

LAWRENCE COUNTY HEALTH DEPARTMENT



2122 South 8th Street
Ironton, Ohio 45638
TELEPHONE: 740-532-3962
FAX NUMBER: 740-532-1014



临时食品许可证信息

许可

任何在事件中运行不超过连续五天的食品服务运营需要临时食品服务许可证，并为收费或捐赠服务和/或准备食物。每个许可期限（3月1日至2月28日），您只能获得10份临时食品服务许可证。拥有俄亥俄州当地卫生部门有效移动许可证的操作无需获得临时许可证。

入门

第1步 - 填写申请表

- 完成随附的临时食品服务申请。
- 在活动开始前至少10天提交填妥的申请表，以及25.00美元的许可费。

第2步 - 准备检查

- 在活动之前，请通知所有临时食品服务许可证要求（参见随附的“临时许可证要求”）。
- 确保您满足所有要求。不符合所有要求的申请人将不会获得许可。
- 如果您有任何疑问，请致电740-532-3962联系劳伦斯县卫生局。
- 完成临时事件食品操作检查表，以确保您满足所有要求。如果未满足所有要求，则可能不会授予许可。

第3步 - 检查

- 保健人员将在活动当天对您的临时展位进行检查，以确保满足所有要求。
- 成功完成检查后，您将获得临时食品服务许可证。
- 以明视图为您的客户显示许可证。

LAWRENCE COUNTY HEALTH DEPARTMENT

2122 South 8th Street
Ironton, Ohio 45638
TELEPHONE: 740-532-3962
FAX NUMBER: 740-532-1014



临时许可证的要求

制备和温度

- 所有食品必须来自经批准的来源，并且必须在许可的食品服务操作中或在您的临时食品服务操作现场进行准备。
 - 家里准备的食物将不被允许。
- 现场的食物准备必须使用干净的器具和光滑，可清洁的表面（例如砧板）进行。
- 食物必须根据下面适当的温度烹饪：

产品	温度
家禽和家禽	165°F持续15秒
填料和砂锅菜	165°F持续15秒
碎肉	155°F持续15秒
注射肉类	155°F持续15秒
猪肉，牛肉，小牛肉，羊肉，山羊	145°F持续15秒; 烤145°F持续4分钟
鱼	145°F持续15秒
壳蛋即时服务	145°F持续15秒

- 所有食品必须在适当的温度下运输和保存。
 - 所有冷藏温度控制安全（TCS）食品，如肉类，鸡蛋，切叶绿色蔬菜和乳制品必须保持在41°F或以下。
- 所有热腾腾的TCS食物，如熟肉，汤，热三明治，热狗，必须保持在135°F或以上的内部温度。
 - 如果使用冰来保持食物和包装饮料的冷藏，则不能用于食用。
- 现场需要校准的食品温度计，以确保适当的保温和烹饪温度。

食品保护和储存

- 食物和器具必须存放在地下。包括饮料，油，水果和蔬菜。托盘，板条箱和桌子是保持物品离开地面的可接受方式。
 - 必须保护临时食品服务业的所有区域免受天气影响。帐篷和其他类型的架空结构是可以接受的。任何明火烤架或油炸锅必须按照当地的防火规范放置在头顶遮阳篷外面。
- 展出的食品（即调味品）必须加以屏蔽或覆盖，以防止可能的污染。这包括使用盖子，盖子和喷嚏护罩。

LAWRENCE COUNTY HEALTH DEPARTMENT

2122 South 8th Street
Ironton, Ohio 45638
TELEPHONE: 740-532-3962
FAX NUMBER: 740-532-1014



Public Health
Prevent. Promote. Protect.
Lawrence County Health Department

食品处理和一般卫生

•使用手套，清洁用具，熟食纸巾，抹刀和钳子可用于处理即食食品。禁止与即食食品直接接触。即食食品的实例包括小圆面包，奶酪，切水果和生菜。

·食品工作者必须健康，并且没有出现疾病或疾病的症状，如腹泻，恶心，发烧，喉咙痛，或有开放性溃疡或感染伤口。

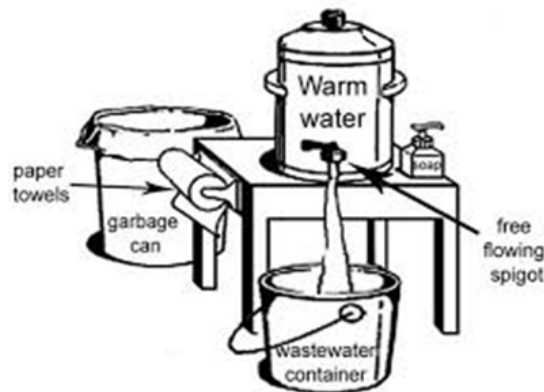
·食物处理人员必须约束头发。可以使用帽子，发网和遮阳帽。

·临时空间内禁止进食或吸烟。如果饮料在带有吸管的有盖容器中，则可以消耗饮料，并以防止污染风险的方式储存。

洗手和洗碗

•必须遵循正确的洗手程序并且存在所有必要的洗手用品。

·这包括一个洗手台，能够提供连续流动的温水（例如咖啡壶），肥皂，一次性毛巾和一个桶来收集不洁的废水。



员工必须洗手：

·在开始食品处理活动之前

·使用洗手间后

·触摸衣服和身体任何部位后

·打喷嚏，咳嗽，blowing鼻涕，进食和饮水后。

·处理金钱或其他脏物后

·处理垃圾后

·使用手机后，需要一种清洗 - 冲洗 - 消毒器具和设备的方法。需要大型公共汽车浴缸或塑料盆，足以淹没您最大的设备。

·必须使用温水和洗洁精清洗任何餐具或餐具。物品必须播放干燥。洗手台不得用于清洗任何餐具或餐具。

LAWRENCE COUNTY HEALTH DEPARTMENT

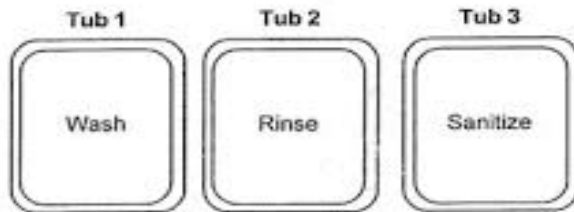


2122 South 8th Street
Ironton, Ohio 45638
TELEPHONE: 740-532-3962
FAX NUMBER: 740-532-1014



洗手和洗碗（续）

·必须使用经批准的消毒杀菌剂。您可以使用消毒杀菌剂片（季铵）或常规无味漂白剂。您还必须使用适当的毒剂测试条来测试消毒剂溶液的浓度。



- 最常见的消毒剂是常规的无味漂白剂
- 使用1个装满漂白剂的盖子加入1加仑水。这相当于约100ppm。
- 如果使用片剂，适当的浓度应为200 ppm。
- 根据制造商的说明，可以使用季铵消毒剂等于200 ppm。
- 供应商在进入饮用水时必须使用食品级软管。

液体和固体废物

·所有废水必须妥善处理。不要将液体或固体废物丢弃在小溪/溪流中或直接丢弃在地面上。固体废物和垃圾必须在垃圾桶中处理，然后运往经批准的垃圾处理区。

申请牌照以进行临时工作:

(只检查一个)

食品服务业

零售食品企业

说明:

- 1.完成适用部分。（必要时进行任何更正。）
- 2.签署并注明申请日期。

3.支票或汇票支付给：劳伦斯县卫生局

4.返回检查并签署申请：劳伦斯县卫生局

2122 South 8th Street
Ironton, OH 45638

在处理许可证申请之前，必须完成申请并提交指定的费用。未能完成此申请并收取适当的费用将导致不颁发许可证。此操作受俄亥俄州修订法典第3717章的约束。

临时食品设施的名称		
活动地点		
活动地址		
市	州	压缩
开始日期	结束日期	手术时间
许可证持有人姓名		电话号码
许可证持有人的地址		
市	州	压缩
列出所有供应/出售的食物： _____ _____ _____ _____		

本人特此证明，我是上述临时食品服务业务或临时零售食品企业的许可证持有人或授权代表：	
签名	日期

许可方在下面填写

有效日期	牌照费\$25
------	---------

申请获得俄亥俄州修订法典第3717章要求的许可。

通过	日期
审计编号	许可证号码

LAWRENCE COUNTY HEALTH DEPARTMENT

2122 South 8th Street
Ironton, Ohio 45638
TELEPHONE: 740-532-3962
FAX NUMBER: 740-532-1014



Public Health
Prevent. Promote. Protect.
Lawrence County Health Department

请注意：除非您遵守乡村食品法规或拥有俄亥俄州农业部的家庭面包师执照，否则不允许自制食品

。所有食物必须在现场或许可设施中准备和/或烹饪。

1. 您在哪里购买了您将在活动中销售的食品的食品和/或配料？列出所有供应商，供应商和/或许可设施

。

2. 您是否会出售在家生产的任何小屋食品或烘焙食品？如果是这样，请列出食品，并包括您是否拥有俄亥俄州农业部的家庭烘焙许可证。

3. 请在下面列出您的菜单项。

4. 请绘制一个关于如何设置临时食品操作的架空视图。包括您的洗手台和食物储存，食物准备，所有烹饪设备和冷藏设备和货架的位置。



2122 South 8th Street
Ironton, Ohio 45638
TELEPHONE: 740-532-3962
FAX NUMBER: 740-532-1014



临时活动食品操作清单

为了做好检查准备，请确保满足所有要求

保留此页面供您使用

- 进行临时食品操作的申请已经完成，并在活动开始前**10天**提交给劳伦斯县卫生局，费用为**25美元**（每个临时许可证最多连续**5天**）。
- 食品来自经批准的来源或在许可的食品业务中制备。
- 可以使用头发束缚。
- 可提供一次性手套，钳子和/或器具，以确保裸露的手与即食食物无接触。
- 可提供正常工作且经过适当校准的食品温度计。
- 所有工人都很健康;穿着干净的外衣，不要在临时食品操作中吸烟。
- 可以使用保护罩覆盖整个食品操作，不包括明火设备。
- 运输和保存所有TCS热食至少**135°F**的方法，以及**41°F**或以下的所有冷TCS食品。
- 必须提供三个大到足以浸没最大设备的盆，以及洗碗皂，温水，消毒剂和正确的消毒剂试纸。对于消毒剂，可以使用常规（无味）漂白剂。每加仑水使用一汤匙漂白剂。
- 可以使用连续流动容器，洗手液和一次性纸巾分配水的洗手台。
- 保持所有食物离地面至少**六英寸**的方法。
- 如果水由软管供应，则食品级软管可配备防回流装置。
- 热保温必须保持在**135°F**或更高。冷藏温度必须保持在**41°F**或更低。保持冷却器不受阳光直射，以帮助将冷食保持在适当的温度。
- 所有废水必须倒入储水槽或水槽排水管中，然后排入卫生下水道。不要将水倒在地上或雨水沟下。