

Bản Tự Kiểm Tra

Ngày Hôm Nay: _____

Xin vui lòng dùng bản kiểm kê này để bảo đảm rằng doanh nghiệp của quý vị đã sẵn sàng trước khi rời khỏi Kho Thực Phẩm/Nhà Bếp Thương Mại của quý vị và trước khi bán thức ăn. Nếu sử dụng hằng ngày, bản kiểm kê này có thể giúp quý vị và nhân viên của quý vị thiết lập những thói quen về cách xử lý thức ăn một cách an toàn để có thể bảo vệ khách hàng của quý vị tránh bị bệnh do thức ăn gây ra.

Xin vui lòng viết tên tắt của người chịu trách nhiệm cho mỗi mục. Đánh dấu vào ô khi mục đó được hoàn tất.

Sở Y Tế Môi Sinh của Quận Alameda (ACEH) đòi hỏi phải thực hiện tất cả những mục dưới đây

- _____ ☐ Bảng Xếp Hạng Của Sở Y Tế Môi Sinh Quận Alameda được Treo Lên
- _____ ☐ Xe phải có Giấy Phép hợp lệ Của Sở Y Tế Môi Sinh Quận Alameda mới được hoạt động.
- _____ ☐ Thùng nước sạch phải đầy và máy đun nước nóng phải hoạt động.
- _____ ☐ Có sẵn vòi nước nóng với nhiệt độ tối thiểu là 120°F ở bồn rửa có 3 ngăn.
- _____ ☐ Có sẵn dung dịch tẩy rửa đã được phê chuẩn (thí dụ như thuốc tẩy trắng) và bộ thử nghiệm (những mảnh thử nghiệm) để rửa sạch các đồ dùng và dụng cụ.
- _____ ☐ Có sẵn những thùng để tẩy rửa khăn lau và nhiều khăn lau sạch sẽ.
- _____ ☐ Bồn rửa tay phải có nước ở nhiệt độ tối thiểu là 100°F.
- _____ ☐ Bồn rửa tay và bồn rửa đồ dùng không bị cản trở và dễ lui tới và sẵn sàng để sử dụng.
- _____ ☐ Không được cất giữ thức ăn trong bồn rửa tay hoặc bồn rửa đồ dùng.
- _____ ☐ Nước xà bông rửa tay và giấy lau tay phải có sẵn ở bồn rửa tay.
- _____ ☐ Tất cả thức ăn đều phải được mua, cất giữ & nấu nướng tại một cơ sở được phê chuẩn. Không được cất giữ thức ăn trong nhà.
- _____ ☐ Các van khóa nước phải hoạt động và được khóa lại - không có dung dịch chất thải nào chảy xuống đất.
- _____ ☐ Thùng nhiên liệu của máy phát điện (nếu thích hợp) phải được đổ thật đầy.
- _____ ☐ Máy phát điện phải **hoạt động và được mở lên** trước khi rời khỏi kho chứa thực phẩm.
- _____ ☐ Giữ tình trạng ướp lạnh để duy trì những thức ăn có thể trở thành độc hại ở 41°F (nhiệt độ không khí tối thiểu là 38°F)
- _____ ☐ Những thức ăn có thể trở thành độc hại được duy trì ở 41°F hoặc thấp hơn hay 135°F hoặc cao hơn.
- _____ ☐ Không có chuột bọ tại cơ sở.
- _____ ☐ Những nhân viên nào bị đứt tay, có mụn, hoặc ngứa ngứa trên tay phải ngưng phận sự hoặc phải mang bao tay. Người Chỉ Huy (NCH) đã báo cáo với ACEH nếu có một nhân viên làm thực phẩm nào bị chẩn đoán là mắc một chứng bệnh cần phải báo cáo (nhiễm khuẩn Salmonella, Viêm Gan A, E. coli, Shigella, Norovirus, hoặc Entamoeba histolice) hoặc nếu NCH biết rằng có hai hoặc ba nhân viên đang có những triệu chứng của bệnh dạ dày ruột cấp tính.
- _____ ☐ Phòng vệ sinh được phê chuẩn với giấy vệ sinh và bồn rửa tay có nước ấm (tối thiểu 100°F), xà bông & giấy lau tay chỉ dùng một lần trong hộp đựng để sử dụng trong vòng 200 ft, nếu xe bán thức ăn hoạt động tại một địa điểm lâu hơn một tiếng đồng hồ.
- _____ ☐ Trưng dẫn bằng chứng cho cách sử dụng kho thực phẩm được phê chuẩn (Thỏa Thuận Về Kho Thực Phẩm hiện hành được lưu giữ vào hồ sơ của ACEH)
- _____ ☐ Bản gốc giấy chứng nhận về an toàn thực phẩm của nhân viên chịu trách nhiệm quản lý và huấn luyện về an toàn thực phẩm được cất giữ trong xe.

(OVER ⇒)

- ☐ MFF có đầy đủ tiếp liệu về găng tay làm bằng chất liệu không phải latex có thể vứt bỏ sau khi dùng để làm các loại thức ăn RTE (Ready To Eat)
- ☐ Các món thức ăn được cất giữ trong những hộp đựng được NSF phê chuẩn, chẳng hạn như các chảo của khách sạn hoặc những hộp đựng thức ăn để phục vụ làm bằng nhựa có nắp đậy chặt; **KHÔNG PHẢI** là trong những bao hàng tạp hóa bằng nhựa.

Xin vui lòng viết vào đây những đề mục khác có tính cách đặc biệt đối với cách bán thức ăn của quý vị và liên quan đến cách xử lý thức ăn một cách an toàn



7 Common Closure Violations

- 1 No Independent Power Source**
No Generator or Not Plugged in
- 2 No or Faulty Mechanical Refrigeration**
- 3 No Hot or Cold Potable Water**
- 4 No Hand-Washing**
- 5 Improper Food Holding Temperatures**
- 6 Improper Cooking Temperatures**
- 7 Evidence of Vermin**
Dead or Alive

Avoid the Road to Closure!

Alameda County Department of Environmental Health 1131 Harbor Bay Parkway, Alameda CA 94502 (510)567-6700 www.acgov.org/aceh