



## 波士頓檢查服務部 臨時食品申請

1. 所有臨時食品服務申請表必須在活動前 10 天完整填妥並提交給辦公室。所有費用和許可證必須在下午 **3:00** 前支付和領取。
2. 申請表必須簽名。
3. 任何未在波士頓市獲得執照的機構必須附上來自其執照簽發司法管轄機構的衛生執照副本。
4. 任何未在波士頓市獲得執照的食品卡車/拖車必須在獲發衛生許可證之前獲得波士頓消防局的批准。
5. 任何沒有執照經營機構的供應商都必須獲得衛生許可證副本及信函說明他們有權使用該設施的機構。
6. 任何提供預包裝產品的供應商必須在活動當天進行取貨;家裡不應該存放任何東西。
7. 所有申請必須由活動承辦人提交。除非承辦人與衛生署另有其他安排, 否則不接受個人申請。
8. 可將申請發送電子郵件至 [isdtempevents@boston.gov](mailto:isdtempevents@boston.gov)。如果您選擇透過電子郵件發送申請, 所有文件和申請必須作為 PDF 附件透過電子郵件發送(沒有 zip 碟、多個附件等等)。
9. 如果活動有 TCS 食品, 則需要檢查員。如果活動時間為非辦公時間(即週一至週五上午 8:00 至下午 4:00), 則需要完成非工作時間檢查申請(申請表的最後一頁)。非工作時間檢查的費用是每名檢查員 250 美元。
10. 任何申請如不符合所有標準, 將不予處理。

1010 MASSACHUSETTS AVE., 4TH FLOOR, BOSTON, MA, 02118 • 電話: (617) 635-5326 • 傳真: (617) 635-5388  
電子郵箱: [isdtempevents@boston.gov](mailto:isdtempevents@boston.gov) Website: [www.boston.gov/isd](http://www.boston.gov/isd)



# 檢查服務部

## 臨時食品服務申請

申請人姓名: \_\_\_\_\_ 電話: \_\_\_\_\_  
所有人姓名 (如不同): \_\_\_\_\_  
地址: \_\_\_\_\_  
市: \_\_\_\_\_ 州: \_\_\_\_\_ 郵遞區號: \_\_\_\_\_  
製備食物的執照機構: \_\_\_\_\_  
是否提供許可證副本: 是 \_\_\_\_\_ 待提供 \_\_\_\_\_  
電子郵寄地址: \_\_\_\_\_  
活動名稱: \_\_\_\_\_  
活動承辦人: \_\_\_\_\_ 電話: \_\_\_\_\_  
活動地址: \_\_\_\_\_  
市: \_\_\_\_\_ 州: \_\_\_\_\_ 郵遞區號: \_\_\_\_\_  
活動日期/時間: \_\_\_\_\_  
申請人簽名: \_\_\_\_\_

### 不能供應反式脂肪食品

列出欲供應的所有食品/飲料, 以及購買食品的機構。如果使用冷凍貝類, 請提供標籤副本以備檢查。

物品項目: 購買地點:


請注意: 始終需要在現場進行食品安全時間溫度控制 (TCS) 衛生檢查。

### 費用如下:

1 日活動- 30 美元

範例: 1/1/21 - 30 美元 範例: 1/1/21-1/3/21=40 美元

第一天 30 美元, 後續連續日每天 5 美元, 最多 14 天

檢查員非工作時間費用- 每名檢察員 250 美元

1010 MASSACHUSETTS AVE., 4TH FLOOR, BOSTON, MA, 02118 • 電話: (617) 635-5326 • 傳真: (617) 635-5388

電子郵箱: [isdtempevents@boston.gov](mailto:isdtempevents@boston.gov) Website: [www.boston.gov/isd](http://www.boston.gov/isd)

### 製備/烹飪設施

現場: 是 \_\_\_ 否 \_\_\_ 不適用 \_\_\_ 如果是, 請描述設施和設備:

---

---

異地: 是 \_\_\_ 如果是, 請描述地點:

---

---

餐具類型: 紙制產品 \_\_\_\_\_ 瓷器 \_\_\_\_\_

描述器具和設備的器皿清洗設施:

食品保護:

描述運輸冷食品 (45°F 或以下) 和熱食品 (140°F 或以上) 的設備和工具:

冷藏: 需要 \_\_\_\_\_ 不需要 \_\_\_\_\_

冷藏方式: \_\_\_\_\_

烹飪/保溫設備類型: \_\_\_\_\_

描述在製備、儲存和展示過程中保護食品不受污染的措施:

廢棄物和垃圾:

描述儲存和棄置方式:

人員配置和食品處理做法:

是否提供拋棄式手套: 是 \_\_\_\_\_ 否 \_\_\_\_\_

是否提供頭套: 是 \_\_\_\_\_ 否 \_\_\_\_\_

食物經手人數量: \_\_\_\_\_

洗手設施位置: \_\_\_\_\_

廁所設施位置: \_\_\_\_\_

1010 MASSACHUSETTS AVE., 4TH FLOOR, BOSTON, MA, 02118 • 電話: (617) 635-5326 • 傳真: (617) 635-5388

電子郵箱: [isdtempevents@boston.gov](mailto:isdtempevents@boston.gov) Website: [www.boston.gov/isd](http://www.boston.gov/isd)

**BOSTON FIRE DEPARTMENT  
FIRE PREVENTION DIVISION**

### 食品卡車許可證及食品卡車檢查須知

- 食品卡車許可證必須透過波士頓消防局的入口網站線上申請:  
<https://www.boston.gov/departments/fire-prevention>

- 在透過波士頓消防局入口網站線上申請食品卡車許可證後，您必須與波士頓消防局安排食品卡車檢查。
- 僅可在週一到週五上午 8:00 至 11:00 進行食品卡車檢查預約。

要安排食品卡車檢查:透過

[bfdfireprevention@boston.gov](mailto:bfdfireprevention@boston.gov) 或致電 617-343-3628 聯絡消防部門

波士頓消防局  
 防火署  
 特別危險小組

1010 MASSACHUSETTS AVE., 4TH FLOOR, BOSTON, MA, 02118 •電話:(617) 635-5326 •傳真:(617) 635-5388  
 電子郵箱:isdtempevents@boston.gov 網站:[www.boston.gov/isd](http://www.boston.gov/isd)

(2021 年修訂)

### 臨時食品機構經營

使用本指南作為檢查清單，以驗證是否符合 MA 食品安全法規。至少在活動前 30 天向當地衛生局提交一份填妥的臨時食品機構申請。

申請

食品和器具的儲存和處理
-------------

<p>幹儲存</p>	<p>將所有食品、設備、器具和拋棄式物品存放在地板的貨盤或架上，並防止污染。</p>
------------	--

冷儲存	將具潛在危害的食品保持在 41°F 或以下。可使用衛生局批准的帶有足夠冷卻劑的有效絕緣容器儲存危害較低的食品，或在短期活動中使用。
熱儲存	必要時使用熱食品儲存裝置，將具潛在危害的食品保存在 140°F 或以上。
溫度計	使用溫度計檢查具潛在危害的冷熱食品的溫度。每台製冷裝置應有溫度計，以準確測量裝置的空氣溫度。
濕儲存	當水含有至少 10 ppm 的有效氯並且經常更換水保持清潔時，可以濕儲存罐裝或瓶裝非潛在危害飲料。
食品展示	用包裝、防噴嚏罩或其他有效屏障保護食物不受顧客觸摸、咳嗽或打噴嚏的影響。

1010 MASSACHUSETTS AVE., 4TH FLOOR, BOSTON, MA, 02118 •電話:(617) 635-5326 •傳真:(617) 635-5388  
 電子郵箱:[isdtempevents@boston.gov](mailto:isdtempevents@boston.gov) Website: [www.boston.gov/isd](http://www.boston.gov/isd)

(2021 年修訂)

食品製備	<p>食品雇員必須使用器具、拋棄式紙張、拋棄式手套或衛生局批准的任何其他方法，以防止徒手接觸即食食物。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 保護所有儲存、製備、烹飪和服務區不受污染。</li> <li>● 從許可來源獲取食物。不得在住宅廚房中製備 TCS 食品和易腐食品。</li> <li>● 烹飪:TCS 食品- 牛肉 140°F, 豬肉 150°F, 碎牛肉 155°F, 家禽 165°F, 和其他 PHF 食物 140°F</li> </ul>
------	--

人員配置

負責人 (PIC)	必須配備一名專職人員全程負責遵守規定。向衛生署臨時食品聯絡員查詢是否需要食品保護管理認證。
洗手	應提供可以洗手的至少兩加侖容量的絕緣容器，容器要配備龍頭、洗手盆、肥皂和拋棄式毛巾(見附件)。容器應充滿 100°F 至 120°F 的溫水。必須張貼洗手標誌。
健康	PIC 必須告訴食品員工，如果他們出現嘔吐和/或腹瀉，或被診斷患有可經由食物傳播的疾病，則他們不能從事食品相關或清潔設備和器具的工作。如果手指和手上有受感染的傷口和損傷，必須用防水材料覆蓋和保護。

1010 MASSACHUSETTS AVE., 4TH FLOOR, BOSTON, MA, 02118 •電話:(617) 635-5326 •傳真:(617) 635-5388  
 電子郵箱:[isdtempevents@boston.gov](mailto:isdtempevents@boston.gov) Website: [www.boston.gov](http://www.boston.gov)

(2021 年修訂)



### 洗手：

1. 任何涉及食品銷售的企業場所都應提供易於使用且功能齊全的熱水洗手設施。如果只出售預包裝食品，則不需要洗手設施。
2. 洗手設施不得用於清洗設備、存放擦拭布或處理液體廢棄物。
3. 應保護所有食品、烹飪設備和餐具免受洗手過程中引起的任何飛濺或溢出。

4. 每個洗手設施都應提供拋棄式紙巾，並在用後妥善處理。
5. 下列任何裝置均可用作洗手設施：
  - A. 在啟動手動泵或打開出水閥後 10 秒內可產生水流的可攜式商用洗手槽。應該提供衛生給皂機。
  - B. 在能夠透過閥門給水的容器保持至少 2-5 加侖容量的飲用水。這種閥門在開啟時應該能放出常流水。應收集並將污水排入衛生下水道。應該提供衛生給皂機。
6. 食品經手人使用的任何廁所都應該配備方便使用的商用洗手槽。應該提供衛生給皂機和拋棄式毛巾。水槽只能用於洗手。應定期檢查洗手設施是否有足夠的肥皂、毛巾和水。

現場必須提供方便的洗手設施，以便員工在處理未包裝食品時洗手。設施應包括至少足夠的溫自來水、肥皂和單獨裝紙巾。如果只供應法蘭克福香腸、非 TCS 食品 and 不易腐爛的食品，並且沒有徒手接觸，衛生局可能會批准使用經化學處理的毛巾代替洗手設施。必須在自助服務中提供經化學處理的毛巾供顧客使用。

1010 MASSACHUSETTS AVE., 4TH FLOOR, BOSTON, MA, 02118 •電話:(617) 635-5326 •傳真:(617) 635-5388  
 電子郵箱:[isdtempevents@boston.gov](mailto:isdtempevents@boston.gov) Website: [www.boston.gov/isd](http://www.boston.gov/isd)



(2021 年修訂)

## 波士頓市檢查服務部

市長 Michelle Wu 非工作時間檢查申請

日期: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_

費用: 250 美元

客戶名稱: _____ 地址: _____ _____ 申請原因: _____ _____ _____	僅供官方用途:  BLDG: _____ ELEC: _____ 健康: _____ MECH: _____ P&Z: _____ 其他: _____ ISD 批准: (審查人) _____
---	--

上午 上午

日期: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ 開始時間: \_\_\_\_\_ 下午 預計結束時間: \_\_\_\_\_ 下午

工作場所位置: \_\_\_\_\_

連絡人姓名: \_\_\_\_\_ (現場官員)

電話: \_\_\_\_\_ 許可證編號: \_\_\_\_\_

客戶/承包商簽名: \_\_\_\_\_

-----  
現場工作確認:

檢查日期: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

開始時間: \_\_\_\_\_ 結束時間: \_\_\_\_\_ 實際工作小時數: \_\_\_\_\_

客戶代表(工整書寫): \_\_\_\_\_ 簽名: \_\_\_\_\_

檢查員姓名(工整書寫): \_\_\_\_\_ 簽名: \_\_\_\_\_

檢查員 ID 號: \_\_\_\_\_

波士頓市檢查服務部

1010 Massachusetts Ave, Boston MA 02118 (617) 635-5300

使用此頁面備註

備註