

ประโยชน์ของการมีใบอนุญาตสาธารณสุข



- ✓ มั่นใจได้ว่าคุณกำลังดำเนินธุรกิจที่ปลอดภัย
- ✓ ได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับแนวทางปฏิบัติในการจัดการอาหารอย่างปลอดภัย
- ✓ ได้รับความไว้วางใจจากลูกค้าด้วยการแสดงความมุ่งมั่นในความปลอดภัยของอาหาร
- ✓ หลีกเลี่ยงการถูกปรับหรือถูกยึดอาหาร

รูปแบบทางเลือกสำหรับการขายบนทางเท้า

▶ การดำเนินกิจการอาหารเคลื่อนที่ขนาดกะทัดรัด (CMFO)

CMFO อนุญาตให้บุคคลทั่วไปเป็นเจ้าของธุรกิจอาหารที่ได้รับใบอนุญาตและขายอาหารบนทางเท้าได้ โดยเป็นสิ่งอำนวยความสะดวกด้านอาหารแบบเคลื่อนที่ซึ่งสามารถดำเนินการได้จากรูปแบบต่อไปนี้เท่านั้น:

- ยานพาหนะที่ไม่มีเครื่องยนต์ เช่น รถเข็น
- แผงลอย ตู้กระจก ชั้นวาง หรือชั้นจัดแสดงที่มีขนาดไม่เกิน 25 ตารางฟุต:

อาจขายได้เฉพาะอาหารบรรจุสำเร็จรูปที่ไม่เป็นอันตราย เช่น มันฝรั่งทอดที่บรรจุหีบห่อเพื่อการค้า น้ำอัดลม ผลไม้/ผักที่ยังไม่ได้หั่น

▶ สถานประกอบการอาหารชั่วคราว (TFF)

TFF เข้าร่วมในกิจกรรมของชุมชน เช่น งานประจำปีของเทศบาล เทศกาล และตลาดกลางคืน

หากต้องการเรียนรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับ TFF และขั้นตอนการสมัคร โปรดติดต่อโครงการกิจกรรมของชุมชน ที่หมายเลข (626) 430-5320 หรืออีเมล communityevents@ph.lacounty.gov



เรียนรู้วิธีขอรับใบอนุญาตสาธารณสุข

ไปที่ ph.lacounty.gov/EH-Permits หรือติดต่อโครงการอาหารเคลื่อนที่ของเราที่หมายเลข (626) 430-5500 หรืออีเมล EHVIP@ph.lacounty.gov.



เริ่มต้นธุรกิจอาหารบนทางเท้า

อย่างถูกต้องตามกฎหมาย

ENVIRONMENTAL HEALTH DIVISION



COUNTY OF LOS ANGELES
Public Health

บทบาทของกรมสาธารณสุขเทศมณฑลลอสแอนเจลิส กองอนามัยสิ่งแวดล้อม

กองอนามัยสิ่งแวดล้อมตรวจสอบธุรกิจอาหารต่าง ๆ รวมถึงร้านอาหารและผู้จำหน่ายอาหารเคลื่อนที่ เพื่อให้มั่นใจว่าปฏิบัติตามประมวลกฎหมายของท้องถิ่น รัฐ และรัฐบาลกลาง ในเขตอำนาจของเทศมณฑลลอสแอนเจลิส เป้าหมายคือ เพื่อป้องกันความเจ็บป่วยที่มากับอาหารผ่านการตรวจสอบและการให้ความรู้กับประชาชน

ทุกธุรกิจจำเป็นต้องมีใบอนุญาตสาธารณสุข รวมถึงผู้จำหน่ายอาหารบนทางเท้า อีกทั้งยังต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดในประมวลกฎหมายสุขภาพและความปลอดภัยของรัฐแคลิฟอร์เนีย

หมายเหตุ: เมืองพาซาดีนา ลอนบีช และเวอร์นอน มีหน่วยงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมเป็นของตนเอง

จะเกิดอะไรขึ้นถ้าขายอาหารโดยไม่มีใบอนุญาตสาธารณสุข

- ผู้ตรวจสอบจะออกรายงานการตรวจสอบอย่างเป็นทางการ (OIR) ที่แจ้งให้คุณหยุดกิจการเพราะไม่มีใบอนุญาตสาธารณสุข นอกจากนี้ OIR ยังเน้นประเด็นความปลอดภัยของอาหารที่สำคัญอื่น ๆ ด้วย
- อาจมีการออกคำสั่งทางปกครอง ซึ่งรวมถึงค่าปรับสำหรับการดำเนินการกิจการโดยไม่มีใบอนุญาต

ทำไมอาหารถึงโดนยึด

ผู้ตรวจสอบสามารถยึดอาหารได้ด้วยเหตุผลหลายประการ เช่น:

- พบว่าอุปกรณ์หรือเครื่องมือเครื่องใช้สกปรกหรือจัดเก็บไม่เหมาะสม และอาจทำให้อาหารไม่ปลอดภัย
- สงสัยว่าเครื่องมือเครื่องใช้กำลังปล่อยสารอันตราย เช่น ตะกั่วหรือแคดเมียม ซึ่งขัดต่อประมวลกฎหมายสุขภาพและความปลอดภัยของรัฐแคลิฟอร์เนีย
- เก็บอาหารไว้ในอุณหภูมิที่ไม่ถูกต้อง

หมายเหตุ: ผู้จำหน่ายอาหารชั่วคราวริมทางไม่ได้รับอนุญาตภายใต้กฎหมายของรัฐ

การดำเนินธุรกิจอาหารโดยไม่มีใบอนุญาตสาธารณสุข ถือเป็นการฝ่าฝืนกฎหมาย คุณต้องหยุดการเตรียมอาหารและการจำหน่ายต่อสาธารณะทั้งหมดจนกว่าจะมีใบอนุญาตที่จำเป็นเพื่อดำเนินกิจการอย่างถูกต้อง

ข้อกำหนดพื้นฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร

ธุรกิจอาหารทั้งหมดจำเป็นต้องมีใบอนุญาตสาธารณสุข ในการดำเนินการกิจการ และผู้จำหน่ายอาหารบนทางเท้าต้องปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารที่กำหนดไว้โดยเฉพาะ



การเข้าถึงน้ำสะอาด - ปลอดภัยสำหรับการดื่มและการปรุงอาหาร:

ผู้สัมผัสอาหารต้องสามารถเข้าถึงน้ำสะอาดเพื่อล้างมือหรือทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้ได้



การเข้าถึงห้องน้ำ:

ผู้สัมผัสอาหารต้องสามารถเข้าถึงห้องน้ำเพื่อรักษาอนามัยที่เหมาะสม (เช่น การล้างมือด้วยสบู่ การใช้กระดาษเช็ดมือแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง)



ปกป้องอาหารจากสัตว์พาหะนำโรคและสิ่งปนเปื้อน:

ต้องมีการปกปิดและจัดเก็บอาหารอย่างเหมาะสม เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารปนเปื้อนจากสัตว์ฟันแทะ สัตว์รบกวน ฝุ่น และเชื้อโรค



ใช้อุปกรณ์ที่ได้รับการอนุมัติ:

ผู้สัมผัสอาหารต้องใช้อุปกรณ์ที่ได้รับการอนุมัติ เพื่อเก็บรักษาอาหารไว้ในอุณหภูมิที่ปลอดภัยและได้รับการปกป้องจากการปนเปื้อน



รักษาสุขภาพส่วนบุคคล:

อุปกรณ์และพื้นผิวทั้งหมดที่ใช้ในการเตรียมอาหารต้องรักษาความสะอาดและฆ่าเชื้ออยู่เสมอ



จำเป็นต้องซื้ออาหารทั้งหมดจากแหล่งที่ได้รับการอนุมัติ:

อาหารและวัตถุดิบทั้งหมดต้องซื้อจากผู้จำหน่ายที่ได้รับการอนุมัติ เพื่อรับประกันคุณภาพและความปลอดภัย



ต้องเก็บรักษาอาหารไว้ในอุณหภูมิที่ปลอดภัย:

อุปกรณ์ต้องสามารถรักษาอุณหภูมิของอาหารให้ปลอดภัย เพื่อช่วยป้องกันความเสี่ยงของโรคที่เกิดจากอาหารเป็นพิษ

- อาหารเย็นที่เน่าเสียง่ายต้องเก็บไว้ที่อุณหภูมิไม่เกิน 41 องศาฟาเรนไฮต์
- อาหารร้อนที่เน่าเสียง่ายต้องเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 135 องศาฟาเรนไฮต์ขึ้นไป



อาหารอยู่ในสภาพดี/ปลอดภัยและ และไม่ปอมปน:

อาหารและวัตถุดิบทั้งหมดจำเป็นต้องได้รับการดูแลไม่ให้เกิดการปนเปื้อนและการเน่าเสียในระหว่างขั้นตอนการเตรียม การเสิร์ฟ การจัดเก็บ และการขนส่ง



มีใบอนุญาต:

รถขายอาหาร/รถเข็น และผู้จำหน่ายอาหารบนทางเท้าต้องมีใบอนุญาตสาธารณสุขที่ถูกต้อง และต้องติดสติ๊กเกอร์รับรองไว้ในตำแหน่งที่มองเห็นได้ชัดเจน