



Quận San Diego

CƠ QUAN Y TẾ VÀ CHẤT LƯỢNG MÔI TRƯỜNG

HỒM THU 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261
ĐT: (858) 505-6900 | Fax : (858) 999-8920 | www.sdcdelhq.org

DANH MỤC TỰ KIỂM TRA CỦA CƠ SỞ KINH DOANH ĐỒ ĂN TẠI NHÀ (MEHKO)

Các mục trong danh mục kiểm tra này thể hiện những nội dung cơ bản được đánh giá trong một cuộc kiểm tra MEHKO định kỳ. Danh mục kiểm tra này nhằm hỗ trợ quý vị, người điều hành cơ sở kinh doanh, đánh giá điều kiện của cơ sở giữa các kỳ kiểm tra của Sở Y tế và Chất lượng Môi trường. Quý vị nên soát theo danh sách này và “đánh dấu” những mục mà quý vị tin là đã tuân thủ. Những mục không được đánh dấu được coi là “vi phạm” và cần được điều chỉnh. Vui lòng liên hệ với Chuyên viên trong ca trực của chúng tôi theo số (858) 505-6900 hoặc gửi email đến FHDMEHKO@sdcounty.ca.gov nếu quý vị có bất kỳ thắc mắc nào.

AN TOÀN THỰC PHẨM

- Thực phẩm quý vị mua để kinh doanh phải được dán nhãn đúng cách và từ nguồn được phê duyệt (được chính quyền quận, bang hoặc liên bang cấp phép).
- Tất cả thực phẩm được bảo quản cách sàn tối thiểu 6”.
- Tất cả thực phẩm được bảo quản bên ngoài nhà (ví dụ: nhà để xe, nhà kho, sân trong) phải được đặt trong tủ lạnh/tủ đông có cửa/nắp đậy đúng cách.
- Toàn bộ thực phẩm tươi sống được rửa sạch trước khi cắt, phục vụ và/hoặc kết hợp với các nguyên liệu khác trước khi nấu.
- Thực phẩm không có bụi bẩn, không bị cầm nắm nhiều nếu không cần thiết, không bị rò rỉ từ phía trên và các dạng nhiễm bẩn khác.
- Mọi thùng cất trữ thực phẩm số lượng lớn đều có nắp đậy phù hợp và được dán nhãn đúng tên thực phẩm.
- Sản phẩm thực phẩm được bảo quản trong thùng chứa không độc hại.
- Các chất độc hại (chất tẩy rửa) được dán nhãn phù hợp và để xa sản phẩm thực phẩm.

KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ

- Thực phẩm có nguy cơ cao được bảo quản ở nhiệt độ dưới 41°F.
- Nhiệt kế, có độ chính xác đến + hoặc -2°F, có thể là một bộ phận tích hợp của tủ lạnh (mặt số bên ngoài) hoặc được đặt bên trong mỗi tủ lạnh, tại điểm ấm nhất, ở vị trí dễ nhìn thấy.
- Có sẵn nhiệt kế hoặc cặp nhiệt có đầu dò kim loại chính xác phù hợp để đo nhiệt độ thực phẩm và đang được dùng để kiểm tra nhiệt độ thực phẩm.

THIẾT BỊ/DỤNG CỤ

- Tất cả các thiết bị (ví dụ: dụng cụ, bàn, bồn rửa, hộp đựng thực phẩm, v.v.) đều sạch sẽ và được bảo quản tốt, đồng thời các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm được rửa, tráng, khử trùng và sấy khô bằng không khí đúng cách.
- Chỉ rửa khử trùng thiết bị lần cuối bằng một trong các phương pháp sau: a) ngâm trong dung dịch clo 100 ppm ít nhất 30 giây; b) ngâm trong dung dịch amoni bậc bốn 200 ppm 60 giây; c) trong máy rửa bát cơ học có khả năng đạt được nhiệt độ bề mặt dụng cụ là 160°F.
- Luôn sẵn có và sử dụng các vật liệu thử nghiệm để kiểm tra đầy đủ các phương pháp khử trùng. Que thử phải phù hợp với loại chất khử trùng được sử dụng.
- Dụng cụ hư hỏng hoặc không được phê duyệt đã được sửa chữa hoặc thay thế đúng cách.
- Bảo quản dụng cụ đúng cách để không bị nhiễm bẩn.
- Dùng cả khăn lau khô và ướt đúng cách. Bảo quản khăn lau đã dùng trong dung dịch khử trùng (clo 100 ppm hoặc amoni bậc bốn 200 ppm) khi không sử dụng.

SỨC KHỎE & VỆ SINH CỦA NHÂN VIÊN

- Chủ sở hữu/người điều hành MEHKO được cấp Giấy chứng nhận người quản lý an toàn thực phẩm (được gia hạn 5 năm một lần) và tất cả nhân viên có tiếp xúc với thực phẩm không đóng gói hoặc dụng cụ nấu ăn phải có Giấy chứng nhận người xử lý thực phẩm (gia hạn 3 năm một lần) và phải có sẵn hồ sơ của họ.
- Nhân viên rửa tay bằng xà phòng và nước ấm vào những thời điểm sau đây: a) trước khi bắt đầu công việc; b) ngay sau khi sử dụng nhà vệ sinh; c) giữa các công việc khác nhau; d) bất kỳ lúc nào cần thiết để ngăn nhiễm bẩn thực phẩm.
- Nhân viên có tiếp xúc với thực phẩm hoặc dụng cụ nấu ăn không được có vết thương hở và không có các triệu chứng bệnh như tiêu chảy, nôn mửa, sốt hoặc ho dai dẳng, hắt hơi hoặc sổ mũi.
- Nhân viên mặc quần áo bên ngoài sạch sẽ và túm gọn tóc bằng mũ, khăn trùm đầu hoặc lưới che tóc.
- Nhân viên không hút thuốc hoặc sử dụng thuốc lá trong nhà bếp. Trừ khi có thể thực hiện các bước để ngăn ngừa nhiễm bẩn cho thực phẩm và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, trẻ em không được phép vào khu vực sơ chế trong thời gian chuẩn bị các món ăn của thực đơn MEHKO. Không có hoạt động nấu ăn cá nhân khác diễn ra trong quá trình sản xuất thực phẩm MEHKO.
- Quần áo và đồ dùng cá nhân được cất giữ đúng cách.

NƯỚC VÀ NƯỚC THẢI

- Tất cả các bồn rửa đều có thể hoạt động tốt với nước nóng và nước lạnh có áp lực. Nước rửa tay phải có nhiệt độ ít nhất là 100°F và phải có sẵn nước nóng có nhiệt độ ít nhất 120°F trong nơi cư trú.
- Hệ thống đường ống trong tình trạng tốt và không bị rò rỉ.
- Tất cả nước thải đều được xử lý đúng cách thông qua hệ thống xử lý nước thải đã được phê duyệt (ví dụ: đường ống thoát nước, hệ thống tự hoại).

SÀN/TƯỜNG/TRẦN

- Sàn sạch sẽ, được bảo quản và trong tình trạng tốt.
- Tường, trần và cửa sổ sạch sẽ, được bảo quản và trong tình trạng tốt.

NHÀ VỆ SINH/BỒN RỬA TAY

- Nhà vệ sinh sạch sẽ, được bảo quản và trong tình trạng tốt.
- Có sẵn khăn giấy dùng một lần và xà phòng dùng một lần (xà phòng bánh và khăn vải có thể tái sử dụng không được phê duyệt).
- Hộp đựng khăn giấy vệ sinh được tích trữ đầy đủ.
- Hệ thống thông gió được cung cấp trong mỗi nhà vệ sinh và trong tình trạng tốt.

KIỂM SOÁT CÔN TRÙNG

- Không được có côn trùng và động vật gặm nhấm trong cơ sở kinh doanh.
- Động vật sống không được phép vào khu vực chuẩn bị thực phẩm và phải được đưa ra khỏi khu vực chuẩn bị trong quá trình chuẩn bị chủ động các món trong thực đơn MEHKO.
- Chỉ những loại thuốc trừ sâu đã được phê duyệt mới được sử dụng đúng cách theo nhãn của nhà sản xuất.

RÁC THẢI

- Thùng đựng rác có nắp đậy và chống rò rỉ.
- Túi nhựa được buộc chặt trước khi đặt trong thùng đựng rác.
- Thùng rác bên ngoài trong tình trạng tốt và có nắp đậy kín.

VẬN HÀNH

- Cơ sở kinh doanh có giấy phép hoạt động hiện hành do Cơ quan Y tế và Chất lượng Môi trường cấp và luôn được dán ở cơ sở này.
- Luôn có sẵn bản sao của báo cáo kiểm tra gần nhất để xem xét khi có yêu cầu.