



Inspectional Services

BẾP ĂN DÂN DỤNG BÁN LẺ

Tìm hiểu về việc cấp phép và Sắc Lệnh Bếp Ăn Dân Dụng Bán Lẻ.

Quý vị cũng có thể liên hệ với Phòng Y Tế (Health Division) để xếp lịch hẹn xét duyệt kế hoạch.

Vào tháng 1 năm 2021, Thành Phố Boston đã thông qua một sắc lệnh để *Thiết Lập Hướng Dẫn cho việc Cấp Phép Bếp Ăn Dân Dụng Bán Lẻ* cho phép cư dân tự nhân chế biến và phân phối các loại thực phẩm không nguy hiểm, bao gồm nhưng không chỉ giới hạn ở: các loại bánh nướng, mứt, thạch, kẹo và hỗn hợp gia vị khô. Các loại thực phẩm gia đình được phép buôn bán bao gồm cả các thực phẩm không tiềm ẩn nguy hiểm, không yêu cầu phải giữ nóng hoặc lạnh để đảm bảo an toàn.

Người nộp đơn muốn vận hành bếp ăn bán lẻ tại nhà riêng phải liên hệ với Cơ Quan Dịch Vụ Kiểm Tra Boston (Boston Inspectional Services), Phòng Y Tế và hoàn thành các quy trình sau đây: gửi và [xét duyệt kế hoạch](#), gửi [đơn đăng ký](#) đã hoàn thành và đồng ý với quy trình kiểm tra. Hãy nhấp vào [đây](#) để biết thêm thông tin liên quan đến việc xét duyệt kế hoạch, đơn đăng ký và quy trình kiểm tra Bếp Ăn Dân Dụng Bán Lẻ.

VỀ SẮC LỆNH

Mục tiêu của Cơ Quan Dịch Vụ Kiểm Tra là sự phục hồi bình đẳng và bền vững từ COVID-19. Vì mục tiêu đó, chúng tôi đã đặt ra một khuôn khổ quy định và cấp phép sản xuất thực phẩm dành cho các cơ sở kinh doanh nhỏ lẻ ở các bếp ăn tại nơi cư trú.

Bếp ăn dân dụng bán lẻ không được chuẩn bị các thành phẩm cần được giữ nóng hoặc lạnh để đảm bảo an toàn. Các thành phẩm này bao gồm cả:

- thịt hoặc cá còn sống hoặc đã xử lý nhiệt
- một số sản phẩm cắt gọt nhất định gồm cả dưa, và
- rau sống và cà chua.

Tất cả các bếp ăn dân dụng bán lẻ phải tuân thủ theo [Bộ Luật Vệ Sinh Tiểu Bang Massachusetts \(Massachusetts State Sanitary Code\) 105 CMR 590](#).

CÁCH NỘP ĐƠN ĐĂNG KÝ XIN GIẤY PHÉP

Mọi cư dân bắt buộc phải có giấy phép bếp ăn dân dụng bán lẻ nếu muốn chuẩn bị “thực phẩm gia đình”, hoặc bất kỳ loại thực phẩm nào khác được coi là có thể được Phòng Y Tế chấp nhận. Các loại thực phẩm này bao gồm, nhưng không chỉ giới hạn ở, các sản phẩm có thể để lâu chẳng hạn như:

- bánh quy và bánh brownie
- thạch và bánh rán vòng
- giấm, và
- các thực phẩm không tiềm ẩn nguy hiểm.

Để bắt đầu, hãy tải xuống và hoàn thành các đơn đăng ký này:

[XÉT DUYỆT KẾ HOẠCH CẤP PHÉP BẾP ĂN](#)

[ĐƠN ĐĂNG KÝ XIN CẤP GIẤY PHÉP Y TẾ](#)

HÃY GỬI KÈM CÁC TÀI LIỆU SAU CÙNG ĐƠN ĐĂNG KÝ CỦA QUÝ VỊ:

- Bản sao thư hoặc email từ chủ sở hữu nhà xác minh rằng họ xác nhận việc kinh doanh đang hoạt động bên ngoài tài sản của họ
- Hai bộ kế hoạch (kích thước tối thiểu: 11 inch x 17 inch)
- Bảng tính của đơn đăng ký Xét Duyệt Kế Hoạch Bếp Ăn Dân Dụng Bán Lẻ đã hoàn chỉnh
- Bản sao thực đơn đề xuất cho biết các món quý vị chuẩn bị
- Bản sao giấy chứng nhận Đào Tạo Nhận Biết Về Chất Gây Dị Ứng (Allergen Awareness Training)
- Giấy chứng nhận nhà quản lý bảo vệ thực phẩm
- Chứng nhận Đào Tạo Nhận Biết Về Thực Phẩm Gây Dị Ứng (Food Allergen Awareness Training)
- Phí Bếp Ăn Dân Dụng Bán Lẻ của Phòng Y Tế (\$100)

Quý vị có thể gửi email đơn đăng ký và các tài liệu của mình đến ISDHealth@boston.gov. Nếu quý vị có thắc mắc, hãy liên hệ với Phòng Y Tế theo số [617-635-5326](tel:617-635-5326) hoặc ISDHealth@boston.gov

QUY TRÌNH XÉT DUYỆT KẾ HOẠCH

Quy trình xét duyệt kế hoạch

Trước khi cấp giấy phép, các bếp ăn dân dụng phải nộp kế hoạch của họ và các kế hoạch này phải được đội ngũ chúng tôi xét duyệt. Khi xét duyệt kế hoạch của quý vị, chúng tôi có thể cung cấp chất lượng đồng nhất cao hơn cũng như đưa ra các trợ giúp kỹ thuật tốt hơn. Việc xét duyệt này là thiết yếu cho trải nghiệm của khách hàng và tránh các vấn đề của cơ sở trong tương lai.

Việc thiết kế, sửa chữa và bảo trì kém sẽ gây tổn hại cho cơ sở của quý vị và các hoạt động vận hành của cơ sở. Bằng cách xét duyệt kế hoạch, chúng tôi muốn đảm bảo rằng cơ sở của quý vị được thiết kế phù hợp và có áp dụng các biện pháp vệ sinh.

Chúng tôi cung cấp dịch vụ xét duyệt toàn diện hoạt động đề xuất của quý vị thông qua:

- xét duyệt kế hoạch
- kiểm tra xây dựng
- kiểm tra trước khi vận hành, và
- quy trình cấp giấy phép.

Trong quy trình xét duyệt, chúng tôi chú trọng đến:

- nội dung kế hoạch của quý vị
- thông số kỹ thuật thiết bị
- thiết kế kiến trúc, và
- quy trình vận hành.

Mục tiêu của chúng tôi là ngăn chặn bệnh do thực phẩm có nguồn gốc từ các thiết kế về cơ sở vật chất hoặc sơ đồ mặt bằng kém vệ sinh, hoặc cả hai.

VỀ VIỆC XÉT DUYỆT KẾ HOẠCH

Khi nộp đơn xét duyệt kế hoạch của mình, hãy đảm bảo quý vị có gửi kèm:

- danh sách và vị trí thiết bị trên sơ đồ mặt bằng, và
- thông số kỹ thuật cho phần hoàn thiện và hệ thống ống nước.

Việc gửi kèm thông tin này sẽ làm nổi bật các vấn đề tiềm ẩn trên giấy. Điều này cho phép quý vị sửa đổi trước khi thực hiện bất kỳ việc mua sắm hoặc lắp đặt có tốn phí nào, hoặc trước khi thực hiện xây dựng.

TÀI XUỐNG:

XÉT DUYỆT KẾ HOẠCH BẾP ĂN DÂN DỤNG

Chúng tôi chỉ thực hiện xét duyệt kế hoạch theo lịch hẹn. Hãy liên hệ với Phòng Y Tế theo số [617-635-5326](tel:617-635-5326) hoặc ISDHealth@boston.gov.

YÊU CẦU VÀ QUY TRÌNH

Bếp ăn dân dụng bán lẻ hoạt động ở Boston phải được kiểm tra hàng năm hoặc ngẫu nhiên bởi Phòng Y Tế của Cơ Quan Dịch Vụ Kiểm Tra. Nhà điều hành phải tuân thủ và đáp ứng các quy trình vận hành và yêu cầu kiểm tra này:

MUA SẮM

Thực phẩm phải được mua từ nhà bán hàng được tiểu bang phê duyệt.

BẢO QUẢN

Quý vị phải có kho lạnh và kho khô riêng biệt cho các món thực phẩm kinh doanh và của cá nhân trong bếp ăn. Hãy sử dụng kệ riêng hoặc vị trí chuyên dụng cho thực phẩm kinh doanh, riêng biệt với thực phẩm của cá nhân quý vị.

DÁN NHÃN

Việc đóng bao bì và dán nhãn thực phẩm phải đáp ứng các yêu cầu được đề ra trong 105 CMR 520.00 về dán nhãn. Các yêu cầu này khác nhau đối với bán lẻ và bán buôn. Quý vị có thể xem [tóm tắt ngắn gọn của Sở Y Tế Công Cộng \(Department of Public Health\) tiểu bang Massachusetts](#) về yêu cầu dán nhãn cho thực phẩm đóng gói.

VỆ SINH

Quý vị phải tuân theo các yêu cầu về:

- sức khỏe
- vệ sinh
- rửa tay, và

- sử dụng nhà vệ sinh giống các yêu cầu bắt buộc đối với bếp ăn thương mại tiêu chuẩn.

THIẾT BỊ VÀ DỤNG CỤ ĂN UỐNG

Tất cả các thiết bị và dụng cụ ăn uống phải được chế biến từ vật liệu an toàn và được bảo dưỡng tốt.

CÁC BỀ MẶT TIẾP XÚC THỰC PHẨM

Tất cả các bề mặt có thể tiếp xúc với thực phẩm cần được chế tạo từ vật liệu bằng phẳng, không thấm nước và dễ vệ sinh. Các bề mặt này bao gồm cả quầy kệ, bồn nước và bề mặt làm việc. Bề mặt quầy kệ không được có vết nứt. Mọi thứ sẽ tiếp xúc với thực phẩm phải có thể được vệ sinh và khử trùng đúng cách.

VỆ SINH VÀ KHỬ TRÙNG

Áp dụng cùng các quy tắc vệ sinh và khử trùng như bếp ăn thương mại. Nhưng, có một số ngoại lệ được nói lỏng cho phép sử dụng máy rửa chén dân dụng, miễn là:

- sử dụng tiêu chuẩn khử trùng cao nhất có thể của máy rửa chén đó, và
- nhiệt độ lên đến 150 độ. Máy này cần được kiểm tra hàng ngày, và lưu hồ sơ trong 30 ngày.

NHÂN VIÊN VÀ NGƯỜI MÔI GIỚI

Chỉ các thành viên trực hệ trong gia đình sống trong nhà mới có thể chuẩn bị thực phẩm để bán. Không được sử dụng nhân viên bên ngoài. Không được sử dụng người môi giới, đại lý bán sỉ hoặc kho hàng

CÔN TRÙNG VÀ LOÀI GẶM NHẮM

Như trong mọi bếp ăn, quý vị phải thực hiện các bước để tránh có côn trùng và loài gặm nhấm trong bếp.

THÚ NUÔI

Quý vị phải giữ thú nuôi tránh xa khu vực bếp khi chuẩn bị thực phẩm.

GIẶT ỦI

Quý vị không được giặt ủi quần áo khi chuẩn bị thực phẩm.

KHÁCH

Không được để khách sử dụng cơ sở vật chất của bếp ăn và kho thực phẩm khi thực phẩm đang được chuẩn bị cho việc kinh doanh.

RÁC THẢI

Các thùng đựng rác thải phải có nắp đậy kín

ĐÀO TẠO

Người có giấy phép phải có Chứng Nhận Đào Tạo Nhận Biết Thực Phẩm Gây Dị Ứng Giấy chứng nhận này phải được cấp bởi một cơ sở chứng nhận được công nhận ở Massachusetts đáp ứng tất cả các yêu cầu. Đội ngũ của chúng tôi sẽ thông báo cho quý vị về:

- *thông tin an toàn liên quan đến luật lao động*
- *hướng dẫn an toàn phòng cháy chữa cháy, và*
- *[phần 105 CMR 590](#) của Bộ Luật Vệ Sinh Tiểu Bang Massachusetts.*