



Quy Trình Đăng Ký Thực Phẩm Tạm Thời

1. Tất cả các đơn đăng ký dịch vụ thực phẩm tạm thời phải được điền đầy đủ và nộp cho văn phòng 10 ngày trước sự kiện của quý vị.
2. Bất kỳ nhà cung cấp nào không có một cơ sở được cấp phép hoạt động đều phải xin một bản sao giấy phép Y Tế và xác nhận của cơ sở cho biết họ được phép sử dụng tiện nghi đó.
3. Bất kỳ người bán hàng nào làm sản phẩm đóng gói sẵn phải nhận sản phẩm trong ngày diễn ra sự kiện; không được lưu trữ bất kỳ thứ gì ở nhà.
4. Có thể email đơn đăng ký đến isdtempevent@boston.gov.
5. Tất cả đơn phải được nộp bởi điều phối viên sự kiện. Các đơn đăng ký cá nhân sẽ không được chấp nhận trừ phi có thỏa thuận khác giữa điều phối viên và Ban Y Tế ISD.
6. Nếu sự kiện có thực phẩm TCS thì cần có một thanh tra viên. Nếu sự kiện diễn ra ngoài giờ làm việc, từ thứ Hai đến thứ Sáu, 8 giờ sáng-4 giờ chiều, sẽ cần phải điền vào yêu cầu thanh tra ngoài giờ.



Đơn Đăng Ký Dịch Vụ Thực Phẩm Tạm Thời

Tên của Người Làm Đơn: _____ Điện thoại: _____

Tên Cơ Sở (nếu có) _____

Địa chỉ: _____

Thành phố: _____ Tiểu bang: _____ Mã Zip: _____

Bản Sao Giấy Phép Được Cung Cấp: Có _____ Đang chờ xử lý _____

Số FDA (nếu có): _____

Tên Sự Kiện: _____

Điều Phối Viên Sự Kiện: _____ Điện thoại: _____

Địa Chỉ Email: _____

Địa Chỉ Sự Kiện: _____

Ngày/Giờ Diễn Ra Sự Kiện

Liệt kê tất cả thực phẩm/đồ uống sẽ được phục vụ và cơ sở tại đó thực phẩm được mua.

Không Thể Phục Vụ Thực Phẩm Có Chất Béo Chuyển Hóa

VUI LÒNG LƯU Ý: CÓ KIỂM SOÁT THỜI GIAN NHIỆT ĐỘ ĐỐI VỚI CÁC SẢN PHẨM THỰC PHẨM AN TOÀN (TCS) LUÔN YÊU CẦU THANH TRA Y TẾ TẠI CƠ SỞ.

LÊ PHÍ NHƯ SAU:

Sự Kiện 1 Ngày- \$30

\$30 cho Ngày Đầu Tiên và \$5 cho mỗi ngày liên tiếp trong tối đa 14 ngày



TIỆN NGHI CHUẨN BỊ/NẤU ĂN:

Tại Sự Kiện: Có ___ Không ___ Nếu Có, vui lòng mô tả tiện nghi và trang thiết bị:

Bên ngoài tại cơ sở: Có ___ Không ___ Nếu có, vui lòng mô tả địa điểm:

TIỆN NGHI NẤU ĂN:

Tại Sự Kiện: Có ___ Không ___ Nếu Có, vui lòng mô tả tiện nghi và trang thiết bị:

Bên ngoài tại cơ sở: Có ___ Không ___ Nếu có, vui lòng mô tả địa điểm:

BẢO VỆ THỰC PHẨM:

Mô tả thiết bị và phương tiện vận chuyển Thực Phẩm LẠNH (41°F trở xuống) và Thực Phẩm NÓNG (135°F trở lên):

Làm lạnh: Yêu cầu ___ Không yêu cầu ___

Phương Pháp Làm Lạnh: _____

Các biện pháp bảo vệ thực phẩm tránh bị nhiễm bẩn trong quá trình chuẩn bị, bảo quản, và trưng bày: Chọn Tất Cả Các Tùy Chọn Phù Hợp

Lò Hâm

Rửa Tay

Khác: Cung Cấp Chi Tiết Bên Dưới

Thiết Bị Cambro

Thiết Bị Bảo Vệ Tránh Hắt Xi

Giấy Nhôm

Găng Tay/PPE

Chữ ký: