



खाद्य सुरक्षा परमिटहरू

अस्थायी वा मौसमी फुड स्ट्यान्ड आवश्यकता फ्लो चार्ट

यो चार्टले तपाईंको अस्थायी वा मौसमी खाना स्ट्यान्डको लागि आधारभूत पानी आपूर्ति र खाना परमिट आवश्यकताहरू देखाउँछ। थप जानकारीको लागि र थप आवश्यकताहरू पढ्नको लागि, कृपया यो वेबसाइटमा भ्रमण गर्नुहोस्: <https://bit.ly/ACHD-Temp-Permits/>

कार्यक्रममा खाना तताउने वा पुनः
तताउनु पर्ने हुनेछ?

हुनेछ

एकअस्थायी वा मौसमी स्वास्थ्य परमिट, अस्थायी हात धुने सेटअप, र अस्थायी तीन बाउल वेयर-वासिंग सेटअप आवश्यक पर्नेछ।

हुनेछैन

के त्यहाँ कार्यक्रममा खानाको पोर्सनिंग हुनेछ?
(एककन्टेनरबाट अर्कोमा खाना काट्ने,
खन्याउने वा सार्ने)

हुनेछ

अस्थायी वा मौसमी स्वास्थ्य परमिट र अस्थायी हात धुने सेटअप आवश्यक पर्नेछ।
सिंगल-युज भाँडाहरू प्रयोग नगर्ने हो भने अस्थायी तीन बाउल वेयर-वासिंग सेटअप आवश्यक पर्नेछ।

हुनेछैन

के त्यहाँ प्याकेज नगरिएको खाना
ग्राहकहरूलाई नमूनाको रूपमा प्रदान गरिन्छ?
(खाना कन्टेनरमा पूर्ण रूपमा बन्द नगरिएको
वा कार्यक्रम भन्दा पहिला प्याकेज नगरिएको)

गरिनेछ

अस्थायी वा मौसमी स्वास्थ्य परमिट र अस्थायी हात धुने सेटअप आवश्यक पर्नेछ।

गरिने छैन

के खानालाई सुरक्षाको लागि तापक्रम
नियन्त्रण चाहिन्छ?

चाहिन्छ

अस्थायी वा मौसमी स्वास्थ्य परमिट
आवश्यक पर्नेछ।

चाहिदैन

अस्थायी वा मौसमी स्वास्थ्य परमिट आवश्यक पर्दैन।

खाद्य पदार्थ उत्पादन गर्नको लागि वार्षिक स्वास्थ्य परमिट वा कृषि विभागको PA विभागमा सीमित खाद्य प्रतिष्ठानको रूपमा दर्ता आवश्यक हुन सक्छ।

प्रश्नहरू? फोन वा इमेल गर्नुहोस्:



खाद्य सुरक्षा कार्यक्रम • 2121 Noblestown Road, Suite 210 • Pittsburgh, PA 15205

फोन: (412) 578-8044 • फ्याक्स: (412) 578-8190 • इमेल: foodsafety@alleghenycounty.us