

为了您的健康和社区安全，我们鼓励大家：

仅从公共卫生部允许的食品设施购买食品。

请在购物车上查看洛杉矶县公共卫生部门的认证贴纸和成绩。

公共卫生部门想提醒居民和访客，根据州法律，人行道上的临时食品摊贩是不允许的，也不能获得许可。

关于我们

环境卫生部门检查企业，以核实其遵守洛杉矶县管辖范围内适用的地方、州和联邦法规。这包括餐厅、市场、面包店、酒吧、流动食品摊贩和家庭餐饮服务。

我们的目标是通过零售食品检查项目和公众教育，预防食源性疾病。

注：帕萨迪纳、长滩和弗农市各自设有卫生部门。



如何识别

允许的食品摊贩

环境卫生部



流动食品计划



(888) 700-9995



5050 Commerce Drive
Baldwin Park, CA 91706



ehmail@ph.lacounty.gov



www.publichealth.lacounty.gov/eh



什么是许可街头小吃摊？



获许可的街头小吃摊贩或街边小贩是指在**移动食品设施（MFF）**或**紧凑流动食品运营（CMFO）**运营的人。

- **MFF**销售各种食品，这些食物来自**大型购物车、拖车或餐车**，停放在街上。
- **CMFO**销售来自**非机动车辆（如推车或摊位）**的预包装或限量预制食品，这些食品在人行道上销售。

人行道食品摊贩必须遵守加州健康与安全规范的要求，使用允许的食品推车以确保食品储存、准备和处理的安全，从而降低食源性疾病的可能性。

MFF和**CMFOs**是显示的必备条件
他们在所有 **IMES** 上都挂着公共卫生认证贴纸。

你知道人行道上的食品摊贩需要遵守以下安全要求吗？



可获得适合饮用和烹饪的清洁水

食品处理人员必须能获得清洁水来洗手或使用干净的餐具。



浴室通道

食品处理人员必须使用卫生间以保持良好卫生（例如，使用肥皂洗手，使用一次性纸巾）。



保护食物免受害虫和污染物侵害

必须有适当的食物覆盖和储存，以防止啮齿动物、害虫、灰尘和细菌污染食物。



使用经批准的设备

供应商必须拥有经过批准的设备，能够保持食品安全温度并免受污染。



保持卫生条件

所有用于食品准备的设备和表面必须保持清洁和消毒。



必须从批准的来源购买所有食品

成分必须从认证供应商处购买，以确保质量和安全。



必须保持食物安全温度

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。

易腐冷藏品必须保存在**41华氏度**或以下。

易腐的热物品必须保存在温度**135华氏度**及以上。