

DANH SÁCH BÁO CÁO KIỂM TRA VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

(Các) ngày: _____

Bạn có thể sử dụng danh sách kiểm tra tùy chọn này để kiểm tra bếp thường xuyên và giúp duy trì Kiểm soát Quản lý Chủ động (AMC). Đây là một cách tiếp cận chủ động, trong đó Người phụ trách (PIC) có thể tìm ra và khắc phục trước các vấn đề có thể xảy ra, giúp giảm nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm và tạo ra môi trường an toàn hơn để phục vụ thực phẩm cho khách hàng. Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng danh sách kiểm tra này hàng tuần. Nếu bạn phát hiện bất kỳ vấn đề nào, hãy thực hiện hành động khắc phục và ghi lại hành động khắc phục đó.

NHÂN VIÊN KHỎE MẠNH CÓ KIẾN THỨC

	Ngày 1	Ngày 2	Ngày 3	Ngày 4	Ngày 5	Ngày 6	Ngày 7	Hành động Khắc phục
Luôn có người phụ trách túc trực khi bếp hoạt động.								
Tất cả nhân viên đều được đào tạo thường xuyên về các biện pháp chế biến thực phẩm an toàn.								
Không có nhân viên chế biến thực phẩm nào bị bệnh.								
Mọi nhân viên đều bị cấm ăn uống hoặc hút thuốc ở khu vực chế biến thực phẩm.								

PHÒNG NGỪA NHIỄM BẮN TỪ TAY

	Ngày 1	Ngày 2	Ngày 3	Ngày 4	Ngày 5	Ngày 6	Ngày 7	Hành động Khắc phục
Bồn rửa tay có thể tiếp cận được và được vệ sinh bằng xà phòng, khăn giấy, nước chảy liên tục ở nhiệt độ lạnh và nóng (tối thiểu 100°F).								
Tất cả nhân viên đều rửa tay trước khi bắt đầu làm việc.								
Nhân viên rửa tay hai lần sau khi sử dụng nhà vệ sinh: 1. Trong phòng tắm. 2. Tại bồn rửa tay trong bếp.								
Nhân viên rửa tay sau khi ho, hắt hơi, xử lý thịt sống, xử lý rác hoặc làm bẩn tay hoặc găng tay theo cách khác.								
Nhân viên chế biến thực phẩm sử dụng đồ dùng phù hợp (kẹp, thìa, muỗng, giấy sáp, găng tay dùng một lần) để giảm thiểu tiếp xúc trực tiếp bằng tay với thực phẩm ăn liền.								
Nhân viên chế biến thực phẩm phải thay găng tay khi bị nhiễm bẩn. Phải rửa tay trước khi đeo găng tay mới								

BẢO VỆ THỰC PHẨM KHÔNG BỊ NHIỄM BẮN

	Ngày 1	Ngày 2	Ngày 3	Ngày 4	Ngày 5	Ngày 6	Ngày 7	Hành động Khắc phục
Các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm được làm sạch và khử trùng sau mỗi lần xử lý các loại sản phẩm động vật tươi sống khác nhau hoặc khi bị nhiễm bẩn.								
Thịt sống (hải sản, gia cầm, v.v.) không được bảo quản ở phía trên hoặc tiếp xúc với thực phẩm ăn liền hoặc các loại thịt sống khác có nhiệt độ nấu thấp hơn.								
Thịt sống được chế biến trong bồn chế biến thịt sống.								
Trái cây và rau quả được rửa sạch dưới vòi nước chảy ở nhiệt độ lạnh trong bồn rửa rau quả được phê duyệt.								
Tất cả thực phẩm phải được cất giữ cách sàn nhà ít nhất sáu inch.								

CHẾ BIẾN THỰC PHẨM AN TOÀN - TCS (Kiểm soát Thời gian/Nhiệt độ cho Thực phẩm An toàn)

	Ngày 1	Ngày 2	Ngày 3	Ngày 4	Ngày 5	Ngày 6	Ngày 7	Hành động Khắc phục
Thực phẩm TCS đông lạnh được rã đông đúng cách trong tủ lạnh, lò vi sóng hoặc dưới vòi nước chảy ở nhiệt độ lạnh trước khi nấu.								
Có thể tiếp cận và sử dụng nhật ký nhiệt độ hàng ngày để theo dõi thực phẩm giữ lạnh và giữ nóng.								
Không được bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ phòng nếu không có ghi thời gian.								
Nếu sử dụng Thời gian Kiểm soát Sức khỏe Cộng đồng (TPHC) thay cho việc giữ nóng hoặc giữ lạnh, thời gian vào và ra phải được ghi lại trên sổ ghi nhiệt độ hoặc nhãn hoặc bất kỳ phương pháp nào khác cho phép theo dõi thời gian rõ ràng. Thực phẩm được phục vụ hoặc loại bỏ trong vòng 4 giờ kể từ khi sản phẩm được lấy ra khỏi nhiệt độ kiểm soát.								
Protein động vật sống được nấu chín ở nhiệt độ thích hợp: • 145°F trong 15 giây - trứng, cá, thịt bò nguyên miếng, thịt lợn • 158°F - thịt xay hoặc cá, trứng để giữ nóng • 165°F - gia cầm								

	Ngày 1	Ngày 2	Ngày 3	Ngày 4	Ngày 5	Ngày 6	Ngày 7	Hành động Khắc phục
Luôn có lời khuyên phù hợp cho người tiêu dùng về bất kỳ loại thịt, trứng hoặc cá nào được ăn sống hoặc nấu chưa chín.								
Tất cả các loại thực phẩm cần bảo quản lạnh đều được làm lạnh đúng cách: - Làm lạnh đến nhiệt độ 41°F hoặc thấp hơn ở độ sâu thực phẩm là 2 inch hoặc thấp hơn trong chảo không đáy nắp và trong tủ lạnh được phê duyệt. - Ngâm nước đá nếu cần, làm mát đến 70°F hoặc thấp hơn trong vòng hai giờ và đến 41°F hoặc thấp hơn trong vòng bốn giờ tiếp theo – kiểm tra hàng giờ bằng nhiệt kế thực phẩm và ghi lại trên nhật ký làm mát.								
Thực phẩm được hâm nóng đúng cách trước khi đưa vào thiết bị giữ nóng: 165°F đối với thực phẩm đã được làm mát trước đó 135°F đối với trái cây và rau quả hoặc các sản phẩm thương mại								
Nhiệt kế thực phẩm kỹ thuật số chính xác hiện đã có và được sử dụng để kiểm tra nhiệt độ.								
Đồ dùng đang sử dụng được bảo quản trong sản phẩm có kiểm soát nhiệt độ (tay cầm không chạm vào thực phẩm), trong giếng nước chảy, trong nước dưới 41°F hoặc trên 135°F hoặc được giữ sạch sẽ và khô ráo giữa các lần sử dụng.								
Thớt, máy thái thịt và các dụng cụ đang sử dụng khác được bảo quản ở nhiệt độ không kiểm soát được sẽ được rửa, tráng và khử trùng ít nhất bốn giờ một lần.								

GIỮ NÓNG – 135°F trở lên

	Ngày 1	Ngày 2	Ngày 3	Ngày 4	Ngày 5	Ngày 6	Ngày 7	Hành động Khắc phục
Thực phẩm được giữ nóng để phục vụ trong suốt giờ hoạt động phải ở nhiệt độ 135°F trở lên trong thiết bị cơ khí khi giữ nóng.								
Nhiệt độ của thực phẩm #1. (Xác định thực phẩm)	°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F	
Nhiệt độ của thực phẩm #2. (Xác định thực phẩm)	°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F	
Nhiệt độ của thực phẩm #3. (Xác định thực phẩm)	°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F	
Nhiệt độ của thực phẩm #4. (Xác định thực phẩm)	°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F	

NHIỆT ĐỘ GIỮ LẠNH - 41°F hoặc thấp hơn

	Ngày 1	Ngày 2	Ngày 3	Ngày 4	Ngày 5	Ngày 6	Ngày 7	Hành động Khắc phục
Nhiệt độ của tủ lạnh #1. (Xác định Tủ lạnh)	°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F	
Nhiệt độ của tủ lạnh #2. (Xác định Tủ lạnh)	°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F	
Nhiệt độ của tủ lạnh #3. (Xác định Tủ lạnh)	°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F	
Nhiệt độ của tủ lạnh #4. (Xác định Tủ lạnh)	°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F	
Nhiệt độ của Phòng Giữ lạnh.	°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F	
Nhiệt kế được đặt bên trong tất cả tủ lạnh trong cơ sở.								
Tất cả thực phẩm đông lạnh ăn liền được chế biến hoặc mở tại chỗ và để hơn 24 giờ đều phải ghi rõ ngày.								
Thực phẩm có ghi ngày sẽ được phục vụ hoặc loại bỏ trong vòng 7 ngày.								

VỆ SINH VÀ SÁT TRÙNG

	Ngày 1	Ngày 2	Ngày 3	Ngày 4	Ngày 5	Ngày 6	Ngày 7	Hành động Khắc phục
Bát đĩa và đồ dùng được rửa trong bồn rửa ba ngăn theo đúng quy trình (cạo-rửa-xả-sát trùng-phơi khô).								
Dung dịch khử trùng trong bồn rửa ba ngăn có nồng độ phù hợp. - Nồng độ chất khử trùng clo: 50-200 ppm - Nồng độ chất khử trùng bậc 4: 200-400 ppm - Các chất khử trùng được phê duyệt khác phải tuân theo hướng dẫn của nhà sản xuất.								
Máy rửa chén cơ học có dung dịch khử trùng ở nồng độ phù hợp (giống như trên) hoặc có khả năng duy trì nhiệt độ phù hợp (180°F) để khử trùng chén đĩa bằng nhiệt.								
Tất cả khăn lau đều được ngâm trong dung dịch khử trùng giữa các lần sử dụng.								
Có sẵn que thử hóa chất.								
Hóa chất được cất giữ cách xa thực phẩm, đồ dùng và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.								
Tất cả các loại hóa chất độc hại đều được lưu trữ trong thùng chứa ban đầu hoặc trong thùng chứa có dán nhãn.								

BẢO TRÌ

	Ngày 1	Ngày 2	Ngày 3	Ngày 4	Ngày 5	Ngày 6	Ngày 7	Hành động Khắc phục
Sàn nhà, tường, cửa ra vào và trần nhà sạch sẽ và trong tình trạng tốt.								
Các thiết bị và đồ dùng nhà bếp được làm bằng vật liệu dễ vệ sinh và còn trong tình trạng tốt.								
Các bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm phải sạch sẽ và được bảo dưỡng thường xuyên.								
Bồn thoát nước được vệ sinh sạch sẽ và bảo dưỡng thường xuyên.								

Máy hút mùi và lỗ thông hơi của máy hút mùi được vệ sinh và bảo dưỡng thường xuyên.								
Tiện nghi nhà vệ sinh sạch sẽ và được bảo trì tốt.								
Các thiết bị không cần thiết và không sử dụng đã được loại bỏ khỏi cơ sở.								
Rác thải thường xuyên được lấy ra khỏi cơ sở và chuyển đến thùng rác an toàn để mang đi.								

KIỂM SOÁT CÔN TRÙNG

	Ngày 1	Ngày 2	Ngày 3	Ngày 4	Ngày 5	Ngày 6	Ngày 7	Hành động Khắc phục
Không có bằng chứng về sự có mặt của côn trùng bên trong cơ sở. (Gián, chuột, ruồi, v.v.)								
Các lối vào được kiểm soát để ngăn chặn côn trùng xâm nhập. Không có ánh sáng nhìn thấy được ở phía dưới cửa, không có lỗ trên tường hoặc trần nhà.								
Không sử dụng thuốc trừ sâu dân dụng chưa được phê duyệt. Thuốc trừ sâu được phê duyệt sẽ được sử dụng và bảo quản theo đúng hướng dẫn trên nhãn.								

GIẤY TỜ- Phần này có thể được xem xét hàng tháng thay vì hàng tuần.

	Đúng	Hành động Khắc phục
Thẻ nhân viên chế biến thực phẩm có hiệu lực và được cung cấp cho tất cả nhân viên chế biến thực phẩm		
Có một Quản lý Bảo vệ Thực phẩm được Chứng nhận (CFPM) và chứng chỉ này có thể được cung cấp để xem xét.		
Có văn bản kế hoạch dọn dẹp sau khi nôn mửa và tiêu chảy cũng như có bộ dụng cụ dọn dẹp.		
Thông tin báo cáo về sức khỏe và bệnh tật của nhân viên được cung cấp cho tất cả nhân viên chế biến thực phẩm và có thể xác minh được.		



**SNOHOMISH
COUNTY**
HEALTH DEPARTMENT

Vietnamese 6.3.25

Food Safety Program
3020 Rucker Ave, Everett, WA 98201
Food.Safety@snoco.org · 425.339.8730
SHD-FoodIllnessComplaints@snoco.org · 425.339.8680