



Inspectional Services

Michelle Wu, Mayor

FARMERS MARKET APPLICATION
ĐƠN ĐĂNG KÝ THAM GIA CHỢ NÔNG DÂN

NAME OF BUSINESS (D/B/A) _____
TÊN DOANH NGHIỆP (HÌNH THỨC KINH DOANH)

NAME OF OWNER: _____ PHONE: _____
TÊN CHỦ SỞ HỮU: _____ ĐIỆN THOẠI:

ADDRESS: _____
ĐỊA CHỈ:

CITY: _____ STATE: _____ ZIP CODE: _____
THÀNH PHỐ: _____ TIỂU BANG: _____ MÃ ZIP: _____

EMAIL ADDRESS: _____
ĐỊA CHỈ EMAIL:

NAME OF MARKET LOCATION: _____
TÊN ĐỊA ĐIỂM CHỢ

MARKET COORDINATOR: _____ PHONE: _____
ĐIỀU PHỐI VIÊN CỦA CHỢ: _____ ĐIỆN THOẠI:

ADDRESS: _____
ĐỊA CHỈ:

CITY: _____ STATE: _____ ZIP CODE: _____
THÀNH PHỐ: _____ TIỂU BANG: _____ MÃ ZIP: _____

DATE/TIME OF MARKET OPERATION: _____
NGÀY/GIỜ HOẠT ĐỘNG CỦA CHỢ:

SIGNATURE OF OWNER: _____ DATE: _____
CHỮ KÝ CỦA CHỦ SỞ HỮU: _____ NGÀY:

FEDERAL TAX I.D. NUMBER _____
SỐ I.D. THUẾ LIÊN BANG

**ONLY “NO TRANS FAT FOODS” CAN BE SERVED
MEETS NEW ALLERGEN REQUIREMENTS / PROPER ALLERGEN LABEL(S)
CHỈ PHỤC VỤ “THỰC PHẨM KHÔNG CHỨA CHẤT BÉO CHUYỂN HÓA”
ĐÁP ỨNG CÁC YÊU CẦU MỚI VỀ CHẤT GÂY DỊ ỨNG / (CÁC) NHÃN CẢNH BÁO PHÙ HỢP VỀ
CHẤT GÂY DỊ ỨNG**

LIST ALL PRODUCTS THAT WILL SOLD AND THE LICENSED FACILITIES WHERE THE FOOD/BEVERAGES WERE PURCHASED OR PRODUCED. MUST BE AN APPROVED SOURCE.
LIỆT KÊ TẤT CẢ CÁC SẢN PHẨM SẼ ĐƯỢC BÁN VÀ CÁC CƠ SỞ ĐƯỢC CẤP PHÉP BÁN HOẶC SẢN XUẤT THỰC PHẨM/ĐỒ UỐNG. PHẢI LÀ NGUỒN CUNG ĐƯỢC CHẤP THUẬN.

FOOD/BEVERAGE THỰC PHẨM/ĐỒ UỐNG	LICENSING AGENCY CƠ QUAN CẤP PHÉP	ESTABLISHMENT ADDRESS ĐỊA CHỈ CƠ SỞ KINH DOANH	PERMIT # SỐ GIẤY PHÉP
1			
2			
3			
4			
5			
6			

Check if farmers offering foods listed are exempt. Whole uncut fruits and vegetables do not require permits
Kiểm tra xem người nông dân cung cấp thực phẩm được liệt kê có được miễn thuế hay không. Các loại trái cây và rau củ còn nguyên chưa cắt không yêu cầu có giấy phép

FOOD SAMPLING: (REQUIRES PRE-APPROVAL)

LIST TYPE OF FOOD:

LẤY MẪU THỰC PHẨM: (YÊU CẦU CHẤP THUẬN TRƯỚC)

LIỆT KÊ LOẠI THỰC PHẨM:

LIST TYPE OF UTENSILS AND EQUIPMENT FOR FOOD SAMPLING:

LIỆT KÊ LOẠI ĐỒ DÙNG VÀ THIẾT BỊ ĐỂ LẤY MẪU THỰC PHẨM:

TYPE AND LOCATION OF HANDWASHING FACILITIES:

LOẠI VÀ VỊ TRÍ CỦA TRANG THIẾT BỊ RỬA TAY:

PROCESSED FOODS PROPERLY PACKAGED AND LABELED: YES _____ NO _____

THỰC PHẨM CHẾ BIẾN SẴN ĐƯỢC ĐÓNG GÓI VÀ DÁN NHÃN THÍCH HỢP: CÓ _____ KHÔNG _____

FOR FOODS SOLD BY WEIGHT – SCALES SEALED: YES _____ NO _____

ĐỐI VỚI NHỮNG THỰC PHẨM ĐƯỢC BÁN THEO TRỌNG LƯỢNG – DÁN NHÃN CÂN NẶNG: CÓ _____ KHÔNG _____

PERSONNEL

NHÂN VIÊN

HAIR RESTRAINTS PROVIDED: YES _____ NO _____
CUNG CẤP MŨ CHỤP TÓC: CÓ _____ KHÔNG _____

DISPOSABLE GLOVES PROVIDED: YES _____ NO _____
CUNG CẤP GĂNG TAY DÙNG MỘT LẦN: CÓ _____ KHÔNG _____

LOCATION OF TOILET FACILITIES: _____
VỊ TRÍ NHÀ VỆ SINH: _____

FOOD TEMPERATURE CONTROL: (For Cold Potentially Hazardous (PHF) Ready to Eat Foods)
KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ DÀNH CHO THỰC PHẨM: (Đối Với Thực Phẩm Ăn Liền Bảo Quản Lạnh Có Nguy Cơ Nhiễm Lạnh Gây Nguy Hiểm (PHF))

MECHANICAL REFRIGERATION REQUIRED FOR MAINTAINING FOODS FROZEN OR REFRIGERATED AT OR BELOW 41° F:
YÊU CẦU CƠ CHẾ LÀM LẠNH KIỂU CƠ HỌC ĐỂ BẢO QUẢN THỰC PHẨM ĐÔNG LẠNH HOẶC LÀM MÁT Ở NHIỆT ĐỘ 41° F HOẶC THẤP HƠN:

FOOD PROTECTION:
DESCRIBE MEASURES TO PROTECT FOOD FROM CONTAMINATION:
BẢO VỆ THỰC PHẨM:
MÔ TẢ CÁC BIỆN PHÁP BẢO VỆ THỰC PHẨM KHỎI NHIỄM BẨN:

GARBAGE AND RUBBISH:
DESCRIBE MEANS FOR STORAGE AND DISPOSAL:
RÁC VÀ CHẤT THẢI:
MÔ TẢ CÁC BIỆN PHÁP LƯU TRỮ VÀ THẢI BỎ:

LOCATION OF RESTROOM FACILITIES:
VỊ TRÍ NHÀ VỆ SINH:

PROVISOS: Requires approval with the Health Division for non- mechanical refrigeration
ĐIỀU KIỆN: Yêu cầu phải có sự chấp thuận của Sở Y Tế đối với việc làm lạnh phi cơ học

FEE \$100. **paid** **not paid** **exempt**
PHÍ \$100. **đã thanh toán** **chưa thanh toán** **được miễn**