

이동식 음식점
안내 책자



목차

소개	3
멀트노마 카운티 이동식 음식점의 역사	3
정의	4
1종 이동식 음식점 사양	6
2종 이동식 음식점 사양	8
3종 이동식 음식점 사양	10
4종 이동식 음식점 사양	12
신청 방법	14
자주 묻는 질문	15
이동식 음식점 종류별 사양	20
기타 이해/자원 규제기관	21
포틀랜드 시 / BES - FOG 관련 요구 사항	24
이동식 음식점 화장실 이용 및 설치 협약서	26
이동식 음식점 폐수 처리 협약서	27

소개

멀트노마 카운티 환경보건국에서 제작한 이동식 음식점 안내책자에 오신 것을 환영합니다. 본 안내 책자는 현재 혹은 미래에 이동식 음식점 창업 및 운영을 계획 중인 이동식 판매대 소유주를 돕는 데 그 목적이 있습니다.

이 문서는 미국식품의약국 (FDA) 의 보조금과 규제 기관, 운영 및 지역사회를 위한 HACCP 실용화 (Practical Application of HACCP) 의 도움으로 제작되었습니다.

드라이브스루 (drive-thru) 커피 가판대에서부터 핫도그 카트, 푸드카트, 탑차형 이동식 음식점에 이르기까지 멀트노마 카운티의 길거리 음식은 각각의 명칭, 규모, 메뉴별로 다양합니다. 본 책자에서는 이를 모두 이동식 음식점 혹은 푸드카트라고 부릅니다.

모든 이동식 음식점은 오리건 주에서 정한 법률에 따라 식품 안전 관련 규칙을 준수해야 합니다. 오리건 주 식품위생법은 식품의약국 (FDA) 지침에 기반을 두고 있습니다. 이러한 법률의 제정 및 집행은 공공의 건강과 안전을 지키는 데 그 목적이 있습니다.

본 책자는 주로 규칙이나 규정에 관한 사항들을 담고 있지만, 귀하의 효율적이고 안전한 이동식 음식점 운영을 돕기 위한 실질적인 조언 역시 포함하고 있습니다. 운영 구상 단계에서부터 하루하루 운영에 이르기까지 전 과정을 돕기 위해 이 안내서를 제작하였습니다. 아무쪼록 귀하에게 도움이 되기를 바랍니다.

본 안내서에 정확한 사항만을 포함할 수 있도록 모든 노력을 기울이겠습니다. 다만, 규칙 및 규정이 변경될 수 있음을 숙지하고 계시기 바랍니다.

멀트노마 카운티 이동식 음식점의 역사

푸드카트 (food carts) 는 1900 년대 초에 포틀랜드 음식점 현장에 처음 등장하였으며, 당시에는 이동식 음식 출장 트럭과 드라이브

스루 커피 영업을 주를 이루었습니다. 90

년대 중반에 들어서는 멀트노마 카운티에서 허가를 받고 영업하는 이동식 음식점이 대략 100 여 개에 다다랐습니다. 전반적으로

일반 음식점에 비해 운영 비용이 적게 드는

푸드카트는 저렴한 비용으로 대중에게 음식을 판매하는 또 다른 방식으로 각인되기

시작하였습니다. 포틀랜드 주민들은 이러한

독특한 이동식 푸드카트를 환영했고, 이의

인기는 꾸준히 높아졌습니다. 푸드카트의

폭발적인 인기는 창업자들에게 흥미로운

사업 기회를 제공한 반면, 지역 보건

당국에는 규제와 관련하여 여러 문제를

야기하였습니다. 일반 음식점 위주로 설계된 식품위생 법규는 이동식 음식점이 영업을 시작하기 전까지 적용되지 않았습니다. 또한, 음용수 및 재활용수 (greywater) 관련 요구 사항, 화장실 및 손 세척 시설과 같은 이동식 음식점의 운영 요소 및 음식 준비 공간이나 식기세척 장비와 같은 물리적 비품은 법규에 포함되지 않았습니다. 문제를 인지한 지역 보건국 공무원들은 주의회 입법자 및 기타 이해관계자들과 업무 협력체를 결성하여 이동식 음식점에 맞는 규정 확립 및 문제 해결을 위한 규칙 및 법규를 제정하였습니다. 이는 탑차형 이동식 음식점 사업 관련 운영상의 문제점을 통해 정부가 공중 보건과 관련한 사안을 집어낼 수 있었다는 점에서 매우 중대한 과정이었습니다. 뿐만 아니라, 본 작업을 통해 적절한 법규 설계와 관련하여 실질적인 이동식 판매대 운영자들의 의견을 수렴할 수 있었습니다.

정의

이동식 음식점

자체 추진되거나 혹은 인도나 도로, 고속도로에서 아래로 밀거나 끌고 다니는 차체로, 안에서 음식을 준비하고 조리하여 최종 소비자에게 판매하고 배식하는 데 사용되는 차량.

분류

이동식 푸드카트는 크기, 판매하는 음식의 종류 및 차체에 구비되어 있는 장비에 따라 네 종류로 분류됩니다. 이동식 음식점의 분류는 푸드카트의 점검 요건을 결정하는 주요 방법입니다.

주방시설 (COMMISSARY)

음식 준비에서부터 조리, 보관 및 저장과 관련하여 보건국에서 요구하는 요건을 모두 충족하는 주방을 일컫습니다. 이러한 주방은 정기적으로 점검을 받게 되며, 대부분이 상업 등급의 설비를 갖추고 있습니다.

선포장식품 (PREPACKAGED)

이는 내구성 있는 포장재료로 내용물이 침투하지 않는 포장지로 포장된 식품을 일컫습니다. 선포장 식품이란 상업 제조 시설에서 가공되고 밀봉된 식품을 말하며, 보건국의 규칙이나 규정에 따라 허가받은 주방에서 가공되고 밀봉된 식품을 말합니다.

상하기 쉬운 식품 (PERISHABLE)

가공하거나 빨리 사용하지 않으면 비교적 단시간에 쉽게 상하는 식품을 일컫습니다. 상온에서 그 자체로도 오랜 기간 보관이 용이하도록 가공 처리가 되지 않은 대부분의 육류, 치즈, 조리된 식품 및 음료가 상하기 쉬운 식품군에 속합니다.

음용수

음용하기에 적합한 물을 일컫습니다. 음용수는 안전한 방법으로 취수, 운반 및 보관되어야 합니다. 손을 씻는 데에도 음용수를 활용해야 합니다.

재활용수/폐수 (GREYWATER/WASTEWATER)

재활용수와 폐수는 손 세척을 위한 싱크대 및 조리 준비대, 식기세척기, 그리고 식품 가공 시 사용된 물을 가리킬 때 동일한 의미로 사용됩니다. 재활용수는 보건국과 시 정부기관에서 승인한 방식으로 취수 후 보관하고 처리해야 합니다.

포드 (POD)

여러 개의 이동식 음식점이 함께 임대한 주차장 또는 구역을 지칭합니다. 대부분의 포드에는 음식점 운영을 위한 쓰레기 처리 및 전기, 폐수 시설을 갖추고 있습니다.

저장고 (WAREHOUSE)

이동식 음식점과는 별개로 식품이나 식품 관련 상품을 저장하는데 사용되는 건물이나 저장공간을 일컫습니다.

업무 협력체 (Mobile Unit Workgroup) 는 1997 년에 대중의 의견을 반영하여 이동식 음식점 관련 법규를 개정하였습니다. 개정 가장 중대한 결정 사항은 매번 카트를 영업 본거지(청소 및 떨어진 비품을 채우고 안전하게 보관해 놓는 장소)에 되돌려 놓지 않아도 된다는 것이었습니다. 새로운 법규는 '이동이 가능한 이동식 음식점'에 한 해 밤새 세워 놓을 수 있도록 허락하였습니다. 또한, 탑차형 이동식 음식점의 복잡성 정도에 따라 이를 네 종류로 구분해 놓은 법규도 추가되었습니다. 포틀랜드에서 탑차형 이동식 음식점에 대한 관심이 지속적으로 높아지면서 판매대 수 역시 증가하였습니다. 2000 년에는 멀트노마 카운티에서 공식 허가를 받은 이동식 음식점의 수가 300 개를 넘어섰습니다. 2013 년 말에는 약 800 개의 이동식 음식점이 카운티로부터 영업 허가를 받았습니다. 이동식 음식점의 수와 종류가 증가하면서 그에 따르는 공공의 식품 안전을 위협하는 문제 역시 심각해졌습니다.

1종 이동식 음식점 사항



손 세척을 위한 설비
불필요



선포장식품만 판매 가능



참고 : 멀티노마 카운티에는 허가받은 1종 이동식 음식점이 거의 없습니다. 1종 이동식 음식점은 선포장식품만 판매할 수 있다는 점에서 판매대 수가 그리 많지 않습니다. 이는 상업용으로 개별 포장된 머핀이나 요구르트와 같이 선포장된 식품뿐만 아니라 카운티 및/또는 주 정부의 외식 영업에 관한 규칙 및 규정에 따라 허가받은 주방에서 가공, 포장, 라벨링 및 보관되어 조리되는 식품에도 적용됩니다. 예를 들면, 이는 식품을 반드시 안전하고 음식 안으로 침투되지 않는 내구성 있는 재료로 포장해야 함을 의미합니다. 옥수수 껍질이나 바나나 잎으로만 싸인 타메일 (tamales) 은 적절히 포장된 것으로 간주되지 않습니다. 자세한 내용은 http://arcweb.sos.state.or.us/pages/rules/oars_300/oar_333/333_162.html 에서 오리건 주 이동식 음식점 주방 및 저장고 관련 규칙을 참조하시기 바랍니다.



대표적 활용 예:

음료 카트, 제한된 서비스의 푸드카트



손 세척 관련 요구 사항 :

없음. 1종 이동식 음식점은 음식이 반드시 포장되어 있어야 하며, 맨손으로 식품을 접촉하는 일이 없으므로 손 세척과 관련하여 특별히 요구되는 사항이 없습니다.



허용되는 식품 :

선포장되어 있는 자체 음식. 1종 이동식 음식점에서는 음식을 데우거나 조리, 혹은 준비 작업을 하지 않습니다. 상하지 않는 밀봉된 음료를 판매할 수 있습니다. 1종 판매대는 얼음 제공이 불가능합니다. 즉, 음식을 차갑게 유지하기 위해 얼음을 사용하는 것은 가능하지만, 고객에게 얼음을 제공할 수는 없음을 의미합니다.



음용수 설치 요건 :

없음.

후아니타를 소개합니다



후아니타는 멀트노마 카운티 보건국의 허가를 받아 **1종 이동식 음식점**을 운영하고 있습니다. 현재 스완 아일랜드(Swan Island)에서 점심시간대에 조선소 근로자들에게 타메일 (tamales) 을 판매하고 있습니다.

이동식 음식점의 원활한 운영을 위해 후아니타는 바쁘게 움직여야 합니다. 매주 일요일에는 고기, 야채, 기타 식재료를 구입하기 위해 도매점을 찾습니다. 식품 도매점에서 이동식 음식점의 주방까지 운전하여 돌아오는 15분여 동안 음식을 차갑게 보관하기 위해 식품을 냉장 박스에 담아 이동합니다. 냉장 식품은 항상 화씨 41도 이하에서 보관해야 하므로 주방에 도착하는 즉시 냉장 박스에서 식품을 꺼내어 냉장고에 채워 넣습니다.

그리고 평일에는 타메일을 만들기 위해 주방을 찾습니다. 점심시간 전까지 필요한 타메일을 만들 충분한 시간을 벌기 위해 이른 오전 6시에 도착합니다. 그리고는 타메일을 만들어 찐다. 오전 10시 30분경에는 모든 조리를 끝내고 쿠킹포일에 타메일을 쌓아 개별 포장합니다. 1종 판매대에서는 선포장된 음식만 판매할 수 있기 때문입니다. 그리고는 타메일을 단열 용기에 담아 스완 아일랜드로 이동합니다. 오후 2시경 점심시간이 끝날 때까지 타메일을 판매합니다. 팔다 남은 타메일은 화씨 135도 이하에서 4시간이 지나면 다시 판매할 수 없기 때문에 남은 음식은 집으로 가져와 가족들이 먹거나 폐기해 버립니다. 이는 음식 판매 시간과 관련하여 후아니타가 카운티 공공보건국과 협의한 사안 중 하나입니다.

화장실을 사용해야 하는 경우, 그녀는 타메일을 판매하는 이동식 음식점에서 도보로 몇 분 떨어진 다른 영업소로 갑니다. 서명 후 그녀가 보건국에 제출한 협약서에는 손 세척에 사용할 수 있는 온수와 비누, 종이 수건이 비치된 화장실 이용이 가능함을 증명하고 있습니다. 후아니타는 고객의 안전과 건강을 위해서는 손을 이중으로 씻는 것이 중요함을 인지하고 있습니다.



주방시설(COMMISSARY) 요건 :

음식을 직접 가공하고 포장할 계획인 경우, 정식 허가받은 승인된 주방 (commissary) 이 필요합니다.



화장실 필요 여부 :

필요함. 화장실 이용 및 설치 협약서 작성은 신청 과정 절차의 일부입니다.



식기세척용 싱크대 :

불필요. 모든 음식이 판매용으로 사전에 포장되어있어야 하므로 식기세척 관련 요구 사항은 없습니다. 단, 영업상 식기 혹은 조리 도구의 세척이 필요한 경우, 주방에는 허가받은 식기세척 설비를 갖추고 있어야 합니다.

2종 이동식 음식점 사항



이동식 음식점 내에서
손을 씻을 수 있는 5
갤런의 음용수 설치



조리를 위한 사전
준비 작업이 필요
없는 미포장 음식.



위에 보시다시피 2종 이동식 음식점은 1종 판매대와 매우 흡사합니다.
가장 큰 차이점이라면 손 세척 설비 및 음식 포장과 관련한 요구 사항이라고 할 수 있습니다.



대표적 활용 예 :

음료 카트, 제한된 서비스의 푸드카트



허용되는 식품 :

1종 이동식 음식점에서 판매가 허용되는 모든 음식.
추가 사항 : 미포장된 음식이 허용되기는 하지만
판매대에서 음식을 준비, 조리 또는 가열할 수
없습니다.



손 세척 관련 요구 사항 :

최소 5갤런의 안전하게 마실 수 있는 온수를
요구합니다. 식품을 판매하는 시간 동안 물의 온도를
유지하기 위해 단열 용기를 사용할 수 있습니다.



식기세척용 싱크대 :

허가받은 주방 시설이 있으며, 이용 가능한 승인받은
식기세척 설비를 갖추고 있으면 이는 필수 사항이
아닙니다.

빌리를 소개합니다



빌리는 멀트노마 카운티 보건국의 허가를 받아 **2종 이동식 음식점**을 운영하고 있습니다. 그는 도심 지역에서 점심시간에 수프를 판매하고 있습니다.

빌리는 수프를 준비하기 위해 멀트노마 카운티 보건국으로부터 승인받은 주방을 찾습니다. 냉장 식품은 항상 화씨 41도 이하에서 보관해야 하기에 그는 재료 구입 시 냉장 식품을 운반할 단열 용기를 항상 가지고 갑니다. 주방에 도착하는 즉시 그는 냉장보관을 요하는 식품들을 냉장고에 자리 잡아넣습니다. 그리고는 본격적으로 조리할 채비를 한 후 냉장고에서 재료를 꺼냅니다.

빌리는 일주일에 두 번 주방에서 수프를 만듭니다. 수프를 대량으로 만들어 아이스 통에 담은 후 아이스 막대로 휘휘 저어 식힙니다. 그는 항상 프로브 온도계를 사용하여 냉각 온도를 확인합니다. 또한, 뜨거운 음식은 2시간 이내에 화씨 135도에서 70도로 식혀야 하며, 다시 4시간 이내에 화씨 70도에서 41도 이하로 식혀야 함을 알고 있습니다. 빌리는 음식을 냉각시키는 데 총 6시간을 절대 넘기지 않습니다. 식은 수프를 작은 용기에 나누어 담아 7일이라는 유통기간을 표기한 후 냉장고에 자리 잡아넣습니다.

수프를 판매하는 당일 그는 판매대 주방에서 종류별로 담겨있는 각각의 수프 중 하나씩을 꺼냅니다. 그리고는 가스레인지에서 수프를 신속히 데운 후 프로브 온도계를 사용하여 수프 온도가 화씨로 165도에 이르는지를 확인합니다. 이는 고객의 안전과 건강을 지키기 위해 중요한 절차입니다. 그다음 수프를 판매하기 위해 단열 운반 용기에 담아 시내로 카트를 끌고 갑니다. 주방 시설을 떠나기 전 카트 내에서 손 씻는 데 활용할 5갤런의 온수를 단열 물통에 채웁니다. 도착하면 물통에 온수를 채웁니다. 그의 카트에는 발로 작동하는 펌프가 있어 카트 위에서 손을 씻을 수 있습니다. 2종 이상의 이동식 카트에는 기계식 손 세척 장비가 필수 요구 사항입니다.

빌리가 카트에 도착하면, 수프 온도를 적절히 유지할 수 있도록 스팀 테이블을 켜 물의 온도를 화씨 150도로 가열한 후 수프를 붓습니다. 그렇게 그는 오후 내내 따뜻한 수프를 판매합니다. 만약 팔다가 남은 수프가 있으면 집으로 가져와 가족이 먹거나 폐기합니다. 그의 이동식 푸드카트는 남은 음식을 적절히 냉각시키는 시설을 갖추고 있지 않기 때문입니다.

화장실 이용이 필요한 경우, 빌리는 수프를 판매하는 곳에서 도보로 몇 분 떨어진 거리에 있는 다른 지역 영업소로 갑니다. 서명 후 그가 보건국에 제출한 협약서에는 손 세척에 사용할 수 있는 온수와 비누, 종이 수건이 비치된 화장실 이용이 가능함을 증명하고 있습니다. 빌리는 고객의 안전과 건강을 위해서는 손을 이중으로 씻는 것이 중요함을 인지하고 있습니다.



음용수 설치 요건 :

이는 식품을 판매하는 시간 동안 서빙용 식기 세척 필요 여부 및 판매대에서 식기를 세척할 수 있는지와 같은 영업 관련 사항에 따라 다릅니다. 주방을 사용하지 않는 경우, 식기를 세척하고 행구며 소독할 수 있는 적절한 장비를 판매대 내에 구비하고 있어야 합니다.

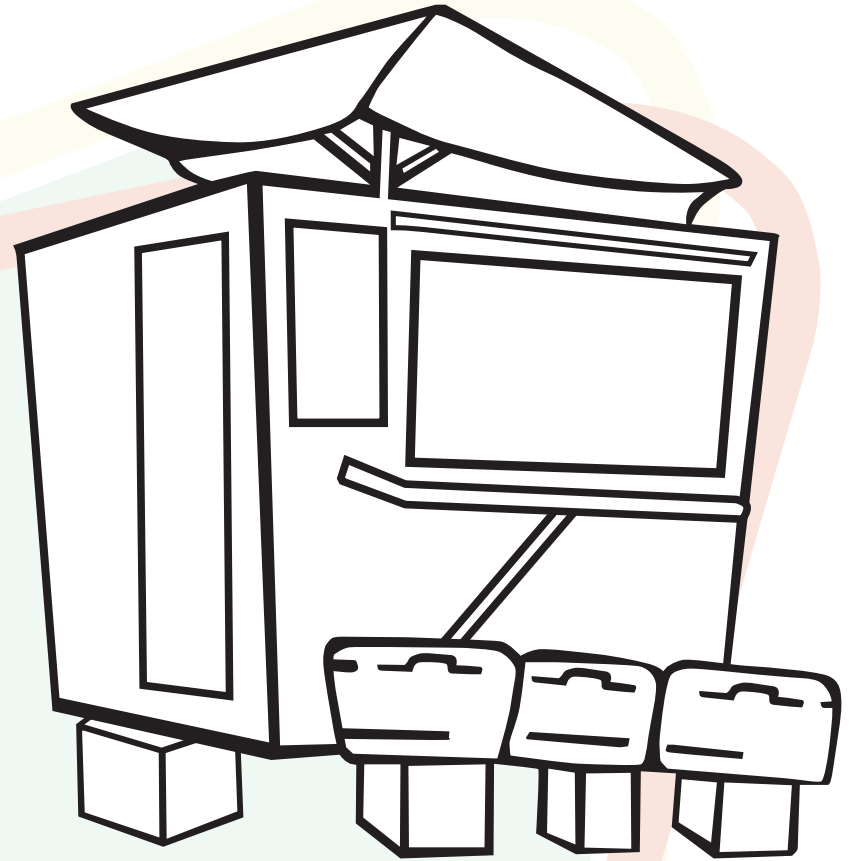


주방시설 (COMMISSARY) 요건 :

주방 시설이 요구될 수 있습니다. 주방시설 (Commissaries) 과 관련하여 문의 사항이 있는 경우, 이동식 음식점 설비 심사 담당자에게 연락하시기 바랍니다.

3종 이동식 음식점 사항

3종 이동식 음식점에서는 익히지 않은 단백질을 활용하여 음식을 조리하는 것이 허용되지 않기 때문에 조리된 단백질을 운반하기 위해 단열 용기를 사용합니다.



대표적 활용 예:

음료 카트, 풀서비스 푸드카트



허용되는 식품 :

1종과 2종 이동식 음식점에서 판매 가능한 모든 음식. 추가로, 3종 이동식 음식점에서는 익히지 않은 동물 단백질 재료를 가지고 음식을 가공하거나 조리하지 않는 한 모든 메뉴를 준비, 판매할 수 있습니다. 이동식 음식점 내 갖추고 있는 설비 및 공간, 그리고 기타 영업 사항을 고려하여 다른 제한사항이 추가될 수 있습니다.



손 세척 관련 요구 사항 :

최소 5갤런의 안전하게 마실 수 있는 온수를 요구합니다.



음용수 설치 요건 :

이는 식품을 판매하는 시간 동안 서빙용 식기 세척 필요 여부 및 판매대에서 식기를 세척할 수 있는지와 같은 영업 관련 사항에 따라 다릅니다. 주방을 사용하지 않는 경우, 식기를 세척하고 헹구며 소독할 수 있는 적절한 장비를 판매대 내에 구비하고 있어야 합니다.

첸

첸을 소개합니다



첸은 멀트노마 카운티 보건국의 허가를 받아 **3종 이동식 음식점**을 운영하고 있습니다. 첸은 포틀랜드 남동부 큰 포드 (pod) 에 위치한 그의 카트에서 중국 전통 음식을 판매하고 있습니다.

그곳에서 첸은 다양한 선택이 가능한 여러 종류의 음식을 판매하고 있습니다. 첸의 포드에는 상수도나 폐수 처리 시설이 없기 때문에 식수용 호스를 이용하여 음용수 탱크에 수도물을 채웁니다. 그가 사용하는 호스는 흰색과 파란색 줄무늬 표시가 되어 있어 이것이 식수용 호스라는 것을 쉽게 파악할 수 있습니다. 그의 음용수 물탱크는 세 칸으로 된 식기세척 싱크대를 세 번 이상 채울 양의 물과 손 세척을 위한 5갤런의 물을 추가로 담을 수 있는 크기로, 이는 보건국에서 요구하는 사항입니다. 첸은 판매대 밑에 있는 뚜껑이 덮인 탱크에 폐수를 모은 후 일주일에 몇 번 수거업자에게 유료로 폐수를 처리합니다. 첸이 보건국에 제출한 폐수 처리 관련 협약서에는 그가 폐수를 적절한 방법으로 처리하고 있음을 증명하고 있습니다. **(25 쪽 참조)** 그는 폐수를 절대 빗물 배수관으로 흘려보내면 안 된다는 사실을 인지하고 있습니다.

판매대에 식기를 세척할 수 있는 설비를 갖추고 있기는 하지만, 첸이 주로 판매하는 음식은 익히지 않은 생고기를 조리해야 하기 때문에 그는 허가받은 주방 시설을 이용해야 합니다. 3종 이동식 음식점은 생고기를 조리하는 것이 허용되지 않기 때문에 첸은 허가받은 주방에서 음식을 조리하고 식힌 후 추후 조리를 위해 냉장고에 보관해둡니다. 조리된 고기를 푸드카트로 운반할 때면 음식을 냉장 상태로 유지하기 위해 냉열 용기를 사용합니다.

첸의 푸드카트가 있는 포드에는 온수 수도꼭지와 비누, 그리고 종이 수건이 비치된 화장실 시설이 있습니다. 비록 포드 현장에 있는 화장실 시설임에도 불구하고 첸은 화장실 관련 협약서를 작성한 후 보건국에 제출하였습니다. 고객의 안전과 건강을 위해 손을 이중으로 씻는 것이 얼마나 중요한지를 첸은 인지하고 있습니다.



주방시설 (COMMISSARY) 요건 :

대부분의 3종 이동식 음식점은 주방 시설을 요구합니다. 주방 시설의 필요 여부는 카트 디자인, 공간, 설비 및 조리하고 판매하는 음식의 종류 등 여러 요인에 따라 결정됩니다. 주방 시설과 관련하여 문의 사항이 있으시면 멀트노마 카운티 보건국의 이동식 음식점 설비 심사 담당자와 상의하시기 바랍니다.



식기세척용 싱크대 :

허가받은 주방시설이 있으며, 이용 가능한 승인받은 식기세척 설비를 갖추고 있으면 이는 필수 사항이 아닙니다. 별도의 주방 시설이 없는 경우, 승인된 식기세척 설비를 갖추고 있어야 합니다. 허용되는 식기세척 방법으로는 대형 식기를 꼭 잠기게 할 수 있는 크기의 세 칸짜리 싱크대, 혹은 동일한 세척 기능을 수행하는 상업용 식기세척기가 포함됩니다. 세 칸짜리 싱크를 사용하는 경우, 판매대에는 싱크대를 두 번 가득 채울 만큼의 충분한 음용수가 있어야 합니다.

4종 이동식 음식점 사항



대부분의 4종 음식점의 크기는 그 안에 포함된 설비를 비롯하여 다양한 메뉴의 조리 및 판매가 가능합니다



대표적 활용 예:

음료 카트, 풀서비스 푸드카트.



허용되는 식품 :

1종, 2종, 3종 이동식 음식점에서 판매 가능한 모든 음식. 또한, 4종 이동식 음식점에서는 모든 메뉴를 조리하여 판매할 수 있습니다. 이동식 음식점 내 갖추고 있는 설비 및 공간, 그리고 기타 영업 사항을 고려하여 다른 제한사항이 추가될 수 있습니다.



손 세척 관련 요구 사항 :

최소 5 갤런의 안전하게 마실 수 있는 온수를 요구합니다.



음용수 설치 요건 :

이는 식품을 판매하는 시간 동안 서빙용 식기 세척 필요 여부 및 판매대에서 식기를 세척할 수 있는지와 같은 영업 관련 사항에 따라 다릅니다. 주방을 사용하지 않는 경우, 식기를 세척하고 행구며 소독할 수 있는 적절한 장비를 판매대 내에 구비하고 있어야 합니다.

개비를 소개합니다



개비(Gabi)는 멀트노마 카운티 보건국의 허가를 받아 **4종 이동식 음식점**을 운영하고 있습니다. 그녀는 포틀랜드 북동부에 위치한 포드에서 중동 음식을 판매합니다.

그곳에서 개비는 다양한 선택이 가능한 여러 종류의 음식을 판매하고 있습니다. 개비의 포드는 도심에 이제 막 새로 생긴 것으로, 기름을 차단하는 현장 폐수 처리 시설뿐만 아니라 영구적으로 사용 가능한 전기와 수도가 연결된 음용수 등 다양한 편의시설을 갖추고 있습니다. 음용수 탱크를 따로 채우거나 정기적으로 폐수 탱크를 비울 여력이 없는 개비에게 이러한 요인들은 그녀가 포드 장소를 선정하는 데 중요하게 작용하였습니다. 개비가 운영하는 이동식 음식점은 조리하는 데 필요한 충분한 공간과 작업 설비를 갖춘 4종 판매대로, 별도의 주방 시설을 필요로 하지 않습니다.

개비는 판매할 음식 대부분을 당일 준비합니다. 한 번에 많은 양의 밥을 적절히 냉각할 수 있는 설비를 갖추고 있음을 보건국에 증명한 그녀는 많은 양의 밥을 조리하여 식힌 후 시간이 지난 후 판매해도 좋다는 허가를 받았습니다. 음식을 적절한 방식으로 식히지 않으면 음식을 먹는 고객이 병에 걸릴 수 있음을 아는 그녀는 뜨거운 음식을 식힐 때 반드시 프로브 온도계로 온도를 확인합니다. 비록 남은 음식을 보관할 충분한 공간의 영업용 냉장고를 소유하고 있기는 있지만, 많은 양의 음식을 냉장할 만큼 충분하지는 않기 때문에 개비는 하루 영업을 마치기 전 남은 음식의 양을 최소화하기 위해 노력합니다. 한 번에 너무 많은 음식을 냉장하면 냉장고 내의 온도가 상승하여 내부에 있는 다른 음식들마저 판매하기에 안전하지 않을 수 있습니다.

개비의 포드에는 많은 편의시설을 갖추고 있지만, 포드 현장 내 화장실은 따로 없습니다. 단, 포드 근처에 이동식 화장실이 있습니다. 하지만 온수 수도꼭지, 비누, 종이 수건을 구비하고 있지 않기 때문에 개비는 이 화장실을 사용할 수 없다는 사실을 알고 있습니다. 비록 손 소독제가 있기는 하지만, 손 세척 대응으로는 불충분하다는 사실 또한 인지하고 있습니다. 그래서 화장실을 사용해야 할 경우, 개비는 화장실 사용 계약을 맺은 인접 다른 영업소로 갑니다. 개비는 고객의 안전과 건강을 지키기 위해 손을 이중으로 씻는 것이 중요하다는 사실을 인지하고 있습니다.



주방시설 (COMMISSARY) 요건 :

4종 이동식 음식점에는 주방시설 (Commissary) 이 필수 사항일 가능성이 큼니다. 주방 시설의 필요 여부는 카트 디자인, 공간, 설비 및 조리하고 판매하는 음식의 종류 등 여러 요인에 따라 결정됩니다. 주방 시설과 관련하여 문의 사항이 있으시면 멀트노마 카운티 보건국의 이동식 음식점 설비 심사 담당자와 상의하시기 바랍니다.



식기세척용 싱크대 :

모든 4종 이동식 음식점에는 세 칸짜리 식기 세척 싱크대나 허가받은 영업용 식기세척기를 필히 구비하고 있어야 합니다. 싱크대나 식기세척기는 가장 큰 크기의 식기가 충분히 들어갈 정도의 사이즈여야 합니다.

이동식 음식점 신청 절차

과거(연도)에 멀트노마 카운티에서 이동식 음식점 허가를 받은 적이 있으신가요?

예

아니요

대대적인 리모델링 계획을 가지고 계신가요?

설비 심사 및 허가 신청 서류를 작성 후 제출하시기 바랍니다.*

아니요

예

리모델링 허가를 받으셨나요?

허가 신청 서류를 작성하여 제출하시기 바랍니다.

설비 심사 및 허가 신청 서류를 작성 후 제출하시기 바랍니다.*

예

아니요

영업 면허 허가를 받으셨나요?

개업하기 최소 일주일 전에 전화하여 점검 일정을 잡으시기 바랍니다. 이동식 음식점을 직접 사무실로 가지고 오시면 시설 검사가 보다 신속하게 이루어질 수 있습니다.

지적받은 문제점 해결 후 허가를 받기 위해 재신청하시기 바랍니다.

아니요

예

영업 시작 전 사전 점검은 통과하셨나요?

지적받은 문제점 해결 후 허가를 받기 위해 재신청하시기 바랍니다.

예

아니요

영업을 시작하실 수 있습니다. 개업 후 약 2주 후 법으로 정한 첫 번째 공식 점검이 이루어집니다.

지적받은 문제점 해결 후 허가를 받기 위해 재신청하시기 바랍니다.

* 면허 및 시설 검사 신청 절차 시 조립식 구조물 허가, 소방 점검, 영업 등록 및 수수료와 같은 추가 조치사항이나 확인을 위해 증빙서류가 요구될 수 있음을 숙지하고 계시기 바랍니다. 자세한 내용은 '기타 규제기관'을 참조하거나 보건국 담당자와 상의하시기 바랍니다.

자주 묻는 질문

여러 종의 이동식 음식점 간 차이점은 무엇인가요?

카트는 크기, 조리의 복잡성, 조리하는 음식의 종류에 따라 1종, 2종, 3종, 또는 4종으로 구분됩니다. 자세한 내용은 '분류'를 참조하시기 바랍니다.

제 이동식 음식점에서 케이터링을 해도 되나요?

안됩니다. 현 법규는 이동식 음식점이 케이터링을 하는 것을 허가하고 있지 않습니다.

제 이동식 음식점 영업 관련 사항은 언제 카운티에 보고하면 되나요?

메뉴에 크게 변동 사항이 있거나, 이동식 음식점을 기존 영업장소에서 이동하는 경우, 혹은 음식점 폐쇄를 계획 중인 경우 카운티에 변동 사항을 보고하셔야 합니다.

주방시설 (commissary kitchen) 이 무엇인가요? 저도 필요할까요?

음식 준비에서부터 조리 및 보관, 그리고 저장과 관련하여 모든 요구 사항을 충족하여 해당 보건국으로부터 승인받은 주방을 일컫습니다. 대개 이러한 주방은 상업 등급의 설비를 갖추고 있으며, 정기적으로 점검을 받게 됩니다. 주방시설의 필요 여부는 카트 내 갖추어진 설비와 판매하고자 하는 음식의 조리법 같은 영업 관련 사항에 따라 다릅니다.

저장고가 무엇인가요? 저도 필요할까요?

저장고는 이동식 음식점 운영에 필요한 음식 및 식기를 저장해 놓을 수 있는 시설을 일컫습니다. 판매대 내에 충분한 저장 공간이 없는 경우 별도의 저장 공간이 필요합니다. 저장고는 대개 이동식 음식점 가까운 곳에 위치하며, 설치류나 곤충으로부터 안전해야 하며, 이를 부당 변경해서는 안 됩니다. 저장고는 이동식 음식점과 함께 허가를 받은 후 정기적으로 점검을 받아야 합니다.

건재료 (dry ingredients) 는 집에서 저장해도 되나요?

식품위생법에 따라 특별 지정된 재료가 아닌 이상 건재료를 집에서 저장하실 수 없습니다. 오리건 주 식품위생법 1-120.10 항에 따라 지정된 면제 대상 재료 명단을 참조하시기 바랍니다.

규칙에는 이동식 음식점을 언제고 이동시킬 수 있어야 한다고 명시하고 있습니다. 혹 이를 무조건 따라야 하는 건지요? 주변에 쉽게 이동이 가능한 카트가 많아 보이지 않는데요.

규정상 영업 중인 이동식 음식점에는 바퀴가 항상 달려 있어야 합니다. 간단한 도구로 카트의 고정 장치를 풀 수 있는 경우에는 이를 장착하고 있지 않아도 되며, 도구는 언제고 필요시 사용할 수 있도록 비치돼 있어야 합니다.

자주 묻는 질문

판매대 내에서 조리된 음식을 식히는 것이 가능한가요?

네. 이동식 음식점 내에서 조리된 음식을 식히는 것이 가능합니다. 단, 조리된 음식을 적절한 방법으로 식힐 수 있음을 증명해야 합니다. 판매대 내에서 음식을 식히는 것이 가능한지를 결정하는 데 이동식 음식점 시설 검사 담당자가 도움을 드릴 것입니다.

가령 이동식 음식점에서 가공되지 않은 자체 과일(예를 들면 사과와 같은)을 판매하고자 하는 경우, 뚜껑이 있는 용기에 담아 두어야 하나요?

사과가 고객이 스스로 집어 들 수 있는 곳이나 쉽게 오염될 수 있는 곳에 진열되어 있는 경우(카트 외부 선반 등), 뚜껑이 있는 용기나 진열 케이스 안에 담아 두어야 합니다. 이 사항은 그 자체로 바로 먹을 수 있는 음식에도 적용됩니다. 단, 껍질을 먹지 않는 바나나는 별도로 담아 보관할 필요가 없습니다.

카트에 꼭 고정 배선을 연결해야 하나요? 혹 연장 코드 연결하여 사용해도 되나요?

현행 규칙은 카트 내 고정 배선 설치를 요구하고 있지 않습니다. 다만, 경우에 따라서는 카트에 항상 전기 시설을 갖추고 있어야 합니다. 예를 들어, 시간과 온도 조절이 필요한 음식을 밤새 카트에서 보관하는 경우 냉장고의 가동이 필요한데, 이는 곧 밤새 전기를

켜 놓아야 함을 의미합니다. 밤새 그대로 놔둔 연장 코드는 보안이 보장되지 않은 포트 (POD) 에서는 부정 사용될 위험이 있습니다. 그러므로 가능하면 고정 배선으로 연결하는 것이 좋습니다.

폐수를 어떻게 처리해야 하나요?

카트에서 식기 세척 및 손 세척을 위해 사용하고 난 물을 재활용수 (greywater) 라고 합니다. 재활용수는 오물이 섞인 '폐수 (blackwater)'와는 다릅니다. 재활용수는 적절한 방식으로 집수, 저장, 처리되어야 합니다. 재활용수를 빗물 배수관이나 지정된 부지 표면으로 흘려보내서는 절대 안 됩니다. 재활용수는 보통 음식 찌꺼기를 포함하고 있으며, 이를 적절히 처리하지 않으면 설치류가 모여들 수 있습니다. 쥐는 병균을 옮기고 다니기 때문에 보건부가 역점을 두고 있는 부분이기도 합니다. 시설 검사 진행 시 이동식 음식점의 폐수 처리 관련 협약서 작성이 요구됩니다. 본 협약서를 통해 귀하가 어떻게 재활용수를 모으고 처리하는지 확인하게 됩니다. 재활용수의 처리는 포틀랜드 시 환경국의 규제를 받습니다. 더 자세한 사항은 본 안내서 21쪽의 '기타 이해기관'을 참조하시기 바랍니다.

영업을 하지 않는 시간임에도 밤새 전기를 켜두어야 하나요?

밤새 이동식 음식점 안에서 냉장을 요하는 음식을 보관하는 경우, 냉장 보관 온도는 항상 화씨 41도 이하로 유지되어야 합니다. 그러므로 판매대 내에는 항상 전기가 공급돼 있어야 합니다.

얼마나 많은 양의 음용수가 필요한가요?

음용수란 마시기에 적합한 물을 말합니다. 카트 안에서 음식 조리, 식기 세척 및 손 세척을 하기 위해서는 음용수가 필요합니다. 음용수 설치 요건은 이동식 음식점의 종류, 크기, 사용 특성에 따라 결정됩니다. 1종 이동식 음식점은 선포장 음식을 판매하도록 요구되며, 맨손으로 음식을 만질 일이 없으므로 음용수 관련 해당 사항이 없습니다. 2종, 3종, 4종 이동식 음식점은 손 세척을 위해 최소 5 갤런의 물이 있어야 하며, 식기 세척이나 기타 영업 사항을 고려해 더 많은 양의 음용수를 필요로 할 수 있습니다. 이동식 음식점 시설 검사 담당자가 귀하의 음용수 필요 여부를 결정하는 데 도움을 드릴 것입니다.

공용 쓰레기장이나 재활용 구역을 관리하는 것이 제 책임인가요?

한 대 이상의 카트가 함께 쓰는 공용 쓰레기장이나 재활용 구역에서는 모든 영업자가 올바르게 사용하고 관리할 책임이 있습니다. 쓰레기통 뚜껑은 항상 닫아 두고, 용기 주변에 음식 찌꺼기가 쌓이지 않게 해야 합니다. 제대로 관리되지 않은 쓰레기장은 설치류에게 먹이를 제공할 뿐만 아니라 이들의 은신처가 될 수 있습니다. 구역을 청결하게 관리하는 것이 귀하뿐만 아니라 같은 포드에서 영업하는 다른 영업자 모두에게 도움이 됩니다.

취 폐가 모여 있는 것이 신고된 후 사실이 확인되면, 규정 위반으로 간주되어 영업정지 처분이 내려질 수 있습니다.

제 카트 내에서 식기 세척을 해야 하나요?

이동식 음식점의 종류, 영업 관련 고려 사항, 승인받은 식기세척기를 탑재한 주방 소유 또는 사용하고 있는지 여부에 따라 식기 세척 설비가 요구될 수 있습니다. 만일 예를 들어, 3종 이동식 음식점에서 하루 영업하는 동안에 필요한 식기를 충분히 가지고 있으며, 허가받은 식기세척기가 있는 주방 시설을 보유하고 있어 당일 영업을 가능한 경우, 판매대 내에 별도의 식기세척 시설을 갖추고 있지 않아도 무방합니다.

날 단백질 음식을 익히고 조리한다는 것이 무엇을 뜻하나요?

날 음식을 익히고 조리한다는 것은 육류 및 생선, 그리고 저온살균되지 않은 달걀 등 조리되지 않은 식품이나 반 조리된 동물성 식품을 가공 혹은 조리를 위해 준비하는 작업을 의미합니다.

저는 다른 주에서 발급받은 식품 취급 자격증이 있습니다. 델트노마 카운티에서도 적용 가능한가요?

델트노마 카운티 보건부는 오리건 주 내 카운티에서 발급한 식품 취급 자격 면허증을 인정하고 있습니다. 식품 취급자 면허증은 3년간 유효하며, mchealthinspect.org 에서 온라인으로 발급받으실 수 있습니다. 전국음식점연합회 (National Restaurant Association) 에서 발급한 서브세이프 (ServSafe) 식품 취급자 및 관리자 자격증

자주 묻는 질문

역시 인정됩니다. 다른 주에서 발급받은 식품 취급자 면허증은 인정되지 않습니다. 식품을 취급하는 자 혹은 고용인은 점점 시행 시 이들 자격증들 중 하나를 제시해야 합니다.

저는 다른 나라에서 발급받은 이동식 음식점 면허를 가지고 있습니다. 이 면허증으로 멀트노마 카운티에서 영업이 가능한가요?

오리건 주 외 다른 주에서 면허 허가를 받고 멀트노마 카운티에 왔다가 당일 떠나는 이동식 음식점의 경우, 현지 면허를 취득할 필요가 없습니다. 혹 일이 생겨 하루 이상 멀트노마 카운티에 판매대를 주차해야 하는 경우에는 \$25의 비용을 지불하고 보건국의 점검을 받으셔야 합니다. 단, 이는 오리건 주 내 다른 카운티에서 영업 허가를 받은 이동식 음식점의 경우에만 해당됩니다. 현재 허가를 받지 않은 이동식 음식점인 경우, 멀트노마 카운티 보건부에서 이동식 음식점 영업 허가를 받아야 합니다. 어떠한 경우든 예외 없이 현지 규칙 및 규정에 모두 준수해야 합니다.

물탱크가 아닌 공공 상수도에 직접 연결하여 물을 사용하고 싶습니다. 가능할까요? 이를 위한 요구 사항은 무엇인가요?

네, 가능합니다. 이동식 음식점에 직접 상수도를 연결하여 사용하셔도 됩니다. 반드시 식품 등급 호스(파란색 흰색 줄무늬로 되어있는 호스, 또는 NSF

기준이나 그와 동등한 기준 표시가 있는 호스)를 사용해야 하며, 수도꼭지 연결부에 안티 사이펀 (anti siphon) 밸브를 사용해야 합니다. 판매대에 급수관을 고정, 연결하려면 현지의 배관 규정을 모두 준수해야 합니다. 자세한 내용은 포틀랜드 시 개발국, (503) 823-7300 번으로 연락하시기 바랍니다.

식품 등급 호스는 무엇이며, 어디에서 구입할 수 있나요?

식품 등급 호스는 음용수 수송에 안전한 재료로 만들어진 호스를 말합니다. 정원용 호스에는 물에 침출될 수 있는 유해한 화학물질이 들어있을 수 있습니다. 이러한 이유로 모든 음용수에는 식품 등급 호스 사용이 요구됩니다. 레저 차량 관련 부대용품을 판매하는 대부분의 상점에서 호스를 구입하실 수 있습니다.

영업 매출 변동이 심해서 어떤 때는 카트에서 일하는 사람이 단 한 사람뿐입니다. 판매하는 음식을 맨손으로 만지지 않아도 돈을 만지고 난 후에는 항상 손을 씻어야 하나요?

손이 음식에 직접 접촉하지 않는다면 돈을 만진 후 매번 손을 씻을 필요는 없습니다. 이는 음식 제공 시 집게나 식기 도구, 델리 페이퍼, 또는 기타 손이 직접 음식에 닿는 것을 막을 수 있는 도구를 사용해야 함을 의미합니다. 이런 경우 손 세척이 반드시 필요하지는 않지만, 자주 손을 씻을 것을 권장합니다.

우물물을 사용해도 되나요?

네, 우물에 있는 물을 길어 사용하셔도 됩니다. 단, 사용하는 우물이 오리건 주에서 명시하는 수질 검사 기준에 맞아야 합니다. 일부 우물에는 몸에 해로운 물질이 함유되어 있을 수 있습니다. 자세한 내용은 오리건 주 상수도 사업부, (971) 673-0405 번으로 연락하시기 바랍니다. 우물물을 사용하는 경우, 반드시 수질 검사 증명서를 제시해야 합니다.

제가 영업하는 구역의 포드 주인이 손 소독제가 비치된 이동식 화장실을 설치하였습니다. 일반 화장실 대신 주인이 설치한 화장실을 이용해도 되나요? 카트로 돌아오면 반드시 손을 씻겠습니까.

규칙상 직원용 화장실에는 온수와 비누, 종이 수건이 반드시 있어야 합니다. 만약 이동식 화장실이 이러한 요건을 충족한다면 사용해도 무방하지만, 대부분의 경우 그렇지 않습니다. 손 소독제는 손 세척 대용으로 인정되지 않습니다. 검사 과정의 한 부분으로, 적절한 화장실 시설 이용이 가능함을 확인하기 위해 화장실 이용 및 설치 협약서를 작성하여 제출하시기 바랍니다. 언제나 이동 가능하며, 두 시간 이상 한 장소에 머무르지 않는 이동식 음식점의 경우, 본 규칙에 적용되지 않는 유일한 면제 대상입니다. 화장실 이용 및 설치 요구 사항과 관련한 자세한 사항은 이동식 음식점 시설 검사 담당자와 상의하시기 바랍니다.

일반 가정에서 사용하는 것과 같은 종류의 냉장고를 사용해도 되나요?

가정용 설비 사용은 권장하지 않지만, 음식을 화씨 41도 이하로 냉장 보관할 수 있음을 증명할 수 있으면 허용됩니다. 다만, 가정용 냉장고로 뜨거운 음식을 식히는 것은 절대 허용되지 않습니다. 일반적으로 영업용 냉장고의 냉각 기능이 월등히 뛰어나므로 영업용 냉장고 사용을 권장합니다.

영업용 등급 설비란 무엇을 말하나요?

영업용 등급 설비는 대부분의 가정용 설비에 비해 효율성이 높은 기준에서 가동되도록 설계된 설비를 일컫습니다. 예를 들어 영업용 냉장고의 경우, 대개 더 큰 압축기를 내장하고 있어 음식을 보다 신속하게 냉각시킬 수 있습니다. 문을 자주 열고 닫아야 하는 냉장고에 음식을 보관하는 경우, 이러한 등급의 장비를 필요로 합니다.

주방시설 (commissary) 은 어디에서 구할 수 있나요? 상업용 주방과 동일한 시설을 말하는 건가요?

커미서리 키친 (Commissary kitchen) 은 상업용 주방과 본질적으로는 동일합니다. 사용 중인 커미서리 키친은 멀트노마 카운티 보건국의 허가 및 점검을 받아야 합니다. 허가받은 주방설비를 찾는데 귀하에게 도움이 될만한 자료를 구비하고 있습니다. 자세한 내용은 멀트노마 카운티 보건국에 문의하시기 바랍니다.

이동식 음식점 종류별 사양

	음용수 탱크 요건	폐수 탱크 요건	주방시설 요건	세 칸짜리 싱크대 필요 여부	판매가 허용되는 음식	손 세척 요건	화장실 협약서 제출 필요 여부	면허
1종	없음	없음	요구될 수 있음 *	요구되지 않음	선포장되어 있는 자체 음식. 상하지 않는 밀봉된 음료	없음	예	시설 검사가 요구될 수 있음. 영업을 시작하시기 전 저희 사무실로 연락 주시기 바랍니다. 영업 요건에 따라 주방시설 및/또는 저장고 시설 사용이 요구될 수 있습니다. 매년 운영 면허를 갱신받아야 합니다.
2종	손 세척을 위한 최소 5갤런의 음용수**	최소 5갤런**	요구될 수 있음 *	요구될 수 있음 *	포장되지 않은 음식을 포함하여 1 종에서 판매가 허용되는 모든 음식. 판매대 내에서 조리 및 음식 준비는 허용되지 않음.	최소 5 갤런의 따뜻한 음용수	예	
3종	손 세척을 위한 최소 5갤런의 음용수**	최소 5갤런**	요구될 수 있음 *	요구될 수 있음 *	1 종과 2 종에서 판매가 허용되는 모든 음식. 판매대 내에서 익히지 않은 단백질 재료는 허용되지 않음.	최소 5 갤런의 따뜻한 음용수	예	
4종	손 세척을 위한 최소 5갤런 및 3칸 싱크대를 두 번 이상 채울 수 있는 양의 음용수* *	최소 5갤런**	요구될 수 있음 *	필수 사항	전 메뉴 제공 가능***	최소 5 갤런의 따뜻한 음용수	예	

* 영업운영과 관련한 고려 사항에 따라 요구될 수 있음. 자세한 사항은 멀트노마 카운티 보건국의 이동식 음식점 관리 담당자에게 문의하시기 바랍니다.
 **영업운영 관련 고려 사항과 현장에 설치된 음용수 및 폐수 시설의 이용 가능 여부에 따라 다름. 자세한 사항은 멀트노마 카운티 보건국의 이동식 음식점 관리 담당자에게 문의하시기 바랍니다.
 *** 준비 및 판매를 하고자 하는 음식의 종류에 따라 설비 및 시설 요건이 다르게 적용될 수 있습니다.

보충 자료 및 정보

아래는 멀트노마 카운티 외의 규제기관 명단으로, 귀하의 이동식 음식점 사업 운영과 관련하여 필요한 요건을 적용할 수 있습니다. 본 명단에 모든 관계 기관을 포함하고자 하는 것이 저희 취지이지만, 여기에 열거된 기관 외에도 귀하가 따로 연락을 취해야 할 다른 기관이 있을 수 있습니다. 모든 내용을 충분히 숙지하신 후 별도로 연락을 취해야 하는 기관이 있는지 판단하시기 바랍니다. 확신이 서지 않으시면 기관에 직접 연락하여 문의하시기 바랍니다. 영업을 시작하기 전에 필요한 절차와 관련하여 해당 기관에 문의하지 않으면, 추후 더 큰 비용과 시간이 들 수 있습니다. 귀하는 식품 판매 시 해당 지역의 규칙과 규정을 준수하여 영업할 책임이 있습니다.

관련 기관의 최신 연락처를 수록, 보관할 수 있도록 모든 노력을 기울이겠습니다. 다만, 발간된 이후라도 몇몇 정보에 변경사항이 있을 수 있음을 숙지하시기 바랍니다.

포틀랜드 시 기관

개발 서비스 국 (BDS)

전화: 503.823.7526

본 기관은 이동식 음식점의 용도지역지구제 (zoning), 조립식 구조물, 고정배선 전기 사용 허가와 관련한 규제 관련 업무를 맡고 있습니다.

절차나 허가 및 면허의 필요 여부를 판단하기 위해서는 개발과 (Development Service) 에 문의하시기 바랍니다. 단, 다음의 경우에는 반드시 본 기관에 연락 하셔야 합니다.

✓ 새로운 장소에서 이동식 음식점 영업을 원하거나, 현재 장소가 영업 지역으로 정식 허가받은 곳인지 확인하고자 하는 경우. 이동식 음식점 영업은 소매 혹은 서비스 판매가 허용되는

구역에서 이루어져야 합니다. 또한, 도로면의 포장 정도 및 적절한 지표 배수, 드라이브스루 (drive-through) 영업에 필요한 사양 등 기타 부지 요건이 있을 수 있습니다.

✓ 카트에 전선을 영구적으로 연결하기 원하는 경우.

* 현행 이동식 음식점 법규는 카트를 언제고 이동시킬 수 있어야 한다고 규정하고 있습니다. 따라서 카트에 연결된 고정 장치를 합당한 방식으로 손쉽게 분리할 수 있어야 함을 숙지하고 계시기 바랍니다. 만약 전기공이나 배관공이 짧은 시간 내 카트의 연결부를 제거할 수 있다면(피그테일 전기 연결선과 같이) 요건에 부합됩니다.

세무청 (Revenue Bureau)

전화: 503.823.5157

포틀랜드 시에서 영업하는 모든 사업자는 포틀랜드 시 세무청에 사업자 등록을 해야 합니다. 귀하의 사업 규모 및 기타 요소를 바탕으로 귀하는 세금 납부 대상이 될 수 있습니다. 단, 모든 사업자가 세금 납부 대상자가 되는 것은 아닙니다. 귀하의 사업장이 세금 납부 대상인지 확인을 원하시는 경우, 세무청으로 연락하시기 바랍니다. 포틀랜드 시 외곽 지역에서 영업 중이시라면 반드시 해당 지역 사무소에 연락하여 사업 등록과 관련하여 자세히 문의하시기 바랍니다.

교통국 (PBOT)

전화: 503.823.5185

카트의 특정 부분(계단, 회전문, 또는 좌석 구역 포함)이 '공공 통행권(인도, 도로, 또는 기타 공공 이동 수단 통로)을 침해하는 경우, 특별 허가를 받아야 합니다. 귀하의 사업장이 통행권 허가를 받아야 하는 경우, 포틀랜드 교통국으로 연락하시기 바랍니다.

기타 규제 기관

보충 자료 및 정보

소방구조대 (소방대장) 전화: 503.823.3700

포틀랜드 시 소방구조대는 임시 구조물(텐트 등), 환기 후드 소방 시스템 설계 및 이동식 음식점 내부와 주변의 프로판 가스 탱크 시스템을 단속할 책임이 있습니다. 사업 계획 단계 시 필요한 허가 및 설계 요소와 관련한 요구 사항을 소방구조대에 연락하여 확인하시기 바랍니다. 포틀랜드 시 외곽 지역에서 영업할 계획이시라면 해당 도시나 지역 지자체로 연락하시기 바랍니다.

수도국 전화: 503.823.7770

포틀랜드 시 상수도관에 연결을 원하시거나, 수도 연결과 관련하여 문의 사항이 있으신 경우, 포틀랜드 시 수도국으로 연락하시기 바랍니다. 오염된 물이 공공상수도로 다시 유입되지 않도록 설계된 이중 밸브 조립 요건 등 대부분의 도시 상수도 관련 규정은 각 카운티 규정에 영향을 받습니다. 중요: 공공상수도로 직접 연결을 원하시는 경우, 수도국으로 연락하시기 바랍니다. 이동식 음식점에 탑재된 물탱크 요건과 관련하여 의문 사항이 있으시면 멀트노마 보건국으로 연락하시기 바랍니다. 포틀랜드 시 외곽 지역에서 영업을 계획하고 계시는 경우, 해당 도시나 지자체에 연락하여 해당 지역의 규칙 및 규정을 확인하시기 바랍니다.

도시계획 및 지속성장기획 부서 (재활용 및 퇴비) 전화: 503.823.7700

포틀랜드 시의 쓰레기나 재활용, 혹은 퇴비와 관련한 문의 사항은 도시계획 및 지속성장기획 부서로 연락하시기 바랍니다. 기타 요구 사항이나 이용 가능한 서비스에 관하여 문의사항이 있으시면 본 기관으로 연락하시기 바랍니다.

그 외 지역 지자체 연락처 (멀트노마 카운티 내에 위치한 지자체)

포틀랜드 시 내에서 이동식 음식점 운영을 계획 중이시라면, 멀트노마 카운티 보건국으로부터 식품 판매 허가 및 포틀랜드 시에서 요구하는 기타 허가를 받아야 합니다. 오리건 주 그레섬, 페어뷰, 트라우트데일, 메이우드 파크, 또는 우드 빌리지에서 이동식 음식점 운영 또는 주방시설 (commissary) 설치를 계획 중인 경우, 마찬가지로 멀트노마 카운티에서 식품 판매 허가를 받아야 합니다. 그 외 각 지역 소방 법규 및 배관, 세금 등 기타 규정이 적용될 수 있습니다. 귀하는 해당 기관에 문의하여 귀하의 사업체가 지역 규정에 영향을 받는지 확인해야 할 책임이 있습니다.

그레섬 시
허가 업무 :
503.618.2845

페어뷰 시
일반 정보 :
503.665.7929

트라우트데일 시
일반 정보 :
503.665.5175

메이우드파크 시
일반 정보 :
503.255.9805

우드 빌리지 시
일반 정보 :
503.667.6211

오리건 주 규제기관

환경보호과 (Department of Environmental Quality, DEQ) 전화: 503.229.5696

오리건 주 환경보호과는 재활용수(오물이 포함되지 않은 폐수)가 적절히 처리되는지를 규제할 책임이 있습니다. 멀트노마 카운티 내의 모든 이동식 음식점은 허가된 방식으로 폐수를 처리함을 약속하는 협약서를 작성 후 서명해야 합니다. 전문 폐수 수거업자 관련 문의사항이 있으시거나 불법 폐수 방류와 관련하여 제보를 원하시는 경우, DEQ 로 연락하시기 바랍니다. 그 외 다른 폐수 관련 문제는 포틀랜드 시 환경 서비스국 (The City of Portland Bureau of Environmental Services) 으로 연락하시기 바랍니다.

오리건 주 교통국 (ODOT) 전화: 888.275.6368

오리건 주교통국은 공공도로에서 합법적으로 이동이 가능한 차량 설계 및 위배되지 않는 경우 승인할 책임이 있습니다. 푸드카트는 언제든지 이동할 수 있어야 하는데, 그렇다고 교통국으로부터 별도의 특별 사용 허가를 필요로 하지는 않습니다. 이동식 음식점 카트를 구입하기 전, ODOT 에 연락하여 판매대가 교통법규에 부합하는지를 먼저 확인하시기 바랍니다. 푸드카트를 이동하기 위해 특별 사용 허가를 필요로 하는 경우, 멀트노마 카운티에서는 이동식 식품 판매대로 허가될 수 없음을 숙지하시기 바랍니다.

오리건 주 주류관리위원회 (OLCC) 전화: 503.872.5000

주류 판매를 계획 중이시라면, 오리건 주 주류관리위원회에 연락하여 주류 판매 면허증과 관련하여 문의하시기 바랍니다. 주류 면허증뿐 아니라, 귀하의 이동식 음식점에서 주류를 혼합, 제공, 또는 판매하는 직원 모두 주류 판매 허가를 받아야 합니다.

오리건 주 산업안전보건청 (Oregon Occupational Safety and Health Administration, OR-OSHA) 웹사이트: www.orosha.org

오리건 주 OSHA 는 작업장 내 보건과 안전 기준을 규제하는 연방 기관의 지사입니다. 본 사무국에서 지정한 안전 관련 기준은 귀하의 고용인 대우 및 처우와 관련하여 영향을 끼칠 수 있습니다. 귀하의 사업이 현행 안전 기준에 부합하는지를 확인하시려면 오리건 주 산업안전보건청에 문의하시기 바랍니다.



ENVIRONMENTAL SERVICES
CITY OF PORTLAND
working for clean rivers

FOG 관련 요구 사항

동물성 및 식물성 지방, 기름, 윤활 기름 (FOG), 그리고 재활용수를 올바르게 처리함으로써 포틀랜드 시의 하수도 및 환경을 보호할 수 있습니다. FOG 가 쌓이면 하수관이 완전히 막혀버릴 수 있습니다. 이는 결과적으로 시 당국뿐만 아니라 사유지 소유주에게도 해결하기 힘들며, 보수 비용이 많이 드는 골치 아픈 문제를 야기할 수 있습니다. 하수관이 막히게 되면 미처리된 하수가 가정이나 사업장으로 유입되거나 도로와 하천으로 흘러넘칠 수 있습니다.

이동식 음식점이 재활용수를 적절히 처리하는 데에는 다음과 같은 세 가지의 방법이 있습니다:

- 1) 모든 재활용수를 현장에 있는 재활용 용기에 담아 처리.
- 2) 모든 재활용수를 현장에 있는 기름 차단 시설을 이용하여 처리.
- 3) 이동식 음식점의 재활용수 집수를 허가받은 전문 수거업자 고용.

FOG 또는 재활용수를 절대 주차장 배수관이나 도로 배수관으로 흘려보내지 마십시오.

포틀랜드 시 직원은 하수도나 도심으로 방출되는 FOG 나 음식 쓰레기양을 줄이기 위한 이동식 음식점 사업자의 노력에 도움을 드립니다. FOG 와 재활용수의 적절한 처리 방법과 관련한 문의는 503-823-7093 번으로 전화, 혹은 이메일 cutfog@portlandoregon.gov 로 문의하시기 바랍니다.

부지 개발 검토

오염방지검토 (Pollution Prevention Review) 팀은 산업 및 상업, 그리고 부지 개발 사업을 원활하게 하기 위한 개선 방안을 꾸준히 검토하고 있습니다. 검토 과정시 공장폐수의 처리 방식 및 오염 빗물 관련 규정, FOG 차단 행정

규칙, 그리고 시 규정에 따른 신규 및 현행 개발 사업을 정의하며, 포틀랜드 빗물통제관리매뉴얼 (Stormwater Management Manual, SWMM) 에 명시된 대로 대대적인 구조적 통제를 이행합니다.

특정 장소 (Pod) 에서 한 대 혹은 여러 대의 이동식 음식점이 장소 선정 및 구역 개발 진행 시, 시 (市)에서 정한 여러 조례가 요청한 개발 제안서에 적용될 수 있습니다. 구역 설계 및 개발은 시의 부지개발검토 (DR) 신청 절차를 통해 허가를 받아야 합니다.

- 고체 폐기물 및 재활용 구역은 빗물통제관리매뉴얼 (SWMM) 에 명시된 규정을 따라야 합니다.
- 재활용수 저장 구역은 액체 저장과 관련하여 빗물통제관리매뉴얼 (SWMM) 에 명시된 규정을 따라야 합니다.
- 재활용수를 도시 하수관에 버리기 위해서는 이동식 음식점의 설계 디자인에 따라 쓰레기 처리장 및 기름 차단기, 샘플링 구조, 혹은 하수도 개발과 같은 여러 구조물 설치, 처리 방법 및 별도의 비용을 요할 수 있습니다.
- 500 평방 피트 이상의 신규 또는 재개발 구역이나 하수로를 이용해 빗물을 도심으로 이동하게 하는 새로운 연결법과 관련하여 빗물통제관리매뉴얼 (SWMM) 에서 요구하는 사항.

허가 절차 혹은 제안서에 요구되는 규정과 관련하여 문의사항이 있는 경우, 오염방지검토 (Pollution Prevention Plan Review) 팀, 503-823-7122 번으로 연락하시기 바랍니다.

오염물 유출 방지 및 시민 대응

환경부의 오염물유출방지 및 시민 대응 (SPCR) 과에서는 포틀랜드 하수관으로 유입 혹은 위협이 되거나 하수관을 빠져나가는 오염물질을 조사합니다. 혹 누군가가 재활용수를 빗물 하수관으로 버리거나, 강으로 연결된 관에서 의심스러워 보이는 방출 물질 포착 및 맨홀에서 나오는 오염물은 모두 SPCR 의 조사대상입니다.

SPCR 직원은 1 년 365 일, 하루 24 시간 민원 핫라인을 통해 실시간 모니터링하고 있습니다. 일반 근무 시간에 핫라인으로 보고되는 사항에 즉각 응답을 드립니다. 근무 시간 이후나 주말에 전화하는 경우, 음성 메시지를 남기면 당일 핫라인 모니터링 담당자가 30 분 이내에 응답을 드립니다. 오염 신고나 환경 문제와 관련한 문의는 핫라인, 503-823-7180 번으로 전화하거나, besdutyofficer@portlandoregon.gov 로 이메일 보내주시기 바랍니다.

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

(503) 988-3400 전화
(503) 988-4041 팩스
mchealthinspector.org

이동식 음식점 _____ 시절 # _____

장소 _____ (도로명 주소) _____ (도시) _____ 전화번호 _____

장소 사용 요일/날짜 _____

(본 장소에서의) 영업시간 _____

이동식 음식점 소유주 명 (정자체) _____

이동식 음식점 소유주 (서명) _____ 날짜 _____

이동식 음식점은 현 영업 중인 지역 지자체가 규정한 규칙에 따라 폐수를 처리해야 합니다. 귀하가 필요 요건을 모두 충족시키고 있는지 확인하시려면 해당 시로 연락하시기 바랍니다. 폐수를 적절한 방식으로 처리하지 않는 경우, 영업 정지의 사유가 됩니다.

화장실 위치:

화장실 장소 명칭 _____

주소 _____

도시 _____ 전화번호 _____

화장실 사용 가능 시간: _____

화장실 사용 허가

화장실 사용을 허가받은 이동식 음식점 운영자 성명 _____

화장실 사용을 허가받은 이동식 음식점 운영자 _____ 서명 날짜 _____

화장실 이용 관련 법령

6-402.11 편의성 및 접근성

(E) 이동식 음식점:

(1) 판매대 내 화장실 시설은 대부분의 이동식 음식점에는 적용되지 않습니다. 만약 이동식 음식점에 화장실 시설이 갖추어져 있지 않은 경우, 1/4 마일 또는 도로로 5분 거리 내 있는 화장실을 사용할 수 있어야 합니다. 하루 영업시간 중 두 시간 이상 고정 장소에 머무르지 않으며, 지정된 장소에서 영업하는 이동식 음식점은 본 규정에서 제외됩니다.

(2) 규칙 제 (1) 항에 의거하여, 이동식 음식점 내 화장실은 구비하고 있지 않은 판매대는 영업시간 동안 직원이 이용할 수 있는 화장실을 제공해야 합니다. 화장실 시설은 온수 및 냉수가 나오는 음용수를 포함하여, 법령 333-150-0000 § 5.6 301.11, 6-301.12, 6-301.20 및 6-302.11 의 요건에 부합하는 온 세척 시설을 갖추어야 합니다. 본 요건을 모두 충족시키지 못한 개인 가정 화장실을 사용해도 무방합니다.



이동식 음식점 폐수 처리 협약서



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

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

(503) 988-3400 전화
(503) 988-4041 팩스
mhealthinspect.org

이동식 음식점 _____ 시설 # _____

장소 _____ 전화번호 _____
(도로명 주소) (도시)

장소 사용 요일/날짜 _____

(본 장소에서의) 영업시간 _____

이동식 음식점 소유주 명 (정자체) _____

이동식 음식점 소유주 (서명) _____ 날짜 _____

이동식 음식점은 현 영업 중인 지역 지자체가 규정한 규칙에 따라 폐수를 처리해야 합니다. 귀하가 필요 요건을 모두 충족시키고 있는지 확인하시려면 해당 시로 연락하시기 바랍니다. 폐수를 적절한 방식으로 처리하지 않는 경우, 영업 정지의 사유가 됩니다.

폐수 처리 현장 위치: _____

위치 _____

주소 _____

도시 _____ 전화번호 _____

-또는-

폐수 수거업체 _____

전화번호 _____

수거업체 대표 서명: _____ 날짜: _____

폐수에 관한 법령

5-402.12 하수도 기름 차단 장치.
하수도 기름 차단 장치를 사용하는 경우, 세척이 용이한 장소에 있어야 합니다.

5-402.13 오염수 운반
오염수는 오수 운반 차량이나 하수 보관 탱크, 펌프, 파이프, 호스, 그리고 법적으로 올바르게 구성되어 관리가 이루어지는 연결 장치 및 허가받은 위생 하수 시설이나 기타 시스템을 통해 폐수 처리 지점으로 운반되어야 합니다.

5-402.14 이동식 음식점의 폐기물 처리
이동식 음식점에서 나온 오수나 기타 액체 폐기물은 공중위생을 위협하거나 위생 관련 문제가 발생하지 않도록 허가받은 폐기물 구역에서 처리하거나 오수 운반 차량을 이용하여 폐기 처리해야 합니다.
(A) 재활용수만 발생하는 이동식 음식점의 경우는 폐수를 직접 규제 당국이 허가하는 특정 처리 장소로 운반하는 것이 허용됩니다.

(B) 폐기물 운반 용기는 재활용수가 새거나 넘치지 않도록 잘 담아 운반할 수 있게끔 만들어져야 하며, 20 갤런의 용량을 초과하지 말아야 합니다.

