

Hệ Thống Treo Bảng Xếp Hạng Cho Xe Bán Thức Ăn Lưu Động



ALAMEDA COUNTY DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

PASS

MOBILE FOOD FACILITY: _____ DECAL #: _____ PERMIT EXP DATE: _____
LIC PLATE #: _____
COMMISSARY ADDRESS: _____

ALAMEDA COUNTY DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

CONDITIONAL PASS

MOBILE FOOD FACILITY: _____ DECAL #: _____ PERMIT EXP DATE: _____
LIC PLATE #: _____
COMMISSARY ADDRESS: _____

ALAMEDA COUNTY DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

CLOSED

MOBILE FOOD FACILITY: _____ DECAL #: _____ PERMIT EXP DATE: _____
LIC PLATE #: _____
COMMISSARY ADDRESS: _____

This mobile food facility has been inspected by the Alameda County Department of Environmental Health, Environmental Protection Division in accordance to the California Health & Safety Code and has failed the inspection conducted on _____

by _____
Date _____ Registered Environmental Health Specialist

Scan this code for inspection results



A copy of the most recent inspection report is available upon request.
Inspection report results can also be viewed at: <http://www.acgov.org/aceh/>

Ariu B. Levi, Director
Department of Environmental Health
Alameda County

This facility is ordered to remain closed until the permit to operate is reinstated.

For additional information contact Alameda County Department of Environmental Health
510-567-6700

This placard is the property of Alameda County Department of Environmental Health and shall not be removed, copied or altered in any way.
ALAMEDA COUNTY CODE OF ORDINANCES



Những Đề Tài Được Trình Bày Hôm Nay

- ▶ Mở Đầu
- ▶ Treo Bảng Xếp Hạng là gì?
- ▶ Treo Bảng Xếp Hạng có ý nghĩa gì đối với quý vị



Treo Bảng Xếp Hạng là gì?

- Nhìn lướt qua để xem thông báo đơn giản về an toàn thực phẩm
- Màu sắc được mọi người hiểu rõ
- Rất dễ thấy
- Tập trung vào những vấn đề về sức khỏe
- Quý vị sẽ phải luôn luôn treo một trong những Bảng này trên cửa sổ, sau lần kiểm tra để Treo Bảng Xếp Hạng đầu tiên của quý vị.



Ai Được Cấp Bằng Xếp Hạng?

- Tất cả Những Xe Bán Thức Ăn Lưu Động đóng kín có nấu nướng thức ăn



5 Yếu Tố Nguy Cơ của Trung Tâm Kiểm Soát Bệnh Tật

Trung Tâm Kiểm Soát Bệnh Tật đã xác định **năm** yếu tố nguy cơ sau đây là nguyên nhân gây ra bệnh tật do thức ăn đem đến

1. **Thiếu Vệ Sinh Cá Nhân**
2. **Không Duy Trì Đúng Nhiệt Độ Giữ Gìn Thức Ăn**
3. **Không Duy Trì Đúng Nhiệt Độ Nấu Nướng**
4. **Lây Nhiễm Lẫn Nhau**
5. **Thức Ăn từ Những Nguồn Thiếu An Toàn**

Thí dụ về những vi phạm Nặng trong mỗi phân loại này sẽ được trình bày hôm nay



Bảng Xanh

- 1 hoặc không có vi phạm nặng nào đối với yếu tố nguy cơ của CDC cần phải được chỉnh lại vào lúc chấm dứt kiểm tra
- Tổng số điểm là 80-100
- Sẽ không thực hiện cuộc kiểm tra để cho điểm lại
- Quá trình kiểm tra sẽ cho biết số điểm đạt được trong cuộc kiểm tra lần trước
- Sẽ tiếp tục được treo lên cho đến lần kiểm tra thường lệ kế tiếp (4-6 tháng)

ALAMEDA COUNTY DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

PASS

MOBILE FOOD FACILITY: _____
LIC PLATE #: _____ DECAL #: _____ PERMIT EXP DATE: _____
COMMISSARY ADDRESS: _____

This mobile food facility has been inspected by the Alameda County Department of Environmental Health, Environmental Protection Division in accordance to the California Health & Safety Code and passed the inspection conducted on _____
by _____
Date _____ Registered Environmental Health Specialist _____

Scan this code for inspection results



A copy of the most recent inspection report is available upon request.
Inspection report results can also be viewed at: <http://www.acgov.org/aceh/>

Ariu B. Levi, Director
Department of Environmental Health
Alameda County

PREVIOUS INSPECTION RESULTS

Results of previous inspection conducted on _____ Date _____

☐ **PASS** ☐ **CONDITIONAL PASS** ☐ **CLOSURE**

For additional information contact Alameda County Department of Environmental Health
510-567-6700

This placard is the property of Alameda County Department of Environmental Health and shall not be removed, copied or altered in any way.
ALAMEDA COUNTY CODE OF ORDINANCES



Bảng Vàng

- 2 hoặc nhiều vi phạm **NẶNG** hơn đối với CDC và đã được chỉnh lại trong lúc kiểm tra

HOẶC

- Tổng số điểm là 79-75
- Người điều hành xe hội đủ điều kiện để được kiểm tra cho điểm lại để được cấp một bảng Xanh trong vòng ba (3) tuần lễ.
- Một khoản lệ phí dịch vụ \$162 tính theo mức tiền giờ hiện hành phải trả cho một cuộc kiểm tra cho điểm lại

ALAMEDA COUNTY DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

CONDITIONAL PASS

MOBILE FOOD FACILITY: _____
LIC PLATE #: _____ DECAL #: _____ PERMIT EXP DATE: _____
COMMISSARY ADDRESS: _____

This mobile food facility has been inspected by the Alameda County Department of Environmental Health, Environmental Protection Division in accordance to the California Health & Safety Code and has conditionally passed the inspection conducted on _____
by _____
Date _____ Registered Environmental Health Specialist

A Follow Up inspection required by: _____

Scan this code for inspection results



A copy of the most recent inspection report is available upon request.
Inspection report results can also be viewed at: <http://www.acgov.org/acch/>

Ariu B. Levi, Director
Department of Environmental Health
Alameda County

PREVIOUS INSPECTION RESULTS

Results of previous inspection conducted on _____
Date _____

☐ **PASS** ☐ **CONDITIONAL PASS** ☐ **CLOSURE**

For additional information contact Alameda County Department of Environmental Health
510-567-6700

This placard is the property of Alameda County Department of Environmental Health and shall not be removed, copied or altered in any way.
ALAMEDA COUNTY CODE OF ORDINANCES



Bảng Đỏ

- Bất cứ những yếu tố nguy cơ **NẶNG NÀO** đối với CDC mà không được chỉnh lại trong lúc kiểm tra (hậu quả là mất 26 điểm)
- Tổng số điểm là 0-74
- Cơ sở phải tiếp tục bị đóng cửa cho đến khi một cuộc kiểm tra cho điểm lại chứng nhận rằng tất cả những vi phạm được nêu ra đều đã được chỉnh lại
- Trong lúc đang hoạt động tại Quận Alameda, Bảng Đỏ phải tiếp tục được treo ở chỗ dễ thấy cho đến khi cơ sở được một REHS mở lại
- Gỡ hoặc che bảng để người khác không thấy sẽ đưa đến biện pháp tố tụng hành pháp

ALAMEDA COUNTY DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH

CLOSED

MOBILE FOOD FACILITY: _____
LIC PLATE #: _____ DECAL #: _____ PERMIT EXP DATE: _____
COMMISSARY ADDRESS: _____

This mobile food facility has been inspected by the Alameda County Department of Environmental Health, Environmental Protection Division in accordance to the California Health & Safety Code and has failed the inspection conducted on _____ by _____
Date Registered Environmental Health Specialist

Scan this code for inspection results



A copy of the most recent inspection report is available upon request.
Inspection report results can also be viewed at: <http://www.acgov.org/aceh/>

Ariu B. Levi, Director
Department of Environmental Health
Alameda County

This facility is ordered to remain closed until the permit to operate is reinstated.

For additional information contact Alameda County Department of Environmental Health
510-567-6700

This placard is the property of Alameda County Department of Environmental Health and shall not be removed, copied or altered in any way.
ALAMEDA COUNTY CODE OF ORDINANCES

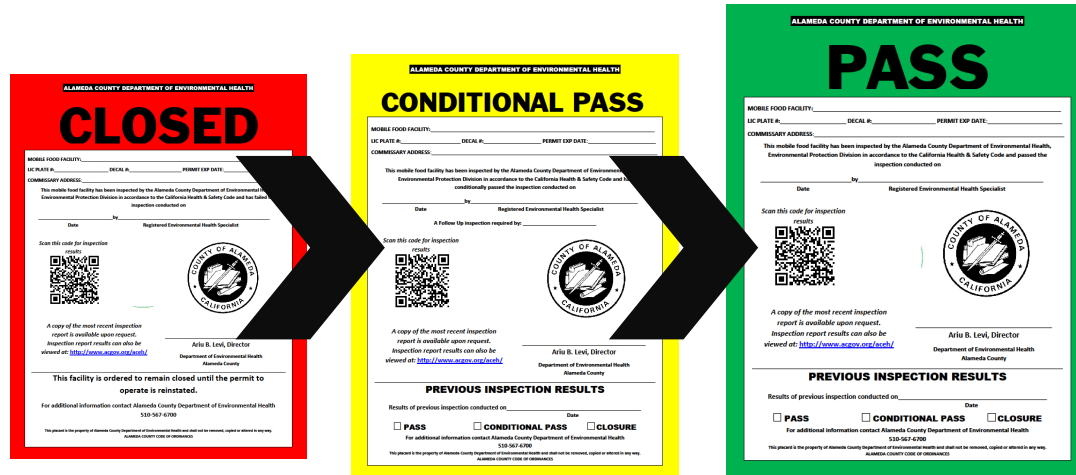


Bảng Đỏ

- Cơ sở phải tiếp tục đóng cửa cho đến khi một cuộc kiểm tra cho điểm lại xác nhận rằng tất cả những vi phạm nêu ra đều đã được chỉnh lại
- Người điều hành xe phải lấy một Lớp Học Về Sự An Toàn Của Xe Bán Thức Ăn để củng cố lại lý do tại sao việc giữ an toàn về thực phẩm trong lúc hành nghề là điều quan trọng để tránh bệnh tật do thức ăn đem đến
- Điểm kiểm tra sẽ được cập nhật hằng ngày trên website, <http://www.acgov.org/aceh>



Làm sao để đổi từ **ĐỎ** thành **Xanh**?



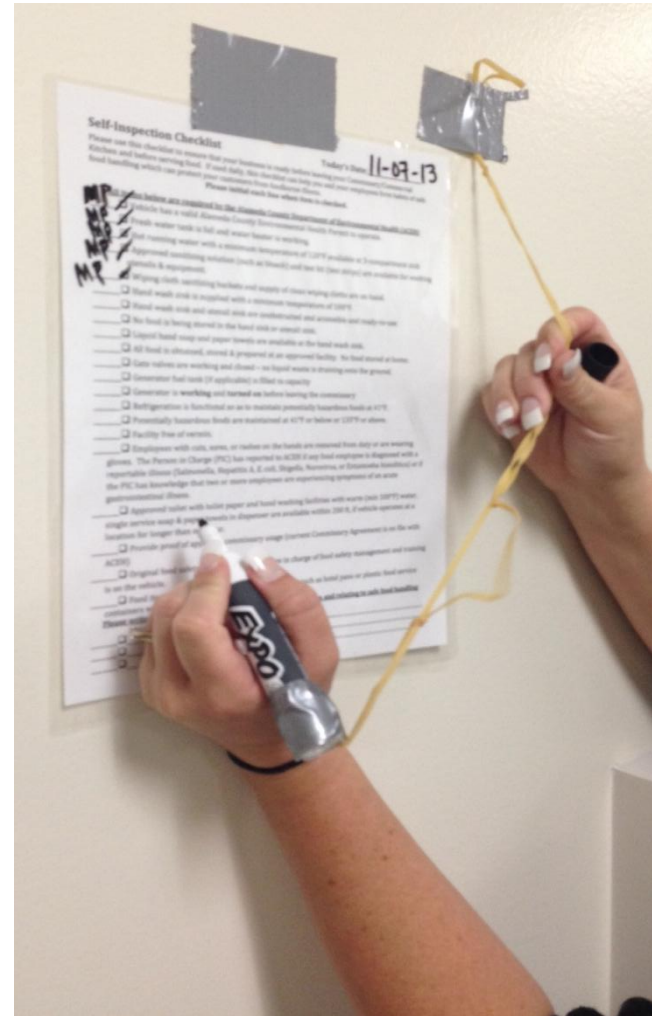
- Sau khi bị cấp một Bảng ĐỎ, hãy xin một cuộc hẹn sau khi những vi phạm đã được chỉnh lại
- Quý vị sẽ được cấp một Bảng Vàng khi cuộc kiểm tra cho điểm lại xác nhận rằng các vi phạm đã được chỉnh lại
- Chúng tôi sẽ thực hiện một cuộc kiểm tra cho điểm lại lần thứ nhì trong vòng 3 tuần lễ để đánh giá xem hoạt động bán thức ăn của quý vị có thể đạt được một Bảng Xanh hay không
- **Mỗi cuộc kiểm tra cho điểm lại sẽ tốn \$162/giờ**



Làm Sao để Không Bị Đóng Cửa

Sử Dụng Bản Tự Kiểm Tra

- Sử dụng Bản Tự Kiểm Tra hằng ngày
- Tự Đóng Cửa nếu cần
 - *Thí dụ:* Nếu quý vị hết nước trong lúc đang hoạt động



Các Loại Vi Phạm

- Một vi phạm “**NẶNG**” đối với CDC có thể trực tiếp gây ra hoặc góp phần gây ra một chứng bệnh do thức ăn đem đến.
 - Thí dụ: Nhân viên không rửa tay
- Một vi phạm “**NHE**” đối với CDC là một vi phạm có thể đưa đến một vi phạm nặng đối với CDC.
 - Thí dụ: Không có xà bông rửa tay ở bồn rửa tay để rửa tay.
- Những vi phạm về **Cách Bán Lẻ Được Phê Chuẩn** là những vi phạm có thể đưa đến (những) vi phạm đối với CDC nếu chúng vẫn không được chỉnh lại.
 - Thí dụ: Không có thùng giặt khăn lau



Báo Cáo Kiểm Tra Chính Thức (OIR)

	OUT	COS	PTS	PTS Lost
18. Hot and cold water available* Adequate pressure ☐ Y ☐ N	☐	☐	4/2	

- ▶ Báo Cáo Kiểm Tra là biên bản ghi lại những vi phạm được nhận thấy trong một cuộc kiểm tra
- ▶ Chúng tôi sẽ đánh dấu “**OUT**” nếu nhận thấy có một vi phạm
- ▶ Chúng tôi sẽ đánh dấu “**COS**” nếu vi phạm đó được Chỉnh-Tại-Chỗ
- ▶ Nếu đó là một vi phạm Nặng, chúng tôi sẽ đánh dấu **4 điểm**
- ▶ Nếu đó là một vi phạm Nhẹ, chúng tôi sẽ đánh dấu **2(hoặc 1) điểm**



Hướng Dẫn Cách Đánh Dấu MFF: Sắp Có

- ▶ Giải thích mỗi vi phạm trên Báo Cáo Kiểm Tra Chính Thức (OIR)
- ▶ Liệt kê tất cả “những biện pháp chỉnh lại” cho mỗi vi phạm
- ▶ Website sẽ được cập nhật định kỳ với phiên bản hiện hành nhất
- ▶ Sắp có

DRAFT

**ALAMEDA COUNTY DEPARTMENT OF
ENVIRONMENTAL HEALTH**

Division of Environmental Protection



Mobile Food Grading Systems for Retail Food Facilities

Policies & Procedures

Website: www.acgov.org/aceh
Phone: 510-567-6700 Fax: 510-337-9432
E-mail: DEHVEhiclesPlacarding@acgov.org



ENVIRONMENTAL PROTECTION DIVISION
1131 Harbor Bay Parkway, Alameda, CA 94502
12/5/2013

Alameda County Policies & Procedures Marking Guide for Mobile Food Facilities 12/5/2013

1



Thực Hành Cách Quản Lý Tích Cực



- Phải biết chắc là tất cả các Quản Lý đều có **giấy chứng nhận an toàn thực phẩm** và đã huấn luyện nhân viên của mình theo đúng cách làm việc đó
- Bảo đảm rằng tất cả nhân viên đều có **thẻ xử lý thực phẩm**

MANAGER

Số 1 trong OIR



Làm Sao để Được Cấp Bảng Xanh

Giữ Gìn Vệ Sinh Cá Nhân Tốt



➤ Bảo đảm rằng không một nhân viên nào được làm việc trong khi bị **bệnh** với những triệu chứng sau đây :

- Tiêu chảy
- Nôn mửa
- Sổ Mũi/Chảy Nước Mắt
- Sốt
- Đau cổ họng
- Bất cứ những bệnh nào đáng phải báo cáo



Số 2 & 3 trong OIR

CƠ QUAN DỊCH VỤ CHĂM SÓC
SỨC KHỎE QUẬN ALAMEDA



Làm Sao để Được Cấp Bảng Xanh

Rửa Tay Đúng Cách

- Rửa tay trong bồn dành riêng để rửa tay
- Bảo đảm rằng bồn rửa tay của quý vị có những món đồ sau đây:
 - Nước xà bông rửa tay
 - Nước nóng
 - Khăn giấy
 - **ĐỪNG** dùng những tấm vải để lau khô tay
- Và bảo đảm nhân viên của quý vị sử dụng chúng!
- Bắt đầu từ ngày 1 tháng Giêng, 2014, không được dùng tay không để cầm thức ăn đã sẵn sàng để ăn



Số 6 trong OIR

CƠ QUAN DỊCH VỤ CHĂM SÓC
SỨC KHỎE QUẬN ALAMEDA



Cấm Dùng Tay Không Để Cầm Thức Ăn RTE!

- ▶ Bắt đầu từ ngày **1 tháng Giêng, 2014**, cấm dùng tay không để làm thức ăn được làm sẵn để ăn
- ▶ Găng tay và những dụng cụ ngăn trở khác **KHÔNG** thay thế được việc rửa tay!
- ▶ Rửa Tay Trước Khi Mang Găng Tay Mới
- ▶ Thay Găng Tay Sau Khi. . .
 - 1. Chạm vào rác
 - 2. Găng Tay bị rách
 - 3. Cầm những đồ vật không phải thức ăn vốn có thể gây lây nhiễm
 - 4. Cầm thức ăn chưa nấu chín
 - 5. Ho, hắt xì, chạm vào những phần trên thân thể (mặt, tóc, v.v.)



5 Yếu Tố Nguy Cơ Của Trung Tâm Kiểm Soát Bệnh Tật

1. Thiếu Vệ Sinh Cá Nhân
2. Không Duy Trì Đúng Nhiệt Độ Giữ Gìn Thức Ăn
3. Không Duy Trì Đúng Nhiệt Độ Nấu Nướng
4. Lây Nhiễm Lẫn Nhau
5. Thức Ăn từ Những Nguồn Thiếu An Toàn

County of Alameda
Department of Environmental Health
1131 Harbor Bay Parkway
Alameda, CA 94502-6577

**MOBILE FOOD FACILITY
OFFICIAL INSPECTION REPORT**
(510) 567-6700 Fax: 510-337-9134
www.aogov.org/aceh

Date: _____ Page 1 of _____
Time In: Time Out: _____
REHS Specialist (Initial): _____

Business Name: _____ Site Address of Inspection: _____

DMV Plate # _____ Record ID # FA PR BR _____ Annual Permit Issued: ☐ Y ☐ N Current Deal # () _____
Interim Permit Exp Date: _____ Inspection Type: ☐ Structural ☐ Consult
PE _____ Note: Permit/Record must be displayed in clear view ☐ Operational ☐ Complaint ☐ Follow-up
☐ Other

See reverse side for the code sections and general requirements that correspond to each violation listed below
Major violations pose threats to public health and must be corrected immediately. Non-compliance may warrant closure of the facility

OUT= Out of Compliance				COS = Corrected on-site		PTS = Points		PTS Lost = Points lost	
MAJOR VIOLATIONS				OUT	COS	PTS	PTS Lost	OUT	PTS
DEMONSTRATION OF KNOWLEDGE									
1. Demonstration of knowledge: food safety certification; food handler cards current				☐	☐	2			
Food Safety Cert Name: _____ Exp. Date: _____									
EMPLOYEE HEALTH & HYGIENIC PRACTICES									
2. Communicable disease procedures*				☐	☐	4			
3. No discharge from eyes, nose, and mouth				☐	☐	2			
4. Proper eating, tasting, drinking or tobacco use				☐	☐	2			
PREVENTING CONTAMINATION BY HANDS									
5. Hands clean and properly washed; gloves used properly; RTE food handling*				☐	☐	4			
6. Adequate hand washing facilities supplied & accessible				☐	☐	2			
TIME AND TEMPERATURE RELATIONSHIPS									
7. Proper hot and cold holding temperatures*				☐	☐	4/2			
8. Hot food above 135°F destroyed at end of day. No holding on MFF*				☐	☐	4			
9. Proper cooking time & temperatures*				☐	☐	4			
10. Proper reheating procedures for hot holding*				☐	☐	4			
PROTECTION FROM CONTAMINATION									
11. Food in best condition, safe and unadulterated				☐	☐	4/2			
12. Food contact surfaces: clean and sanitized				☐	☐	4/2			
WATER/HOT WATER									
13. Hot and cold water available*				☐	☐	4/2			
Adequate pressure ☐ Y ☐ N									
LIQUID WASTE DISPOSAL									
15. Wastewater properly disposed				☐	☐	2			
VERMIN									
20. No rodents, insects, birds, or animals*				☐	☐	4/2			
MAJOR MFF REQUIREMENTS									
21. Approved and adequate Power Source*, Plug-in Agreement on file						4/2			
22. Mechanical refrigeration provided*						4/2			
Other: _____									
APPROVED RETAIL PRACTICES									
PERSONAL CLEANLINESS									
23. Personal cleanliness and hair restraints							1		
GENERAL FOOD SAFETY REQUIREMENTS									
24. Approved thawing methods used; frozen food							1		
25. Washing fruits and vegetables							1		
26. Consumer self-service							1		
27. Food properly labeled & honestly presented							1		
28. Toxic substances properly identified, stored, used							1		
29. Storage of nonfood items							1		
EQUIPMENT/UTENSILS/LINENS									
30. Ware washing facilities: installed, maintained, used; test strips							1		
31. Thermometers provided and accurate							1		
32. Potable water and waste water leaks installed, gate valves adequate, proper use							1		
33. Compliance with water heater requirements							1		
34. Equipment Compliance Requirements/Labels ANSI approved							1		
35. Equipment, utensil storage							1		
36. Wiping cloths: properly used and stored							1		
SIGNAGE & SUPERVISION REQUIREMENTS									
37. Food Safety signs posted; last inspection report available							1		
38. Permanent and proper signage on outside of facility							1		
39. Person in Charge							1		
RESTROOM FACILITIES									
40. Restroom facilities within 200 ft (if stopped for > 1hr)							1		
41. Exterior and surrounding area sanitary							1		
42. Compliance with safety requirements							1		
43. First Aid Kit ☐ Fire Extinguisher (10BC min)							1		
44. 2nd exit ☐ Self-Extinguisher (10BC min)							1		
COMPLIANCE & ENFORCEMENT									
51. Compliance with plan review requirements							1		
52. Certification from State Housing & Community Development (HCD) P# 916-255-2581							2		
53. Facility operating with valid health permit*							4/2		
54. Food Impoundment or VCD							1		
55. Permit Suspension/Require Closure							1		
Inspection Total Score: _____									

*Denotes the violations that if left uncorrected will result in a point total of 25 points per violation AND immediate closure

Placard ☐ GREEN - Pass ☐ YELLOW - Conditional Pass; Follow-up Inspection Required on: _____ ☐ RED - Fail
Note: A Re-inspection Fee will be charged at the second & subsequent follow-up inspection at \$ _____ per inspection. **CLOSED** until released by this Agency

Received by (Signature) _____ Phone #: _____

3.1 WITH POINTS Mobile food inspection form Alameda h edit - 9-20-13.docx

Các số 7 & 8 trên Báo Cáo Kiểm Tra Chính Thức (OIR) của MFF

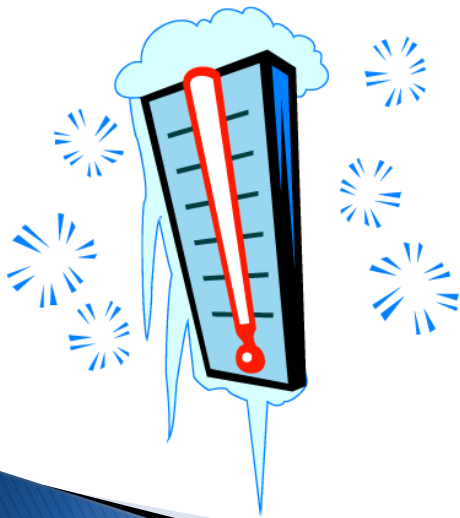


Làm Sao để Được Cấp Bảng Xanh

Duy Trì Đúng Nhiệt Độ Giữ Gìn Thức Ăn



Giữ Gìn Thức Ăn thật **NÓNG** để vi trùng không thể tăng trưởng ở 135°F hoặc cao hơn



Giữ Gìn Thức Ăn thật **LẠNH** để vi trùng không thể tăng trưởng ở 41°F hoặc thấp hơn



Số 7 trong OIR

CƠ QUAN DỊCH VỤ CHĂM SÓC
SỨC KHỎE QUẬN ALAMEDA



Làm Sao để Được Cấp Bảng Xanh

Duy Trì Đúng Nhiệt Độ Giữ Gìn Thức Ăn

- Đừng để Thực Phẩm Có Thể Trở Thành Nguy Hại ở nhiệt độ trong phòng trừ khi đang chuẩn bị nấu nướng thức ăn
- Quý vị phải **bán** hết hoặc **vứt bỏ** hết thức ăn vào cuối ngày, không được dùng lại thức ăn vào bất cứ lúc nào.
- Thực phẩm đông lạnh có thể trở thành nguy hại phải được làm cho tan đá đúng cách trong tình trạng ướp lạnh

Số 7 & 8 trong OIR



Làm Sao để Được Cấp Bảng Xanh

Không Duy Trì Đúng Nhiệt Độ Giữ Gìn Thức Ăn

➤ Không Nấu Nướng trên MFF!



Số 8 trong OIR

CƠ QUAN DỊCH VỤ CHĂM SÓC
SỨC KHỎE QUẬN ALAMEDA



5 Yếu Tố Nguy Cơ Của Trung Tâm Kiểm Soát Bệnh Tật

1. Thiếu Vệ Sinh Cá Nhân
2. Không Duy Trì Đúng Nhiệt Độ Giữ Gìn Thức Ăn
3. Không Duy Trì Đúng Nhiệt Độ Nấu Nướng
4. Lây Nhiễm Lẫn Nhau
5. Thức Ăn từ Những Nguồn Thiếu An Toàn

County of Alameda
Department of Environmental Health
1131 Harbor Bay Parkway
Alameda, CA 94502-6577

**MOBILE FOOD FACILITY
OFFICIAL INSPECTION REPORT**
(510) 567-6700 Fax: 510-337-9134
www.aogov.org/aceh

Date: _____ Page 1 of _____
Time In: Time Out: _____
REHS Specialist (Initial): _____

Business Name: _____ Site Address of Inspection: _____

DMV Plate # _____ Record ID # FA PR BR _____ Annual Permit Issued: ☐ Y ☐ N Current Deal # () _____ Inspection Type: ☐ Structural ☐ Consult
Interim Permit Exp. Date: _____ ☐ Operational ☐ Complaint ☐ Follow-up
PE _____ Note: Permit/Record must be displayed in clear view ☐ Other: _____

See reverse side for the code sections and general requirements that correspond to each violation listed below
Major violations pose threats to public health and must be corrected immediately. Non-compliance may warrant closure of the facility

OUT= Out of Compliance		COS = Corrected on-site		PTS = Points		PTS Lost = Points lost	
MAJOR VIOLATIONS				APPROVED RETAIL PRACTICES			
DEMONSTRATION OF KNOWLEDGE	OUT	COS	PTS	PERSONAL CLEANLINESS	OUT	PTS	PTS Lost
1. Demonstration of knowledge: food safety certification; food handler cards current	☐	☐	2	23. Personal cleanliness and hair restraints			1
Food Safety Cert Name: _____ Exp. Date: _____				GENERAL FOOD SAFETY REQUIREMENTS			
EMPLOYEE HEALTH & HYGIENIC PRACTICES				24. Approved thawing methods used; frozen food			
2. Communicable disease procedures*	☐	☐	4	25. Washing fruits and vegetables			1
3. No discharge from eyes, nose, and mouth	☐	☐	2	26. Consumer self-service			1
4. Proper eating, tasting, drinking or tobacco use	☐	☐	2	27. Food properly labeled & honestly presented			1
PREVENTING CONTAMINATION BY HANDS				28. Toxic substances properly identified, stored, used			1
5. Hands clean and properly washed; gloves used properly; RTE food handling*	☐	☐	4	29. Storage of nonfood items			1
6. Adequate hand washing facilities supplied & accessible	☐	☐	2	EQUIPMENT/UTENSILS/LINENS			
TIME AND TEMPERATURE RELATIONSHIPS				30. Ware washing facilities: installed, maintained, used; test strips			1
7. Proper hot and cold holding temperatures*	☐	☐	4/2	31. Thermometers provided and accurate			1
8. PHF* above 135°F destroyed at end of day; No cooling on MFF*	☐	☐	4	32. Potable water and waste water leaks installed; gate valves adequate; proper use			1
9. Proper cooking time & temperatures*	☐	☐	4	33. Compliance with water heater requirements			1
10. Proper reheating procedures for hot holding*	☐	☐	4	34. Equipment Construction Requirements/Utensils ANSI approved			1
PROTECTION FROM CONTAMINATION				35. Equipment, utensil storage			1
11. Food storage conditions: safe and unobscured	☐	☐	4/2	36. Wiping cloths: properly used and stored			1
12. Food contact surfaces: clean and sanitized	☐	☐	4/2	SIGNAGE & SUPERVISION REQUIREMENTS			
FOOD FROM APPROVED SOURCES				37. Food safety signs posted; last inspection report available			1
13. Food obtained from approved source*	☐	☐	4	38. Permanent and portable signage on outside of facility			1
14. Compliance with shell stock tags, condition,	☐	☐	2	39. Person in Charge			1
15. Compliance with Gulf Oyster Regulations	☐	☐	2	PHYSICAL FACILITIES			
CONFORMANCE WITH APPROVED PROCEDURES				40. Approved adequate ventilation and lighting; no gap and screens			1
16. Compliance with variance, specialized process, & HACCP plan	☐	☐	2	41. Pass-thru window: blocking vent screens			1
CONSUMER ADVISORY				42. Hand washing sink: 10" deep, 18" long, 18" wide			1
17. Consumer understanding				43. Proper, unobstructed height clearance of occupied areas			1
18. Hot and cold Adequacies				44. Location and operation of compressed air			1
19. Wastewater				45. Required Fire Suppression System provided			1
20. No rodents				GENERAL MFF REQUIREMENTS			
21. Approved Agreement on				46. Conformance with commission food safety rules			1
22. Mechanical							
Other: _____							

* Denotes the violations that if left uncorrected will result in a point total of 26 points per violation AND immediate closure

Placard: ☐ GREEN - Pass ☐ YELLOW - Conditional Pass; Follow-up Inspection Required on: _____ ☐ RED - Fail
Note: A Re-inspection Fee will be charged at the second & subsequent follow-up inspection at \$ _____ per inspection. **CLOSED** until released by this Agency

Received by (Signature) _____ Phone #: _____

3.1 WITH POINTS Mobile food inspection form Alameda ba edit - 9-20-13.docx

Các số 9 & 10 trên Báo Cáo
Kiểm Tra Chính Thức (OIR) của
MFF



Làm Sao để Được Cấp Bảng Xanh

Duy Trì Đúng Nhiệt Độ Nấu Nướng

- Luôn luôn có sẵn trong tay một nhiệt kế để kiểm tra nhiệt độ của thức ăn quý vị vừa nấu trước khi đem ra để phục vụ khách hàng
- Hâm lại thức ăn đã nấu chín ở 165°F

Số 9 & 10 trong OIR



CƠ QUAN DỊCH VỤ CHĂM SÓC
SỨC KHỎE QUẬN ALAMEDA



Làm Sao để Được Cấp Bảng Xanh

Duy Trì Đúng Độ Nóng Để Giữ Gìn Thức Ăn

➤ Cách duy trì đúng độ nóng để giữ gìn thức ăn:

- Tất cả thức ăn phải được hâm nóng đến 160°F hoặc nóng hơn trước khi đặt lên bàn hơi nước và giữ ở 135°F
- Nước trong bàn hơi nước cần được hâm nóng đến 160-180°F trước khi đặt thức ăn nóng lên trên
- Lò hâm nóng cần phải được hâm nóng trước đến 190°F hoặc nóng hơn để giữ thức ăn ở 135°F
- Tất cả thức ăn đã nấu nướng phải được giữ nóng ở 135°F hoặc nóng hơn trong lúc phục vụ, và vứt bỏ vào cuối ngày
- Không được dùng lại thức ăn nóng/đã nấu cho ngày hôm sau

Số 10 trong OIR



CƠ QUAN DỊCH VỤ CHĂM SÓC
SỨC KHỎE QUẬN ALAMEDA



5 Yếu Tố Nguy Cơ Của Trung Tâm Kiểm Soát Bệnh Tật

1. Thiếu Vệ Sinh Cá Nhân
2. Không Duy Trì Đúng Nhiệt Độ Giữ Gìn Thức Ăn
3. Không Duy Trì Đúng Nhiệt Độ Nấu Nướng
4. **Lây Nhiễm Lẫn Nhau**
5. Thức Ăn từ Những Nguồn Thiếu An Toàn

County of Alameda
Department of Environmental Health
1131 Harbor Bay Parkway
Alameda, CA 94502-6577

**MOBILE FOOD FACILITY
OFFICIAL INSPECTION REPORT**
(510) 567-6700 Fax: 510-337-9134
www.aogov.org/aceh

Date: _____ Page 1 of _____
Time In: Time Out: _____
REHS Specialist (Initial): _____

Business Name: _____ Site Address of Inspection: _____

DMV Plate # _____ Record ID # FA PR BR _____ Annual Permit Issued: ☐ Y ☐ N Current Deal # () _____ Inspection Type: ☐ Structural ☐ Consult
Interim Permit Exp Date: _____ ☐ Operational ☐ Complaint ☐ Follow-up
PE _____ ☐ Other: _____
Note: Permit/Record must be displayed in clear view

See reverse side for the code sections and general requirements that correspond to each violation listed below
Major violations pose threats to public health and must be corrected immediately. Non-compliance may warrant closure of the facility

OUT= Out of Compliance		COS = Corrected on-site		PTS = Points		PTS Lost = Points lost	
MAJOR VIOLATIONS				APPROVED RETAIL PRACTICES			
DEMONSTRATION OF KNOWLEDGE	OUT	COS	PTS	PERSONAL CLEANLINESS	OUT	PTS	PTS Lost
1. Demonstration of knowledge: food safety certification; food handler cards current	☐	☐	2	23. Personal cleanliness and hair restraints			1
Food Safety Cert Name: _____ Exp. Date: _____				GENERAL FOOD SAFETY REQUIREMENTS			
EMPLOYEE HEALTH & HYGIENIC PRACTICES				24. Approved thawing methods used, frozen food			
2. Communicable disease procedures*	☐	☐	4	25. Washing fruits and vegetables			1
3. No discharge from eyes, nose, and mouth	☐	☐	2	26. Consumer self-service			1
4. Proper eating, tasting, drinking or tobacco use	☐	☐	2	27. Food properly labeled & honestly presented			1
PREVENTING CONTAMINATION BY HANDS				28. Toxic substances properly identified, stored, used			1
5. Hands clean and properly washed; gloves used properly; RTE food handling*	☐	☐	4	29. Storage of nonfood items			1
6. Adequate hand washing facilities supplied & accessible	☐	☐	2	EQUIPMENT/UTENSILS/LINENS			
TIME AND TEMPERATURE RELATIONSHIPS				30. Ware washing facilities: installed, maintained, used, test strips			1
7. Proper hot and cold holding temperatures*	☐	☐	4/2	31. Thermometers provided and accurate			1
8. PHF above 135°F destroyed at end of day. No cooling on MFF*	☐	☐	4	32. Potable water and waste water leaks installed, gate valves adequate, proper use			1
9. Proper cooking time & temperatures*	☐	☐	4	33. Compliance with water heater requirements			1
10. Proper reheating procedures for hot holding	☐	☐	4	34. Equipment Construction Requirements/Utensils ANSI approved			1
PROTECTION FROM CONTAMINATION				35. Equipment, utensil storage			1
Food in good condition, safe and undisturbed	☐	☐	4/2	36. Wiping cloths: properly used and stored			1
Food contact surfaces: clean and sanitized	☐	☐	4/2	SIGNAGE & SUPERVISION REQUIREMENTS			
FOOD FROM APPROVED SOURCES				37. Food safety signs posted; last inspection report available			1
13. Food obtained from approved source*	☐	☐	4	38. Permit posted and proper signage on outside of facility			1
14. Compliance with shell stock tags, condition, display	☐	☐	2	PHYSICAL FACILITIES			
15. Compliance with Gulf Oyster Regulations	☐	☐	2	39. Approved & adequate ventilation/exhausting: covers and doors			1
CONFORMANCE WITH APPROVED PROCEDURES				40. Pass-through windows & ceiling vent screens			1
16. Compliance with variance, specialized process, HACCP plan	☐	☐	2	41. Hand washing sinks: Ware washing sinks			1
CONSUMER ADVISORY				42. Proper underlayment and width of occupied areas			1
17. Consumer uncooked				43. Location and operation of all equipment			1
18. Hot and cold Adequate signs				44. Required Fire Suppression System installed			1
19. Wok/boiler				GENERAL MFF REQUIREMENTS			
20. No rodents				45. Compliance with commission food safety and inspection service			1
21. Approved Agreement on							
22. Mechanical							
Other:							

* Denotes the violations that if left uncorrected will result in a point total of 20 points per violation AND immediate closure

Placard: ☐ GREEN - Pass ☐ YELLOW - Conditional Pass; Follow-up Inspection Required on: _____ ☐ RED - Fail
Note: A Re-inspection Fee will be charged at the second & subsequent follow-up inspection at \$ _____ per inspection. **CLOSED** until released by this Agency

Received by (Signature) _____ Phone #: _____

3.1 WITH POINTS Mobile food inspection form Alameda hls edit - 9-20-13.docx

Các số 11 & 12 trên Báo Cáo
Kiểm Tra Chính Thức (OIR) của
MFF



Làm Sao để Được Cấp Bảng Xanh

Lây Nhiễm Lẫn Nhau

➤ **ĐỪNG** chuẩn bị thịt sống trên MFF của quý vị



Làm Sao để Được Cấp Bảng Xanh

Lây Nhiễm Lẫn Nhau

- Đừng chuẩn bị **thịt sống**, **đồ biển** hoặc **gà vịt** trên xe.
- Mua tất cả những thức ăn có chất đậm sống đã cắt sẵn/chuẩn bị/ướp, hoặc thực hiện phần chuẩn bị thức ăn này trong một nhà bếp thương mại được phê chuẩn
- Cất giữ tất cả thịt sống ở dưới, và cách xa, tất cả những thức ăn đã sẵn sàng để ăn
- Thức ăn phải được đậy kín và giữ gìn trong những hộp đựng được phê chuẩn, để tránh tình trạng thức ăn lây nhiễm lẫn nhau
- Đừng cất giữ thực phẩm trong những hộp kim loại không có nắp đậy



Số 11 trong OIR



Làm Sao để Được Cấp Bảng Xanh

Lây Nhiễm Lẫn Nhau

- Bảo đảm các bề mặt tiếp xúc với thức ăn của quý vị phải sạch sẽ và vệ sinh mỗi ngày trước khi làm việc



Số 12 trong OIR

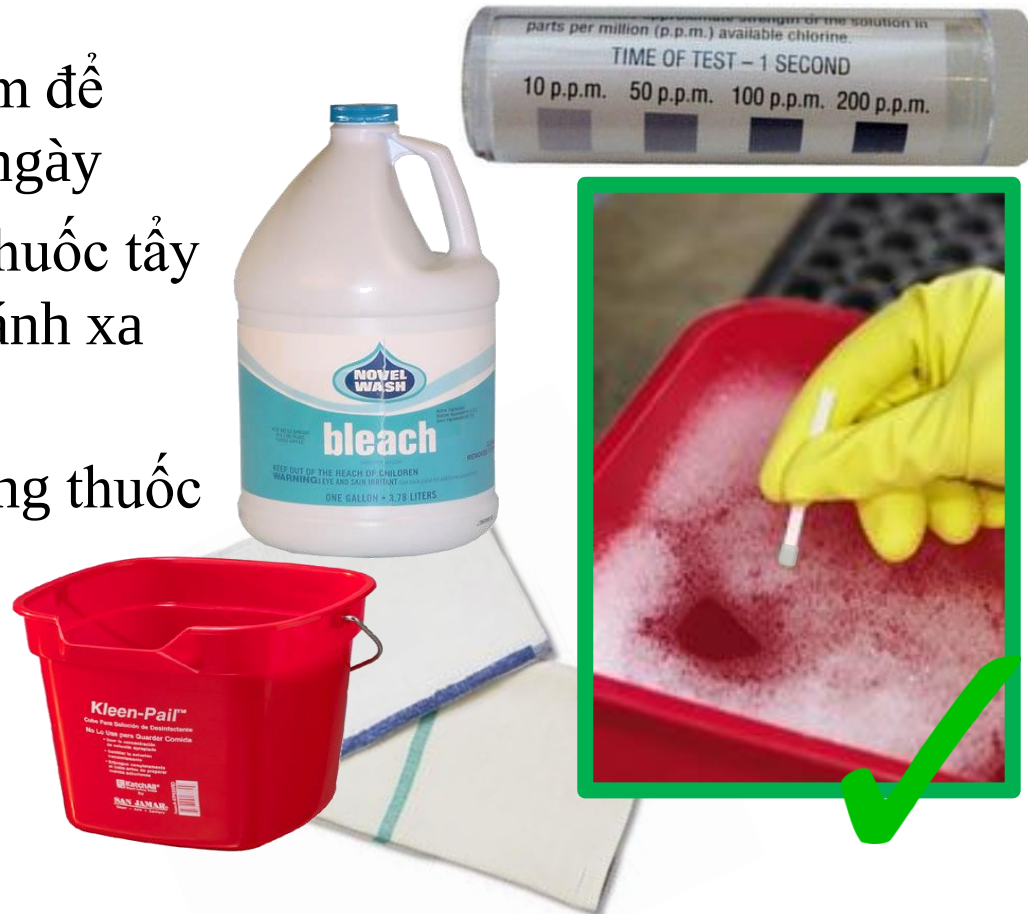
CƠ QUAN DỊCH VỤ CHĂM SÓC
SỨC KHỎE QUẬN ALAMEDA



Làm Sao để Được Cấp Bảng Xanh

Lây Nhiễm Lẫn Nhau

- Dùng những mảnh thử nghiệm để kiểm tra mức khử trùng mỗi ngày
- Luôn luôn giữ sẵn một bình thuốc tẩy trắng để sử dụng, cất riêng tránh xa thức ăn
- Luôn luôn ngâm khăn lau trong thuốc khử trùng khi không sử dụng



Số 12 trong OIR

CƠ QUAN DỊCH VỤ CHĂM SÓC
SỨC KHỎE QUẬN ALAMEDA



Làm Sao để Được Cấp Bảng Xanh

Lây Nhiễm Lẫn Nhau

- Thức ăn phải được cất giữ trong những hộp đựng có thể rửa, thay vì trong những bao hàng tạp hóa bằng nhựa!
- Tránh cất giữ thịt sống không đúng cách ngay bên cạnh những thức ăn RTE



Số 12 trong OIR



1. Thiếu Vệ Sinh Cá Nhân
2. Không Duy Trì Đúng Nhiệt Độ Giữ Gìn Thức Ăn
3. Không Duy Trì Đúng Nhiệt Độ Nấu Nướng
4. Lây Nhiễm Lẫn Nhau
5. **Thức Ăn từ Những Nguồn Thiếu An Toàn**

3.5 WITH POINTS Mobile food inspection form Alameda ha edit - 9-20-13.doc

Làm Sao để Được Cấp Bảng Xanh

Thức Ăn từ Những Nguồn Thiếu An Toàn



- Luôn luôn cung cấp thức ăn từ một nguồn được phê chuẩn, không phải từ nhà!
- Các nguồn được phê chuẩn:
 - Nhà Bếp Thương Mại Được Phê Chuẩn
 - Cơ sở bán thực phẩm được cho phép (Jetro, Costco, v.v.)
 - Kho Thực Phẩm Được Phê Chuẩn
- Đừng lấy thức ăn...
 - Được chuẩn bị ở tư gia*

Số 13 trong OIR

CƠ QUAN DỊCH VỤ CHĂM SÓC
SỨC KHỎE QUẬN ALAMEDA



Những Vi Phạm Lớn Có Thể Đưa Đến Hậu Quả Bị Đóng Cửa

➤ Những vi phạm khác sẽ đưa đến vi phạm đối với CDC:

- Có sẵn nước nóng & nước lạnh dưới áp suất
- Nước thải được giải quyết đúng cách
- Không có chuột bọ, côn trùng hoặc súc vật nào trên MFF
- Các đòi hỏi về điện
- Máy ướp lạnh được cung cấp
- Những đòi hỏi của kho thực phẩm

County of Alameda
Department of Environmental Health
1131 Harbor Bay Parkway
Alameda, CA 94502-6577

**MOBILE FOOD FACILITY
OFFICIAL INSPECTION REPORT**
(510) 567-6700 Fax: 510-337-9134
www.acgov.org/aceh

Date: _____ Page 1 of _____
Time In: Time Out: _____
REHS Specialist (Initial): _____

Business Name: _____ Site Address of Inspection: _____

DMV Plate #: _____ Record ID # FA PR BR _____ Annual Permit Issued: ☐ Y ☐ N Current Detail # () _____ Inspection Type: ☐ Structural ☐ Consult
PE _____ Interim Permit Exp Date: _____ ☐ Operational ☐ Complaint ☐ Follow-up
_____ ☐ Other

See reverse side for the code sections and general requirements that correspond to each violation listed below
Major violations pose threats to public health and must be corrected immediately. Non-compliance may warrant closure of the facility

OUT = Out of Compliance				COS = Corrected on-site				PTS = Points				PTS Lost = Points lost				
MAJOR VIOLATIONS				APPROVED RETAIL PRACTICES				PERSONAL CLEANLINESS				GENERAL FOOD SAFETY REQUIREMENTS				
DEMONSTRATION OF KNOWLEDGE	OUT	COS	PTS	PTS Lost	23. Personal cleanliness and hair restraints	OUT	PTS	PTS Lost	24. Approved wearing methods used, worn food	OUT	PTS	PTS Lost	25. Washing fruits and vegetables	OUT	PTS	PTS Lost
1. Demonstration of knowledge, food safety certificate, food handler cards current	☐	☐	2		26. Consumer self-service				27. Food properly labeled & honestly presented				28. Toxic substances properly identified, stored, used			
Food Safety Cert Name: _____ Exp. Date: _____					29. Storage of nonfood items				30. Ware washing facilities: installed, maintained, used, test strips							
EMPLOYEE HEALTH & HYGIENIC PRACTICES				EQUIPMENT/UTENSILS/LINENS												
2. Communicable disease procedures*	☐	☐	4													
3. No discharge from eyes, nose, and mouth	☐	☐	2													
4. Proper eating, drinking, or tobacco use	☐	☐	2													
PREVENTING CONTAMINATION BY HANDS																
5. Hands clean and properly washed; gloves used properly, RTE food handling*	☐	☐	4													
6. Adequate hand wash accessible	☐	☐	2													
7. Proper hot and cold water	☐	☐	2													
8. PVF above 130°F cooking on top*	☐	☐	2													
9. Proper cooking time	☐	☐	2													
10. Proper reheating	☐	☐	2													
11. Food in good condition	☐	☐	2													
12. Food storage	☐	☐	2													
13. Food containers	☐	☐	2													
14. Compliance with label	☐	☐	2													
15. Compliance with GFCI Regulations	☐	☐	2													
CONFORMANCE WITH APPROVED PROCEDURES				41. Proper, unobstructed height and width of occupied areas				1								
16. Compliance with variance, specialized process, HACCP Plan	☐	☐	2		42. Location and operation of equipment				43. Required Fire Suppression System provided							
CONSUMER ADVISORY				GENERAL MFF REQUIREMENTS												
17. Consumer advisory provided for raw or undercooked foods and foods with 75% alcohol	☐	☐	2		44. Compliance with commissary/room kitchen req's; Agmt on file				45. Cleaning and servicing							
WATER/HOT WATER				46. Exterior and surrounding area sanitary				1								
18. Heated cold water available*	☐	☐	4/2		47. First Aid Kit ☐ Fire Extinguisher (1000 BTU)				48. 2nd exit ☐ Self-etching bricks							
Adequate pressure ☐ Y ☐ N					COMPLIANCE & ENFORCEMENT											
19. Wastewater properly disposed	☐	☐	2		49. Compliance with planning requirements				50. Certification from State Housing & Community Development (RHCD) Ph. 510-555-2591							
VERMIN				51. Facility operating with valid health permit				4/2								
20. No rodents, insects, birds, or animals*	☐	☐	4/2		52. Food impoundment or VCD				53. Permit Suspension/Require Closure							
MAJOR MFF REQUIREMENTS				54. Mechanical refrigeration provided*				4/2								
21. Approved and adequate Power Source*; Plug-in agreement on file					Inspection Total Score: _____											
22. Mechanical refrigeration provided*																

*Denotes the violations that if left uncorrected will result in a point total of 20 points per violation AND immediate closure

Placard ☐ GREEN - Pass ☐ YELLOW - Conditional Pass, Follow-up inspection Required on: _____ ☐ RED - Fail

Note: A Re-inspection Fee will be charged at the second & subsequent follow-up inspection at \$_____ per inspection. ☐ CLOSED until released by this Agency

Received by (Signature) _____ Phone #: _____

3.5 WITH POINTS Mobile food inspection form Alameda in use - 9-20-13.docx



Làm Sao để Được Cấp Bảng Xanh

Có Sẵn Nước Nóng & Nước Lạnh

- Nhớ phải có **nước nóng và nước lạnh** dưới áp suất trong mọi bồn nước, gồm cả:
 - Bồn rửa tay
 - Bồn rửa chén bát (bồn rửa có 3 ngăn)
- Nhớ phải đổ đầy thùng nước mỗi ngày trước khi làm việc!
- Nếu quý vị hết nước trong lúc đang hoạt động, **hãy TỰ ĐÓNG CỬA** cho đến khi quý vị có thể đổ đầy thùng nước của mình



Số 18 trong OIR



Làm Sao để Được Cấp Bảng Xanh

Nước Thải Được Giải Quyết Đúng Cách

- Phải bảo đảm các van khóa nước đều khít chặt và đóng lại trước khi làm việc
- Nước thải phải được giải quyết đúng cách tại một kho thực phẩm được phê chuẩn
- **KHÔNG** được để nước thải của quý vị chảy xuống đường phố



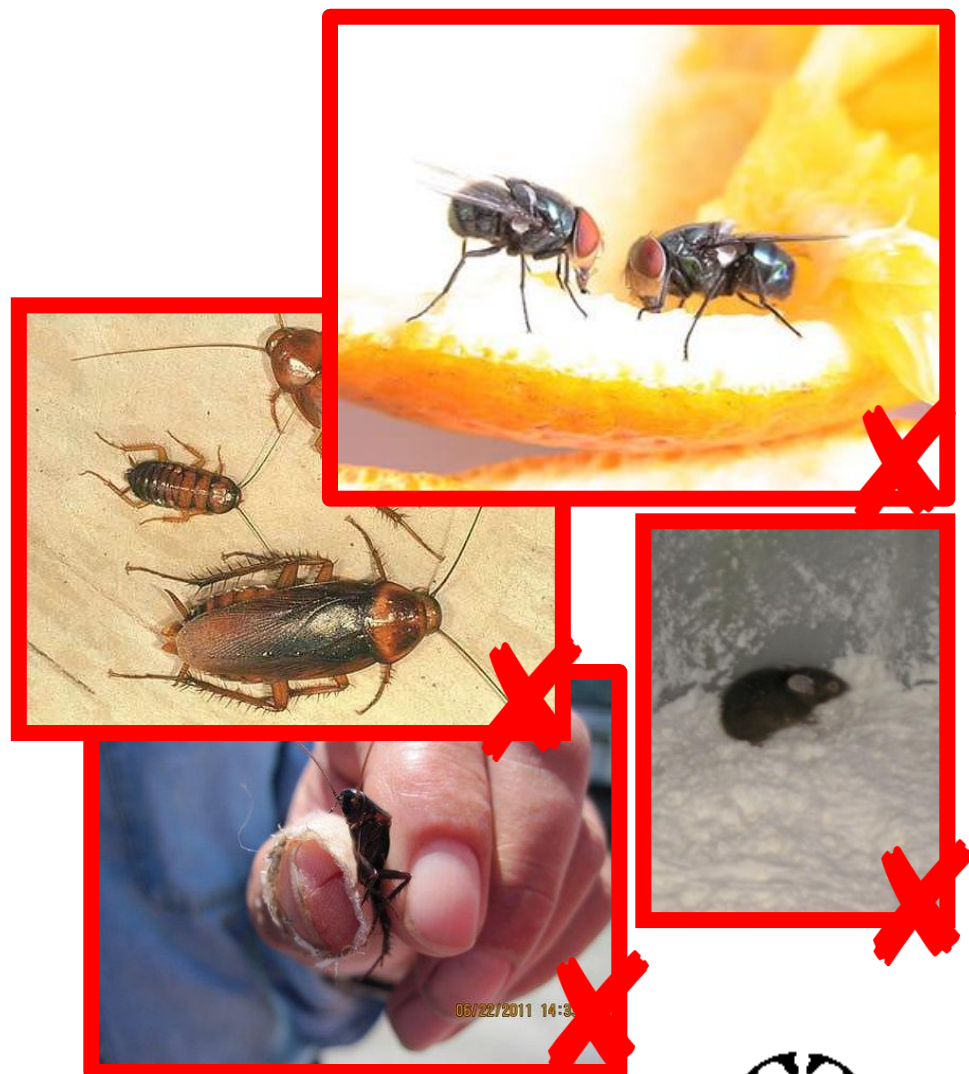
Số 19 trong OIR



Làm Sao để Được Cấp Bảng Xanh

Diệt Trừ Côn Trùng & Chuột Bọ

- Tự đóng cửa xe bán thức ăn của mình nếu quý vị thấy có dán hoặc chuột bọ bên trong
- Quý vị **SẼ** bị đóng cửa nếu có người tìm thấy chuột bọ khi quý vị đang làm việc
- Nhờ một Công Ty Kiểm Soát Chuột Bọ để giải quyết vấn đề ngay
- Phải bảo đảm quý vị dùng **cửa lưới** để ngăn chặn côn trùng, như ruồi chằng hạn, xâm nhập, vì chúng sẽ gây nhiễm bệnh



Làm Sao để Được Cấp Bằng Xanh

Tuân hành Những Đòi Hỏi Về Điện

- Mỗi MFF đều phải được trang bị với một máy phát điện được gắn cố định, và/hoặc một Thỏa Thuận Cắm Điện có chữ ký trong Hồ Sơ
- MFF phải có điện luôn luôn, nhờ Máy Phát Điện (ngay cả khi xe đang chạy), hoặc được cắm điện



Số 21 trong OIR

CƠ QUAN DỊCH VỤ CHĂM SÓC
SỨC KHỎE QUẬN ALAMEDA



Làm Sao để Được Cấp Bảng Xanh

Máy Ướp Lạnh

- Mỗi MFF đều phải có một hệ thống ướp lạnh được điều khiển và hoạt động theo nhiệt tĩnh
 - Chỉ dùng bảng lạnh thì không đủ
- Phải thường xuyên theo dõi các máy ướp lạnh của quý vị để bảo đảm chúng đang hoạt động với đúng nhiệt độ
- Muốn duy trì độ lạnh của thức ăn ở 41°F, nhiệt độ của không khí phải là 38°F hoặc thấp hơn



Số 2 trong OIR



Làm Sao để Được Cấp Bảng Xanh

Những Đòi Hỏi Của Kho Thực Phẩm

- Mỗi MFF đều phải làm việc chung với một Kho Thực Phẩm được phê chuẩn
- Mỗi MFF đều phải giải quyết nước thải của mình và sử dụng dầu nấu ăn



COMMISSARY / COMMERCIAL KITCHEN AGREEMENT		PART D
# of Pages Submitted for Part D =		Download extra copies at http://www.acgov.org/soch/index.htm
Section 1: In addition to Section 1, please complete Section 2 if the Commissary/Commercial Kitchen is located outside of Alameda County.		
Commissary / Commercial Kitchen - Name (Facility ID#)		Owner Name & Person in Charge
Street Address		City & Zip Code
Cell Phone#	Alternate Phone#	FAX#
Approximate Arrival Time:		Return Time at end of business day:
I, (Facility Owner/ Manager), agree to provide the following services to the Applicant:		
☒ Check ALL that apply		
☐ Food Preparation Space	☐ Utensil Washing Area	☐ Hot & Cold water available
☐ Vehicle and/or Cart Washing Area	Waste water disposal method: ☐ Mop Sink ☐ Wash Pad	
Sufficient Designated Storage space: ☐ Cold Storage ☐ Dry/Bulk Storage		Overnight Storage equipped with Electrical Power: ☐ Vehicle ☐ Cart (Note: Cart must be stored under covered area)
☐ Protected Source of water supply is available for each mobile unit		Sanitary disposal of: ☐ Grease/oil ☐ Garbage
☐ Other service(s) not listed above:		

Thỏa Thuận Với Kho Thực Phẩm / Nhà Bếp Thương Mại

Facility Owner/Manager (Signature)		Date (mm/dd/yyyy)
Section 2: Only Complete the section below if your Commissary/Commercial Kitchen is located OUTSIDE of Alameda County (INCLUDING Berkeley)		
Out-of-County Health Department Food Vendor Verification for Use of Commissary/ and or Commercial Kitchen Services		
For facilities located outside of Alameda County (including Berkeley), the local Environmental Health Department shall verify that the commissary and/or commercial kitchen has a current health permit by signing below. The establishment is in _____ County.		
The facility indicated in Section 1 above meets the California Retail Food Code: Section 114294 – 114297. Multiple PART D sheets should be submitted and approved if services are provided at multiple locations. The checked (X) items listed above are available at the proposed facility.		
_____, REHS#		_____, REHS#
Out of County REHS Name & Registration Number (Please Print)		Contact Phone Number
_____/_____/_____		_____/_____/_____
Out of County REHS's Signature & Date		E-mail Address
_____/_____/_____		_____@_____._____

Page 5 of 6

\\share13\pub\partd\operations\technical\food program\vehicles\forms\WFF Applications 9/27/13

Số 46 & 47 trong OIR

CƠ QUAN DỊCH VỤ CHĂM SÓC
SỨC KHỎE QUẬN ALAMEDA



Làm Sao để Được Cấp Bảng Xanh

Tuân Hành

- Mỗi MFF bán thức ăn đều phải có giấy phép hợp lệ của Sở Y Tế Môi Sinh Quận Alameda (và dán Nhãn hợp lệ)
- Quý vị phải luôn luôn trưng bày bản gốc Giấy Phép có bọc nhựa và Bảng Xếp Hạng trên Xe Bán Thức Ăn của quý vị



MOBILE FOOD FACILITY
OFFICIAL INSPECTION REPORT

County of Alameda
Department of Environmental Health
1131 Harbor Bay Parkway
Alameda, CA 94502-6577

Date: _____ Page 1 of _____
Time In: Time Out: _____
REHS Specialist (Initial): _____

Business Name: _____ Site Address of Inspection: _____

DMV Plate # _____ Record ID # FA PR BR _____ Annual Permit Issued: ☐ Y ☐ N Current Decal # () _____ Inspection Type: ☐ Structural ☐ Consult
PE _____ Interim Permit Exp Date: _____ ☐ Operational ☐ Complaint ☐ Follow-up
_____ (Interim Permit must be displayed in clear view) ☐ Other: _____

See reverse side for the code sections and general requirements that correspond to each violation listed below
Major violations pose threats to public health and must be corrected immediately. Non-compliance may warrant closure of the facility

OUT= Out of Compliance		COS = Corrected on-site		PTS = Points		PTS Lost = Points lost	
MAJOR VIOLATIONS	OUT	COS	PTS	PTS	Lost	PTS	Lost
1. Demonstration of knowledge, food safety certification, food handler cards current	☐	☐	2				
Food Safety Cert Name: _____ Exp. Date: _____							
EMPLOYEE HEALTH & HYGIENIC PRACTICES							
2. Communicable disease procedures*	☐	☐	4				
3. No discharge from eyes, nose, and mouth	☐	☐	2				
4. Proper eating, tasting, drinking or tobacco use	☐	☐	2				
PREVENTING CONTAMINATION BY HANDS							
5. Hands clean and properly washed; gloves used properly, RTE food handling*	☐	☐	4				
6. Adequate hand washing facilities supplied &	☐	☐	2				
APPROVED RETAIL PRACTICES							
PERSONAL CLEANLINESS							
23. Personal cleanliness and hair restraints						1	
GENERAL FOOD SAFETY REQUIREMENTS							
24. Approved thawing methods used, frozen food						1	
25. Washing fruits and vegetables						1	
26. Consumer self-service						1	
27. Food properly labeled & honestly presented						1	
28. Toxic substances properly identified, stored, used						1	
29. Storage of nonfood items						1	
EQUIPMENT/UTENSILS/LINENS							
30. Ware washing facilities: installed, maintained, used, test strips						1	
31. Thermometers provided and accurate						1	
32. Potable water and waste water tanks installed, gate valves						1	
13. Food obtained from approved source*							
14. Compliance with shelving tags, condition, display	☐	☐	2				
15. Compliance with Gulf of Mexico regulations	☐	☐	2				
COS/CRIMINALITY/NOT APPROVED PROCEDURES							
16. Compliance with variance, special process, HACCP	☐	☐	2				
CONSUMER ADVISORY							
17. Consumer advisory process for raw or undercooked foods and foods with 75% alcohol	☐	☐	2				
WASHING HOT WATER							
18. Hot and cold water available*	☐	☐	4/2				
Adequate pressure ☐ Y ☐ N							
LIQUID WASTE DISPOSAL							
19. Wastewater properly disposed	☐	☐	2				
VERMIN							
20. No odors, insects, birds, or animals*	☐	☐	4/2				
MAJOR MFF REQUIREMENTS							
21. Approved and adequate Power Source*: Plug-in Agreement on file			4/2				
22. Mechanical refrigeration provided*			4/2				
Other: _____							
31. Compliance with plan review requirements							
32. Certification from State Housing & Community Development (RCD) Plc: 916-355-5591							
33. Facility operating with valid health permit*							
34. No food requirements or restrictions							
35. Permit Suspension/Require Closure							
Inspection Total Score: _____							

*Denotes the violations that if left uncorrected will result in a point total of 20 points per violation AND immediate closure

Placard ☐ GREEN - Pass ☐ YELLOW - Conditional Pass; Follow-up inspection Required on: _____ ☐ RED - Fail
Note: A Re-inspection Fee will be charged at the second & subsequent follow-up inspection at \$ _____ per inspection. ☐ CLOSED until released by this Agency

Received by (Signature) _____ Phone #: _____

số 53 trên Báo Cáo Kiểm Tra Chính Thức (OIR) của MFF

CƠ QUAN DỊCH VỤ CHĂM SÓC
SỨC KHỎE QUẬN ALAMEDA



Lệ Phí & Cách Thực Thi

- Quý vị sẽ phải đóng một lệ phí là \$162 cho mỗi cuộc kiểm tra cho điểm lại cần phải thực hiện để được cấp một Bảng có màu khác
- Hãy nhớ rằng nếu bị cấp một Bảng Đỏ, tổng số lệ phí có thể lên đến \$324 trước khi quý vị có thể được cấp một Bảng Xanh
- Nếu quý vị bị cấp một Bảng Đỏ, (Những) Người Chỉ Huy sẽ phải tham dự một Lớp Học Về Sự An Toàn Của Xe Bán Thúc Ăn tại văn phòng chúng tôi
 - Lớp này cũng phải đóng lệ phí (Sẽ Được Ấn Định Sau)
 - Sẽ giúp quý vị học cách nào để được cấp Bảng Xanh thường xuyên
- Hãy xem website của chúng tôi để biết những chi tiết cập nhật về lệ phí liên quan đến Chương Trình Treo Bảng Xếp Hạng:
<http://acgov.org/aceh/>



Ôn Lại & Tóm Lược

(OIR)

✓ Hãy tránh xa phần BÊN TRÁI của OIR!

County of Alameda
Department of Environmental Health
1131 Harbor Bay Parkway
Alameda, CA 94502-6577

**MOBILE FOOD FACILITY
OFFICIAL INSPECTION REPORT**
(510) 567-6700 Fax: 510-337-6134
www.acgov.org/aceh

Date: _____ Page 1 of _____
Time In: Time Out: _____
REHS Specialist (Initial): _____

Business Name: _____ Site Address of Inspection: _____

OWP Plan # _____ Record ID # FA PR BR _____ Annual Permit Issued: ☐ Y ☐ N Current Decal # () _____ Inspection Type: ☐ Structural ☐ Consult
PE _____ Initial Permit Exp Date: _____ ☐ Operational ☐ Complaint ☐ Follow-up
Note: Permit/Decal must be displayed in clear view ☐ Other: _____

See reverse side for the code sections and general requirements that correspond to each violation listed below
Major violations pose threats to public health and must be corrected immediately. Non-compliance may warrant closure of the facility

MAJOR VIOLATIONS				APPROVED RETAIL PRACTICES			
OUT* Out of Compliance				PTS = Points			
COS = Corrected on-site				PTS Lost = Points lost			
DEMONSTRATION OF KNOWLEDGE	OUT	COS	PTS	PERSONAL CLEANLINESS	OUT	PTS	PTS Lost
1. Demonstration of knowledge, food safety certification, food transfer carts current	☐	☐	2	23. Personal cleanliness and hair restraints	☐	1	1
Food Safety Cert Name: _____ Exp. Date: _____				24. Approved handling methods used, frozen food	☐	1	1
2. Communicable disease procedures*	☐	☐	4	25. Washing fruits and vegetables	☐	1	1
3. No discharge from eyes, nose, and mouth	☐	☐	2	26. Consumer self-service	☐	1	1
4. No open wounds, lesions, drinking or tobacco use	☐	☐	2	27. Food properly labeled & honestly presented	☐	1	1
5. PREVENTING CONTAMINATION BY HANDS	☐	☐	4	28. Toxic substances properly identified, stored, used	☐	1	1
6. Hands clean and properly washed, gloves used	☐	☐	4	29. Storage of nonfood items	☐	1	1
7. Adequate hand washing facilities supplied & accessible	☐	☐	3	EQUIPMENT/UTENSILS LINENS			
8. TIME AND TEMPERATURE RELATIONSHIPS				30. Ware washing facilities: installed, maintained, used, test strips	☐	1	1
9. Proper cooking time & temperatures	☐	☐	4	31. Thermometers provided and accurate	☐	1	1
10. Proper reheating procedures (or hot holding)	☐	☐	4	32. Potable water and waste water tanks installed, gate valves adequate, proper use	☐	1	1
11. Food in good condition, safe and unadulterated	☐	☐	4	33. Compliance with water heater requirements	☐	1	1
12. Food contact surfaces: clean and sanitized	☐	☐	4	34. Equipment Construction Requirements/Utensils ANSI approved	☐	1	1
13. PROTECTING FROM CONTAMINATION				35. Equipment, stored storage	☐	1	1
14. Food obtained from approved sources	☐	☐	4	36. Wiping cloths: properly used and stored	☐	1	1
15. Compliance with food storage regulations	☐	☐	2	SIGNAGE & SUPERVISION REQUIREMENTS			
16. Compliance with food labeling requirements	☐	☐	2	37. Food safety signs posted, last inspection report available	☐	1	1
17. Compliance with food handling, specialized process, & HACCP plan	☐	☐	2	38. Permanent and proper signage on outside of facility	☐	1	1
18. Consumer advisory provided for raw or undercooked foods and foods with 1% alcohol	☐	☐	2	39. Person in Charge	☐	1	1
19. Hot and cold water available	☐	☐	4	PHYSICAL FACILITIES			
Adequate pressure ☐ Y ☐ N	☐	☐	4	40. Approved & adequate ventilation and lighting: covers and screens	☐	1	1
20. Wastewater properly disposed	☐	☐	2	41. Pass-thru windows & ceiling vent screens	☐	1	1
VERMIN	☐	☐	4	42. Hand washing sinks, Ware washing sinks	☐	1	1
21. Approved and adequate Power Source*, Plug-in Agreement on file	☐	☐	4	43. Proper, unobstructed height and width of occupied areas	☐	1	1
22. Mechanical refrigeration provided*	☐	☐	4	44. Location and operation of compressors	☐	1	1
Other: _____				45. Required Fire Suppression System provided	☐	1	1
				GENERAL MFT REQUIREMENTS			
				46. Compliance with commissary/kitchen req's, signed on file	☐	1	1
				47. Cleaning and servicing	☐	1	1
				48. Restroom facilities within 200 ft (if stopped for - this)	☐	1	1
				49. Exterior and surrounding area sanitary	☐	1	1
				50. Compliance with safety requirements	☐	1	1
				51. First Aid Kit ☐ Fire Extinguisher (10BC min) ☐ 2nd aid ☐ Self-Defending Spray Kit	☐	1	1
				COMPLIANCE & ENFORCEMENT			
				52. Compliance with plan review requirements	☐	1	1
				53. Certification from State Housing & Community Development (RCD) Ph: 916-255-2501	☐	2	2
				54. Facility operating with valid health permit*	☐	4	4
				55. Food Impoundment or VCD	☐	1	1
				56. Permit Suspension/Require Closure	☐	1	1
				Inspection Total Score:			

*Denotes the violations that if left uncorrected will result in a point total of 25 points per violation AND immediate closure

Placed: ☐ GREEN - Pass ☐ YELLOW - Conditional Pass; Follow-up inspection Required on: ☐ RED - Fail
Note: A Re-inspection Fee will be charged at the second & subsequent follow-up inspection at \$_____ per inspection. Agency CLOSURE until released by this Agency

Received by (Signature) _____ Phone #: _____

3.1 WITH POINTS Mobile food inspection form Alameda Jan 2011 - 9-30-13.docx

- Giữ thức ăn ở nhiệt độ đúng, và nấu nướng thức ăn thật kỹ
- Luôn luôn có điện (cắm điện hay máy phát điện)
- Bảo vệ thức ăn tránh ô nhiễm
- Giữ gìn dụng cụ sạch sẽ và vệ sinh
- Chỉ mua thực phẩm từ những nguồn an toàn, không bao giờ dùng thức ăn đã mở ra để bán lại cho khách hàng
- Luôn luôn có nước nóng & nước lạnh
- Đừng dùng lại thức ăn đã nấu/nóng để bán cho khách hàng ngày hôm sau
- Sử dụng Bản Tự Kiểm Tra Hàng Ngày để tránh bị đóng cửa trong lúc quý vị đang hoạt động



Thắc Mắc, Nhận Xét, Quan Tâm?

Xin vui lòng gửi những thắc mắc và quan tâm của quý vị đến văn phòng chúng tôi qua email:

DEH Vehicles Placarding@acgov.org

Hoặc gọi điện thoại số (510) 567-6700

- **Hãy xem website của chúng tôi:**
<http://www.acgov.org/aceh/> để biết những chi tiết cập nhật tổng quát về Chương Trình Treo Bảng Xếp Hạng

