



## 臨時食品設施特許經營所必須遵守的條件及核對表

作為一位臨時食品設施經營者，你有責任向活動贊助人/商/機構提交臨時食品設施申請表。你也要為確保在你的攤位/展台內放置的食品安全上負責。下列的核對表能夠幫助你在工作上的組織和準備。此外，臨時活動統籌主任會為你回答任何有關三藩市 (舊金山) 的法例要求、規條、以及在臨時食品設施內正確處理食品方法的問題。

### 1. 食品攤位/展台搭建：

- 提供讓顧客容易辨認和清楚地看見設施的名稱及地址 ( 位處的城市、州、郵區號碼 )、以及經營者的名字。設施的名稱必須以英文字母寫出 ( 每一字母必須有三吋高 )；及字母的顏色亦必須與字母被貼上的表面的顏色不相同。用來寫或印出設施所處的城市、州、和郵區號碼的英文字母的高度不可小於一吋。
- 使用繩或其它被核準的方法來分隔公眾與烤架、烤爐和被容許的烹調設備 ( 煮食器具 ) 以防止食物受污染及/或公眾受傷害。
- 裝置頭頂保護於所有食品準備、食品儲存、及器皿洗滌的範圍。攜帶額外的雨傘或帳篷，在有需要時拿來使用以保護冷藏箱或其它接近燒烤範圍的桌子。
- 提供足夠的桌子或架子來放置食物以避免將食物及與食物接觸的物件放在地上。
- 食品攤位/展台的地面需由以下其中的一項物料構造:混凝土、瀝青、緊木、或其它類似可被清潔的物料。 如果攤位/展台是搭建於草地上，需放上篷布或其它物料以遮蓋草地。
- 檢查你的設備/用具和燈光運作時所需的電量 ( 電量的數目 )，並與主辦活動的組織核實你的攤位/展台獲得所需的電量。

### 2. 食品處理及衛生上的要求：

- 臨時食品設施出售、贈送、發放的所有食物必須是來自被核準的供應設施（例如許可的食品批發或零售設施）。
- 確保冰箱車操作正常，並能維持食品於華氏四十一度（41°F）或以下。
- 確保在整個活動皆有足夠的冰使用。為冷藏/冷卻目的用的冰不可以被使用於吃和飲用上。墊高袋裝冰。
- 確保活動贊助人/商/機構提供灰色的盛水容器和足夠的垃圾/回收容器或服務。
- 確保在活動期間使用於食物製作或與食物接觸的表面的水是適宜飲用或是供應自適用於飲用的來源。
- 確保在食品售賣商的二百呎內有足夠配備暖水、肥皂液、以及一次性使用紙巾的洗手設施的廁所。

### 3. 活動日和設置

- 確保你的攤位/展台搭建是符合三藩市公共衛生署的要求:所有食品準備及與食物接觸的表面皆裝置頭頂保護；提供消費者單次使用的物品；所有食品及器皿的放置需離地面六吋；所有食品要被保存、烹調（煮）、和被翻熱至受認可的溫度。有關設施及食品處理的法例要求，可登入三藩市公共衛生署以下的網址查閱：  
<http://www.sfdph.org/dph/EH/Food/Permits/permitSpecEvents.asp>
- 洗手站（台）：配備有 5 加侖水的容器（容器需有免用手開、關水掣的閘門）、泵式肥皂液、一次性使用紙巾、和水容器下放有收集桶。手潔淨/消毒劑不能夠取代洗手，但當正確地洗手後它可以被使用。
- 器皿洗滌/潔淨/消毒站（台）：每一個容器都貼上標籤，並注入足夠的飲用水：
  - 肥皂和水
  - 沖洗用的水
  - 潔淨/消毒劑（例如混合一匙/調羹/勺子漂白劑於一加侖的冷/暖水）
- 擦拭布及潔淨/消毒桶：在任何食物準備開始前已準備就緒。

可使用上述同樣的潔淨/消毒劑 ( 例如混合一匙/調羹/勺子漂白劑於一加侖的冷/暖水 ) 。

- 食物處理人員必須是健康情況良好；穿著清潔的服裝外套；束髮；進行食物準備活動開始前、如廁後、吸煙後、進食後、及每當有需要防止食物受污染時先用肥皂與溫水洗手；於與食物有關的範圍內避免進食；和不從事任何會導致食物、與食物接觸的表面、或器皿受污染或攪雜。
- 調味品或佐料必須放入唧筒、擠壓容器、或有覆蓋或蓋子能自動關閉的容器。
- 確保在攤位/展台內至少有一個運作正常並能顯示華氏零度 (41°F) 至二百二十度 (220°F) 的雙金屬探針溫度計。在活動季節期間，建議每月為探針進行一次測定校準。
- 冷食品必須維持在華氏四十一度 (41°F) 或以下或於臨時活動進行期間的二十四小時時段內要達為期十二小時保持在華氏四十五度 (45°F) 或以下。在每一活動天完結時，這些被維持在華氏四十五度 (45°F) 的食物必須按照三藩市公共衛生署認可的方式銷毀。
- 熱的食品必須維持在華氏一百三十五度 (135°F) 或以上。在每一活動天完結時，這些食物必須按照三藩市公共衛生署認可的方式銷毀或按照加州食品零售法第七章捐贈給當地食物庫或非牟利慈善機構。
- 使用下列的其中一項方法以保護展示卻無被包裝的食品避免受污染:
  - 在後面的桌子組裝顧客的食物
  - 使用防噴嚏裝置遮蓋敞開的食品
  - 任何被展示但無被遮蓋的食品拼盤，例如品嚐樣本，至少被放在距離顧客十二吋遠的前桌邊
- 當處理食物時，使用夾子/鉗子、用後即棄的塑料手套、或一次性使用的薄紙。
- 食物不可以被保留於食品攤位/展台至第二天。
- 在食品攤位/展台和食物準備的範圍內嚴禁吸煙。

- 除非每一個蘑菇都已得到衛生署認可的蘑菇辨認專家的檢查及批准安全進食，否則在野外撿取的蘑菇品種皆不可以被供應給人們進食。
- 生蠔（牡蠣）必須是從認證的蠔（牡蠣）養殖場供應、並維持於華氏四十五度（45°F）或以下；批次是被分開的。裝運生蠔（牡蠣）的標籤在活動期間需要保留於場地內並於生蠔（牡蠣）收穫的至少九十天內被保存。

#### 4. 每天結束及清理：

- 按活動贊助人/商/機構、三藩市公共衛生署、三藩市消防局、及/或三藩市警察局的指引，在活動結束時停止所有烹調和食物出售。
- 將廢水棄置於活動贊助人/商/機構所提供的適當容器內或其它被認可的方法。不要把廢水傾倒於雨水排水管。
- 按活動贊助人/商/機構的指示，遵守清理要求。

如果上述列舉的物件並沒有被提供或一直以來都是有問題的，請於活動進行期間向臨時活動統籌主任或衛生檢查員（衛生督察）提出。