

為了您的健康與社區安全，我們鼓勵大家：

僅從公共衛生部允許的食品設施購買食物。

請留意洛杉磯縣公共衛生局的認證貼紙，並將成績貼在購物車上。

公共衛生部想提醒居民和訪客，根據州法律，人行道上的快閃食品攤販是不被允許的，也無法核發許可證。

## 關於我們

環境衛生部門檢查企業，以確認是否符合洛杉磯縣轄區內適用的地方、州及聯邦法規。這包括餐廳、市場、麵包店、酒吧、行動餐飲攤販以及居家餐飲服務。

目標是透過零售食品檢查計畫及教育大眾，預防食源性疾病。

註：帕薩迪納、長灘和弗農市各自設有衛生部門。



## 如何辨識

## 允許的食品攤販

環境衛生部門



### 行動食品計畫



(888) 700-9995



5050 Commerce Drive  
Baldwin Park, CA 91706



ehmail@ph.lacounty.gov



[www.publichealth.lacounty.gov/eh](http://www.publichealth.lacounty.gov/eh)





# 什麼是許可街頭小吃攤？



持牌街頭小吃攤或路邊小吃攤販是指在**行動餐飲設施 (MFF)** 或**緊湊型移動食品營運 (CMFO)** 中運作的人。

- **自由食品店販售各種食物，來自大型推車、拖車或餐車，這些餐車停放在街上。**
- **CMFO銷售預先包裝或限量的預製食品，來自非機動車輛如推車或小架，這些食品會在人行道上販售。**

人行道上的食品攤販必須遵守加州健康與安全法規，並使用許可的餐車，以確保食物儲存、準備及處理安全，降低食源性疾病的風險。

**MFF** 和 **CMFO** 是顯示的必要條件  
他們在所有時間內的公共衛生認證貼紙。

## 你知道行人道上的食品攤販必須遵守以下安全規定嗎？



可取得乾淨且適合飲用及烹飪的水源

食品處理人員必須能取得乾淨的水來洗手或用乾淨的餐具。



廁所通道

食品處理人員必須有浴室通道以維持良好衛生（例如，使用肥皂洗手、使用一次性紙巾）。



保護食物免受害蟲與污染物侵害

必須有適當的食物覆蓋與儲存，以防止嚙齒類、害蟲、灰塵和病菌污染食物。



使用核准設備

供應商必須擁有經核准的設備，能將食物維持在安全溫度並防止污染。



維持衛生條件

所有用於食物準備的設備與表面必須保持清潔與消毒。



必須從核准來源購買所有食品

成分必須從核准供應商購買，以確保品質與安全。



必須將食物保持在安全溫度

設備必須維持安全的食品溫度，以協助預防食源性疾病的風險。

易腐的冷藏物品必須保存在氣溫**41°F**或以下。

易腐的熱物必須保存在溫度**135°F**或以上。