

เพื่อสุขภาพของคุณและความปลอดภัย ของชุมชน เราขอแนะนำให้ทุกคน:

เลือกซื้ออาหารจากสถานประกอบการอาหารที่ได้
รับใบอนุญาตจากกรมสาธารณสุขเท่านั้น

สังเกตติกเกอร์รับรองจากกรมสาธารณสุขเทศ
มณฑลลอสแอนเจลิส และป้ายแสดงเกรด
มาตรฐานที่ติดอยู่บนรถเข็น

กรมสาธารณสุขขอเตือนผู้อยู่อาศัยและนักท่องเที่ยว
เกี่ยวกับ **ผู้จำหน่ายอาหารชั่วคราวริมทางไม่ได้
รับอนุญาต** ภายใต้กฎหมายของรัฐ และไม่สามารถ
ออกใบอนุญาตให้ได้

เกี่ยวกับเรา

กองอนามัยสิ่งแวดล้อมทำหน้าที่ตรวจสอบสถาน
ประกอบการต่าง ๆ เพื่อความมั่นใจว่าปฏิบัติตาม
กฎระเบียบของท้องถิ่น รัฐ และรัฐบาลกลาง
ภายในเขตอำนาจของเทศมณฑลลอสแอนเจลิส
ซึ่งครอบคลุมถึงร้านอาหาร ตลาด ร้านขายขนมอบ
บาร์ ผู้จำหน่ายอาหารเคลื่อนที่ และบริการอาหารที่
ทำจากที่บ้าน

เป้าหมายคือเพื่อป้องกันโรคที่เกิดจากอาหารเป็น
พิษ ผ่านโครงการตรวจสอบร้านค้าปลีกอาหารและ
การให้ความรู้กับประชาชน

หมายเหตุ: เมืองพาซาดีนา ลองบีช และเวอร์นอน
มีหน่วยงานด้านสาธารณสุขเป็นของตนเอง



วิธีระบุ

ผู้ขายอาหารที่ได้ รับอนุญาต

ENVIRONMENTAL HEALTH
DIVISION



Mobile Food Program



(626) 430-5500



5050 Commerce Drive
Baldwin Park, CA 91706



EHVIP@ph.lacounty.gov



www.publichealth.lacounty.gov/eh



ผู้จำหน่ายอาหารริมทางที่ ได้รับใบอนุญาตคืออะไร



ผู้จำหน่ายอาหารริมทางหรือผู้จำหน่ายอาหารบนทางเท้าที่ได้รับใบอนุญาต คือผู้ที่ดำเนินกิจการจาก **สถานประกอบการอาหารเคลื่อนที่ (MFF)** หรือ **กิจการอาหารเคลื่อนที่ขนาดกะทัดรัด (CMFO)**

- MFF จะจำหน่ายอาหารหลากหลายประเภทจาก **รถเข็นขนาดใหญ่ รถพ่วง หรือรถขายอาหาร** ซึ่งจอดอยู่บน ถนน
- CMFO จะจำหน่ายอาหารบรรจุสำเร็จรูปหรืออาหารที่มีขั้นตอนการเตรียมจำกัด จากยานพาหนะที่ไม่มีเครื่องยนต์ เช่น **รถเข็นขายของหรือแผงลอย** ซึ่งตั้งขายบนทางเท้า

ผู้จำหน่ายอาหารบนทางเท้าต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของประมวลกฎหมายสุขภาพและความปลอดภัยของรัฐ แคลิฟอร์เนีย และใช้รถเข็นอาหารที่ได้รับอนุญาต เพื่อรับประกันความปลอดภัยในการจัดเก็บ การเตรียม และการจัดการอาหาร ซึ่งจะช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคที่มาจากอาหารเป็นพิษ

ทั้ง MFF และ CMFO จำเป็นต้องติดสติ๊กเกอร์รับรองสารสุขของตนไว้ให้เห็นตลอดเวลา

คุณทราบหรือไม่ว่า ผู้จำหน่ายอาหารบนทางเท้าจำเป็นต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยด้านล่างนี้



การเข้าถึงน้ำสะอาด -
ปลอดภัยสำหรับการดื่มและ
การปรุงอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารต้องสามารถเข้าถึงน้ำสะอาดเพื่อล้างมือหรือทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้ได้



การเข้าถึงห้องน้ำ

ผู้สัมผัสอาหารต้องสามารถเข้าถึงห้องน้ำเพื่อรักษาอนามัยที่เหมาะสม (เช่น การล้างมือด้วยสบู่ การใช้กระดาษเช็ดมือแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง)



ปกป้องอาหารจากสัตว์พาหะ
นำโรคและสิ่งปนเปื้อน

ต้องมีการปกปิดและจัดเก็บอาหารอย่างเหมาะสมเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารปนเปื้อนจากสัตว์ฟันแทะ สัตว์รบกวน ฝุ่น และเชื้อโรค



ใช้อุปกรณ์ที่ได้รับการอนุมัติ

ผู้จำหน่ายอาหารต้องมีอุปกรณ์ที่ได้รับการอนุมัติเพื่อเก็บรักษาอาหารไว้ในอุณหภูมิที่ปลอดภัยและได้รับการปกป้องจากการปนเปื้อน



รักษาสุขภาพสุขาภิบาล

อุปกรณ์และพื้นผิวทั้งหมดที่ใช้ในการเตรียมอาหารต้องรักษาความสะอาดและฆ่าเชื้ออยู่เสมอ



จำเป็นต้องซื้ออาหารทั้งหมด
จากแหล่งที่ได้รับการอนุมัติ

วัตถุดิบต้องซื้อจากผู้จำหน่ายที่ได้รับการอนุมัติเพื่อรับประกันคุณภาพและความปลอดภัย



ต้องเก็บรักษาอาหารไว้ใน
อุณหภูมิที่ปลอดภัย

อุปกรณ์ต้องสามารถรักษาอุณหภูมิของอาหารให้ปลอดภัย เพื่อช่วยป้องกันความเสี่ยงของโรคที่เกิดจากอาหารเป็นพิษ
อาหารเย็นที่เน่าเสียง่ายต้องเก็บไว้ที่อุณหภูมิ **ไม่เกิน 41 องศาฟาเรนไฮต์**
อาหารร้อนที่เน่าเสียง่ายต้องเก็บไว้ที่อุณหภูมิ **135 องศาฟาเรนไฮต์ขึ้นไป**