

持有公共卫生许可证的好处



- ✓ 知道您是安全经营的商户。
- ✓ 获取食品处理安全规范方面的指导。
- ✓ 通过展现对食品安全的承诺来赢得客户的信任。
- ✓ 避免缴纳罚款或食品被没收。

可选择的人行道售卖方式

► 小型流动食品经营 (CMFO)

CMFO 允许个人成为持有许可证的食品经营者，在人行道上销售食品。这是一种流动食品设施，仅限以下面的方式经营：

- 使用非机动车辆，如手推车。
- 使用面积不超过 25 平方英尺的摊位、陈列柜、货架或展台：
仅限销售预包装且无潜在危害的食品，例如商业化包装的薯片、汽水以及未切开的水果或蔬菜。

► 临时食品设施 (TFF)

TFF 可以参加县集市、节庆活动和夜市等社区活动。

如需了解更多关于 TFF 及申请流程的信息，请联系社区活动项目 (Community Event Program)，致电 (626) 430-5320 或发邮件至 communityevents@ph.lacounty.gov。



了解如何获取公共卫生许可证

访问 ph.lacounty.gov/EH-Permits 或联系我们的流动食品项目 (Mobile Food Program)，致电 (626) 430-5500 或发邮件至 EHVIP@ph.lacounty.gov。



成为持有许可证的 人行道 食品经营商户

环境卫生处
ENVIRONMENTAL HEALTH DIVISION



COUNTY OF LOS ANGELES
Public Health

(Simplified Chinese) 2/2026

洛杉矶县公共卫生局环境卫生处的职责

环境卫生处负责对洛杉矶县辖区内的各类食品经营商户（包括餐馆和流动摊贩）进行检查，以确保其符合地方、州及联邦法规的要求。本部门的目标是通过卫生检查和公众教育来预防食源性疾病。

所有食品经营商户（包括人行道食品摊贩）都必须取得公共卫生许可证，并必须遵守《加州健康与安全法》，以最大限度地降低风险。

注：Pasadena, Long Beach 和 Vernon 市设有各自的环境卫生部门。

如果我在没有公共卫生许可证的情况下经营，会发生什么？

- 检查员将发出一份正式检查报告（OIR），要求您停止经营，因为您没有公共卫生许可证。此外，该报告还将指出存在的其他关键食品安全问题。
- 还可发出行政处罚通知书，其中包含针对无证经营行为的罚款。

为什么没收我的食品？

检查人员可能会出于多种原因没收食品，例如：

- 发现可能导致食品不安全的脏污或维护不善的设备或餐具。
- 怀疑餐具在释出铅或镉等有害物质，这违反了《加州健康与安全法》。
- 将食物保存在不当的温度下。

注意：州法律不允许设立快闪或临时街头食品摊位。

在未取得公共卫生许可证的情况下经营食品业务属于违规行为。您必须停止所有食品制备及公开销售活动，直到获得合规经营所需的必要许可证。

基本食品安全要求

所有食品经营商户都必须持有公共卫生许可证才可以营业，人行道食品摊贩必须遵守特定的食品安全标准。



有洁净的水 – 可安全饮用和用于烹饪：

食品处理人员必须有洁净的水来洗手或清洗餐具。



有卫生间可以使用：

食品处理人员必须有卫生间可以用，以保持良好的卫生状况（例如：用肥皂洗手、使用一次性纸巾）。



防止有害生物和污染物污染食品：

必须妥善遮盖和储存食物，以防止食物受到啮齿动物、害虫、灰尘及病菌的污染。



使用经批准的设备：

食品处理人员必须具有可确保食品保持在安全温度下并免受污染的经批准的设备。



维护卫生状况：

食品制备过程中使用的所有设备和表面必须保持清洁并经过消毒。



必须从经批准的来源采购所有食品：

所有食品和原材料必须从经批准的供应商处采购，以确保质量与安全。



必须将食品保持在安全温度下：

设备必须保持安全的食品温度，以帮助预防食源性疾病的风险。

- 易腐坏的冷食必须保持在 41°F 或以下。
- 易腐坏的热食必须保持在 135°F 或以上。



状况良好/安全且未掺杂质的食品：

在制备、供应、储存和运输过程中，所有食品及配料都必须避免受到污染或变质。



持有许可证：

食品餐车/推车及人行道食品摊贩必须持有有效的公共卫生许可证，并将证书贴纸张贴在显眼的位置。