

持有公共衛生許可證的好處



- ✓ 知道您是安全經營的商戶。
- ✓ 獲取食品處理安全規範方面的指導。
- ✓ 透過展現對食品安全的承諾來贏得客戶的信任。
- ✓ 避免繳納罰款或食品被沒收。

可選擇的人行道售賣方式

► 小型流動食品經營 (CMFO)

CMFO 允許個人成為持有許可證的食品業者，在人行道上銷售食品。這是一種流動食品設施，僅限以下面的方式經營：

- 使用非機動車輛，如手推車。
- 使用面積不超過 25 平方英尺的攤位、展示櫃、貨架或展位：僅限銷售預先包裝且無潛在危害的食品，例如商業化包裝的薯片、汽水以及未切開的水果或蔬菜。

► 臨時食品設施 (TFF)

TFF 可以參加縣集市、節慶活動和夜市等社區活動。

如需了解更多關於 TFF 及申請流程的資訊，請聯絡社區活動項目 (Community Event Program)，致電 (626) 430-5320 或發郵件至 communityevents@ph.lacounty.gov。



了解如何獲取公共衛生許可證

訪問 ph.lacounty.gov/EH-Permits 或聯絡我們的流動食品項目 (Mobile Food Program)，致電 (626) 430-5500 或發郵件至 EHVIP@ph.lacounty.gov。



成為持有許可證的 人行道 食品經營商戶

環境衛生處
ENVIRONMENTAL HEALTH DIVISION



COUNTY OF LOS ANGELES
Public Health

洛杉磯縣公共衛生局環境衛生處的職責

環境衛生處負責對洛杉磯縣轄區內的各類食品經營商戶（包括餐廳及流動攤販）進行檢查，以確保其符合地方、州及聯邦法規的要求。本部門的目標是透過衛生檢查和公眾教育來預防食源性疾病。

所有食品經營商戶（包括人行道食品攤販）都必須取得公共衛生許可證，並必須遵守《加州健康與安全法》，以最大限度地降低風險。

註：Pasadena, Long Beach 和 Vernon 市設有各自的環境衛生部門。

如果我在沒有公共衛生許可證的情況下經營，會發生什麼？

- 檢查員將發出一份正式檢查報告（OIR），要求您停止經營，因為您沒有公共衛生許可證。此外，該報告還將指出存在的其他關鍵食品安全問題。
- 還可發出行政處罰通知書，其中包含針對無證經營行為的罰款。

為什麼沒收我的食品？

檢查人員可能會因多種原因沒收食品，例如：

- 發現可能導致食品不安全的髒污或維護不善的設備或餐具。
- 懷疑餐具在釋出鉛或鎘等有害物質，違反了《加州健康與安全法》。
- 將食物保存在不當的溫度下。

注意：州法律不允許設立快閃或臨時街頭食品攤位。

在未取得公共衛生許可證的情況下經營食品業務屬於違規行為。您必須停止所有食品製備及公開銷售活動，直到您獲得合規經營所需的必要許可證。

基本食品安全要求

所有食品經營商戶都必須持有公共衛生許可證才能營業，人行道食物攤販必須遵守特定的食品安全標準。



有潔淨的水 – 可安全飲用和用於烹飪：

食品處理人員必須有乾淨的水來洗手或清洗餐具。



有衛生間可以使用：

食品處理人員必須有衛生間可以用，以保持良好的衛生狀況（例如：用肥皂洗手、使用一次性紙巾）。



防止有害生物和污染物污染食品：

必須妥善遮蓋及儲存食物，以防止食物受到啮齒類動物、害蟲、灰塵及病菌的污染。



使用經批准的設備：

食品處理人員必須具有可確保食品保持在安全溫度下並免受污染的經批准的設備。



維護衛生狀況：

食品製備過程中使用的所有設備和表面必須保持清潔並消毒。



必須從經批准的來源採購所有食品：

所有食品和原材料必須從經批准的供應商處採購，以確保品質與安全。



必須將食品保持在安全溫度下：

設備必須保持安全的食品溫度，以幫助預防食源性疾病的風險。

- 易腐壞的冷食必須保持在 41°F 或以下。
- 易腐壞的熱食必須保持在 135°F 或以上。



狀況良好/安全且未摻雜質的食品

在製備、供應、儲存和運輸過程中，所有食品及配料都必須避免受到污染或變質。



持有許可證：

食品餐車/推車及人行道食品攤販必須持有有效的公共衛生許可證，並將證書貼紙張貼在顯眼的位置。