給僅在單一地點銷售生的、未經切割的農產品的企業。該許可證有效期為一 (1) 個日曆年，費用為 15 美元，應在許可證簽發前支付。

申請截止日期

食品供應商或活動組織者必須在活動前一 (1) 週內向我們的辦公室申請食品許可證。有關市場食品機構許可流程，請參見市場許可流程圖。

食品安全培訓

阿爾伯克基國際熱氣球嘉年華等大型活動需要食品安全培訓。活動組織者有責任在活動前至少一週與消費者健康保護部 (Consumer Health Protection Division) 工作人員安排食品安全培訓。

遵守法規

本手冊中列出的要求適用於在節日、慶典、快閃、市場或其他活動中在許可場所之外經營的任何食品攤位。

有關市場食品機構許可的資訊，請查看 cabq.gov/tempfood 上的市場許可流程圖，或致電 505-768-2738 與 EHD 總部聯繫。

(市場是指由市場協調員組織在一個地點經營並以銷售為主要目的的攤販的臨時聚集，無論活動是單次的還是經常舉辦的。)

在簽發許可證之前，不得銷售食品。在付款之前，不會提供許可證。

攤販同意遵守《食品衛生條例》、《零售商、肉類市場和批發商條例》和/或《市場食品攤販條例》的所有要求。

受《自制食品法》約束的攤販不需要阿爾伯克基市的臨時食品許可證。

在付款之前，不會提供許可證。

在許可證簽發後，不要在菜單中添加項目；除非消費者健康保護部工作人員事先批准。

使用或出售的肉類必須帶有美國農業部的檢驗標誌。

關於食品許可的問題？

電話：(505) 768-2716

傳真：(505) 768-2617

電子郵件：consumerhealth@cabq.gov

cabq.gov/environmentalhealth/food-safety

1 Civic Plaza NW, 3rd Floor,
Room 3023, Albuquerque, NM 87103

臨時食品活動指南

阿爾伯克基市消費者健康保護部臨時食品活動指南



批准的洗手站必須包括：

1. 飲用水
2. 提供連續水流的容器（即龍頭/噴口）。不允許使用按鈕式分液器
3. 用於收集廢水的防水桶或容器
4. 肥皂
5. 紙巾
6. 垃圾桶

如果可能，用溫水清洗。
如果不能用溫水，請用冷水洗兩次手，
然後舉起晾乾。

經批准的洗碗站

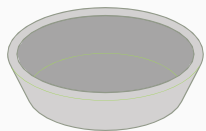
如果您要在活動中洗碗，您需要一個三盆/隔室的水槽。

如果使用漂白劑，濃度應在50-100 PPM之間。

如果使用季銨 (Quat)，確保濃度在 200-400 PPM之間。

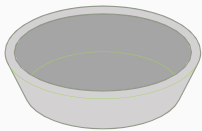
切勿將漂白劑與其他化學品混合。

清洗 - 使用肥皂



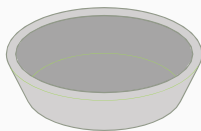
第一個盆是用來清洗的，
必須有洗碗皂。

沖洗 - 乾淨的水

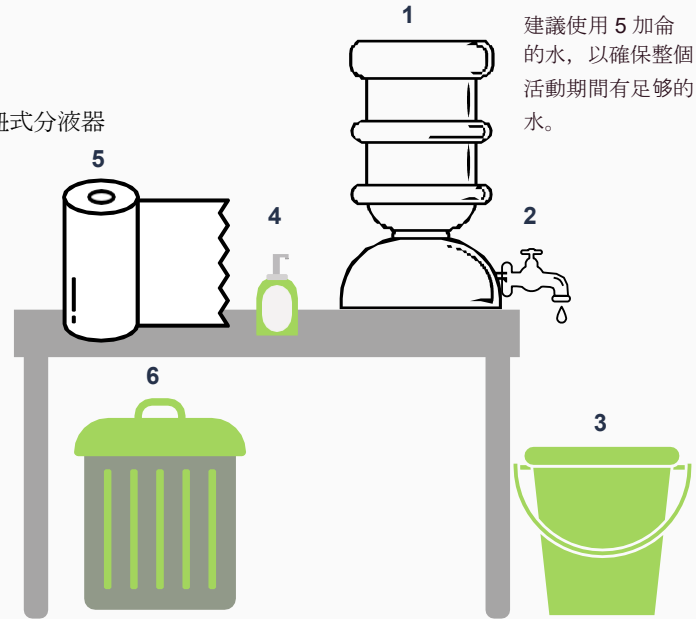


第二個盆用於沖洗，必
須有乾淨的水。

消毒盆



最後一個盆用於消毒，
應含有水和消毒劑的溶
液。



禁止銷售

- 含有大麻的食品
- 海鮮，包括貝類和壽司豆芽
- 未消毒的乳製品
- 未包裝的生動物食品（肉）

食品保護

- 食品必須在現場或在許可的食品設施（如商業廚房）準備。不允許在家裡準備食品或冰塊。
- 食品在運輸過程中必須受到保護，並且在安全溫度下保存。
- 冷食必須保持在 41°F 以下，熱食必須保持在 140°F 以上。
- 需要溫度計來監測所有潛在危險食品的溫度。
- 食品必須在準備後四小時內運送和供應。
- 在食品攤位工作的每個人在處理食品之前、休息之後、接觸嘴、頭髮或任何可能將細菌轉移到食品的區域後，必須用肥皂和水洗手和手臂。
- 處理即食食品時戴上一一次性手套。
- 切勿讓同一個人接觸錢後在不洗手的情況下處理食物。
- 所有在食品攤位工作的人員都必須穿著乾淨的衣服，戴髮套（網、帽等），並且指甲必須修剪、無修飾。
- 不要在食品準備區進食、抽菸或飲酒。
- 除了光滑的婚戒，食品從業人員禁止在手和手腕上佩戴珠寶。
- 所有食品和飲料必須始終覆蓋或包裹起來，以防止昆蟲和灰塵的污染。
- 顧客只能使用一次性盤子、銀器和餐巾紙。
- 所有食品和單項服務物品必須存放在離地面至少六 (6) 英吋的地方。

廢物處理

不要將任何液體傾倒在地面、城市下水道或雨水排放管中。

所有液體廢物必須在經批准的廢物處置場進行處置。

所有攤位必須有防水垃圾箱。