

คู่มือรถถัง

รถบริการ
อาหารเคลื่อนที่



สารบัญ

บทนำ	3
ประวัติของร้านค้าเคลื่อนที่ในเขตมัลท์โนมาห์	3
คำจำกัดความ.....	4
ข้อมูลจำเพาะของรถบริการอาหารเคลื่อนที่ประเภทที่ 1	6
ข้อมูลจำเพาะของรถบริการอาหารเคลื่อนที่ประเภทที่ 2	8
ข้อมูลจำเพาะของรถบริการอาหารเคลื่อนที่ประเภทที่ 3	10
ข้อมูลจำเพาะของรถบริการอาหารเคลื่อนที่ประเภทที่ 4	12
วิธีสมัคร.....	14
คำถามที่ถามบ่อย	15
ข้อมูลจำเพาะของรถบริการอาหารเคลื่อนที่แยกตามประเภท ..	20
หน่วยงานกำกับดูแลผลประโยชน์/แหล่งข้อมูลอื่นๆ	21
เมืองพอร์ตแลนด์ / BES - การจัดการกับ FOG อย่างถูกต้อง ..	24
ข้อตกลงเรื่องห้องน้ำสำหรับรถบริการอาหารเคลื่อนที่.....	26
แบบฟอร์มการกำจัดน้ำเสียสำหรับรถบริการอาหารเคลื่อนที่ ..	27

บทนำ

ยินดีต้อนรับสู่คู่มือธุรกิจรถบริการอาหารเคลื่อนที่ พัฒนาโดยกรมอนามัยสิ่งแวดล้อมเขตมลฑลท์โนมาห์ คู่มือนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยเหลือเจ้าของรถบริการอาหารเคลื่อนที่ในปัจจุบันและในอนาคตเกี่ยวกับกระบวนการขั้นตอนการเปิดและดำเนินการธุรกิจบริการอาหารแบบเคลื่อนที่

เอกสารนี้ได้รับความร่วมมือในการจัดทำขึ้นส่วนหนึ่งโดยเงินสนับสนุนจาก FDA และการนำระบบการวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมจุดวิกฤต (HACCP) มาใช้งานจริงกับผู้ควบคุม ผู้ประกอบการ และชุมชน

ตั้งแต่ร้านกาแฟแบบขับรถเข้าไปซื้อได้ไปจนถึงรถเข็นขายสอทอดไก่ รถขายอาหาร และรถบริการอาหารเคลื่อนที่ การขายอาหารริมถนนในเขตมลฑลท์โนมาห์นั้นมีมากมายหลายชื่อ ขนาด รายการอาหาร และความสลับซับซ้อน เราจะเรียกการขายอาหารเหล่านี้รวมกันเป็นรถบริการอาหารเคลื่อนที่หรือรถขายอาหารในคู่มือเล่มนี้

เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร รถบริการอาหารเคลื่อนที่ทั้งหมดต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบเดียวกันตามกฎหมายแห่งรัฐออริกอน ประมวลกฎหมายว่าด้วยอาหารของรัฐออริกอนจะยึดแนวทางของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (FDA) เป็นหลัก อนามัยและความปลอดภัยสาธารณะเป็นเหตุผลหลักที่ทำให้เกิดการร่างและการบังคับใช้กฎหมายเหล่านี้

แม้ว่าข้อมูลที่มีอยู่ในคู่มือนี้ส่วนใหญ่จะเกี่ยวกับกฎระเบียบและข้อบังคับ เรายังแบ่งปันคำแนะนำและวิธีการทั่วไปในการดำเนินธุรกิจของคุณเพื่อให้มีประสิทธิภาพและปลอดภัยด้วยเช่นกัน เราได้พัฒนาคู่มือแนะนำนี้เพื่อช่วยให้คุณสามารถดำเนินการผ่านกระบวนการนับตั้งแต่ตอนริเริ่มแนวคิดการเป็นเจ้าของรถขายอาหาร ไปจนถึงการดำเนินธุรกิจประจำวันของคุณ เราหวังว่าคู่มือนี้จะมีประโยชน์ต่อคุณ

เราจะพยายามทำทุกวิถีทางเพื่อให้เนื้อหาในคู่มือนี้ถูกต้องแม่นยำ อย่างไรก็ตาม กฎระเบียบและข้อบังคับสามารถเปลี่ยนแปลงได้

ประวัติ

ของร้านค้าเคลื่อนที่ ในเขตมลฑลท์โนมาห์

รถขายอาหารได้ก่อกำเนิดขึ้นในแวดวงร้านอาหารของพอร์ตแลนด์ในช่วงต้นทศวรรษที่ 1990 ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นการดำเนินธุรกิจรถขายอาหารเคลื่อนที่ และร้านกาแฟแบบขับรถเข้าไปซื้อได้ ช่วงกลางทศวรรษที่ 90 มีรถบริการอาหารเคลื่อนที่ที่ได้รับอนุญาตประมาณ 100 คันที่ดำเนินธุรกิจอยู่ในเขตมลฑลท์โนมาห์ โดยทั่วไปแล้วรถขายอาหารมีค่าใช้จ่ายต่ำกว่าร้านอาหารแบบดั้งเดิม จึงทำให้กลายเป็นทางเลือกในการขายอาหารแก่สาธารณะที่มีค่าใช้จ่ายต่ำกว่า ชาวพอร์ตแลนด์ได้ต้อนรับธุรกิจรถขายอาหารที่โดดเด่นไม่เหมือนใครนี้ และรถบริการอาหารเคลื่อนที่ยังคงได้รับความนิยมต่อเนื่อง ในขณะที่การเติบโตของรถขายอาหารได้ให้โอกาสที่น่าตื่นเต้นแก่ธุรกิจใหม่ การเติบโตนี้ก่อให้เกิดความท้าทายด้านการกำกับดูแลต่อกรมอนามัยในท้องถิ่น

กฎระเบียบด้านสุขอนามัยอาหารสำหรับร้านอาหาร
ไม่สามารถนำมาใช้กับการดำเนินธุรกิจรถบริการ
อาหารเคลื่อนที่ได้ทั้งหมด นอกจากนี้
กฎระเบียบเหล่านี้ไม่ได้กล่าวถึงองค์ประกอบด้าน
การดำเนินงานของรถบริการอาหารเคลื่อนที่ เช่น
ข้อกำหนดเรื่องน้ำดีและน้ำทิ้ง ห้องน้ำและสถานที่
สำหรับล้างมือ และเครื่องตกแต่งทางกายภาพ
เช่น พื้นที่เตรียมอาหารและอุปกรณ์ทำความสะอาด
สถานะขณะ เมื่อตระหนักในเรื่องดังกล่าว
เจ้าหน้าที่อนามัยท้องถิ่น ได้จัดตั้งกลุ่มงานที่ร่วมมือกับ
ผู้ออกกฎหมายของรัฐและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียรายอื่นๆ
ขึ้น เพื่อระบุความต้องการเฉพาะของรถบริการ
อาหารเคลื่อนที่และร่างกฎระเบียบและข้อบังคับเพื่อ
แก้ไขปัญหาเหล่านั้น กระบวนการนี้เป็นกระบวนการ
ที่มีคุณค่า เนื่องจากทำให้รัฐบาลเข้ามาระบุ
ปัญหาด้านสาธารณสุขที่ตรงประเด็นภายในแวดวง
ธุรกิจรถขายอาหารจากความท้าทายด้านการ
ดำเนินการที่สังเกตเห็น นอกจากนี้ กลุ่มงาน
ได้ขอข้อมูลจากผู้ประกอบการปัจจุบันเพื่อช่วย
ร่างกฎระเบียบที่เหมาะสม

คำจำกัดความ

รถบริการอาหารเคลื่อนที่

ยานยนต์ใดๆ ที่ขับเคลื่อนด้วยตัวเอง หรือที่สามารถถูกดันหรือลากจูง
บนทางเดินเท้า ถนน หรือทางหลวง ที่ภายในมีการจัดเตรียม แปรรูป
หรือตัดแปลงอาหาร หรือที่ถูกใช้เพื่อจำหน่ายแจกอาหารให้แก่
ผู้บริโภค

การจำแนกประเภท

รถขายอาหารต่างๆ ถูกจัดให้อยู่ในหมวดหมู่ทั้งสี่ประเภทตามขนาด
ประเภทของอาหารที่แปรรูป และอุปกรณ์ประจำรถยนต์ การจำแนก
ประเภทมีไว้เพื่อจัดกลุ่มรถขายอาหารให้อยู่ในหมวดหมู่ที่มีข้อ
กำหนดการตรวจสอบที่ต่างกัน

ห้องประกอบอาหาร

ห้องนี้คือห้องครัวที่ได้รับอนุญาตเพราะมีคุณสมบัติตรงตามข้อกำหนด
ของกรมอนามัยสำหรับการเตรียม การปรุง การจัดวาง และการจัด
เก็บอาหาร ครัวเหล่านี้จะถูกตรวจสอบเป็นประจำและโดยทั่วไปจะใช้
อุปกรณ์ตามเกรดที่ใช้ในเชิงพาณิชย์

อาหารบรรจุเสร็จ

อาหารเหล่านี้เป็นอาหารที่ถูกห่อไว้ในวัสดุห่ออาหารที่คงทนและซีมผ่าน
ไม่ได้ อาหารบรรจุเสร็จหมายถึงอาหารที่แปรรูปและปิดผนึกหีบห่อแล้ว
ในสถานที่การผลิตเชิงพาณิชย์ และเป็นอาหารที่แปรรูปและปิดผนึก
หีบห่อในห้องครัวประกอบอาหารที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมายและ
ข้อบังคับของกรมอนามัย

อาหารที่เสียได้ง่าย

อาหารที่มักจะเสียได้ในระยะเวลาที่ค่อนข้างสั้นหากไม่ได้ถูกแปรรูปหรือนำไปใช้ อาหารที่เสียได้ง่ายจะรวมถึง เนื้อสัตว์ ชีส อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว และเครื่องดื่มที่ไม่ได้ถูกแปรรูปในลักษณะที่ทำให้อาหารเหล่านั้นสามารถเก็บรักษาได้นาน

น้ำสะอาด

น้ำที่เหมาะสมต่อการดื่ม น้ำสะอาดจะต้องได้รับ จัดส่ง และมีไว้ในลักษณะที่ปลอดภัย โดยกำหนดให้จัดเตรียมน้ำสะอาดไว้เพื่อล้างมือ

น้ำทิ้ง/น้ำเสีย

คำว่าน้ำทิ้งและน้ำเสียนำมาใช้สลับกันได้เมื่อต้องกล่าวถึงน้ำที่ถูกใช้ในอ่างล้างมือ อ่างเตรียมอาหาร การล้างจานและการแปรรูปอาหาร น้ำทิ้งจะต้องถูกรวบรวม เก็บ และกำจัดตามวิธีที่ได้รับอนุมัติโดยกรมอนามัย และหน่วยงานประจำเมือง

จุดขายอาหาร (POD)

คำศัพท์ที่ใช้เรียกจุดจอดรถ หรือบริเวณอื่นๆ ที่เจ้าของรถขายอาหารหลายคันเข้าพื้นที่ โดยทั่วไปแล้ว จุดขายอาหารจะอยู่ใกล้สถานที่ตั้งขยะ สถานที่จ่ายไฟฟ้า และสถานที่สำหรับทิ้งน้ำเสียเพื่อตอบสนองความต้องการของรถขายอาหาร

โรงพัก

อาคารหรือเพิงใดๆ ที่ใช้เก็บอาหารและสินค้าเกี่ยวกับอาหาร โดยเป็น คนละส่วนกับรถบริการอาหารเคลื่อนที่ของคุณ

ในปี 1997 ข้อมูลจากสาธารณะได้ผลักดันให้กลุ่มงานด้านรถอาหารเคลื่อนที่เปลี่ยนแปลงกฎระเบียบสำหรับรถบริการอาหารเคลื่อนที่ หนึ่งใน การตัดสินใจเปลี่ยนแปลงที่สำคัญที่สุดคือการที่รถขายอาหารไม่ต้องกลับมายังฐานการดำเนินการ (สถานที่เพื่อทำความสะอาด เต็มวัสดุสิ้นเปลือง และจัดเก็บรถบริการอาหารอย่างปลอดภัย) แบบประจำวันอีกต่อไป ภายใต้กฎระเบียบใหม่ รถบริการอาหารสามารถจอดข้ามคืน ณ จุดเดิมได้ トラบใดก็ตามที่รถเหล่านั้นยังคง “มีความสามารถ” ที่จะเคลื่อนที่ได้ การเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบเพิ่มเติมประการหนึ่ง ทำให้มีการกำหนดประเภทรถบริการอาหารเคลื่อนที่สี่ประเภทตามความสลับซับซ้อนในการดำเนินการ ความสนใจขายอาหารแบบเคลื่อนที่ในพอร์ตแลนด์ ยังคงเพิ่มสูงขึ้นต่อไปและจำนวนของรถก็ได้เพิ่มมากขึ้น ในปี 2000 มีรถบริการอาหารเคลื่อนที่ที่ได้รับอนุญาตมากกว่า 300 คันในเขตมลทินโมาห์ ในช่วงปลายปี 2013 เขตได้ออกใบอนุญาตให้รถบริการอาหารเคลื่อนที่แล้วเกือบ 800 คัน เมื่อจำนวนและประเภทของรถบริการอาหารได้เพิ่มมากขึ้น ความท้าทายในการทำให้แน่ใจว่าอาหารที่ขายนั้นปลอดภัยแก่สาธารณะก็เพิ่มขึ้นเป็นเงาตามตัวไปด้วย

รถบริการอาหารเคลื่อนที่ประเภทที่ 1

ข้อมูลจำเพาะ



ไม่ต้องมีการติดตั้งที่ล้างมือ



เฉพาะอาหารบรรจุสำเร็จเท่านั้น



หมายเหตุ: เขตมลทินโนมาห์ออกใบอนุญาตให้รถบริการอาหารเคลื่อนที่ประเภทที่ 1 น้อยมาก รถอาหารเหล่านี้จะจำกัดการให้บริการขายเฉพาะอาหารบรรจุสำเร็จเท่านั้น ข้อกำหนดนี้ใช้กับทั้งอาหารบรรจุสำเร็จเชิงพาณิชย์ เช่น มัฟฟินหรือโยเกิร์ตที่บรรจุสำเร็จแยกเป็นชั้น และยังใช้กับอาหารที่ถูกผลิตขึ้นในห้องครัวประกอบอาหารที่ได้รับอนุญาต ซึ่งเป็นอาหารที่ถูกแปรรูป บรรจุ ตัดฉลากและวางขายภายใต้กฎระเบียบและข้อบังคับด้านการค้าเนินงานบริการอาหารของเมือง และ/หรือ ของรัฐเช่นกัน ตัวอย่างเช่น อาหารนั้นๆ จะต้องบรรจุอยู่ในวัสดุที่คงทน ซีมผ่านไม่ได้ และเป็นวัสดุที่ปลอดภัยต่ออาหาร ทะมาลี (Tamales หรือ ขนมแป้งข้าวโพดหนึ่งแบบเม็กซิโก) ที่ห่อไว้ในซองข้าวโพดหรือใบกล้วยนั้นไม่ถือว่าอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม โปรดอ่านกฎระเบียบว่าด้วยรถบริการอาหารเคลื่อนที่ ห้องประกอบอาหาร และโรงพักของรัฐออริกอนได้ที่ http://arcweb.sos.state.or.us/pages/rules/oars_300/oar_333/333_162.html



การสมัครทั่วไป:

รถบริการเครื่องดื่ม, รถบริการอาหารแบบจำกัด



อาหารที่อนุญาตให้ขายได้:

อาหารบรรจุสำเร็จที่ไม่เสียหายหรือบอบสลาย คุณต้องไม่ปรุง อุณหภูมิ หรือประกอบอาหารใดๆ บนรถบริการอาหารเคลื่อนที่ คุณสามารถขายเครื่องดื่มที่ไม่เสียได้ง่ายและปิดผนึกเรียบร้อยแล้ว ห้ามมิให้รถบริการอาหารแบบนี้จำหน่ายน้ำแข็ง นั่นหมายความว่า คุณสามารถใช้น้ำแข็งเพื่อรักษาอาหารให้เย็นได้ แต่ไม่สามารถให้น้ำแข็งแก่ลูกค้า



ข้อกำหนดเรื่องการล้างมือ:

ไม่มี ไม่ต้องมีการล้างมือสำหรับรถบริการอาหารเคลื่อนที่ประเภทที่ 1 เนื่องจากไม่ต้องใช้มือเปล่าสัมผัสอาหารเพราะอาหารต้องถูกบรรจุสำเร็จมาก่อนแล้ว



ข้อกำหนดเรื่องน้ำสะอาด:

ไม่มี

พบกับ

สาวชนิต้า



ชวนิต้าเป็นเจ้าของของรถบริการอาหารเคลื่อนที่ประเภทที่ 1 ที่ได้รับอนุญาตโดยกรมอนามัยของเขตมัลทีโนมาห์ เธอขายทะมาลีให้แก่คนงานผู้ต่อเรือในช่วงอาหารกลางวันบนเกาะสวอน

ชวนิต้ามีตารางเวลาที่ยุ่งวุ่นวายเพราะความจำเป็นทางธุรกิจของเธอ ในวันอาทิตย์ เธอจะเดินทางไปยังร้านขายส่งสำหรับร้านอาหารเพื่อซื้อเนื้อ ผัก และส่วนผสมอื่นๆ เธอบรรจุอาหารแช่เย็นไว้ในภาชนะเก็บของเย็นเพื่อช่วยรักษาอาหารไว้ให้เย็นในช่วงการขับรถ 15 นาทีจากร้านไปยังห้องประกอบอาหารของเธอ เมื่อเธอมาถึงห้องประกอบอาหาร เธอนำอาหารออกจากภาชนะเก็บของเย็นอย่างรวดเร็ว แล้วเก็บอาหารไว้ในตู้เย็นแบบเดินเข้าได้ เพราะเธอทราบดีว่าควรเก็บอาหารที่แช่เย็นไว้ ณ อุณหภูมิ 41 องศาฟาเรนไฮต์หรือต่ำกว่านั้นเสมอ

ในแต่ละวันทำงาน ชวนิต้าจะเดินทางไปยังห้องประกอบอาหารของเธอเพื่อเตรียมทำทะมาลี เธอจะมาถึงแต่เช้าในเวลา 6:00 น. เพื่อให้เธอมีเวลาเพียงพอที่จะเตรียมทะมาลีก่อนถึงเวลาอาหารกลางวัน เธอประกอบอาหารและนั่งทะมาลี เวลาประมาณ 10:30 น. เธอทำทะมาลีเสร็จแล้วและบรรจุทะมาลีแต่ละชิ้นไว้ในกระดาษฟอยล์แยกต่างหาก เพราะเธอทราบดีว่าเธอสามารถขายอาหารบรรจุสำเร็จจากรถบริการอาหารประเภทที่ 1 ของเธอเท่านั้น จากนั้นเธอบรรจุทะมาลีลงในภาชนะฉนวนแล้วเดินทางไปยังเกาะสวอน เธอขายทะมาลีตลอดเวลาอาหารกลางวันจนถึงเวลา 14:00 น. หากเธอขายทะมาลีไม่หมด เธอจะนำทะมาลีกลับบ้านมาให้ครอบครัวของเธอ หรือทิ้งไปเพราะเธอทราบว่าเธอไม่สามารถขายทะมาลีให้ลูกค้าได้ หลังจากที่ทะมาลีอยู่ในอุณหภูมิต่ำกว่า 135 องศาฟาเรนไฮต์เป็นเวลา 4 ชั่วโมง นี่คือองค์ประกอบในเรื่องของเวลาตามข้อตกลงเรื่องการควบคุมสาธารณสุขที่เธอได้ตกลงไว้กับเขต

ชวนิต้าสามารถเดินไปยังร้านค้าธุรกิจในพื้นที่ด้วยเวลาไม่กี่นาทีจากที่ที่เธอขายทะมาลีหากเธอต้องการใช้ห้องน้ำ เธอได้ลงนามในข้อตกลงที่ส่งให้กับกรมอนามัย ซึ่งระบุเนื้อหาว่าเธอสามารถเข้าใช้ห้องน้ำที่มีน้ำอุ่น สบู่ และกระดาษเช็ดมือให้สำหรับการล้างมือ ชวนิต้ารู้ว่าการล้างมือซ้ำสองครั้งเป็นสิ่งสำคัญเพื่อความปลอดภัยและสุขภาพของลูกค้าเสมอ



ข้อกำหนดเรื่องห้องประกอบอาหาร:

อาจต้องมีห้องประกอบอาหารหากคุณวางแผนที่จะแปรรูปและบรรจุอาหารด้วยตัวเอง เนื่องจากคุณต้องมีห้องประกอบอาหารที่ได้รับอนุมัติและได้รับอนุญาต

ก็ตาม หากการดำเนินงานบางส่วนทำให้ต้องมีการล้างจานหรือเครื่องครัว จะต้องมีห้องประกอบอาหารพร้อมดำเนินการตามวิธีการล้างจานที่ได้รับอนุมัติ



อ่างล้างมือ:

ไม่ต้องมี อาหารทั้งหมดจะต้องถูกบรรจุเสร็จเพื่อการขายแล้ว ดังนั้น จึงไม่มีข้อกำหนดเรื่องการล้างมือ อย่างไร



ต้องมีห้องน้ำให้ใช้งาน:

มี คุณต้องกรอกแบบฟอร์มข้อตกลงเรื่องห้องน้ำให้สมบูรณ์เนื่องจากเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการสมัครของคุณ

รถบริการอาหารเคลื่อนที่ประเภทที่ 2

ข้อมูลขำเหมายะ



การติดตั้งที่ล้างมือบนรถ
ต้วยน้ำสะอาดปริมาณ 5
แกลลอน



อาหารที่ไม่ได้บรรจุสำเร็จ
ซึ่งไม่ต้องมีการประกอบ
หรือเตรียม



ดังที่คุณเห็นแล้ว รถบริการอาหารเคลื่อนที่ประเภทที่ 2 จะคล้ายคลึงกับประเภทที่ 1 มาก ความแตกต่างหลักจะอยู่ที่ข้อกำหนดเรื่องการล้างมือและการบรรจุอาหารในหีบห่อ



การสมัครทั่วไป:

รถบริการเครื่องดื่ม, รถบริการอาหารแบบจำกัด



อาหารที่อนุญาตให้ขายได้:

อาหารทั้งหมดที่ได้รับอนุญาตภายใต้รถบริการอาหารเคลื่อนที่ประเภทที่ 1 นอกจากนั้นแล้ว: อาหารที่ไม่ได้บรรจุสำเร็จจะได้รับอนุญาต แต่คุณไม่สามารถประกอบ เตรียม ปรง หรืออุ่นอาหารใดๆ บนรถบริการอาหารได้



ข้อกำหนดเรื่องการล้างมือ:

ต้องมีน้ำอุ่นสะอาดปริมาณ 5 แกลลอนเป็นอย่างน้อย ภาชนะฉนวนสามารถนำมาใช้เพื่อรักษาอุณหภูมิน้ำตลอดทั้งกระบวนการอาหารได้



อ่างล้างมือ:

ไม่ต้องมี トラบาใดที่มีห้องประกอบอาหารที่ได้รับใบอนุญาต ซึ่งมีสถานที่ล้างจานตามคุณลักษณะที่ได้รับอนุมัติ

พบกับ บิลลี



บิลลีเป็นเจ้าของ**รถบริการอาหารเคลื่อนที่ประเภทที่ 2** ที่ได้รับอนุญาตโดยกรมอนามัยของเขตมัลทีโนมาห์ บิลลีขายซูปในย่านดาวนทาวน์ในช่วงอาหารกลางวัน

บิลลีเดินทางไปยังห้องครัวประกอบอาหารของเขาที่ได้รับอนุญาตโดยกรมอนามัยของเขตมัลทีโนมาห์เพื่อเตรียมซูปขาย เมื่อเขาต้องจับจ่ายซื้อส่วนผสม เขาจะดำเนินการให้แน่ใจว่าได้นำภาชนะฉนวนไปด้วยเพื่อขนส่งอาหารที่มีอุณหภูมิเย็น เนื่องจากเขาทราบดีว่าอาหารแช่เย็นควรอยู่ในอุณหภูมิที่ 41 องศาฟาเรนไฮต์หรือต่ำกว่านั้นเสมอ เมื่อเขามาถึงห้องประกอบอาหารของเขา เขาจะนำส่วนผสมที่ต้องแช่เย็นเข้าไปไว้ในตู้เย็นแบบเดินเข้าได้โดยทันที เขาจะนำส่วนผสมออกจากตู้เย็นเมื่อเขาพร้อมที่จะตระเตรียมและปรุงอาหารจากส่วนผสมเท่านั้น

บิลลีจะอยู่ที่ห้องประกอบอาหารสัปดาห์ละสองครั้งเพื่อทำซูป เขาจะทำซูปทีละมากๆ แล้วจากนั้นทำให้ซูปเย็นลงด้วยการแช่ในถังน้ำผสมน้ำแข็ง และใช้อุปกรณ์มีด้ามใส่ น้ำแข็งข้างในเพื่อคอนซูปเป็นครั้งเป็นคราว เขาใช้เครื่องวัดอุณหภูมิอาหารเพื่อตรวจสอบอุณหภูมิที่กำลังเย็นลงเสมอ เขาทราบว่าจะต้องทำให้อาหารร้อนเย็นลงจาก 135 องศาฟาเรนไฮต์เป็น 70 องศาฟาเรนไฮต์ภายใน 2 ชั่วโมง และจะต้องทำให้อาหารเย็นลงจาก 70 องศาฟาเรนไฮต์เป็น 41 องศาฟาเรนไฮต์หรือเย็นกว่านั้นภายในอีก 4 ชั่วโมง เวลาที่เขาใช้ในการทำให้อาหารเย็นลงรวมทั้งหมดจะไม่เคยเกิน 6 ชั่วโมง เขาจะแบ่งส่วนซูปที่เย็นลงแล้วในภาชนะขนาดเล็กกว่าแล้วทำเครื่องหมายระยะเวลาการใส่ 7 วันก่อนที่จะใส่ภาชนะเหล่านั้นในตู้เย็นแบบเดินเข้าไปได้

ในวันที่บิลลีขายซูป เขาจะเดินทางไปยังห้องประกอบอาหารแล้วนำภาชนะบรรจุซูปประเภทต่างๆ ชนิดละหนึ่งภาชนะออกมา เขาจะอุ่นภาชนะนั้นบนเตาอย่างรวดเร็วโดยใช้เครื่องวัดอุณหภูมิอาหารเพื่อให้แน่ใจว่าอาหารจะร้อนขึ้นถึง 165 องศาฟาเรนไฮต์ ขั้นตอนนี้สำคัญเพราะทำให้ลูกค้าของเขามีสุขภาพที่ดีและปลอดภัย จากนั้นเขาจะใส่ซูปลงในภาชนะฉนวนสำหรับขนส่งเพื่อเดินทางไปยังรถขายอาหารเพื่อนำไปขายในย่านดาวนทาวน์ ก่อนที่เขาจะออกจากห้องประกอบอาหาร เขาเติมน้ำร้อน 5 แกลลอนลงในภาชนะฉนวนสำหรับเครื่องดื่มเพื่อเตรียมใช้สำหรับที่ล้างมือบนรถขายอาหารของเขา เขาจะเติมน้ำร้อนในที่เก็บน้ำเมื่อเขามาถึง รถขายอาหารของเขามีระบบปั๊มที่ใช้เท้าเหยียบสำหรับการล้างมือบนรถ เนื่องจากจำเป็นต้องมีอุปกรณ์ใกล้ใกล้ล้างมือติดตั้งไว้สำหรับรถขายอาหารประเภทที่ 2 และประเภทที่สูงขึ้นไป

เมื่อบิลลีมาถึงรถขายอาหาร เขาจะเปิดหม้อไอน้ำแล้วปล่อยให้ น้ำร้อนขึ้นอย่างน้อย 150 องศาฟาเรนไฮต์ก่อนที่จะเทซูปลงไป เนื่องจากเขาต้องการทำให้แน่ใจว่าซูปจะอยู่ในอุณหภูมิดังกล่าว เขาจะขายซูปร้อนตลอดช่วงบ่าย ถ้าเขาขายซูปไม่หมด เขาจะนำซูปกลับบ้านมาให้ครอบครัวของเขา หรือทิ้งซูปไปเพราะเขาไม่สามารถทำให้ซูปเย็นลงได้ถึงอุณหภูมิที่เหมาะสมบนรถขายอาหารของเขา

บิลลีสามารถเดินทางไปยังร้านค้าธุรกิจในพื้นที่ด้วยเวลาไม่กี่นาทีจากที่ที่เขาขายซูปหากเขาต้องการใช้ห้องน้ำ บิลลีได้ลงนามในล้างมือ เขารู้ว่าการล้างมือซ้ำสองครั้งเป็นสิ่งสำคัญเพื่อความปลอดภัยและสุขภาพของลูกค้าเสมอ



ข้อกำหนดเรื่องน้ำสะอาด:

โดยขึ้นอยู่กับข้อพิจารณาด้านการดำเนินการ เช่น คุณจำเป็นต้องล้างเครื่องครัวในระหว่างกะการบริการหรือไม่ และมีห้องประกอบอาหารสำหรับการล้างจานหรือไม่ หากไม่ได้ใช้ห้องประกอบอาหาร จะต้องใช้อุปกรณ์ที่เพียงพอบนรถขายอาหารสำหรับการล้าง ทำความสะอาด และฆ่าเชื้อจานในลักษณะที่ได้รับการอนุมัติ



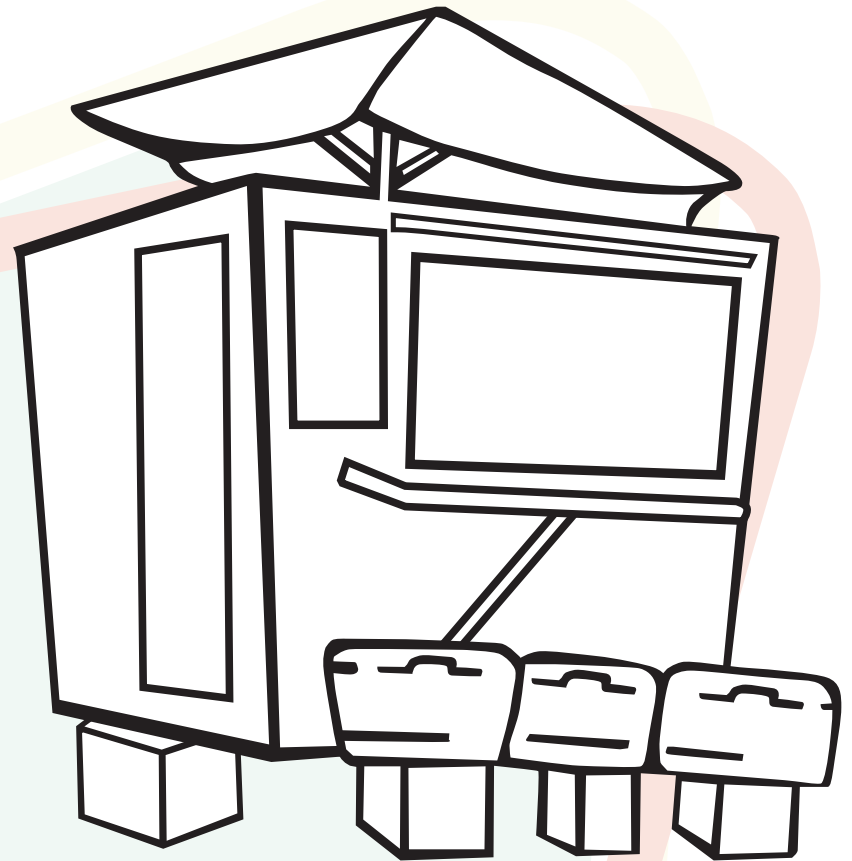
ข้อกำหนดเรื่องห้องประกอบอาหาร:

อาจต้องมีห้องประกอบอาหาร โปรดติดต่อตัวแทนพิจารณาแผนรถบริการอาหารเคลื่อนที่หากคุณมีคำถามเกี่ยวกับห้องประกอบอาหาร

รถบริการอาหารเคลื่อนที่ประเภทที่ 3

ข้อมูลจำเพาะ

ภาชนะอนานจะใช้เพื่อขนส่งอาหารประเภทโปรตีน
ที่ปรุงเสร็จแล้วไปยังรถบริการอาหาร เนื่องจากไม่
อนุญาตให้ปรุงโปรตีนดิบจนเสร็จเรียบร้อยบน
รถบริการอาหารประเภทที่ 3



การสมัครทั่วไป:

รถบริการเครื่องดื่ม, รถบริการอาหารแบบบริการเต็มรูปแบบ



อาหารที่อนุญาตให้ขายได้:

อาหารทั้งหมดภายใต้รถบริการอาหารเคลื่อนที่ประเภทที่ 1 และ 2 นอกจากนั้นแล้ว รถบริการอาหารประเภทที่ 3 สามารถเตรียมและให้บริการเมนูอาหารเต็มรูปแบบได้ โดยมีข้อห้ามไม่ให้แปรรูปหรือปรุงโปรตีนดิบจากสัตว์บนรถบริการอาหาร โดยอาจมีการใช้ข้อห้ามเพิ่มเติมโดยขึ้นอยู่กับอุปกรณ์ พื้นที่ และข้อพิจารณาด้านการดำเนินงานอื่นๆ ของคุณ



ข้อกำหนดเรื่องการล้างมือ:

ต้องมีน้ำอุ่นสะอาดปริมาณ 5 แกลลอนเป็นอย่างน้อย



ข้อกำหนดเรื่องสะอาด:

โดยขึ้นอยู่กับข้อพิจารณาด้านการดำเนินการ เช่น คุณจำเป็นต้องล้างเครื่องครัวในระหว่างกะการบริการหรือไม่ และมีห้องประกอบอาหารสำหรับการล้างจานหรือไม่ หากไม่ได้ใช้ห้องประกอบอาหาร จะต้องมียุทธภัณฑ์เพียงพอบนรถขายอาหารสำหรับการล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อจานในลักษณะที่ได้รับการอนุมัติ

พบกับ

เชน



เชนเป็นเจ้าของรถบริการอาหารเคลื่อนที่ประเภทที่ 3 ที่ได้รับอนุญาตโดยกรมอนามัยของเขตมัลทีโนมาห์ เชนขายอาหารจีนแบบดั้งเดิมจากรถบริการอาหารของเขาที่จอดอยู่ในจุดขายอาหารขนาดใหญ่ทางตะวันออกเฉียงใต้ของเมืองพอร์ตแลนด์

เชนให้บริการด้วยเมนูอาหารเต็มรูปแบบด้วยอาหารหลากหลายชนิด จุดขายอาหารของเชนไม่มีส่วนเชื่อมต่อกับแหล่งน้ำถาวรหรือสถานที่ที่ทิ้งน้ำเสีย เขาจึงเติมถังเก็บน้ำสะอาดด้วยน้ำประปาผ่านทางสายยางที่ใช้สำหรับอาหาร เขาทราบว่าสายยางของเขานั้นเหมาะใช้ร่วมกับอาหารเนื่องจากเป็นสายยางที่มีสีขาวและมีลายสีฟ้า ถังเก็บน้ำสะอาดของเขาสามารถบรรจุน้ำเพียงพอที่จะเติมลงในอ่างล้างจานแบบสามหลุมได้ถึงสามครั้ง และยังมีน้ำอีก 5 แกลลอนเพิ่มเติมสำหรับล้างมือ เนื่องจากเป็นข้อกำหนดของกรมอนามัย เชนเก็บน้ำเสียของเขาไว้ในถังเก็บน้ำที่ปิดฝากันรั่วที่ได้รับบริการอาหาร และจ่ายเงินให้กับคนขนของที่มีใบอนุญาตเพื่อนำน้ำไปทิ้งหลายครั้งต่อสัปดาห์ เชนมีแบบฟอร์มข้อตกลงเรื่องน้ำเสียที่ยื่นให้กับกรมอนามัยที่ยืนยันว่าเขากำจัดน้ำทิ้งอย่างถูกต้อง (ดูหน้า 25) เขาทราบว่าไม่สามารถเทน้ำเสียลงในท่อระบายน้ำฝน

แม้ว่าเขาจะมีอุปกรณ์เพื่อล้างจานบนรถบริการอาหารของเขาก็ตาม เชนต้องมีห้องครัวประกอบอาหารที่ได้รับใบอนุญาต เพราะรายการอาหารหลายรายการบนเมนูของเขาต้องใช้เนื้อสัตว์ดิบมาปรุงอาหารจนเสร็จเรียบร้อย เนื่องจากไม่อนุญาตให้มีการทำอาหารด้วยเนื้อสัตว์ดิบจนเสร็จเรียบร้อยบนรถบริการอาหารประเภทที่ 3 เชนจึงปรุงเนื้อ ทำให้เย็น และเก็บเนื้อไว้ในตู้เย็นที่ห้องประกอบอาหารจนกว่าเขาพร้อมที่จะใช้เนื้อเหล่านั้น เมื่อถึงเวลาที่ต้องนำเนื้อที่ปรุงเสร็จแล้วมายังรถบริการอาหารของเขา เขาจะใช้ภาชนะถนอมเนื้อเพื่อทำให้แน่ใจว่าอาหารจะยังคงเย็นอยู่

จุดขายอาหารของเชนมีห้องน้ำที่มีน้ำอุ่น สบู่ และกระดาษเช็ดมือ แม้ว่าห้องน้ำนี้จะอยู่ในสถานที่ขายอาหาร เขายังทำข้อตกลงเรื่องห้องน้ำจนเสร็จสมบูรณ์และยื่นให้กรมอนามัยจัดเก็บไว้ เชนรู้ว่าการล้างมือซ้ำสองครั้งเป็นสิ่งสำคัญเพื่อความปลอดภัยและสุขภาพของลูกค้าเสมอ



ข้อกำหนดเรื่องห้องประกอบอาหาร:

บ่อยครั้งจำเป็นต้องมีห้องประกอบอาหารสำหรับรถบริการอาหารประเภทที่ 3 โดยการที่คุณจะต้องมีห้องประกอบอาหารหรือไม่ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่าง เช่น รูปแบบรถบริการอาหาร พื้นที่ อุปกรณ์ และประเภทของอาหารที่จะเตรียมและให้บริการ ปรึกษากับตัวแทนพิจารณาแผนรถบริการอาหารเคลื่อนที่ ณ กรมอนามัยของเขตมัลทีโนมาห์ หากคุณมีคำถามเกี่ยวกับห้องประกอบอาหาร



อ่างล้างมือ:

ไม่ต้องมี トラバドที่มีห้องประกอบอาหารที่ได้รับใบอนุญาต ซึ่งมีสถานที่ล้างจานตามคุณลักษณะที่ได้รับอนุมัติ หากขณะนี้คุณไม่ใช่ห้องประกอบอาหาร จะต้องล้างจานตามวิธีการที่ได้รับอนุมัติ วิธีการล้างจานที่ได้รับอนุมัติกำหนดให้มีอ่างแบบสามหลุมที่ใหญ่เพียงพอที่จะแช่จานซามที่ใหญ่ที่สุดของคุณได้ หรือเครื่องล้างจานเชิงพาณิชย์ที่มีคุณสมบัติแบบเดียวกัน หากคุณใช้อ่างแบบสามหลุม รถบริการอาหารของคุณจะต้องมีน้ำสะอาดในปริมาณที่เพียงพอเพื่อเติมอ่างทั้งสามถึงสองครั้งได้

รถบริการอาหารเคลื่อนที่ประเภทที่ 4

ข้อมูลจำเพาะ



ขนาดของรถบริการอาหารประเภท 4 หลายคันและอุปกรณ์ที่อยู่ในรถบริการอาหารมักจะทำให้สามารถเตรียมและบริการเมนูอาหารเต็มรูปแบบได้



การสมัครทั่วไป:

รถบริการเครื่องดื่ม, รถบริการอาหารแบบบริการเต็มรูปแบบ



อาหารที่อนุญาตให้ขายได้:

อาหารทั้งหมดภายใต้รถบริการอาหารเคลื่อนที่ประเภทที่ 1, 2 และ 3 นอกจากนี้ รถบริการอาหารประเภทที่ 4 สามารถเตรียมและบริการเมนูอาหารเต็มรูปแบบได้ โดยอาจมีการใช้ข้อห้ามเพิ่มเติมโดยขึ้นอยู่กับอุปกรณ์ พื้นที่ และข้อพิจารณาด้านการดำเนินงานอื่นๆ ของคุณ



ข้อกำหนดเรื่องการล้างมือ:

ต้องมีน้ำอุ่นสะอาดปริมาณ 5 แกลลอนเป็นอย่างน้อย



ข้อกำหนดเรื่องสะอาด:

โดยขึ้นอยู่กับข้อพิจารณาด้านการดำเนินการ เช่น คุณจำเป็นต้องล้างเครื่องครัวในระหว่างกะการบริการหรือไม่ และมีห้องประกอบอาหารสำหรับการล้างจานหรือไม่ หากไม่ได้ใช้ห้องประกอบอาหาร จะต้องมีอุปกรณ์ที่เพียงพอบนรถขายอาหารสำหรับการล้าง ทำความสะอาด และฆ่าเชื้อจานในลักษณะที่ได้รับการอนุมัติ

พบกับ

แกบี้



แกบี้เป็นเจ้าของ**รถบริการอาหารเคลื่อนที่ประเภทที่ 4** ที่ได้รับอนุญาตโดยกรมอนามัยของเขตมลท์โนมาห์ แกบี้ขายอาหาร
ตระวันออกกลางในจุดขายอาหารทางตระวันออกเฉียงเหนือของเมืองพอร์ตแลนด์

แกบี้ให้บริการด้วยเมนูอาหารเต็มรูปแบบด้วยอาหารหลากหลายชนิด จุดขายอาหารของแกบี้เป็นหนึ่งในสถานที่ใหม่ที่สุดในเมืองที่มี
สิ่งอำนวยความสะดวกมากมาย เช่น ที่เชื่อมต่อสำหรับไฟฟ้าและน้ำสะอาดถาวร รวมถึงการทิ้งน้ำเสียผ่านทางปอดักไขมัน ปัจจุบัน
เหล่านี้สำคัญต่อแกบี้เมื่อเธอต้องเลือกสถานที่จุดขายอาหาร เพราะเธอไม่ต้องการที่จะต้องคอยเติมน้ำในถังเก็บน้ำสะอาดและจ้าง
คนมาทิ้งน้ำเสียออกจากถังเก็บน้ำเป็นประจำ แกบี้มีรถบริการอาหารประเภทที่ 4 ที่ครบครันพร้อมพื้นที่เตรียมอาหารและอุปกรณ์ที่
รองรับความต้องการของเธอ ดังนั้น เธอจึงไม่ต้องมีห้องครัวประกอบอาหาร

แกบี้เตรียมอาหารของเธอเกือบทุกอย่างเป็นประจำในแต่ละวัน เธอได้รับอนุญาตให้เตรียมข้าวปริมาณมากและรอให้เย็นลงเพื่อให้
บริการในภายหลัง เนื่องจากเธอได้แสดงให้เห็นว่าอุปกรณ์ของเธอสามารถที่จะทำให้ข้าวปริมาณนั้นเย็นลงได้อย่าง
เหมาะสม เธอดำเนินการให้แน่ใจว่าได้ตรวจสอบอุณหภูมิด้วยเครื่องวัดอุณหภูมิอาหารเมื่อต้องทำให้อาหารร้อนเย็นลง เนื่องจาก
เธอรู้ว่าอาหารที่เย็นลงตามวิธีที่ไม่ถูกต้องสามารถทำให้ผู้บริโภคไม่สบายได้ แกบี้พยายามลดปริมาณอาหารที่เหลือจากการจำหน่าย
เมื่อหมดวันให้น้อยที่สุด เพราะเธอทราบดีว่าเธอมีที่เหลือในตู้เย็นเชิงพาณิชย์เพื่อทำให้อาหารเย็นลง แต่ก็ไม่กว้างพอที่จะเก็บ
อาหารปริมาณมากได้ การทำให้อาหารปริมาณมากเกินไปเย็นลงในเวลาเดียวกันสามารถทำให้อุณหภูมิในตู้เย็นเพิ่มสูงขึ้น และจะ
ทำให้อาหารอื่นๆ ภายในตู้เย็นไม่ปลอดภัยต่อการรับประทาน

จุดขายอาหารของแกบี้มีสิ่งอำนวยความสะดวกมากมาย แต่ไม่มีห้องน้ำในสถานที่จำหน่าย แต่มีห้องน้ำเคลื่อนที่ใกล้ๆ กับจุด
ขายอาหาร แกบี้รู้ว่าเธอไม่สามารถใช้ห้องน้ำนั้นได้ เพราะในห้องน้ำไม่มีน้ำอุ่น สบู่หรือกระดาษเช็ดมือ ห้องน้ำมีน้ำยาทำความสะอาด
สะอาดมือ แต่เธอรู้ว่าวิธีนี้ไม่ใช่วิธีล้างมือที่ได้รับการอนุมัติ ดังนั้น หากแกบี้ต้องใช้ห้องน้ำ เธอจะเดินไปที่แหล่งธุรกิจใกล้ๆ ที่เธอ
ได้ลงนามในข้อตกลงเรื่องห้องน้ำ เธอรู้ว่าการล้างมือซ้ำสองครั้งเป็นสิ่งสำคัญเพื่อความปลอดภัยและสุขภาพของลูกค้าเสมอ



ข้อกำหนดเรื่องห้องประกอบอาหาร:

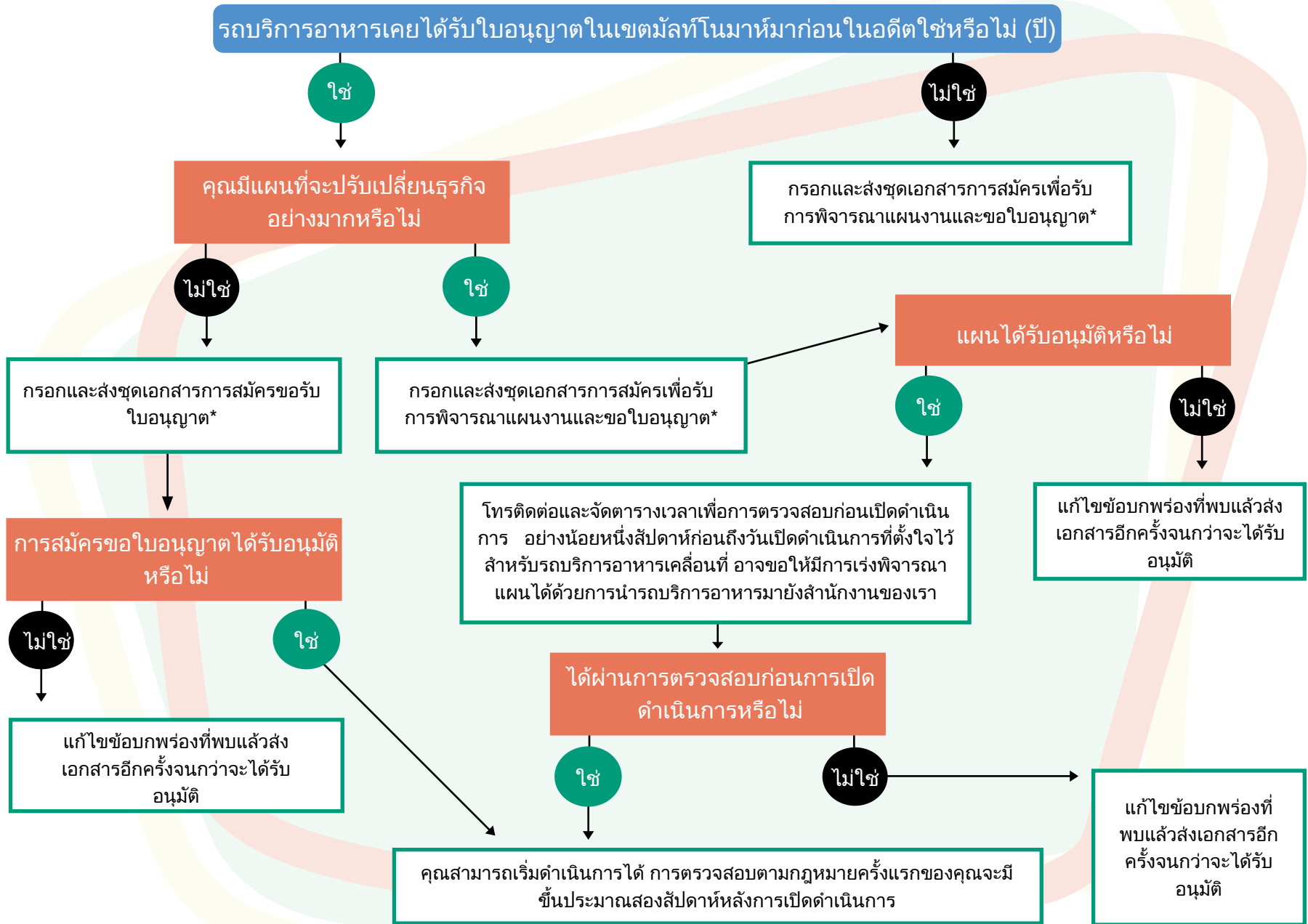
อาจต้องมีห้องประกอบอาหารสำหรับรถบริการอาหาร
ประเภทที่ 4 โดยการที่คุณจะต้องมีห้องประกอบอาหาร
หรือไม่นั้นขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่าง เช่น รูปแบบรถ
บริการอาหาร พื้นที่ อุปกรณ์ และประเภทของอาหารที่
จะเตรียมและให้บริการ ปรึกษากับตัวแทนพิจารณาแผน
รถบริการอาหารเคลื่อนที่ ณ กรมอนามัยของเขตมลท์
โนมาห์หากคุณมีคำถามเกี่ยวกับห้องประกอบอาหาร



อ่างล้างมือ:

จำเป็นต้องมีอ่างล้างจานแบบสามหลุมหรือเครื่องล้างจานเชิงพาณิชย์
บนรถบริการอาหารเคลื่อนที่ประเภทที่ 4 ทุกคัน อ่างหรือเครื่องล้าง
จานของคุณจะต้องใหญ่พอที่จะใส่จานซามที่ใหญ่ที่สุดของคุณได้

กระบวนการยื่นใบสมัครสำหรับรถบริการอาหารเคลื่อนที่



* โปรดทราบว่ากระบวนการขอใบอนุญาตและการพิจารณาแผนอาจต้องมีการดำเนินการหรือเอกสารเพิ่มเติม เช่น การออกใบอนุญาตสำหรับโครงสร้างกึ่งสำเร็จรูป การตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ดับเพลิง การจดทะเบียนธุรกิจ และค่าธรรมเนียม โปรดดู “หน่วยงานกำกับดูแลผลประโยชน์อื่นๆ” และติดต่อกับตัวแทนกรมอนามัยเพื่อขอรายละเอียด

คำถามที่ถามบ่อย

ความแตกต่างระหว่างประเภทของรถบริการอาหารคืออะไร

รถบริการอาหารจะได้รับการกำหนดเป็นประเภทที่ 1, 2, 3 หรือ 4 ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายประการรวมถึงขนาด ความสลับซับซ้อน และประเภทของอาหารที่จัดเตรียม โปรดดูที่บท “การจำแนกประเภท” สำหรับรายละเอียด

ฉันสามารถให้บริการส่งอาหารตามสถานที่ต่างๆ ด้วยรถบริการอาหารเคลื่อนที่ของฉันได้หรือไม่

ไม่ได้ กฎระเบียบปัจจุบันไม่อนุญาตให้ใช้รถบริการอาหารเคลื่อนที่ในการดำเนินธุรกิจส่งอาหารตามสถานที่ต่างๆ

ฉันต้องแจ้งให้เขตรับแจ้งการดำเนินงานของฉันเมื่อใด

แจ้งให้เขตรับแจ้งหากคุณเปลี่ยนแปลงเมนูอาหารอย่างมีนัยสำคัญ หากคุณย้ายรถบริการอาหารจากสถานที่ประกอบการที่แสดงไว้ หรือหากคุณวางแผนที่จะปิดการดำเนินงานรถบริการอาหารของคุณ

ห้องครัวประกอบอาหารคืออะไร ฉันต้องมีหรือไม่

ห้องประกอบอาหารคือห้องครัวที่ได้รับอนุญาตเพราะมีคุณสมบัติตรงตามข้อกำหนดทั้งหมดของกรมอนามัยสำหรับการเตรียม การปรุง การจัดวาง และการจัดเก็บอาหาร ครัวเหล่านี้โดยทั่วไปจะมีอุปกรณ์เกรดที่ใช้ในเชิงพาณิชย์และจะถูกตรวจสอบเป็นประจำ การที่คุณจะต้องมีห้องประกอบอาหารหรือไม่ขึ้นอยู่กับข้อพิจารณาด้านการดำเนินการ เช่น อุปกรณ์ที่มีอยู่ในรถบริการอาหารและประเภทของอาหารที่คุณต้องการจะเตรียมและขาย

โรงพัสตคืออะไร ฉันต้องมีหรือไม่

โรงพัสตคือสถานที่จัดเก็บอาหารและจานซามที่เกี่ยวข้อกับรถบริการอาหารเคลื่อนที่ของคุณ คุณจะต้องมีโรงพัสตหากรถ

บริการอาหารของคุณมีพื้นที่จัดเก็บไม่เพียงพอ ส่วนใหญ่แล้วโรงพัสตจะอยู่ในบริเวณใกล้เคียงกับรถบริการอาหารของคุณ และจะต้องปลอดจากหนู แมลง และการรบกวน โรงพัสตจะได้รับอนุญาตและตรวจสอบเป็นประจำร่วมกับรถบริการอาหารเคลื่อนที่ของคุณ

ฉันสามารถเก็บส่วนผสมชนิดแห้งไว้ที่บ้านได้หรือไม่

คุณไม่สามารถเก็บส่วนผสมไว้ที่บ้านได้ เว้นแต่จะได้รับการยกเว้นตามประมวลกฎหมายว่าด้วยอาหาร โปรดดูกฎระเบียบด้านการสุขาภิบาลอาหารของรัฐออริกอนที่ 1-201.10 สำหรับรายชื่ออาหารที่ยกเว้น

กฎระเบียบระบุไว้ว่ารถบริการอาหารของฉันจะต้องสามารถเคลื่อนที่ได้ตลอดเวลา มีการบังคับใช้หรือไม่ ฉันเห็นรถบริการอาหารมากมายในเมืองที่เคลื่อนที่ไปมาไม่ยากนัก

กฎระเบียบกำหนดให้ต้องมีล้ออยู่ใต้ตัวรถบริการอาหารเคลื่อนที่ตลอดเวลาในระหว่างการดำเนินการ อาจถอดส่วนลากจูงหากสามารถทำเช่นนั้นได้ด้วยเครื่องมือธรรมดา แต่จะต้องมีเครื่องมือนี้ไว้พร้อมใช้งานตลอดเวลา

ฉันสามารถทำให้อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเย็นลงบนรถบริการอาหารได้หรือไม่

ได้ รถบริการอาหารสามารถทำให้อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเย็นลงได้บนรถบริการอาหารเคลื่อนที่ อย่างไรก็ตาม คุณต้องพิสูจน์ให้ได้ว่าคุณมีความสามารถในการทำให้อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเย็นลงได้อย่างถูกต้อง ตัวแทนพิจารณาแผนงานรถบริการอาหารเคลื่อนที่ของคุณสามารถช่วยคุณพิจารณาว่าการทำอาหารให้เย็นบนรถบริการของคุณนั้นเป็นไปได้หรือไม่

คำถามที่ถามบ่อย

หากฉันจำหน่ายผลไม้ถึงลูก (เช่น แอปเปิ้ล) บนรถบริการอาหาร ผลไม้ต้องอยู่ในภาชนะที่ปิดอยู่หรือไม่

หากวางแอปเปิ้ลไว้ในบริเวณที่ลูกค้าสามารถหยิบเพื่อบริการตัวเองได้ หรือในตำแหน่งที่อาจเกิดการปนเปื้อนได้ (เช่น บนชั้นวางด้านนอกของรถบริการอาหารของคุณ) ต้องปกป้องแอปเปิ้ลจากความสกปรกโดยใช้ภาชนะหรือแผงกระจกกำบังสิ่งสกปรก วิธีนี้จะใช้กับอาหารที่พร้อมรับประทานในรูปแบบที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน ตัวอย่างเช่น คุณไม่ต้องห่อกล้วยเพราะปกติแล้วลูกค้าจะไม่รับประทานเปลือก

ต้องมีการเดินสายไฟบนรถบริการอาหารของฉันหรือไม่ หรือฉันสามารถใช้สายพ่วงได้หรือไม่

ภายใต้กฎระเบียบปัจจุบัน ไม่จำเป็นต้องมีการเดินสายไฟบนรถบริการอาหารของคุณ บางสถานการณ์จะกำหนดให้รถบริการอาหารของคุณมีไฟฟ้าใช้ตลอดเวลา ตัวอย่างเช่น หากคุณจะเก็บอาหารที่ต้องมีการควบคุมเวลาและอุณหภูมิข้ามคืนบนรถบริการอาหาร คุณจะต้องใช้ตู้เย็นตลอดเวลา ซึ่งต้องใช้พลังงานไฟฟ้า สายพ่วงที่ทิ้งไว้ข้ามคืนมีความเสี่ยงที่จะถูกทำให้เสียหาย ณ สถานที่ที่เป็นจุดขายอาหารที่ไม่ปลอดภัยหลายแห่ง ดังนั้น บ่อยครั้งที่การเดินสายไฟบนรถจะเป็นประโยชน์ แม้ว่าจะไม่ต้องทำก็ตาม

ฉันควรทำอย่างไรกับน้ำเสีย

น้ำที่ใช้ในการล้างจานและล้างมือจากรถบริการอาหารของคุณเรียกว่าน้ำทิ้ง น้ำทิ้งจะแตกต่างจาก “น้ำโสโครก” ซึ่งเป็นน้ำที่มีสิ่งปนเปื้อนอยู่ด้วย น้ำทิ้งจะต้องถูกรวบรวม เก็บ และกำจัดตามวิธีที่ได้รับอนุมัติ จะต้องไม่เทน้ำทิ้งลงในท่อระบาย

น้ำฝน หรือปล่อยให้หยดลงบนพื้นผิวของที่จอดรถของคุณเด็ดขาด โดยปกติแล้ว น้ำทิ้งจะมีเศษอาหาร ซึ่งจะล่อหนูให้ออกมาหากไม่จัดการอย่างถูกต้อง หนูเป็นพาหะแพร่กระจายโรคและเป็นปัญหาที่กรมอนามัยให้ความสนใจเป็นอย่างมาก คุณจะต้องกรอกแบบฟอร์มข้อตกลงเรื่องน้ำเสียของรถบริการอาหารเคลื่อนที่ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการพิจารณาแผนให้เสร็จสมบูรณ์ แบบฟอร์มจะระบุวิธีที่คุณจะเก็บรวบรวมและกำจัดน้ำทิ้งของคุณ การกำจัดน้ำทิ้งได้รับการกำกับดูแลโดยสำนักงานบริการสิ่งแวดล้อมของเมืองพอร์ตแลนด์ โปรดดูข้อมูลติดต่อในหน้า 21 ของบท “หน่วยงานกำกับดูแลผลประโยชน์อื่นๆ” สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม

ฉันต้องจ่ายไฟถึงไว้บนรถบริการอาหารข้ามคืนและระหว่างเวลาที่ฉันไม่ได้เปิดดำเนินการหรือไม่

หากคุณวางแผนที่จะเก็บอาหารที่ต้องมีการแช่เย็นไว้ในรถบริการอาหารข้ามคืน อุปกรณ์รักษาความเย็นของคุณจะต้องมีอุณหภูมิอยู่ที่ 41 องศาฟาเรนไฮต์หรือต่ำกว่านั้นตลอดเวลา ดังนั้น คุณอาจต้องมีไฟฟ้าไว้บนรถบริการอาหารของคุณตลอดเวลา

ฉันต้องมีน้ำสะอาดในปริมาณเท่าใด

น้ำสะอาดคือน้ำที่เหมาะสมต่อการดื่ม ในธุรกิจรถบริการอาหารจะต้องมีน้ำสะอาดสำหรับการทำอาหาร การล้างจาน และการล้างมือ ข้อกำหนดเรื่องน้ำสะอาดจะได้รับการพิจารณาตามการจำแนกประเภท ขนาด และลักษณะการใช้งานของรถบริการอาหารเคลื่อนที่ของคุณ รถบริการอาหารประเภทที่ 1 ไม่ต้องมีข้อกำหนดเรื่องน้ำสะอาด เนื่องจากข้อกำหนดเรื่องอาหารบรรจุสำเร็จจะตัดปัญหาเรื่องมือเปื้อนสัมผัสกับอาหารออกไป รถบริการอาหารประเภทที่ 2, 3 และ 4 ต้องมีน้ำ

ปริมาณอย่างน้อยที่สุด 5 แกลลอนสำหรับการล้างมือ และมักจะต้องมีมากกว่านั้นขึ้นอยู่กับภาระงานและข้อพิจารณาด้านการดำเนินการอื่นๆ ตัวแทนพิจารณาแผนรบบริการอาหารเคลื่อนที่ของคุณจะช่วยคุณพิจารณาเรื่องน้ำสะอาดที่จำเป็นต้องมี

การที่ต้องคอยบำรุงรักษาถังขยะหรือบริเวณรีไซเคิลที่ใช้ร่วมกับเป็นความรับผิดชอบของอับหรือไบ

เมื่อมีถังขยะหรือบริเวณรีไซเคิลทั่วไปที่รบบริการอาหารมากกว่าหนึ่งคันใช้ร่วมกัน ผู้ประกอบการทุกรายต้องร่วมรับผิดชอบต่อการใช้งานและบำรุงรักษาอย่างถูกต้องเหมาะสม ให้คอยปิดฝาถังขยะขนาดใหญ่ไว้ให้มิดชิดและเก็บกวาดเศษอาหารไม่ให้สะสมอยู่รอบๆ ภาชนะ หากบริเวณที่ตั้งถังขยะได้รับการดูแลรักษาอย่างไม่ถูกต้องอาจทำให้เกิดกลิ่นเหม็นหรือเป็นแหล่งอาหารและที่อาศัยของหนูได้ การรักษารอบบริเวณนี้ให้สะอาดอยู่เสมอจะเป็นประโยชน์ต่อคุณและผู้ประกอบการทั้งหมดในจุดขายอาหารของคุณหากมีการรายงานและยืนยันเรื่องการรังควานของหนู จะถือว่าการฝ่าฝืนกฎหมายและสามารถบังคับใช้กฎเพื่อระงับเหตุรังควานนั้นได้

อับจำเป็นต้องสามารถล้างจานในรบบริการอาหารของอับหรือไบ

อาจจำเป็นต้องกำหนดให้สามารถล้างจานบนรถได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของรบบริการอาหาร ข้อพิจารณาด้านการดำเนินการ และข้อพิจารณาว่าคุณมี/ใช้ห้องประกอบอาหารที่สามารถใช้ล้างจานตามวิธีที่ได้รับอนุมัติหรือไม่ ตัวอย่างเช่น หากคุณมีรบบริการอาหารประเภทที่ 3 ที่มีเครื่องครัวที่สะอาดเพียงพอในการดำเนินการหนึ่งกะ และคุณมีห้องประกอบ

อาหารพร้อมเครื่องล้างจานที่ได้รับอนุมัติซึ่งคุณต้องกลับไปห้องนั้นทุกวัน คุณอาจไม่จำเป็นต้องมีอุปกรณ์ให้สามารถล้างจานบนรบบริการอาหารได้

การปรุงโปรตีนดิบจนเสร็จเรียบร้อยหมายความว่าอะไร

การปรุงอาหารดิบจนเสร็จเรียบร้อยในบริบทนี้หมายถึงกระบวนการหรือการเตรียมอาหารจากเนื้อสัตว์ที่ยังไม่ได้ปรุงหรือที่ยังไม่สุกใดๆ เช่น เนื้อ ปลา และไข่ที่ไม่ได้ฆ่าเชื้อด้วยความร้อนสูง

อับมีใบรับรองผู้ประกอบการด้านอาหารจากรัฐอื่น ใบรับรองนี้จะใช้ในเขตมลรัฐในมาห์ได้หรือไม่

กรมอนามัยของเขตมลรัฐโนมาห์ยอมรับใบรับรองผู้ประกอบการด้านอาหารปัจจุบันจากทุกเขตภายในรัฐออริกอน ใบรับรองผู้ประกอบการด้านอาหารจะมีอายุสามปี และมีให้ทางออนไลน์ที่ mchealthinspect.org ทางเขตยังยอมรับใบรับรองผู้ประกอบการด้านอาหารและการฝึกอบรมผู้จัดการ ServSafe จากสมาคมร้านอาหารแห่งชาติ (National Restaurant Association) เช่นกัน เราไม่ยอมรับใบรับรองผู้ประกอบการด้านอาหารจากรัฐอื่น ผู้ประกอบการหรือลูกจ้างใดๆ ที่ทำงานด้านอาหารจะต้องแสดงเอกสารรับรองใบใดใบหนึ่งเหล่านี้ในช่วงกระบวนการตรวจสอบ

คำถามที่ถามบ่อย

ฉันมีใบอนุญาตรถบริการอาหารเคลื่อนที่จากเขตอื่น ฉันสามารถใช้ใบอนุญาตเพื่อให้บริการในเขตมลท์โนมาห์ได้หรือไม่

รถบริการอาหารเคลื่อนที่ที่ได้รับอนุญาตจากเขตอื่นในรัฐออริกอนที่มาจากและออกจากเขตมลท์โนมาห์ในวันเดียวกันไม่ต้องขอรับใบอนุญาตท้องถิ่น หากคุณต้องการจะจอดรถบริการอาหารข้ามคืนหรือนานกว่านั้นในเขตมลท์โนมาห์ เช่น ในงานแสดงหรืองานกิจกรรม คุณต้องแจ้งให้กรมอนามัยทราบ ชำระค่าธรรมเนียม 25 เหรียญ และขอรับการตรวจสอบ โดยดำเนินการตามวิธีดังกล่าวได้หากขณะนี้คุณได้รับใบอนุญาตในเขตอื่นในรัฐออริกอนแล้วเท่านั้น หากขณะนี้คุณยังไม่ได้รับอนุญาต คุณต้องได้ใบอนุญาตรถบริการอาหารเคลื่อนที่จากกรมอนามัยของเขตมลท์โนมาห์ ไม่ว่าจะในสถานการณ์ใดก็ตาม คุณต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบและข้อบังคับท้องถิ่นทั้งหมด

ฉันอยากเชื่อมต่อกับน้ำประปาโดยตรงแทนที่จะใช้ถังเก็บน้ำ ฉันทำได้หรือไม่และมีข้อกำหนดอะไรบ้าง

ได้ คุณสามารถเชื่อมต่อรถบริการอาหารเข้ากับน้ำประปาที่ให้บริการในที่สาธารณะได้โดยตรง คุณต้องใช้สายยางส่งน้ำสำหรับอาหาร (ส่วนมากจะเป็นท่อสีขาวที่มีแถบสีฟ้าหรือมีเครื่องหมายมาตรฐาน NSF หรือเทียบเท่า) และต้องใช้วาล์วตรวจสอบการต่อต้านกาลักน้ำที่จุดเชื่อมต่อตรงหัวก๊อกน้ำ หากคุณต้องการเดินท่อแบบแข็งกับรถบริการอาหาร คุณต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการเดินท่อทั่วทั้งเมือง โปรดติดต่อกับสำนักงานบริการด้านการพัฒนาของเมือง

พอร์ตแลนด์ (City of Portland Bureau of Development Services) ที่ (503) 823-7300 สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม

สายยางส่งน้ำสำหรับอาหารคืออะไร และฉันจะหาซื้อได้ที่ไหน

สายยางส่งน้ำสำหรับอาหารทำขึ้นจากวัสดุที่ปลอดภัยสำหรับการลำเลียงน้ำสะอาด สายยางส่งน้ำสำหรับการทำสวนอาจมีสารเคมีที่เป็นอันตรายที่สามารถชะละลายลงสู่ได้ ด้วยเหตุผลนี้จึงต้องมีสายยางส่งน้ำสำหรับอาหารไว้ใช้กับน้ำสะอาดทั้งหมด คุณสามารถซื้อสายยางส่งน้ำสำหรับอาหารได้ที่ร้านค้าส่วนใหญ่ที่คุณจะพบอุปกรณ์เสริมรถยนต์เพื่อนันทนาการ

รถบริการอาหารของฉันมีคนทำงานเพียงคนเดียวในเวลาหนึ่งๆ เพราะธุรกิจผันผวนเปลี่ยนแปลงอย่างมาก ฉันต้องล้างมือทุกครั้งหลังจากที่จับเงินหรือไม่ แม้ว่าฉันจะไม่ได้อุ้มเปล้าสัมผัสกับอาหารที่ฉันขาย

ทราบใดที่คุณไม่ได้สัมผัสกับอาหารโดยตรง คุณไม่ต้องล้างมือหลังจากที่จับเงิน นั้นหมายความว่าไม่ต้องใช้ที่คีบ เครื่องครัว กระดาษห่อขนม/อาหาร หรืออุปกรณ์ป้องกันอื่นๆ เพื่อบริการอาหาร แม้ว่าไม่จำเป็นต้องล้างมือในกรณีนี้ เราขอส่งเสริมให้คุณล้างมือบ่อยครั้งอยู่เสมอ

ฉันใช้น้ำจากบ่อน้ำใต้หรือไม่

ได้ คุณสามารถใช้น้ำจากบ่อน้ำใต้ อย่างไรก็ตาม บ่อน้ำจะต้องเป็นไปตามแนวทางการทดสอบน้ำที่รัฐออริกอนได้กำหนดไว้ บ่อน้ำบางแห่งอาจมีสารที่อาจเป็นอันตรายได้

โปรดติดต่อกลุ่มงานบริการด้านน้ำดื่มรัฐออริกอนที่ (971) 673-0405 สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม หากคุณใช้น้ำจากบ่อน้ำ คุณต้องสามารถแสดงเอกสารการทดสอบได้

เจ้าของชุดขายอาหารได้จัดห้องน้ำเคลื่อนที่ให้บริการในท้องของเราพร้อมถ่ายน้ำยาทำความสะอาดมือ คุณจะใช้ห้องน้ำนี้แทนห้องน้ำธรรมดาทั่วไปได้หรือไม่ คุณจะมั่นใจว่าได้ล้างมือเมื่อกลับมาที่รถบริการอาหาร

กฎระเบียบกำหนดให้ห้องน้ำสำหรับลูกค้าต้องมีน้ำอุ่น สบู่ และกระดาษเช็ดมือ หากห้องน้ำเคลื่อนที่มีคุณสมบัติตรงตามข้อกำหนดเหล่านี้ก็สามารถใช้ได้ แต่ส่วนใหญ่จะไม่ตรงตามข้อกำหนด เราไม่ยอมรับการใช้น้ำยาทำความสะอาดมือแทนการล้างมือจริงๆ คุณต้องกรอกและลงนามในแบบฟอร์มข้อตกลงเรื่องห้องน้ำให้สมบูรณ์ซึ่งถือเป็นองค์ประกอบของกระบวนการพิจารณาแผนของคุณ เพื่อให้มั่นใจว่าคุณสามารถเข้าถึงสถานที่บริการห้องน้ำได้เหมาะสมเพียงพอ กฎระเบียบนี้มีข้อยกเว้นเดียวเท่านั้นคือ หากรถบริการอาหารของคุณเป็นแบบเคลื่อนที่อย่างแท้จริงและไม่ได้อยู่ในสถานที่ใดสถานที่หนึ่งนานเกินกว่า 2 ชั่วโมงในแต่ละครั้ง ปรึกษากับตัวแทนพิจารณาแผนรถบริการอาหารเคลื่อนที่ของคุณสำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมเรื่องข้อกำหนดเรื่องห้องน้ำ

ฉันสามารถใช้ตู้เย็นแบบที่ใช้ตามบ้านได้หรือไม่

เราไม่แนะนำให้ใช้ตู้เย็นประจำบ้าน แต่สามารถยอมรับได้ตราบใดก็ตามที่คุณสามารถพิสูจน์ได้ว่าตู้เย็นนั้นมีความสามารถในการเก็บรักษาอาหารแช่เย็นไว้ที่ 41 องศาฟาเรนไฮต์หรือต่ำกว่านั้น โดยเราไม่อนุญาตให้ทำอาหาร

ร้อนให้เย็นลงในตู้เย็นประจำบ้านเด็ดขาด ดังนั้น เราจึงขอแนะนำให้ใช้ตู้เย็นเชิงพาณิชย์ซึ่งมักจะสามารถทำความเย็นได้มากกว่า

อุปกรณ์เชิงพาณิชย์หมายความว่าอะไร

อุปกรณ์เชิงพาณิชย์ได้รับการออกแบบมาเพื่อปฏิบัติตามมาตรฐานที่สูงกว่าอุปกรณ์ประจำบ้านส่วนใหญ่ ตัวอย่างเช่น ตู้เย็นเชิงพาณิชย์มักจะมีคอมเพรสเซอร์ขนาดใหญ่กว่าซึ่งทำให้ตู้เย็นเย็นได้เร็วกว่ามาก ซึ่งมีความจำเป็นในการทำให้อาหารเย็นคงที่อยู่เสมอโดยเฉพาะในช่วงเวลาที่ใช้งานบ่อยซึ่งประตูตู้ถูกเปิดบ่อยครั้ง

ฉันจะหาห้องประกอบอาหารได้ที่ใด ห้องครัวนี้เหมือนกับห้องครัวเชิงพาณิชย์หรือไม่

ห้องครัวประกอบอาหารและห้องครัวเชิงพาณิชย์แท้จริงแล้วคือห้องเดียวกัน ห้องครัวประกอบอาหารของคุณต้องได้รับอนุญาตอยู่ในขณะนี้ และได้รับการตรวจสอบโดยกรมอนามัยของเขตมลท์โทโนมาห์ เรามีแหล่งข้อมูลเพื่อช่วยให้คุณหาห้องครัวที่ได้รับอนุญาต โปรดติดต่อกรมอนามัยของเขตมลท์โทโนมาห์สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม

ข้อมูลจำเพาะของรถบริการอาหารเคลื่อนที่แยกตามประเภท

ประเภท	ข้อกำหนดเรื่องถังเก็บน้ำสะอาด	ข้อกำหนดเรื่องถังเก็บน้ำเสีย	ข้อกำหนดเรื่องห้องประกอบอาหาร	ต้องมีอ่างแบบสามหลุมหรือไม่	คาดว่าจะมีการเปลี่ยนแปลงค่าธรรมเนียมการขออนุญาตในปี 2015	อาหารที่อนุญาต	ข้อกำหนดเรื่องการล้างมือ	ต้องมีข้อตกลงเรื่องห้องน้ำหรือไม่
ประเภทที่ 1	ไม่มี	ไม่มี	อาจต้องมี*	ไม่ต้องมี	ใบอนุญาต \$370, การพิจารณาแผน \$405, ห้องประกอบอาหาร \$340	อาหารบรรจุสำเร็จที่ไม่เสียหายหรือบอบสลาย ไม่มีการปรุงหรือเตรียมบนรถบริการอาหาร เครื่องดื่มที่ไม่เสียได้ง่ายและปิดผนึกภาชนะเรียบร้อย	ไม่มี	ใช่
ประเภทที่ 2	ปริมาณอย่างน้อยที่สุด 5 แกลลอนสำหรับการล้างมือ**	ปริมาณอย่างน้อยที่สุด 5 แกลลอน**	อาจต้องมี*	อาจต้องมี*	ใบอนุญาต \$370, การพิจารณาแผน \$405, ห้องประกอบอาหาร \$340	อนุญาตให้บริการอาหารได้ทั้งหมดภายใต้ประเภทที่ 1 และอาหารที่ไม่บรรจุสำเร็จเช่นกัน ไม่มีการปรุงหรือเตรียมบนรถบริการอาหาร	น้ำอุ่นสะอาด ปริมาณอย่างน้อยที่สุด 5 แกลลอน	ใช่
ประเภทที่ 3	ปริมาณอย่างน้อยที่สุด 5 แกลลอนสำหรับการล้างมือ**	ปริมาณอย่างน้อยที่สุด 5 แกลลอน**	อาจต้องมี*	อาจต้องมี*	ใบอนุญาต \$370, การพิจารณาแผน \$405, ห้องประกอบอาหาร \$340	อนุญาตให้บริการอาหารได้ทั้งหมดภายใต้ประเภทที่ 1 และ 2 ไม่อนุญาตให้มีโปรตีนดิบบนรถบริการอาหาร	น้ำอุ่นสะอาด ปริมาณอย่างน้อยที่สุด 5 แกลลอน	ใช่
ประเภทที่ 4	ปริมาณอย่างน้อยที่สุด 5 แกลลอนสำหรับการล้างมือ พร้อมด้วยปริมาณน้ำไว้เติมอ่างแบบ 3 หลุมสองครั้ง**	ปริมาณอย่างน้อยที่สุด 5 แกลลอน**	อาจต้องมี*	ต้องมี	ใบอนุญาต \$425, การพิจารณาแผน \$405, ห้องประกอบอาหาร \$340	รถบริการอาจให้บริการเมนูอาหารเต็มรูปแบบได้***	น้ำอุ่นสะอาด ปริมาณอย่างน้อยที่สุด 5 แกลลอน	ใช่

* อาจต้องมีขึ้นอยู่กับข้อพิจารณาด้านการดำเนินการ ประเมินกับตัวแทนพิจารณาแผนรถบริการอาหารเคลื่อนที่ของคุณที่กรมอนามัยของเขตบัลติมอร์มาสำหรับข้อมูลเพิ่มเติม

** ขึ้นอยู่กับข้อพิจารณาด้านการดำเนินการและการมีสถานที่สำหรับน้ำสะอาดและน้ำเสียในสถานที่ ประเมินกับตัวแทนพิจารณาแผนรถบริการอาหารเคลื่อนที่ของคุณที่กรมอนามัยของเขตบัลติมอร์มาสำหรับข้อมูลเพิ่มเติม

*** ข้อกำหนดเรื่องอุปกรณ์และสถานที่อาจนำมาใช้โดยขึ้นอยู่กับอาหารที่คุณต้องการจะเตรียมและให้บริการ

หน่วยงานกำกับดูแลประโยชน์อื่นา

แหล่งข้อมูล

ด้านล่างคือรายชื่อหน่วยงานที่แยกต่างหากจากเขตมัลท์โนมาห์ที่อาจมีข้อกำหนดสำหรับธุรกิจบริการอาหารเคลื่อนที่ของคุณ ในขณะที่เราตั้งใจทำรายชื่อนี้ให้ครอบคลุม แต่หน่วยงานอื่นๆ อาจต้องได้รับการติดต่อด้วย โปรดอ่านอย่างละเอียดเพื่อพิจารณาว่าแต่ละหน่วยงานควรเข้ามามีส่วนร่วมด้วยหรือไม่ หาก你不แน่ใจ โปรดติดต่อกับหน่วยงานนั้นๆ เพื่อสอบถามโดยตรง หากคุณไม่ได้ติดต่อกับหน่วยงานที่ถูกต้องเหมาะสมก่อนเริ่มกระบวนการ อาจส่งผลเสียที่ทำให้เกิดค่าใช้จ่ายสูงและทำให้เสียเวลา คุณมีหน้าที่รับผิดชอบในการทำให้แน่ใจว่าการประกอบธุรกิจบริการอาหารของคุณเป็นไปตามกฎระเบียบและข้อบังคับท้องถิ่นทั้งหมดที่น่ามาบังคับใช้

เราจะใช้ความพยายามทุกวิถีทางเพื่อปรับปรุงข้อมูลติดต่อในรายการนี้ให้เป็นปัจจุบันเสมอ อย่างไรก็ตาม ข้อมูลบางอย่างอาจเปลี่ยนแปลงไปนับตั้งแต่ที่มีการตีพิมพ์

หน่วยงานของเมืองพอร์ตแลนด์

สำนักงานบริการด้านการพัฒนา
(Bureau of Development Services หรือ BDS)
โทรศัพท์: 503.823.7526

หน่วยงานนี้รับผิดชอบงานด้านการกำกับดูแลการบริการอาหารแบบเคลื่อนที่ที่เกี่ยวข้องกับการแบ่งเขต โครงสร้างกิ่งสำเร็จรูป และการอนุญาตเดินสายไฟฟ้า

คุณควรติดต่อหน่วยงานบริการด้านการพัฒนาเพื่อพิจารณาว่าต้องมีกระบวนการหรือการขออนุญาตใดๆ หรือไม่ โดยคุณต้องติดต่อหน่วยงานบริการหาก:

✓ คุณต้องการให้บริการอาหาร ณ สถานที่ใหม่ หรือคุณไม่แน่ใจว่าสถานที่ในปัจจุบันได้รับอนุมัติสำหรับการใช้งานเชิงพาณิชย์หรือไม่ สถานที่ให้บริการจะต้องอยู่ในเขตที่อนุญาตให้มีการขายปลีกและการใช้งานเพื่อการ

บริการ โดยมีข้อกำหนดเรื่องสถานที่อื่นๆ อีก เช่น พื้นผิวที่ปูทางแล้ว การระบายน้ำบนพื้นผิวที่เหมาะสม และข้อมูลเฉพาะการดำเนินการขายสินค้าผ่านหน้าต่างสำหรับร้านค้าแบบขับรถเข้าไปซื้อได้

✓ คุณต้องการเชื่อมต่อไฟฟ้ากับรถบริการอาหารผ่านการเชื่อมต่อแบบถาวร

*โปรดทราบว่ากฎระเบียบของรถบริการอาหารเคลื่อนที่ปัจจุบันกำหนดว่า ในการเชื่อมต่อไฟฟ้าแบบถาวรนั้น จะต้องสามารถตัดการเชื่อมต่อไฟนั้นได้อย่างง่ายดายเมื่อมีเหตุผลที่เพียงพอ เพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดเรื่องรถบริการอาหารที่ต้องสามารถเคลื่อนที่ได้ง่าย หากช่างไฟฟ้าหรือช่างประปาสามารถถอดการเชื่อมต่อเหล่านี้ได้ภายในระยะเวลาที่สั้น (เช่น การถอดสายลวดไฟฟ้าที่เชื่อมต่อโดยการพันลวดเป็นเกลียว) แสดงว่าเป็นไปตามข้อกำหนดนั้นแล้ว

สำนักงานสรรพากร
โทรศัพท์: 503.823.5157

ผู้ใดก็ตามที่ทำธุรกิจในเมืองพอร์ตแลนด์จะต้องจดทะเบียนธุรกิจของตนกับสำนักงานสรรพากรของเมืองพอร์ตแลนด์ คุณอาจเข้าเกณฑ์ต้องชำระภาษี ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดธุรกิจของคุณและปัจจัยอื่นๆ ไม่จำเป็นว่าธุรกิจทั้งหมดจะต้องจ่ายภาษีประเภทนี้ โปรดติดต่อสำนักงานสรรพากรเพื่อพิจารณาว่าธุรกิจของคุณเข้าเกณฑ์หรือไม่ หากคุณทำธุรกิจนอกเมืองพอร์ตแลนด์ โปรดดำเนินการให้แน่ใจว่าได้ติดต่อกับเมืองนั้นๆ เพื่อสอบถามเกี่ยวกับการจดทะเบียนธุรกิจ

สำนักงานขนส่ง (Bureau of Transportation หรือ PBOT)
โทรศัพท์: 503.823.5185

หากส่วนใดๆ ของรถบริการอาหารของคุณ (รวมถึงบันได ประตูแบบบานสวิง หรือบริเวณสำหรับนั่ง) จะถูกลำไปบน “สิทธิผ่านทางสาธารณะ” (ทางเดินเท้า ถนน หรือเส้นทางขนส่งสาธารณะอื่นๆ) จะต้องมีการขออนุญาตพิเศษ โปรดติดต่อสำนักงานขนส่งของพอร์ตแลนด์เพื่อพิจารณาว่าการประกอบรถของคุณจะต้องมีการขออนุญาตสิทธิผ่านทางหรือไม่

หน่วยงานกำกับดูแลผลประโยชน์อื่นา

เขตล้งข้อมูล

สำนักงานป้องกันและบรรเทาสาธารณภัย
(เจ้าหน้าที่ดับเพลิง)
โทรศัพท์: 503.823.3700

สำนักงานป้องกันและบรรเทาสาธารณภัยเมืองพอร์ตแลนด์จะรับผิดชอบต่อการกำกับดูแลโครงสร้างชั่วคราว (เช่น เตินท์) การออกแบบระบบช่องระบายน้ำระงับเพลิง และระบบถังเก็บสารถหรือรอบๆ รถบริการอาหารเคลื่อนที่ โปรดติดต่อสำนักงานป้องกันและบรรเทาสาธารณภัยในช่วงระยะวางแผนธุรกิจของคุณเพื่อรับการขออนุญาตและส่วนประกอบของการออกแบบที่จำเป็น หากคุณวางแผนที่จะทำธุรกิจนอกเมืองพอร์ตแลนด์ โปรดติดต่อเมืองหรือเทศบาลเมืองนั้นๆ

สำนักงานการประปา
โทรศัพท์: 503.823.7770

หากคุณวางแผนที่จะเชื่อมต่อกับน้ำประปาของเมืองพอร์ตแลนด์โดยตรง หรือต้องการสอบถามเกี่ยวกับการเชื่อมต่อน้ำประปา โปรดติดต่อสำนักงานการประปาของเมืองพอร์ตแลนด์ ข้อบังคับเรื่องน้ำประปาของเมืองหลายเมืองจะเหมือนกับข้อบังคับของเขต เช่น ข้อกำหนดเรื่องชั้นส่วนประกอบวาล์วเสริมความปลอดภัยสองชั้น ซึ่งออกแบบมาเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำที่ปนเปื้อนไหลกลับเข้าสู่ประปาสาธารณะได้ ข้อความสำคัญ: สำนักงานการประปาคือหน่วยงานติดต่อเพื่อการติดตั้งเพื่อเชื่อมต่อกับน้ำประปาโดยตรง หากคุณมีคำถามเกี่ยวกับข้อกำหนดเรื่องถังเก็บน้ำบรรเทาบริการอาหาร โปรดติดต่อกรมอนามัยของเขตมัลท์โนมาห์ หากคุณวางแผนที่จะทำธุรกิจนอกเมืองพอร์ตแลนด์ โปรดติดต่อเมืองหรือเทศบาลเมืองนั้นๆ เพื่อศึกษาเรื่องระเบียบและข้อบังคับท้องถิ่น

สำนักงานวางแผนและความยั่งยืน
(การรีไซเคิลและปุ๋ยหมัก)
โทรศัพท์: 503.823.7700

สำนักงานวางแผนและความยั่งยืนจะเป็นหน่วยงานติดต่อหลักหากมีคำถามที่เกี่ยวกับถังขยะ การรีไซเคิลและการทำปุ๋ยในเมืองพอร์ตแลนด์ หากคุณมีคำถามเรื่องข้อกำหนดหรือบริการที่มีให้ โปรดติดต่อหน่วยงานนี้

ข้อมูลติดต่อเทศบาลท้องถิ่นอื่นา
(เทศบาลที่อยู่ภายในเขตมัลท์โนมาห์)

หากคุณวางแผนที่จะดำเนินธุรกิจภายในเมืองพอร์ตแลนด์ คุณต้องได้รับใบอนุญาตบริการอาหารจากกรมอนามัยของเขตมัลท์โนมาห์และใบอนุญาตที่จำเป็นอื่นๆ จากเมืองพอร์ตแลนด์ หากคุณวางแผนที่จะดำเนินธุรกิจบริการอาหารเคลื่อนที่หรือห้องครัวประกอบอาหารของคุณภายในเมืองเกรซัม เมืองแพร์ริว เมืองเทร่าท์เดล เมืองเมย์วูดพาร์ค หรือเมืองวูดวิลล์เลจ คุณยังคงต้องขอใบอนุญาตบริการอาหารจากเขตมัลท์โนมาห์เช่นกัน โดยอาจมีการใช้กฎหมายด้านอัคคีภัย การเดินท่อประปา ภาษี และระเบียบข้อบังคับท้องถิ่นอื่นๆ คุณมีหน้าที่รับผิดชอบติดต่อหน่วยงานต่อไปนี้เพื่อศึกษาว่ากฎหมายท้องถิ่นใดๆ อาจนำมาใช้กับการดำเนินธุรกิจของคุณ

เมืองเกรซัม
งานบริการใบอนุญาต:
503.618.2845

เมืองแพร์ริว
ข้อมูลทั่วไป:
503.665.7929

เมืองเทร่าท์เดล
ข้อมูลทั่วไป:
503.665.5175

เมืองเมย์วูดพาร์ค
ข้อมูลทั่วไป:
503.255.9805

เมืองวูดวิลล์เลจ
ข้อมูลทั่วไป:
503.667.6211

หน้างานของรัฐออริกอน

กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม (Department of Environmental Quality หรือ DEQ)

โทรศัพท์: 503.229.5696

กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมของรัฐออริกอนคือผู้รับผิดชอบการกำกับดูแลเพื่อการกำจัดน้ำทิ้งที่ถูกต้องเหมาะสม (น้ำเสียที่ไม่มีสิ่งปนเปื้อนอยู่ด้วย) รถบริการอาหารเคลื่อนที่ทั้งหมดในเขตมัลทีโนมาห์ต้องกรอกและลงนามให้สมบูรณ์ในข้อตกลงเรื่องน้ำเสียที่ระบุวิธีการกำจัดที่ถูกต้องเหมาะสม คุณควรติดต่อ DEQ หากคุณต้องการสอบถามเกี่ยวกับผู้ขนน้ำเสียที่ได้รับอนุญาต หรือหากคุณต้องการจะให้ข้อมูลเรื่องการลักลอบปล่อยน้ำเสีย สำหรับข้อกังวลเรื่องน้ำเสียอื่นใดทั้งหมด โปรดติดต่อสำนักงานบริการสิ่งแวดล้อมของเมืองพอร์ตแลนด์

กรมการขนส่ง

(Oregon Department of Transportation หรือ ODOT)

โทรศัพท์: 888.275.6368

กรมการขนส่งของรัฐออริกอนคือผู้รับผิดชอบด้านการอนุมัติการออกแบบยานยนต์เนื่องจากเกี่ยวข้องกับการเดินทางบนถนนหลวงอย่างถูกกฎหมาย รถบริการอาหารของคุณจะต้องสามารถเคลื่อนที่ได้ตลอดเวลา และไม่ต้องมีใบอนุญาตการใช้งานพิเศษจากกรมการขนส่งของรัฐออริกอน (ODOT) เพื่อเคลื่อนรถ ก่อนที่จะซื้อรถบริการอาหาร คุณควรติดต่อ ODOT นี้เพื่อตรวจสอบให้แน่ใจว่ารถบริการนั้นๆ ไม่ขัดต่อกฎหมายการขนส่ง อย่าลืมว่า หากรถบริการอาหารของคุณต้องมีใบอนุญาตใช้งานพิเศษเพื่อเคลื่อนที่ รถบริการนั้นจะไม่ได้รับอนุญาตให้เป็นรถบริการอาหารเคลื่อนที่ในเขตมัลทีโนมาห์

สำนักงานคณะกรรมการควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์แห่งรัฐออริกอน (Oregon Liquor Control Commission หรือ OLCC)

โทรศัพท์: 503.872.5000

หากคุณวางแผนที่จะขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ คุณต้องติดต่อสำนักงานคณะกรรมการควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์แห่งรัฐออริกอนเพื่อสอบถามเกี่ยวกับใบอนุญาตขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ นอกเหนือจากใบอนุญาตขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์แล้ว ทุกคนที่ทำงาน ณ สถานที่จำหน่ายอาหารของคุณยังต้องมีใบอนุญาตบริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์สำหรับการผสม บริการ หรือขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ด้วย

สำนักงานบริหารความปลอดภัยและอาชีวอนามัยแห่งรัฐออริกอน (Oregon Occupational Safety and Health Administration หรือ OR-OSHA)

เว็บไซต์: www.orosha.org

OSHA แห่งรัฐออริกอนเป็นสำนักงานสาขาของหน่วยงานรัฐบาลกลางที่จะกำกับดูแลมาตรฐานสุขอนามัยในสถานที่ทำงานและความปลอดภัยบางประการ มาตรฐานเหล่านี้อาจมีผลต่อวิธีที่คนในร้านลูกจ้าง เพื่อตรวจสอบให้แน่ใจว่าธุรกิจของคุณเป็นไปตามมาตรฐานปัจจุบัน โปรดติดต่อสำนักงานบริหารความปลอดภัยและอาชีวอนามัยแห่งรัฐออริกอน

เมืองพอร์ตแลนด์ – สำนักงานบริการสิ่งแวดล้อม



ENVIRONMENTAL SERVICES
CITY OF PORTLAND
working for clean rivers

วิธีการกำจัด FOG (Cut Through the FOG)

การกำจัดไขมัน น้ำมัน และไข (Fats, Oils และ Grease หรือ FOG) และน้ำเสียอย่างถูกต้องเหมาะสมจะช่วยรักษาระบบระบายน้ำเสียและสิ่งแวดล้อมของเมืองพอร์ตแลนด์ FOG สามารถสะสมตัวมากขึ้นและอุดตันท่อระบายน้ำเสียจนหมดสิ้น ซึ่งอาจก่อให้เกิดปัญหาการบำรุงรักษาที่ยากลำบากและมีค่าใช้จ่ายสูงทั้งสำหรับเมืองและเจ้าของทรัพย์สินส่วนบุคคล ท่อระบายน้ำเสียที่อุดตันสามารถก่อให้เกิดสิ่งโสโครกย้อนกลับเข้ามาในบ้านเรือนหรือแหล่งธุรกิจ หรือเอ่อล้นลงสู่ถนนและลำธารได้

รถบริการอาหารเคลื่อนที่สามารถกำจัดน้ำทิ้งของตนเองอย่างเหมาะสมได้สามวิธี:

- 1) กำจัดน้ำทิ้งทั้งหมดลงในถังรีไซเคิลในสถานที่ปฏิบัติงาน
- 2) กำจัดน้ำทิ้งทั้งหมดลงในบ่อดักไขมันในสถานที่
- 3) จ้างผู้ให้บริการที่ได้รับอนุมัตินำน้ำทิ้งออกจากรถบริการอาหารเคลื่อนที่ของคุณ

ห้ามเท FOG หรือน้ำทิ้งลงในท่อระบายน้ำในที่จอดรถยนต์หรือท่อระบายน้ำริมถนนเด็ดขาด

เรามีเจ้าหน้าที่ของเมืองคอยแนะนำเพื่อให้รถบริการอาหารเคลื่อนที่ของพอร์ตแลนด์นำวิธีปฏิบัติต่างๆ ไปใช้เพื่อลดการปล่อย FOG และสิ่งปนเปื้อนจากอาหารลงในท่อระบายน้ำเสียและสิ่งแวดล้อม โปรดติดต่อเราที่ 503-823-7093 หรืออีเมล cutfog@portlandoregon.gov พร้อมคำถามเกี่ยวกับการกำจัด FOG และน้ำทิ้งที่ถูกต้องเหมาะสม

การพิจารณาแผนพัฒนา

ทีมพิจารณาป้องกันมลพิษจะพิจารณาแผนการพัฒนาเพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่โครงการเชิงอุตสาหกรรม พาณิชยกรรม และการพัฒนาสถานที่ กระบวนการพิจารณาจะระบุโครงการพัฒนาใหม่และที่มีอยู่ในปัจจุบัน ภายใต้ระเบียบเรื่องการเตรียมบำบัดเชิงอุตสาหกรรมและน้ำฝน กฎระเบียบเชิงบริหารของ Cut Through the FOG, กฎหมาย

ของเมือง และนำวิธีการควบคุมแหล่งที่มาเชิงโครงสร้างไปใช้ดังที่ได้ระบุไว้ในคู่มือการบริหารน้ำฝนของเมืองพอร์ตแลนด์ (Portland's Stormwater Management Manual หรือ SWMM)

เมื่อเจ้าของรถบริการอาหารเคลื่อนที่หนึ่งหรือหลายคันในสถานที่จำหน่าย (จุดขายอาหาร หรือ Pod) เลือกสถานที่แล้วเริ่มออกแบบแผนงานและการปรับปรุง ข้อกำหนดของกฎหมายของเมืองบางข้ออาจมีผลบังคับกับข้อเสนอเรื่องการออกแบบ การออกแบบและการปรับปรุงจะต้องได้รับการอนุญาตผ่านทางกระบวนการสมัครเพื่อพิจารณาแผนพัฒนา (Development Review หรือ DR) ของเมือง

- บริเวณทิ้งสิ่งปฏิกูลและรีไซเคิลจะต้องเป็นไปตาม SWMM
- บริเวณจัดเก็บน้ำทิ้งจะต้องเป็นไปตาม SWMM สำหรับการจัดเก็บของเหลว
- การกำจัดน้ำทิ้งลงในระบบระบายน้ำเสียของเมือง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับกรออกแบบ อาจต้องมีโครงสร้าง การควบคุม และค่าธรรมเนียมต่างๆ ได้แก่ สถานที่ทิ้ง บ่อตกไขมัน โครงสร้างในการเก็บตัวอย่าง และค่าธรรมเนียมในการพัฒนาระบบ
- ข้อกำหนดการบริหารจัดการน้ำฝนของ SWMM สำหรับบริเวณใหม่หรือที่พัฒนาใหม่แล้วของพื้นที่ 500 ตารางฟุตหรือมากกว่านั้น หรือการเชื่อมต่อใหม่ที่จะลำเลียงน้ำฝนไปยังระบบระบายน้ำฝนของเมือง

โปรดโทรติดต่อทีมพิจารณาการป้องกันมลพิษที่ 503-823-7122 พร้อมคำถามเกี่ยวกับกระบวนการอนุญาตและกฎหมายใดที่จะใช้กับข้อเสนอของคุณ

การป้องกันการรั่วไหลและความรับผิดชอบของพลเมือง

แผนกป้องกันการรั่วไหลและความรับผิดชอบของพลเมืองของงานบริการสิ่งแวดล้อม (Environmental Services Spill Protection and Citizen Response หรือ SPCR) จะทำการสืบสวนกรณีการเกิดมลพิษต่อ ที่กำลังคุกคาม หรือที่ออกจากระบบระบายน้ำเสียของพอร์ตแลนด์ กรณีที่มีคนเห็นน้ำทิ้งลงในท่อระบายน้ำฝน การสังเกตเห็นน้ำที่มีสีหรือลักษณะแปลกๆ ออกมาจากท่อที่ปล่อยน้ำลงแม่น้ำ หรือสิ่งโสโครกที่ออกมาจากช่องทางออกด้านบนของท่อระบายน้ำเป็นเหตุการณ์ทั้งหมดที่ SPCR จะต้องสืบสวน

เจ้าหน้าที่ SPCR จะติดตามตรวจสอบสายด่วนการร้องเรียน 24 ชั่วโมงต่อวัน 365 วันต่อปี เจ้าหน้าที่จะตอบรับสายด่วนในช่วงเวลาทำการ ผู้ที่โทรมาหลังจากเวลาทำการหรือในวันสุดสัปดาห์จะทิ้งข้อความไว้ และเจ้าหน้าที่ที่เข้าเวรซึ่งกำลังติดตามสายด่วนอยู่จะตอบกลับภายในครึ่งชั่วโมง หากต้องการรายงานเรื่องมลพิษหรือถามคำถามเกี่ยวกับข้อวิตกกังวลด้านสิ่งแวดล้อม โปรดโทรไปที่สายด่วน เบอร์ 503-823-7180 หรือส่งอีเมลไปที่ besdutyofficer@portlandoregon.gov

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

(503) 988-3400 โทรศัพท์
(503) 988-4041 โทรสาร
mchealthinspector.org

รพบริการอาหารเคลื่อนที่ _____
MOBILE FOOD UNIT

สถานที่ # _____
FACILITY # _____

สถานที่ _____ (ที่อยู่เลขที่/Street address) _____ (เมือง/City) _____
หมายเลขโทรศัพท์ _____
Phone Number

วันในสัปดาห์/วันที่ที่จะใช้สถานที่ _____

Days of Week/Dates the Location will be Used

เวลาทำการ (ณสถานที่นี้) _____
Business Hours (at this location)

ชื่อเจ้าของรพบริการอาหารเคลื่อนที่ (ตัวบรรจง) _____

Name of Mobile Food Unit Owner (printed)

เจ้าของรพบริการอาหารเคลื่อนที่ (ลายเซ็น) _____ วันที่ _____
Mobile Food Unit Owner (signature) Date

รพบริการอาหารเคลื่อนที่จะต้องกำจัดน้ำเสียของตนเองตามกฎระเบียบของเทศบาลภายในเมืองที่ตนประกอบกิจการอยู่ โปรดติดต่อกับเมืองเพื่อทำในใจว่า
คุณปฏิบัติตามข้อกำหนดของเมืองเหล่านั้น การไม่ปฏิบัติตามกฏบังคับน้ำเสียได้อย่างถูกต้องจะเป็นสาเหตุให้ต้องปิดกิจการ
Mobile Food Units must dispose their wastewater according to municipal rules within the city they operate. Please contact the city to ensure
you are in compliance with their requirements. Failure to dispose of wastewater correctly is grounds for closure.

ที่ตั้งของสถานที่สำหรับห้องน้ำ/LOCATION OF RESTROOM FACILITIES:

ชื่อสถานที่ของห้องน้ำ/Name of Restroom Location _____

ที่อยู่/Address _____

เมือง/City _____ หมายเลขโทรศัพท์/ Phone Number _____

เวลาที่สามารถเข้าห้องน้ำได้/Hours that Restroom is available for use: _____

การอนุมัติให้ใช้สถานที่สำหรับห้องน้ำ/AUTHORIZATION TO USE RESTROOM FACILITIES

Printed Name of Person Authorizing Mobile Food Unit Restroom Facilities Use

ชื่อตัวบรรจงของบุคคลที่อนุมัติการใช้ห้องน้ำของรพบริการอาหารเคลื่อนที่ _____

ลายเซ็นของบุคคลที่อนุมัติการใช้ห้องน้ำของรพบริการอาหารเคลื่อนที่ _____ วันที่ _____
Signature of Person Authorizing Mobile Food Unit Restroom Facilities Use Date

กฎข้อบังคับเกี่ยวกับห้องน้ำ

6-402.11 กฎข้อบังคับว่าด้วยความสะอาดและการเข้าถึงสถานที่

(E) สำหรับรพบริการอาหารเคลื่อนที่:

- (1) รพบริการอาหารเคลื่อนที่ส่วนใหญ่ที่ไม่มีห้องน้ำบนรถเอง หากรพบริการไม่มีห้องน้ำ รพบริการอาหารเคลื่อนที่จะต้องดำเนินการใน
อยู่ภายในระยะทางหนึ่งส่วนสี่ไมล์ หรือใช้เวลานำรถมาขึ้นที่หน้ารถเพื่อให้บริการอาหารเคลื่อนที่ที่ดำเนินการบนเส้นทางที่
กำหนดไว้ และไม่ได้หยุดจอด ณ สถานที่ตายตัวเป็นเวลานานกว่าสองชั่วโมงในวันทำการจะถูกยกเว้นจากกฎข้อบังคับนี้
(2) รพบริการอาหารเคลื่อนที่ที่ไม่มีห้องน้ำประจำรถภายในกำหนด (1) ของกฎข้อบังคับจะต้องจัดให้มีห้องน้ำที่สามารถเข้าถึง
ได้ตลอดเวลาทำการ ห้องน้ำจะต้องมีระบบล้างมือที่รวมทั้งน้ำร้อนและน้ำเย็น และเป็นไปตามข้อกำหนดของ OAR 333-150- 0000 §§
6-301.11, 6-301.12, 6-301.20 an6-302.11 ลูกจ้างสามารถใช้ห้องน้ำที่ตั้งอยู่ในบ้านส่วนบุคคลได้เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดนี้



รถบริการอาหารเคลื่อนที่ แบบฟอร์มการกำจัดน้ำเสีย



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

(503) 988-3400 โทรศัพท์
(503) 988-4041 โทรสาร
mhealthinspect.org

รถบริการอาหารเคลื่อนที่ _____ สถานที่ # _____
MOBILE FOOD UNIT _____ FACILITY # _____
สถานที่ _____ หมายเลขโทรศัพท์ _____
Location (ที่อยู่เลขที่/Street address) (เมือง/City) _____ Phone Number _____
วันในสัปดาห์/วันที่ที่จะใช้สถานที่ _____
Days of Week/Dates the Location will be Used _____
เวลาทำการ (ณสถานที่นี้) _____
Business Hours (at this location) _____
ชื่อเจ้าของรถบริการอาหารเคลื่อนที่ (ตัวบรรจง) _____
Name of Mobile Food Unit Owner (printed) _____
เจ้าของรถบริการอาหารเคลื่อนที่ (ลายเซ็น) _____ วันที่ _____
Mobile Food Unit Owner (signature) _____ Date _____

**รถบริการอาหารเคลื่อนที่จะต้องกำจัดน้ำเสียของตนตามกฎหมายในเมืองที่ตนประกอบการอยู่ โปรดติดต่อกับเมืองเพื่อทำให้แน่ใจว่า
คุณปฏิบัติตามข้อกำหนดของเมืองเหล่านั้น การไม่สามารถกำจัดน้ำเสียได้อย่างถูกต้องจะเป็นสาเหตุให้ต้องปิดกิจการ**
**Mobile Food Units must dispose their wastewater according to municipal rules within the city they operate. Please contact the city to
ensure you are in compliance with their requirements. Failure to dispose of wastewater correctly is grounds for closure.**

ที่ตั้งของสถานที่กำจัดน้ำเสีย/LOCATION OF WASTEWATER DISPOSAL SITE: _____
สถานที่/Location _____
ที่อยู่/Address _____
เมือง/City _____ หมายเลขโทรศัพท์/Phone Number _____

-หรือ/OR-

บริษัทที่ใช้เพื่อลำเลียงน้ำเสีย/COMPANY USED FOR HAULING WASTEWATER _____
โทรศัพท์ #/ Phone # _____

ลายเซ็นของตัวแทนบริษัทลำเลียงน้ำเสีย: _____ วันที่: _____
Signature of hauling company representative: _____ Date: _____

กฎข้อบังคับเกี่ยวกับน้ำเสีย

- 5-402.12** บอดักไขมัน หากมีการใช้งาน บอดักไขมันจะต้องอยู่ในที่ที่สามารถเข้าไปทำความสะอาดได้อย่างง่ายดาย
- 5-402.13** การลำเลียงสิ่งโสโครก สิ่งโสโครกต้องถูกลำเลียงไปยังจุดกำจัดผ่านทางระบบระบายน้ำเสียหรือระบบอื่นๆ ที่ได้รับอนุมัติ รวมถึงการใช้ยานยนต์ขนส่งสิ่งโสโครก ถึงเก็บสิ่งปฏิกูล บี้ม ท่อ ท่อยาง และการเชื่อมต่อที่ถูกสร้างขึ้น ดูแลรักษา และนำมาใช้งานตามกฎหมาย
- 5-402.14** การนำสิ่งปฏิกูลออกจากสถานที่บริการอาหารเคลื่อนที่ บริการอาหารเคลื่อนที่ไปยังบริเวณสถานที่จัดการสิ่งปฏิกูลที่ได้ สิ่งโสโครกและสิ่งปฏิกูลที่เป็นของเหลวอื่นๆ จะต้องถูกนำออกจากสถานที่บริการอาหารเคลื่อนที่ไปยังบริเวณสถานที่จัดการสิ่งปฏิกูลที่ใต้ รับบนมิติ หรือโดยยานยนต์ขนส่งสิ่งโสโครกตามวิธีการที่ไม่ก่อให้เกิดอันตรายหรือรบกวนต่อสาธารณสุข
- (A)** รถบริการอาหารเคลื่อนที่ที่ผลิตสิ่งปฏิกูลน้ำทิ้งที่เป็นของเหลวอย่างเดียวยังสามารถขนย้ายสิ่งปฏิกูลเหล่านั้นด้วยมือไปยังสถานที่การกำจัดเฉพาะที่ได้รับอนุมัติโดยหน่วยงานด้านการกำกับดูแล
- (B)** ภาชนะขนส่งสิ่งปฏิกูลจะต้องได้รับการออกแบบมาเพื่อบรรจุและขนส่งน้ำทิ้งโดยไม่ว่างหรือไหลออกมาและมีความจุไม่เกิน 20 แกลลอน

