

流动餐饮车 手册



Multnomah
County
Health Department

目录

简介	3
穆鲁玛郡流动售卖的历史	3
定义	4
第1类流动餐饮车的规格.....	6
第2类流动餐饮车的规格.....	8
第3类流动餐饮车的规格.....	10
第4类流动餐饮车的规格.....	12
如何申请.....	14
常问问题.....	15
按类别分的流动餐饮车规格.....	20
其他相关监管机构/资源	21
波特兰市政府/BES – 减少油脂排放.....	24
流动餐饮车卫生间使用协议.....	26
流动餐饮车废水处理表格.....	27

简介

欢迎使用由穆鲁玛郡环境卫生部编订的《流动餐饮车手册》。
本指南旨在协助现有和潜在的餐车业主开张经营流动餐饮业务。

本文件的编订受助于美国食品和药物管理局(FDA)拨款以及用于监管机构、运营者和社区的危害分析与关键控制点(HACCP)的实际应用。

从免下车咖啡摊到热狗车、食品车再到流动餐饮车，穆鲁玛郡的街头食品售卖有各种名称、规模、种类和复杂性。在本指南里我们把它们统称为流动餐饮车或食品车。

在涉及食品安全的方面，依据俄勒冈州法律，所有流动餐饮车必须遵守相同的规定。《俄勒冈州食物条例》是基于FDA指南而制定的。维护公共健康和安全是制定和执行这些法律的主要原因。

虽然本手册中包含的信息主要有关各种规章制度，但我们也针对如何高效、安全地经营业务提供了一些一般性建议。我们编订本手册以便在从餐饮车概念构想到日常业务运营的整个过程中为您提供协助。我们希望您会觉得它对您有所帮助。

我们会尽力确保本手册中的内容是准确的。然而，规章制度有可能会发生变化。

穆鲁玛郡流动售卖的历史

食品车是在20世纪90年代初出现在波特兰餐饮业中的，其代表主要是流动配餐车和免下车咖啡售卖。到90年代中期，已有大约100家取得了执照的流动餐饮车在穆鲁玛郡运营。由于开销通常低于传统实体餐馆，食品车被视为向公众售卖食物的一种低成本方式。波特兰人接纳了这一独特的食品车景象，流动餐饮车的数量在不断增长。一方面食品车数量的急剧增长提供了令人兴奋的创业机会，另一方面这也为当地卫生部门带来了一些监管方面的挑战。

适用于餐馆的食品卫生规定并不完全适用于流动餐饮车的运营。此外，这些规定并没有包括流动餐饮车的运营元素，例如饮用水和中水要求、卫生间和洗手设备、以及例如准备区和器皿清洗设备等实体设施。意识到这一点后，当地卫生官员成立了工作组，与州立法人员和其他利益相关者合作，以确定流动餐饮车的特定需求并制定相应的规章制度。这是一个很有价值的过程，因为它使得政府可以基于观察到的运营挑战，而确定食品车领域相关的公共卫生问题。此外，工作组还征求了当时的运营者们对应该如何制定法规的意见。

在1997年，公众意见促使流动餐饮车工作组对当时的流动餐饮车规定进行修改。其中最重要的决定之一即是，不再要求餐饮车每天回到运营基地（对餐饮车进行清洁、补充供给以及安全停放该车的地点）。

定义

流动餐饮车

任何自力推进型或可在人行道、街道或高速公路上被推拉行进、可在其上预备、加工或转化食物或可被用于向终端消费者售卖和分发食物的车辆。

分类

依据其大小、所加工食物的类型和车载设备，将餐饮车划分为四种类型。分类是一种将餐饮车归类以确定相应检查要求的做法。

小卖部

此为满足了卫生部对于食物预备、烹饪、存放和储存的所有要求、取得了执照的厨房。这些厨房定期接受检查，通常配备商用级设备。

预包装食品

这指那些被包裹在不透水、牢固的包装里的食品。预包装食品指在商业制造工厂里加工并密封的食品，也指在符合卫生部规章制度、持有执照的小卖部厨房里加工并密封的食品。

易腐坏食物

指那些如果不经加工或使用，可能会在相对较短时间里腐坏的食物。易腐坏食物包括大多数未经防腐处理的肉类、奶酪、烹饪过的食物以及饮料。

饮用水

适合饮用的水。饮用水必须以一种安全的方式采集、运输和存放。需要饮用水以用于洗手。

中水/废水

中水和废水这两个词可交换使用，指来自洗手槽、准备槽、洗碗和食物加工的用过的水。必须以一种经卫生部和市政相关机构批准的方式对中水进行收集、存放和处理。

售卖场地

用于指代可供多辆餐饮车租用场地的停车场等地点的一个术语。售卖场地通常有垃圾、电力和废水设施，以解决餐饮车的需求。

仓库

除您的流动餐饮车之外的任何用于储存食物和食物相关物品的建筑或棚屋。

根据新的规定，只要这些车仍然“能够”移动，即允许它们在某个停车点停留过夜。其他的更改包括基于运营的复杂性，将流动餐饮车划分四种类型。

在波特兰，对于流动食物售卖的兴趣继续增长，餐饮车数目也在不断增多。到2000年，已有超过300家取得了执照的流动餐饮车在穆鲁玛郡运营。到2013年末，郡政府会为近800家流动餐饮车发放执照。随着餐饮车数量和种类的增加，确保公众食品安全的挑战也随之而增加。

第1类流动餐饮车 规格



不需要设立洗手槽



仅限于售卖预包装食品



注意：穆鲁玛郡只发放非常少的第1类流动餐饮车执照。这些餐饮车受到限制，只能售卖预包装食品。这不仅适用于商品化预包装的食品，例如独立包装的松饼或酸奶，也适用于在取得了执照的小卖部厨房里生产并依据郡和/或州餐饮运营规章制度进行加工、包装、标注和存放的食品。例如，这意味着食物必须包装在不透水、牢固的符合食品安全的材料里。仅以玉米壳或香蕉叶包裹的玉米面团包馅卷不被视为适当包装的食物。欲了解更多信息，请访问网站 http://arcweb.sos.state.or.us/pages/rules/oars_300/oar_333/333_162.html，参考《俄勒冈州流动餐饮车、小卖部和仓库规定》



典型应用：

饮料车、有限服务食品车



洗手要求：

无。第1类流动餐饮车不要求配备洗手槽，因为其售卖的食物必须经过包装，不会有人直接用手接触食物。



允许售卖的食物：

预包装的完好食物。您不得在流动餐饮车上烹饪、包装、预备或配制任何食物。您可以售卖不易腐坏的密封饮料。餐饮车不得提供冰块。这意味着您可以用冰块让食物保持低温，但不得将其提供给顾客。



饮用水要求：

无。

Juanita

的做法



Juanita 拥有一辆持有穆鲁玛郡卫生部执照的**第1类流动餐饮车**。她午餐时间在天鹅岛上向船厂工人出售玉米面包馅卷。

Juanita 的日程安排得很满，以满足她的业务需求。她每周日去一家餐饮供应批发处购买肉类、蔬菜等食材。在从商店回到她的小卖部的15分钟车程里，她将冷藏食物装在冷藏箱里以让其保持较低温度。回到小卖部后，她及时把这些食物从冷藏箱转移到冷藏间，因为她知道应该始终将冷藏食物保持在41华氏度或更低的温度下。

Juanita 每个工作日都会到小卖部制作玉米面包馅卷。她一大早6点钟就到那里了，这样她才会有足够的时间在午餐时间之前准备好玉米面包馅卷。她配制好食物并将其蒸熟。大约上午10:30时，她已经完成烹饪并将每个玉米面包馅卷用铝箔纸单独包装好，因为她知道她的第1类餐饮车只能售卖预包装食品。接着她把这些玉米面包馅卷装到隔热容器中，开车前往天鹅岛。她在整个午餐时间售卖玉米面包馅卷，直至下午2点钟。如果她没有卖完所准备的食物，她会将剩余部分带回家让家人食用或将其丢弃，因为她知道当这些食物温度低于135华氏度4小时后，已不能将其出售给公众。这是她在郡政府存档的公共卫生控制协议中的一个时间要素。

如果需要使用卫生间，Juanita可以到离她售卖玉米面包馅卷处步行几分钟的一家当地商店中使用。她在卫生部存档的一份签署后的协议显示，她能够使用提供温水、肥皂和纸巾用于洗手的卫生间。Juanita知道，洗手两次对于维护她顾客的安全和健康很重要。



小卖部要求：

如果您计划自己加工和包装食物，您可能会需要一个小卖部，因为您需要一个经批准取得执照的厨房。



洗碗槽：

不需要。所有食物必须经过预包装才能出售，所以不需要洗碗。然而，如果您的运营需要洗涤碗盘或炊具，则需要有一个采用经批准的洗碗方法的小卖部。



是否要求能够使用卫生间：

是。作为您申请流程的一部分，您必须填写一份卫生间使用协议表格。

第2类流动餐饮车 规格



备有5加仑饮用水的车载洗手设备



不需要配制或预备的未包装食物



正如您所看到的，第2类流动餐饮车与第1类非常相似。主要区别在于洗手和包装要求。



典型应用：

饮料车、有限服务食品车



允许售卖的食物：

允许在第1类流动餐饮车上售卖的所有食物。此外还包括：允许售卖未包装食物，但您不得在车上配制、预备、烹饪或加热任何食物。



洗手要求：

要求备有至少5加仑的温热饮用水。在整个出车过程中可以使用隔热容器来保持水的温度。



洗碗槽：

不需要，其前提是列出一个您能够使用的、持有执照并具有经核准的洗碗能力的小卖部。

Billy 的做法



Billy 拥有一辆持有穆鲁玛郡卫生部执照的**第2类流动餐饮车**。Billy 午餐时间在市中心售卖浓汤。

Billy 会去他持有穆鲁玛郡卫生部执照的小卖部厨房预备浓汤。当他购置食材时，他会记得带上一个隔热容器来运输冷藏食物，因为他知道应该始终将冷藏食物温度保持在41华氏度或更低的温度下。回到小卖部后，他会立即将需要冷藏的食材放到冷藏间。只有在准备好要动手预备食物时，他才会将食材从冷藏间取出。

Billy 每周两次去他的小卖部制作浓汤。他烹调大批量的浓汤，使其在冰浴中降温并偶尔用冰棒进行搅拌。他总是使用探针温度计来检查冷却温度。他知道必须在2小时内将烫的食物从135华氏度降到70度，随后必须在之后的4小时内将其从70华氏度降到41华氏度或更低的温度。他的总冷却时间从未超过6小时。他将冷却后的浓汤分装到较小容器中，在将其放入冷藏间前标记上7天使用期限。

在售卖浓汤的日子里，Billy 会前往他的小卖部，从盛装各种汤的容器中每种各取出一个。他在炉子上将其快速加热，使用探针温度计以确保其达到165华氏度。这对于维护他的顾客的健康和安全非常重要。接着他将浓汤放入保温隔热运输容器，出发前往市中心，用推车售卖。在离开小卖部之前，他在保温隔热饮用水容器中装上5加仑热水，以用于车载洗手设备。到达后，他将水箱装满热水。他的车配备了一个脚踏操作的泵系统，能够让人在车上洗手，因为配备机械式洗手设备是对第2类及其之上类别餐饮车的要求。

当 Billy 到达他的餐饮车所在之处后，他打开蒸汽台，让水加热到至少150华氏度，再将汤倒入，因为他想要确保让汤保持温度。他在整个下午售卖热汤。如果没有售完所有的汤，他会将剩下的部分带回家供家人食用或将其丢弃，因为他无法在餐饮车上将汤适当冷却。

如果需要使用卫生间，Billy 可以到离他售卖热汤处步行几分钟的一家当地商店中使用。Billy 在卫生部存档的一份签署后的协议证明，他能够使用提供温水、肥皂和纸巾用于洗手的卫生间。他知道，洗手两次对于维护他的顾客的安全和健康很重要。



饮用水要求：

这取决于运营方面的考虑，例如您是否需要在出车服务的过程中清洗盛放器皿以及是否可利用小卖部来洗碗。如果不利用小卖部来洗碗，则车上需要配备充分的设备，以使您能够以一种经批准的方式来清洗、冲洗和消毒碗盘。



小卖部要求：

可能需要一个小卖部。如果您有关于小卖部的问题，请联系流动餐饮车计划审查代表。

第3类流动餐饮车 规格

使用保温隔热容器来将烹饪过的蛋白质运送至餐饮车，因为不允许在第3类餐饮车上对生蛋白质等进行从生到熟的烹饪



典型应用：

饮料车、提供全套服务的餐饮车。



允许售卖的食物：

第1类和第2类流动餐饮车可以售卖的所有食物。此外，第3类餐饮车可以预备并售卖全套餐饮，但要遵守不得在车上预备或烹饪生的动物蛋白的限制。根据您的设备、空间和其他运营方面的考虑，可能还会有其他限制。



洗手要求：

要求备有至少5加仑的温热饮用水。



饮用水要求：

这取决于运营方面的考虑，例如您是否需要在出车服务的过程中清洗盛放器皿以及是否可利用小卖部来洗碗。如果不利用小卖部来洗碗，则车上需要配备充分的设备，以使您能够以一种经批准的方式来清洗、冲洗和消毒碗盘。

Chen

的做法



Chen 拥有一辆持有穆鲁玛郡卫生部执照的**第3类流动餐饮车**。Chen 从他位于波特兰东南部的一个大型售卖场地的餐饮车中售卖传统中餐。

Chen 出售全套餐饮，提供多种选择。Chen的售卖场地没有永久性的自来水供水接口或废水处理设施，所以他通过食品级软管将他的饮用水箱装满自来水。他知道他的软管是食品级的，因为它是白色的，上面有一道蓝色条纹。他的饮用水箱可容纳足以装满他的三盆式洗碗槽三次的水，另加上5加仑用于洗手的水，因为这是卫生部的要求。Chen 将废水收集在他餐饮车下面的一个密闭水箱中，一周几次雇佣持有执照的搬运工来将其清空。Chen 在卫生部存档的废水处理协议证明，他处理中水的方式是正确的。（参见第 25 页）他知道，绝不能将废水倒入雨水道中。

虽然他的车上有洗碗设备，但 Chen 需要有一个持有执照的小卖部厨房，因为他菜单上的许多菜式需要对肉类进行从生到熟的烹饪。不允许在第3类餐饮车上对肉类进行从生到熟的烹饪，所以 Chen 在小卖部里进行肉类的烹饪、冷却并将其存放在冰箱里，直至他准备好使用这些肉类。在将烹饪好的肉类运送到餐饮车的过程中，他总是使用保温隔热容器，以确保食物保持低温。

Chen 的售卖场地里有一个提供温热自来水、肥皂和纸巾的卫生间。虽然售卖现场有卫生间，但他依然签订了一份卫生间协议，将其存档于卫生部。Chen 知道，洗手两次对于维护他的顾客的安全和健康很重要。



小卖部要求：

第3类餐饮车通常需要有小卖部。您是否需要小卖部取决于很多因素，例如餐饮车的设计、空间、设备以及所预备和售卖的食物类型。如果您有关于小卖部的问题，请联系穆鲁玛郡流动餐饮车计划审查代表。



洗碗槽：

不需要，只要有一个您能够使用的、持有执照并具有经核准的洗碗能力的小卖部。如果您不利用小卖部来洗碗，则必须提供一种经批准的洗碗方法。经批准的洗碗方法包括大到足以浸没最大器具的三盆式水槽或具有相同能力的商用洗碗机。如果您使用三盆式水槽，您的餐饮车必须有足够的饮用水来装满所有三个隔槽两次。

第4类流动餐饮车 规格



许多第4类餐饮车的大小及其包含的设备通常使它们可以预备和售卖全套餐饮



典型应用：

饮料车、提供全套服务的餐饮车。



允许售卖的食物：

第1类、第2类和第3类流动餐饮车可以售卖的所有食物。此外，第4类餐饮车还可以预备和售卖全套餐饮。根据您的设备、空间和其他运营方面的考虑，可能还会有其他限制。



洗手要求：

要求备有至少5加仑的温热饮用水。



饮用水要求：

这取决于运营方面的考虑，例如您是否需要在出车服务的过程中清洗盛放器皿以及是否可利用小卖部来洗碗。如果不利用小卖部来洗碗，则车上需要配备充分的设备，以使您能够以一种经批准的方式来清洗、冲洗和消毒碗盘。

Gabi 的做法



Gabi 拥有一辆持有穆鲁玛郡卫生部执照的**第4类流动餐饮车**。Gabi 在波特兰东北部的一个售卖场地出售中东食物。

Gabi 售卖全套餐饮，提供多种选择。Gabi 的售卖场地是市里最新设立的售卖场地之一，配备永久性电力和饮用水接口等设施，以及提供通过油脂拦截器进行的现场废水处理。当 Gabi 选择售卖场地时，这些因素对她来说很重要，因为她不想经常装灌饮用水箱和清空废水箱。Gabi 有一辆配置完备的第4类餐饮车，有足够的准备区空间和设备以满足她的需求，所以不需要有小卖部厨房。

Gabi 每天都准备几乎全部的食物。她被允许烹制较大量的米饭以进行冷却和供稍后出售，因为她已向卫生部证明，她的设备有能力适当地冷却这么多米饭。当冷却热的食物时，她会记得使用探针温度计来检查温度，因为她知道冷却不当的食物会致病。Gabi 尽可能地减少她每天剩余的食物，因为她知道，虽然在她的商用冰箱里有一些空间可供冷却食物，但她没有足够的空间来冷却大量的食物。一次冷却太多食物会导致冰箱内温度升高，使得存放在其中的其他食物食用起来不安全。

Gabi 的售卖场地配有很多设施，但没有场区内的卫生间。在售卖场地附近有一个可移动卫生间。Gabi 知道她不能使用这个卫生间，因为那里不提供温热的自来水、肥皂或纸巾。它提供消毒净手液，但她知道这不是经批准的替代洗手的方式。所以如果 Gabi 需要使用卫生间，她会走去附近一家签订有卫生间使用协议的商店。她知道，洗手两次对于维护她的顾客的安全和健康很重要。



小卖部要求：

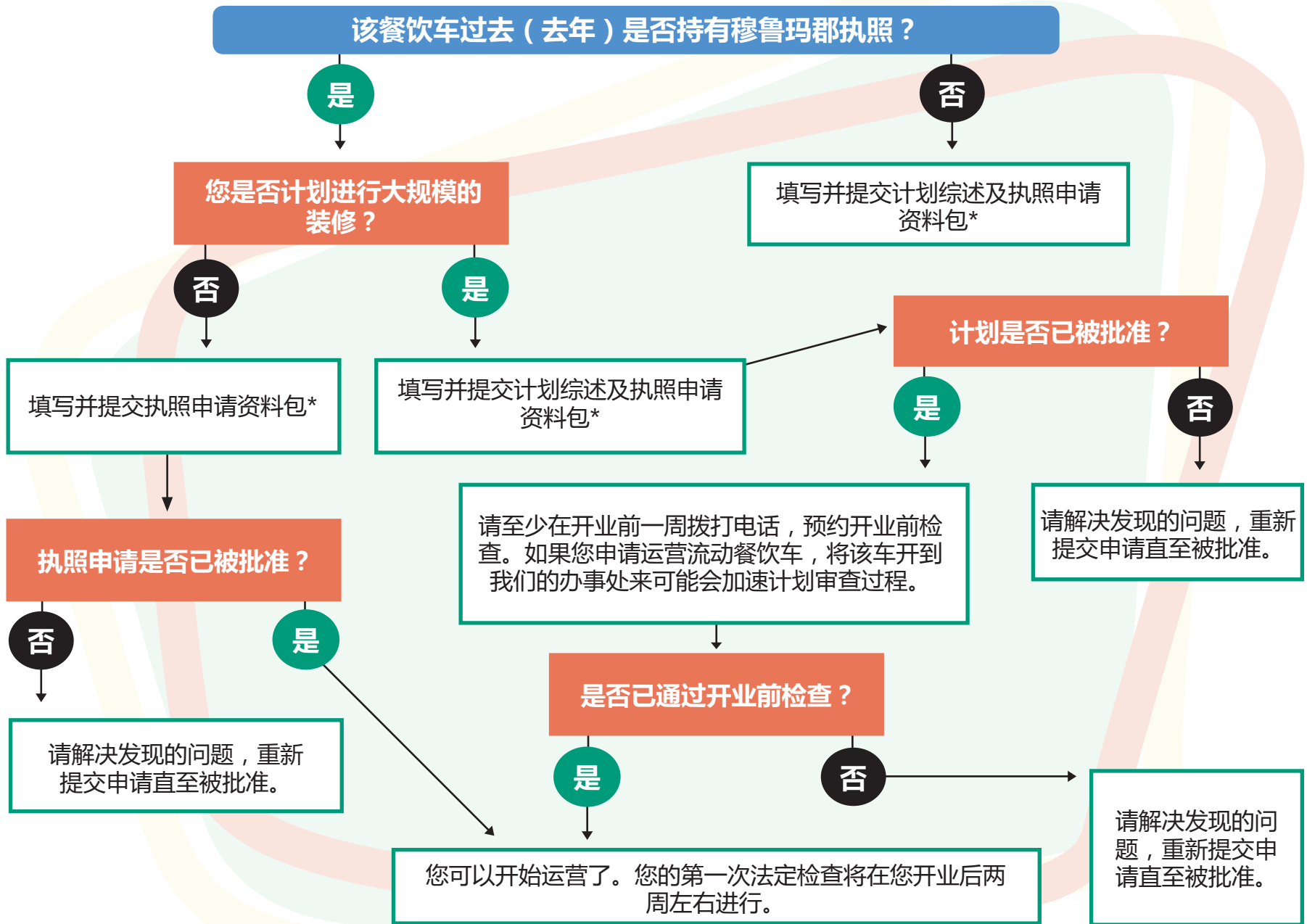
第4类餐饮车可能需要有小卖部。您是否需要小卖部取决于很多因素，例如餐饮车的设计、空间、设备以及所预备和售卖的食物类型。如果您有关于小卖部的问题，请联系穆鲁玛郡流动餐饮车计划审查代表。



洗碗槽：

要求所有第4类流动餐饮车都配备三盆式洗碗槽或经批准的商用洗碗机。您的水槽或洗碗机必须大到足以容纳您最大的器具。

流动餐饮车申请流程



*请注意，许可证和计划审查申请过程中可能需要其他行动或文件，例如预制结构许可、消防检查、工商注册和缴纳各种费用。详情请参见“其他相关监管机构”并咨询卫生部代表。

常问 问题

各种类型的餐饮车之间有什么区别？

根据包括餐饮车的大小、复杂性和所预备的食物种类在内的多个因素，将餐饮车划分为第1、2、3、4类。详情请参见“分类”章节。

我是否能用我的流动餐饮车从事外烩（承办伙食）业务？

不行。目前的规定不允许将流动餐饮车用于外烩业务。

我需要在什么时候将我的业务运营信息通知郡政府？

当您要¹对菜单进行重要改动时，当您²将餐饮车移出其备案的运营地点时，或者当您³计划停业时，请通知郡政府。

小卖部厨房是什么？我是否需要？

小卖部是符合卫生部对于食物预备、烹饪、存放和储存的所有要求并取得了许可证的厨房。这些厨房通常配备商用级设备并定期接受检查。您是否需要一个这样的厨房取决于多个运营方面的考虑因素，例如您车中配备的设备以及您想要预备和售卖的食物种类等。

仓库是什么？我是否需要？

仓库是用于储存食物和流动餐饮车相关器具的设施。如果您的餐饮车缺乏足够的存储空间，则需要仓库。仓库通常位于您的餐饮车附近，必须无鼠、无虫、无人破坏。仓库与您的流动餐饮车一起取得执照，并与其一起定期接受检查。

我能将干食材储存于家中吗？

您不能将食材储存于家中，除非根据食物条例它们免受限制。请参见《俄勒冈州食品卫生条例》第1-201.10条，查看免受限制食物的列表。

规定要求我的餐饮车必须在任何时候都具有移动能力。这是强制性的规定吗？我看到城里有很多并不能轻易开动的餐饮车。

规定要求在餐饮车运营期间，轮胎必须始终留在车上。如果可以利用简单工具将车头取下，在随时备有这些工具的情况下，可将车头取下。

我可以在车上冷却烹饪好的食物吗？

可以，您可以在流动餐饮车上冷却烹饪好的食物。然而，您必须证明您具备适当冷却烹饪好的食物的能力。您的流动餐饮车计划审查代表可以帮助您确定是否可以在您的车上进行食物冷却。

常问 问题

如果我在车上出售完好的整个水果（例如苹果），是否需要将它们放在有盖的容器中？

如果苹果是摆放在客户可以自行取用的区域，或是在可能受到污染的位置（例如您车外的架子上），那么必须将它们放在容器中或置于防喷嚏罩后面。这适用于被认为是以当前形式即可食用的食物。例如，香蕉不需要包装，因为人们通常都会剥皮后再食用。

我需要在餐饮车上布设电路连接吗？我是否可以使用延展电源线？

根据目前的规定，对在车上布设电路连接不作要求。在某些情况下，要求您的车上始终通电。例如，如果您要在车上过夜存放对时间和温度控制有要求的食物，那么您将需要让您的冰箱保持运行，而这需要电力。在很多无守卫的售卖场所，在外放置过夜的延长电源线具有受到破坏的风险。所以虽然没有强制要求，但最好是有电路连接。

我该如何处理废水？

您车上用过的洗碗水和洗手水被称为中水。中水与“黑水”不同，后者的特征是掺杂有下水道污水。必须以一种经批准的方式对中水进行收集、储存和处理。绝不能将中水倒入雨水道，也不允许让其滴落或流淌于售卖地表面。中水通常含有食物残渣，如果不经适当处理，会

引来鼠类。鼠类会传播疾病，是卫生部的重点关注事项之一。作为计划审核流程的一部分，会要求您签订一份《流动餐饮车废水处理协议》表格。该表格会明确说明您将如何收集和处理中水。中水处理由波特兰市环境服务局监管。欲了解更多信息，请参看第21页上“其他相关机构”的联系信息。

我是否需要在过夜或停业期间使餐饮车保持通电？

如果您计划在车上过夜存放需冷藏的食物，那么您的冰箱温度必须始终保持在41华氏度或更低的温度下。因此您可能需要一直为餐饮车供电。

我需要多少饮用水？

饮用水是适合饮用的水。要运营餐饮车，必须使用饮用水来进行烹饪、洗碗和洗手。对饮用水的要求取决于您的流动餐饮车的分类、大小和使用特点。对第1类餐饮车没有关于饮用水的要求，因为对预包装食品的要求使得不会有人直接用手接触食物。第2、3、4类餐饮车必须备有至少5加仑饮用水用于洗手，通常还会要求更多，这取决于洗碗和其他运营方面的考虑因素。您的流动餐饮车计划审查代表将协助您确定饮用水需求。

我是否需要负责共享垃圾区或回收区的维护？

当不止一辆餐饮车共享一个垃圾区或回收区时，所有运营者都有责任对其进行适当使用和维护。请让垃圾箱的盖子一直盖着，及时打扫以免食物残渣累积在垃圾箱周围。未适当维护的垃圾区可为鼠类提供食物和住处。保持这一区域的清洁对您和该售卖场地的所有运营者都有益。如果报告该区域发生鼠患并经证实，这将被视为对条例的违犯，可以强制执行灭鼠措施。

我是否需要能够在车里洗碗？

取决于您的餐饮车的类型、运营方面的考虑以及您是否拥有/使用具备经核准的洗碗能力的小卖部等因素，可能会要求您的车具备洗碗能力。例如，如果您拥有一辆配备足够一次出车运营所需干净器皿的第3类餐饮车，且您每天都会返回配备经批准使用的洗碗机的小卖部，那么很可能不会要求您的车具备车上洗碗能力。

什么是“对蛋白质的从生到熟的烹饪”？

在这个上下文中，“从生到熟的烹饪”指对任何未经烹饪或未全熟的例如肉类、鱼类和未灭菌鸡蛋等动物源食物的加工或预备。

我拥有另一个州颁发的食物处理人员证书。该证书在穆鲁玛郡适用吗？

穆鲁玛郡卫生部接受俄勒冈州各郡颁发的现行食物处理人员卡。食物处理人员卡有效期为三年，可在线申请，网址为 mchealthinspect.org。我们也接受国家餐饮协会颁发的现行“安全餐饮” (ServSafe) 食物处理人员和管理员培训证书。我们不接受其他州颁发的食物处理人员卡。在检查过程中，经手食物的任何经营者或员工必须出示以上证书之一。

我拥有另一个郡颁发的流动餐饮车执照。我是否可以凭此在穆鲁玛郡进行售卖？

持有俄勒冈州另一个郡颁发的执照、在当天进出穆鲁玛郡的流动餐饮车无需获取本地执照。如果您希望在穆鲁玛郡停车过夜或呆更长的时间，例如参加某个活动，那么您必须通知卫生部，缴纳 25 美元费用并接受检查。这仅适用于您当前持有俄勒冈州另一个郡颁发的执照的情况。如果您当前并未持有执照，则您必须从穆鲁玛郡卫生部取得流动餐饮车执照。在任何情况下，您都必须遵守当地所有规章制度。

常问 问题

与使用水箱相比，我更希望直接连接到公共供水系统。我能这样做吗？有什么相关要求？

是的，您可以将您的餐饮车直接连接到公共供水系统。您必须使用食品级软管（通常是带有蓝色条纹或标记有NSF标准或同等标记的白色软管），并且在套管栓口处使用抗虹吸单向阀。如果您想要将餐饮车直接连接到供水管道，您必须遵守当地所有供水条例。欲了解更多信息，请致电(503) 823-7300，联系波特兰市发展服务局。

什么是食品级软管，我可以从哪里买到？

食品级软管是用被认为能够安全输送饮用水的材料制作的。后院用软管可能含有害化学物质，而这些化学物质可能会渗析到水里。因为这个原因，对于所有饮用水都需要使用食品级软管。您可以在大多数出售休闲车辆用品的商店买到食品级软管。

我车里任何时候都只有一个人工作，因为业务量波动很大。即使我不会直接用手接触售卖的食物，也需要在每次经手钱之后都洗手吗？

只要您不直接接触食物，就不要要求您每次经手钱之后都洗手。这意味着您必须使用夹子、器皿、熟食包装纸或其他器具来供应食物。虽然在这种情况下不要求您洗手，但我们总是建议经常洗手。

我能使用井水吗？

是的，您可以使用井水。然而，取水的井必须符合俄勒冈州规定的水质检测标准。有些井或许含有可能有害的物质。欲了解更多信息，请致电(971) 673-0405，联系俄勒冈州饮用水服务部。如果您使用取自井中的水，您必须要能够出示水质检测文件。

售卖场地的业主在现场提供配备消毒净手液的移动卫生间。我能用它替代普通卫生间吗？我会确保一回到车里就洗手。

规定要求员工卫生间必须配备温热自来水、肥皂和纸巾。如果移动卫生间满足这些要求，则可以使用该卫生间，可是大多数移动卫生间都不符合要求。消毒液不是可接受的替代洗手的方式。作为您计划审查过程的一部分，您必须填写并签署卫生间使用协议表格，确保您可以使用适当设施。这一规定的唯一例外情况是，如果您的餐饮车真的可以移动，且停放在一个位置一次不超过2小时。欲了解有关卫生间要求的更多详情，请咨询您的流动餐饮车计划审查代表。

我能使用类似于家里用的那种冰箱吗？

我们不建议使用家用设备，但只要您能证明该设备有能力将冷藏食物保持在41华氏度或更低的温度下，该设备就是可接受的。绝不允许使用家用设备来冷却热的食物。商用冰箱通常有更大的冷却能力，因此我们建议使用商用冰箱。

商用级设备意味着什么？

商用级设备的设计运行标准高于大多数家用级设备。例如，商用冰箱通常有更大的压缩机，使其可以更快地冷却食物。在经常打开冰箱门的使用高峰时间，需要较大的压缩机来让食物保持低温。

我如何找到一个小卖部？它和商业厨房是一回事吗？

小卖部厨房和商业厨房基本上是一样的。您的小卖部厨房必须持有当前执照，并接受穆鲁玛郡卫生部的检查。有相关资源来帮助您找到一家经批准的厨房。欲了解更多详情，请联系穆鲁玛郡卫生部。

按类别分的流动餐饮车规格

	饮用水水箱要求	废水水箱要求	小卖部要求	是否需要三盆式水槽？	允许售卖的食物	洗手要求	是否需要卫生间使用协议？	取得执照
第1类	无	无	可能需要*	不要求	预包装的完好食物。不易腐坏的密封饮料	无	是	<p>可能需要计划审查。请在开始运营前先联系我们办公室。</p> <p>取决于运营的各方面，您可能需要有一个小卖部和/或仓库才能经营业务。所有这些都需要取得年度执照。</p>
第2类	至少5加仑水用于洗手**	至少5加仑**	可能需要*	可能需要*	第1类餐饮车允许售卖的所有食物，以及未包装的食物 不得在车上烹饪或预备食物。	至少5加仑的温热饮用水	是	
第3类	至少5加仑水用于洗手**	至少5加仑**	可能需要*	可能需要*	第1类和第2类餐饮车允许售卖的所有食物。不允许在车上出现生的蛋白质类食物。	至少5加仑的温热饮用水	是	
第4类	至少5加仑水用于洗手，再加上足以填满三盆式水槽两次的水量**	至少5加仑**	可能需要*	需要	餐饮车可以售卖全套餐饮***	至少5加仑的温热饮用水	是	

*可能需要，取决于运营考虑。欲了解更多信息，请咨询穆鲁玛郡卫生部的流动餐饮车代表。

**取决于运营考虑和是否能用现场饮用水和废水设施。欲了解更多信息，请咨询穆鲁玛郡卫生部的流动餐饮车代表。

***取决于您想要预备和售卖的食物，可能需要遵守相关的设备和设施要求。

资源

下面是除穆鲁玛郡政府之外，可能对您的流动餐饮车业务有所要求的机构列表。虽然我们意在提供一份全面的列表，但您仍然可能需要联系其他机构。请浏览整个列表，确定您的业务涉及到的各机构。如果您不确定，请联系这些机构，直接询问他们——如果您未能在开始申请流程工作之前联系适当的机构，其后果可能会耗费您很多时间和费用。您有责任确保您的食物售卖业务符合所有适用的当地规章制度。

我们会尽一切努力维持该列表上的联系信息是最新的。然而，可能有些信息在本手册出版后已发生变动。

波特兰市政机构

发展服务局 (BDS)
电话：503.823.7526

该机构负责监管流动食品售卖所涉及的分区、预制结构和电路许可等方面。

您应该联系发展服务局以确定是否需要任何流程或许可，但如果出现下列情况，则您必须联系他们：

✓ 您想要在新地点进行售卖或您不确定当前地点是否经批准可以用于商业用途。售卖场所必须位于允许进行零售和服务的地区。还有一些其他的场地要求需要遵守，例如地表铺设、适当的地表排水和免下车窗口运营规范等

✓ 您想要通过永久性连接将您的车连到电源

*请注意，依据餐饮车应当易于移动的要求，当前的流动餐饮车规定要求车上的电路连接应在合理范围内易于断开。如果电工或水管工能在短时间内移除这些连接（例如移除多头引线电力连接），即符合要求。

财政局
电话：503.823.5157

在波特兰市经营业务的任何人都必须在波特兰市财政局注册其业务。基于您业务的规模和其他因素，您可能需要缴税。并非所有业务都必须缴税。请联系财政局，确定您的业务是否需要缴税。如果您在波特兰市以外经营业务，请确保联系相应的市政机构，咨询有关业务注册的问题。

交通运输局 (PBOT)
电话：503.823.5185

如果您餐饮车的任何一部分（包括台阶、转动门或座位区）会侵占“公共路权”（人行道、道路或其他公共运输道路），则需要特许。请联系波特兰市交通运输局以确定您的运营是否需要路权许可。

消防救援（消防处）
电话：503.823.3700

波特兰市消防救援局负责监管临时结构（如帐篷）、排气罩灭火系统设计和流动餐饮车上及其周围的丙烷罐系统。请在您业务的筹划阶段即联系消防救援局，以确定需要哪些必要的许可和设计元素。如果您计划在波特兰市以外经营业务，则需联系相应城市的相关机构。

其他相关监管机构

资源

供水局

电话：503.823.7770

如果您计划直接连接到波特兰市供水系统，或想要咨询有关供水连接的事项，请联系波特兰市供水局。市供水规定的许多方面类似于郡的规定，例如对双止回阀组件的要求，该组件旨在防止受污染的水经虹吸作用被吸回到公共供水系统中。重要事项：要咨询有关直接连接到公共供水系统的事项，请联系供水局。如果您有关于车载水箱要求的问题，请联系穆鲁玛郡卫生部。如果您计划在波特兰市以外经营业务，请联系相应城市市政机构以确定当地的规章制度。

规划和可持续发展局

(回收和堆肥)

电话：503.823.7700

对于有关波特兰市内垃圾、回收和堆肥的问题，请首先联系规划和可持续发展局。如果您有关于相关要求和有哪些服务可供使用的问题，请联系该机构。

格雷萨姆市

许可证服务：

503.618.2845

费尔维尤市

一般信息：

503.665.7929

特劳特代尔市

一般信息：

503.665.5175

梅伍德公园市

一般信息：

503.255.9805

伍德村市

一般信息：

503.667.6211

其他当地市政机构联系信息

(穆鲁玛郡内各市)

如果您计划在波特兰市内运营，您必须从穆鲁玛郡卫生部取得餐饮营业执照并从波特兰市取得其他必要的许可证。如果您计划在格雷萨姆、费尔维尤、特劳特代尔、梅伍德公园或伍德村等地运营您的流动餐饮车或小卖部厨房，您仍然必须从穆鲁玛郡取得餐饮营业执照。您必须遵守其他可能适用的当地消防条例、管道、税务等规定。您有责任联系下列机构以确定是否有任何当地条例可能适用于您的业务。

俄勒冈州相关机构

环境质量部 (DEQ)

电话：503.229.5696

俄勒冈州环境质量部负责监管中水（不含下水道污水的废水）的适当排放。穆鲁玛郡的所有流动餐饮车必须填写并签署一份废水处理协议，该协议中将明确说明所采用的经批准的处理方法。如果您想要咨询有关持照废水搬运工的事项或想要提供有关非法排放废水的信息，请联系环境质量部。如有涉及废水的所有其他顾虑，请联系波特兰市环境服务部。

俄勒冈州交通运输局 (ODOT)

电话：888.275.6368

俄勒冈州交通运输局负责批准车辆的设计，因为这关系到在公共道路上合法行驶的问题。您的车必须随时保持可以移动，并且必须不需要俄勒冈州交通运输部的特殊用途许可即可进行移动。在购置餐饮车之前，请联系俄勒冈州交通运输局以确保该车符合交通运输法规的要求。请记住——如果您的车需要特殊用途许可才能移动，将无法获得穆鲁玛郡流动餐饮车执照。

俄勒冈州酒精控制委员会 (OLCC)

电话：503.872.5000

如果您计划售卖酒类，您必须联系俄勒冈州酒精控制委员会以咨询有关取得酒类销售执照的事项。除酒类销售执照外，对于在您的设施内调酒、供酒或售酒的任何人，他们也需要持有酒类服务许可证。

俄勒冈州职业安全与健康管理局 (OR-OSHA)

网站：www.orosha.org

俄勒冈州职业安全与健康管理局是监管工作场所某些健康和安全管理标准的联邦机构的一个分支。这些标准可能会影响到您如何使用员工。为了确保您的运营符合当前标准，请联系俄勒冈州职业安全与健康管理局。



ENVIRONMENTAL SERVICES
CITY OF PORTLAND
working for clean rivers

减少油脂排放

妥善处理脂肪、油和油脂 (FOG) 以及中水，保护波特兰的下水道系统和环境。油脂可累积起来，完全堵塞下水管道。这可为市政和私人业主造成难以解决且代价昂贵的问题。堵塞的下水管道可造成未经处理的污水回漫到家中或营业处，或溢出到街道上和河流中。

流动餐饮车可采用三种方式来妥善处理中水：

- 1) 将所有中水倒至售卖现场的回收容器中。
- 2) 将所有中水倒至售卖现场的油脂拦截器中。
- 3) 雇佣经核准的供应商来将中水从您的流动餐饮车中运走。

绝不能将油脂或中水倒入停车场下水道或街道下水道。

市政工作人员可帮助波特兰的流动餐饮车采用正确做法，减少向下水道和环境中排放油脂和餐饮废水。有关妥善处理油脂和中水的问题，请致电 503-823-7093 或发送电子邮件至 cutfog@portlandoregon.gov，与我们联系。

发展审查

污染防治审查小组会审查发展计划，以推进工业、商业和场所发展项目。该审查过程将确定适用于《工业预处理和雨水条例》、《减少油脂排放管理办法》和《城市条例》的新的和现有的发展项目，并实施在《波特兰雨水管理手册》(SWMM) 中有详细说明的结构性源头控制措施。

当某地（售卖场所）的一辆或多辆流动餐饮车选定位置并开始设计计划和整修时，其设计提案可能需要遵守一些市政条例。其设计和整修需通过市政发展审查 (DR) 申请流程取得许可。

- 固体废物和回收区必须符合 SWMM 要求。
- 中水储存区必须符合 SWMM 对于液体储存的要求。
- 按其设计不同，要将中水排放到城市下水道系统中，可能需要下列结构、控制措施和费用：倾倒站、油脂拦截器、采样结构和系统开发费用。
- 针对占地 500 平方英尺或以上的新建或重建区或将雨水输送到城市雨水系统的新建连接，依据 SWMM 的雨水管理要求。

有关许可流程和适用于您的提案的条例等问题，请致电污染防治计划审查小组，电话为503-823-7122。

溢出保护和公民响应

环境服务溢出保护和公民响应 (SPCR) 部门会调查进入、威胁或离开波特兰下水道系统的污染。有人将中水倒入雨水道、有管道向河里排放一些看起来很奇怪的东西，或者从检修口溢出的污水，这些都是 SPCR 所要调查的事情。

SPCR 工作人员对投诉热线实行全年全天候监听。工作人员会在工作时间内接听热线。在下班时间和周末，致电者可留下语音留言，监听热线的值班官员会在半小时内答复。要报告污染或有关于环境方面的担忧，请拨打热线 503-823-7180 或发送电子邮件至 besdutyofficer@portlandoregon.gov。

Multnomah County Environmental Health
847 NE 19th Avenue, Suite 350
Portland, Oregon 97232

(503) 988-3400 电话
(503) 988-4041 传真
mchealthinspect.org

流动餐饮车 _____ 设施# _____

场所 _____ 电话号码 _____
(街道地址) (城市)

使用该场所是每星期几/哪些日期 _____
(在该场所的) 营业时间 _____
流动餐饮车所有者的姓名 (正楷填写) _____
流动餐饮车所有者 (签名) _____ 日期 _____

**流动餐饮车必须依照其营业地所在城市的市政规定处理废水。请联系相关市政机构，
确保您符合他们的要求。未能正确处理废水可导致停业。**

卫生间设施的位置：

卫生间所在地名称 _____
地址 _____
城市 _____ 电话号码 _____
该卫生间的可使用时间： _____

卫生间设施使用授权

流动餐饮车卫生间设施使用授权人的姓名 (正楷填写) _____

流动餐饮车卫生间设施使用授权人 (签名) _____ 日期 _____

有关卫生间的条例

6-402.11 便利性和可用性

(E)流动餐饮车：

(1) 车载卫生间设施不适用于大多数流动餐饮车。如果餐饮车未配备该设施，则该流动餐饮车必须在距离某个可用卫生间设施四分之一英里或步行5分钟路程的范围内运营。在工作日沿指定路线运营且不会在某个固定地点停留超过两小时的流动餐饮车，不受本条款限制。

(2) 根据本条款第(1)节，不具备车载卫生间设施的流动餐饮车，必须在运营的所有时间内都提供可供员工使用的卫生间设施。该卫生间设施必须配备提供冷热可饮用自来水的洗手系统并符合 OAR 333-150-0000 §§ 6-301.11、6-301.12、6-301.20和6-302.1等条款的要求。d 员工可以使用满足该要求的私人住宅内的卫生间。

Multnomah County Environmental Health
847 NE 19th Avenue, Suite 350
Portland, Oregon 97232

(503) 988-3400 电话
(503) 988-4041 传真
mchealthinspect.org

流动餐饮车 _____ 设施# _____

场所 _____ 电话号码 _____
(街道地址) (城市)

使用该场所是每星期几/哪些日期 _____
(在该场所的) 营业时间 _____

流动餐饮车所有者的姓名 (正楷填写) _____

流动餐饮车所有者 (签名) 日期 _____

流动餐饮车必须依照其营业地所在城市的市政规定处理废水。请联系相关市政机构，确保您符合他们的要求。未能正确处理废水可导致停业。

废水处理点的位置： _____

位置 _____

地址 _____

城市 _____ 电话号码 _____

或

用于搬运废水的公司 _____

电话号码 _____

搬运公司代表签名： _____ 日期： _____

有关废水处理的条例：

5-402.12 除油器。

如果使用除油器，则必须将其置于易于清理的位置。

5-402.13 运送污水。

污水应通过经批准的生活污水系统或其他系统（包括使用依法制造、维护和操作的污水运输车、废水留置箱、水泵、管道、软管和接头）运送至处理点。

5-402.14 清除流动餐饮车产生的废物。

应在经批准的废水处理服务区或经由污水运输车，以不会对公众健康产生危害或滋扰的方式，移除流动餐饮车产生的污水和其他废液。

(A) 只产生中水废液的流动餐饮车可手工搬运这些废液至经监管机构批准的指定处理点。

(B) 废液运输容器的设计规格必须能用于盛装和运输中水而不会发生渗漏或溢出，且其容量不得大于20加仑。

