

DANH MỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

Quản lý nhà hàng sử dụng “Danh mục An toàn thực phẩm” này để đảm bảo tuân thủ các quy luật an toàn thực phẩm, nhằm ngăn ngừa bệnh tật gây ra do thực phẩm tại nhà hàng. Danh mục này:

- Không phải là tất cả những điểm mà nhà hàng của bạn sẽ được đánh giá trong quá trình kiểm tra.
- Chỉ bao gồm những điểm quan trọng mà, khi vi phạm, PHẢI được sửa chữa ngay trong quá trình kiểm tra, vì chúng gây ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe cộng đồng.
- Có thể dùng chung với cuốn “Hướng dẫn quy trình kiểm tra nhà hàng” để hiểu thêm về các lỗi vi phạm và các biện pháp sửa chữa trong quá trình kiểm tra.

	In	Out	#	Giải thích
Giám sát: Sức khỏe nhân viên và vệ sinh	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1.	Người quản lý có bằng chứng nhận “Quản lý bảo vệ an toàn thực phẩm”; Quản lý có khả năng quản lý các nhân viên và kiểm soát các nguy cơ về an toàn thực phẩm tại nhà hàng.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2.	Nhà hàng có quy trình dọn dẹp nôn ói hoặc tiêu chảy; Nhân viên hiểu rõ chính sách phải nghỉ làm khi bị bệnh.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3.	Nhân viên che kín vết thương / vết cắt trên tay bằng băng cá nhân hoặc găng tay; Người quản lý có trách nhiệm giao nhiệm vụ để các nhân viên bị bệnh không tiếp xúc với thực phẩm, hoặc yêu cầu nhân viên bệnh phải nghỉ làm.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.	Đồ uống của nhân viên phải có nắp đậy và ống hút; Nhân viên không được ăn, uống, hoặc nếm đồ ăn, vì có thể gây ô nhiễm cho thực phẩm của khách hàng.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5.	Nhân viên bị chảy nước mũi, hắt hơi, ho, và chảy nước mắt không được phép tiếp xúc với thực phẩm và các máy móc liên quan đến thực phẩm.
Ngăn ngừa gây ô nhiễm thực phẩm qua va chạm bằng tay	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6.	Nhân viên rửa tay ít nhất trong 20 giây.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7.	Nhân viên phải sử dụng đồ dùng hoặc găng tay để không tiếp xúc trực tiếp với đồ ăn sẵn.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8a.	Bồn rửa tay phải sạch sẽ và dễ dàng cho việc sử dụng; chỉ được dùng để rửa tay chứ không dùng cho mục đích khác.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8b.	Bồn rửa tay phải có xà bông rửa tay và giấy lau tay; phải có biển ghi bồn rửa tay.
Nguồn gốc thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9a.	Tất cả thực phẩm phải có nguồn gốc rõ ràng.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9b.	Tất cả hải sản có vỏ (như hào, trai, nghêu, sò, mực, bạch tuộc...) phải có chứng nhận nguồn gốc.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9c.	Tất cả thịt thú rừng và nấm dại phải có nguồn gốc rõ ràng.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10.	Các thực phẩm cần giữ lạnh phải được giao ở nhiệt độ 41 độ F trở xuống, trứng và sữa giao ở nhiệt độ độ F trở xuống.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11.	Thực phẩm không được thay đổi trạng thái, không bị mốc, hư hỏng; bao bì phải trong tình trạng nguyên vẹn, không rách và móp méo.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12a.	Nhà hàng phải lưu giữ thư đảm bảo đã diệt ký sinh trùng của các loại cá ăn sống hoặc tái.
Tránh ô nhiễm thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12b.	Thẻ gắn với các hải sản có vỏ (như hào, trai, nghêu, sò điệp) phải lưu giữ theo trình tự thời gian, và lưu giữ ít nhất trong 90 ngày. Mỗi thẻ hải sản phải ghi rõ ngày cuối cùng nhà hàng sử dụng đợt hàng đó.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13a.	Thực phẩm tươi sống phải cất bên dưới hoặc riêng biệt khỏi thực phẩm ăn sẵn.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13b.	Thực phẩm tươi sống xếp theo thứ tự nhiệt độ nấu chín từ trên xuống dưới: cá/hải sản/bò nguyên miếng/trứng/thịt heo, rồi đến thịt băm, rồi đến thịt gà và thịt nhồi.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13c.	Thực phẩm phải được cất giữ và xử lý để đảm bảo an toàn thực phẩm và tránh bị ô nhiễm.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14.	Tất cả bề mặt tiếp xúc với thực phẩm như thớt, dao, gắp... phải được rửa, tráng, diệt khuẩn ít nhất mỗi 4 giờ; đồ dùng không sử dụng cũng phải sạch sẽ.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15a.	Thực phẩm đã bán không được sử dụng lại.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15b.	Phải bỏ thực phẩm đã bị hư hỏng (mốc, cũ) hoặc có nguồn gốc không rõ ràng.	

ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES

1001 East Ninth Street, Building B, Reno, Nevada 89512

EHS Office: 775-328-2434 | Fax: 775-328-6176 | washoecounty.us/health

Serving Reno, Sparks and all of Washoe County, Nevada. Washoe County is an Equal Opportunity Employer.



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

	In	Out	#	Description
Kiểm soát an toàn phẩm thực phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16.	Tất cả thực phẩm tươi sống phải được nấu chín tới nhiệt độ yêu cầu; Nếu nhà hàng sử dụng phương pháp “nấu ăn không liên tục” thì phải được phê duyệt bởi Sở y tế (Health Department).
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17.	Thực phẩm đã nấu chín khi mua phải được hâm nóng trong 2 giờ đầu tiên để đạt tới nhiệt độ 135 độ F trước khi phục vụ khách hàng, thực phẩm đã nấu chín tại nhà hàng phải được hâm nóng trong 2 giờ đầu tiên để đạt tới nhiệt độ 165 độ F trước khi phục vụ khách hàng.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	18.	Thực phẩm phải được làm nguội từ 135 độ F xuống 70 độ trong vòng 2 tiếng đầu tiên, sau đó làm nguội từ 70 độ xuống 41 độ trong vòng 4 tiếng tiếp theo, phải kiểm tra bằng nhiệt kế chuyên dụng. Thực phẩm chuẩn bị tại nhiệt độ thường phải được làm lạnh xuống 41 độ trong vòng 4 giờ đầu tiên.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	19.	Thực phẩm phải được giữ nóng ở 135 độ F trở lên, tảng thịt nướng giữ nóng ở 130 độ F trở lên.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	20.	Thực phẩm phải được giữ lạnh ở 41 độ F trở xuống.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	21a.	Tất cả thực phẩm nấu tại nhà hàng hoặc mở ra khỏi bao bì, nếu dùng quá 24 tiếng thì phải ghi ngày tháng và bỏ đi sau 7 ngày kể từ ngày nấu hoặc mở; Việc ghi ngày tháng này phải dễ hiểu và tất cả các nhân viên phải tuân thủ.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	21b.	Với những thực phẩm mà không giữ nóng hoặc giữ lạnh, thì nhà hàng phải viết và in ra quy trình rõ ràng, phải ghi giờ trên món thực phẩm đó và bỏ đi sau 4 tiếng.
Khuyến cáo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	22.	Khuyến cáo về dùng rượu khi mang thai phải được dán sau quầy bar hoặc trong phòng vệ sinh phụ nữ; Nếu phục vụ thịt sống hoặc thịt chưa nấu chín (thịt tái), nhà hàng phải có khuyến cáo trong thực đơn và đánh dấu sao cạnh các món ăn đó.
Những đối tượng nhạy cảm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	23.	Đối với những đối tượng nhạy cảm (như người già, trẻ em...) nhà hàng không được phép phục vụ các món thực phẩm bị cấm, như: thịt sống, thịt tái, rau mầm sống, hoặc các loại nước trái cây, sữa và trứng chưa được tiệt trùng.
Phụ gia thực phẩm; Các chất độc hại	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	24.	Các phụ gia trong danh sách cho phép phải được sử dụng đúng cách.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25a.	Tất cả các chai lọ chứa hóa chất phải có dán nhãn, ghi tên; Hóa chất, dụng cụ y tế, đồ dùng cá nhân phải cất bên dưới hoặc riêng biệt khỏi thực phẩm; Hóa chất diệt khuẩn dùng cho dụng cụ nấu ăn phải có nồng độ thích hợp, không quá loãng hoặc quá đặc.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	25b.	Các loại hóa chất độc hại bán lẻ ở siêu thị hay cửa hàng cần phải được giữ bên dưới hoặc cất riêng biệt khỏi thực phẩm hoặc các món đồ sử dụng một lần.
Các thủ tục được phê duyệt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	26.	Nhà hàng có chương trình hoạt động hoặc kế hoạch HACCP cho các quy trình xử lý đặc biệt phải được phê duyệt bởi Sở y tế (Health Department); Nhà hàng phải tuân theo các kế hoạch này và lưu giữ các quy trình thực hiện; Xe bán đồ ăn di động phải chấp hành quy định sử dụng khu vực cho phép theo đúng hợp đồng đã ký.
Thiết bị và cơ sở vật chất	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	27.	Nhà hàng không có gián, chuột, côn trùng...; Nhà hàng có hợp đồng thường xuyên với công ty diệt côn trùng; Nhà hàng không cho phép thú vật (ngoại trừ chó nghiệp vụ) trong nhà.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	28.	Máy rửa chén bát có nồng độ diệt khuẩn 50-100 ppm chlorine, hoặc rửa với nhiệt độ cao (160-180 độ F); Rửa chén đĩa trong bồn rửa ba ngăn theo đúng trình tự (rửa, tráng, diệt khuẩn) với nồng độ diệt khuẩn cho phép (50-100 ppm chlorine hoặc 200-400 ppm quat); Các bước rửa những dụng cụ lớn mà không vừa bồn ba ngăn phải đúng trình tự; Nhà hàng phải có giấy thử nồng độ dung dịch diệt khuẩn hoặc nhiệt kế đo nhiệt độ của máy rửa chén đĩa.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	29.	Nước phải lấy từ nguồn nước sạch và có nguồn gốc rõ ràng; Phải có nước nóng và nước lạnh ở bồn rửa tay và bồn rửa chén bát.
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	30.	Nhà hàng phải đảm bảo nước cống không tràn lên sàn; Nước thải trong nhà hàng phải được xử lý đúng cách.

Chữ ký quản lý: _____

Ngày: _____

Nếu bạn muốn tất cả các điểm kể trên được chọn “IN”, chúng tôi có thể giúp bạn.

Hãy tìm các thông tin quan trọng liên quan đến an toàn thực phẩm trong thư viện online của chúng tôi. Scan ở đây.

ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES

1001 East Ninth Street, Building B, Reno, Nevada 89512

EHS Office: 775-328-2434 | Fax: 775-328-6176 | washoecounty.us/health

Serving Reno, Sparks and all of Washoe County, Nevada. Washoe County is an Equal Opportunity Employer.

