

여러분의 건강과 지역사회의 안전을  
위해 모든 분들께 안내합니다.

공중 보건국에서 허가된 길거리 음식 판매  
업자(푸드트럭 포함)에서만 음식을 구매하  
십시오.

로스앤젤레스 카운티 공중 보건국의 허가증  
스티커와 카트에 게시된 등급을 확인하시기  
바랍니다.

공중 보건국은 거주민 및 방문객 여러분께  
**길가 팝업 음식 판매는 주 법률에 따라 허가  
되지 않으며**, 허가증을 발급하지도 않음을  
알려드립니다.

## 소개

환경보건과는 로스앤젤레스 카운티 관할 지역  
에서 사업체가 적용되는 지역·주·연방 규정을  
준수하고 있는지 점검하고 확인합니다. 점검  
대상에는 식당, 시장, 제과점, 바(술집), 이동  
식 음식 판매업체, 가정 기반 식품 서비스 등  
을 포함합니다.

이런 점검의 목적은 소매 식품 안전 관리 프로  
그램과 대중 교육을 통해 식중독을 예방하는  
데 있습니다.

참고: 패서디나(Pasadena), 롱비치(Long  
Beach), 버넌(Vernon) 시는 각기 자체  
보건국을 운영합니다



## 어떻게 확인하나요?

## 길거리 음식 판매 허가

환경보건과  
ENVIRONMENTAL HEALTH  
DIVISION



이동식 음식 판매 프로그램  
문의처

(888) 700-9995



5050 Commerce Drive  
Baldwin Park, CA 91706



ehmail@ph.lacounty.gov



www.publichealth.lacounty.gov/eh



# 길거리 음식 판매업자란?



허가된 길거리 음식 판매업자 또는 길거리 음식 노점 상인은 **이동식 음식점체(MFF)** 또는 **소규모 이동식 음식운영(CMFO)**을 통해 판매하는 사업자입니다.

- **MFF**는 대형 카트, 트레일러 시설 또는 푸드트럭을 주차시키고, 다양한 음식을 길가에서 판매합니다.
- **CMFO**는 음식 카트 또는 가판대와 같은 비동력 차량에서 판매용 포장 음식이나 반조리 음식을 길가에서 판매합니다.

길거리 음식 판매업자는 캘리포니아 주 보건 안전법 규정을 준수 및 허가된 판매용 음식 카트를 사용해야 하며, 음식을 안전하게 보관, 조리 및 취급을 보장하여 식중독을 예방해야 합니다.

**MFF와 CMFO**는 항상 공중보건 허가증 라벨을 부착해야 합니다.

## 길거리 음식 판매자는 다음 안전 기준을 지켜야 한다는 사실, 알고 계셨나요?



음용 및 조리용  
깨끗한 식수 사용

손 위생과 식기 세척 시, 깨끗한 물을 반드시 사용해야 합니다.



화장실 접근 용이성 확보

음식 취급자는 손 위생을 위해 화장실을 반드시 사용하고 손을 비누로 씻고 일회용 종이 타월을 사용해야 합니다.



해충·오염원 차단을 통한  
음식 보관

설치류, 해충, 먼지, 세균으로 인한 음식 오염을 방지하기 위해 음식은 반드시 덮어 보관해야 합니다.



승인된 장비의 사용

판매자는 음식을 안전한 온도로 유지하고 오염으로부터 보호하기 위해 승인된 장비를 사용해야 합니다.



위생 상태의 관리 유지

음식 조리에서 사용되는 모든 장비와 조리대 표면은 깨끗하게 유지하고 소독해야 합니다.



승인된 공급처에서  
식품 구입

품질과 안전을 위해 재료는 반드시 승인된 공급처에서 구입해야 합니다.



안전한 식품 보관 온도  
유지

식중독 예방을 위해 장비는 안전한 식품 보관 온도를 유지해야 합니다.

냉장 식품은 **41°F(약 5°C)** 이하,  
조리된 취급주의 식품은 **135°F(약 57°C)** 이상으로 보관해야 합니다.