

食品安全情况说明书

临时的食品机构

食品机构是指为人类消费提供储存、准备、包装、服务、出售或其他食品方面的经营机构。食物被定义为生的、煮熟的或加工过的可食用物质，以及使用或出售的饮料或原料。所有食品机构必须遵守《堪萨斯食品法》。

执照

- 每年的许可证费用和一次性申请费必须在营业前提交给堪萨斯农业部门。
- 如果临时食品机构在一年内运作少于7天，则不需要许可证和申请，因此不需要支付任何费用。

食物来源

- 在私人家中准备的食物不得提供给食品机构并出售。
- 没有当场准备的食品机构提供的食品必须在有许可证的商业厨房中生产。

设备

- 临时食品机构必须有所需的所有设备。
- 所有食物都必须远离污垢，灰尘和杂物。
- 食品接触表面必须防止消费者污染。
- 准备食物和取钱的桌子必须是分开的两个桌子。

洗碗设施

- 必须提供含有洗涤，冲洗，消毒功能的洗碗设备。

- 洗碗设备可能是个人的或机构的，现场共享的，或是在食物，容器供应的地方。

洗手设施

- 必须给员工提供方便的洗手设施，应提供热水或温水，其必须遵循：
 - 提供肥皂和纸巾；
 - 员工可随时使用；
 - 有合适的水流，可以迅速容易地清除手上的肥皂和食物残渣。

选址与建设

- 临时食品机构可以在帐篷外进行操作，只要满足《堪萨斯食品法》的楼层、墙壁和天花板的要求。
- 地板必须能够控制食品准备和服务区域的灰尘。帆布，防水布，或其他合适的材料都可以在地板上使用，以帮助控制灰尘。
- 天花板是临时性食品机构最重要的组成部分。天花板和墙壁必须防止昆虫和啮齿动物进入
- 柜台开口不能大于所需的进行的特定操作

*斜体字在《堪萨斯食品法》已经被定义过，并被发布在以下网站：<http://agriculture.ks.gov/document-services/statutes-regulations-and-guidance-documents>。