



# Cơ Sở Thực Phẩm Danh Sách Tự Kiểm Tra



## Thúc Đẩy Các Cộng Đồng An Toàn và Phát Triển

Các mục được liệt kê dưới đây đại diện cho các lĩnh vực chính được đánh giá trong quá trình kiểm tra cơ sở thực phẩm định kỳ. Danh sách kiểm tra này được thiết kế để hỗ trợ quý vị, người điều hành cơ sở, đánh giá tình trạng của cơ sở qua các lần kiểm tra của phòng. Chúng tôi đề nghị quý vị nên xem qua danh sách này và "đánh dấu" những mục mà quý vị cho là tuân thủ. Những mục không được đánh dấu có thể được coi là "vi phạm" và cần được sửa chữa. Chúng tôi hy vọng danh sách kiểm tra này sẽ giúp quý vị duy trì cơ sở của mình ở tiêu chuẩn cao nhất. Vui lòng gọi văn phòng chính của chúng tôi theo số (858) 505-6900 nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi nào.

### AN TOÀN THỰC PHẨM

- 1. Thực phẩm được mua từ một nguồn đã phê duyệt (được cấp phép bởi chính quyền quận, tiểu bang hoặc liên bang).
- 2. Thực phẩm được kiểm tra và phát hiện không bị nhiễm bẩn, tạp chất và hư hỏng.
- 3. Thực phẩm không đóng gói đã được phục vụ hoặc trả lại từ khu vực ăn uống cần được bỏ đi.
- 4. Tất cả các loại thực phẩm được bảo quản cách sàn nhà tối thiểu là 6 inch.
- 5. Phòng vệ sinh không được sử dụng để lưu trữ thực phẩm, thiết bị hoặc vật tư.
- 6. Bảo vệ thích hợp cho tất cả các sản phẩm giấy.
- 7. Thực phẩm đang được bảo vệ khỏi bụi bẩn, xử lý không cần thiết, rò rỉ qua đầu và các dạng ô nhiễm khác.
- 8. Tất cả các dụng cụ bảo quản thực phẩm đều có nắp đậy thích hợp và được dán nhãn phù hợp.
- 9. Thực phẩm được phân phát trong khu vực tự phục vụ theo cách thức đã được phê duyệt.
- 10. Cấm sử dụng sulfite trong thực phẩm dễ hỏng.
- 11. Các sản phẩm thực phẩm được dán nhãn và bảo quản trong bao bì không độc hại.
- 12. Thực phẩm sống tách biệt với thực phẩm nấu chín.
- 13. Nhãn thủy hải sản có vỏ cần được giữ trong 90 ngày; các biển cảnh báo cần được treo.

### KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ

- 1. Thực phẩm tiềm ẩn nguy cơ được duy trì dưới 41°F hoặc trên 135°F.
- 2. Nhiệt kế, chính xác đến + hoặc - 2°F, được cung cấp như một phần không thể thiếu của tủ lạnh (mặt số bên ngoài) hoặc được đặt bên trong mỗi thiết bị tại điểm ấm nhất ở một vị trí thực sự dễ nhìn thấy.
- 3. Nhiệt kế hoặc cặp nhiệt độ có đầu dò kim loại chính xác, thích hợp để đo nhiệt độ thực phẩm, luôn có sẵn và đang được sử dụng để kiểm tra nhiệt độ thực phẩm.
- 4. Các sản phẩm thực phẩm chỉ được rã đông bằng một trong các phương pháp sau: a) trong các thiết bị làm lạnh, b) dưới chế độ lạnh, nước uống được với vận tốc vừa đủ làm trôi các hạt thực phẩm rời, c) trong lò vi sóng, d) nấu sơ.
- 5. Thực phẩm đông lạnh được duy trì ở trạng thái đông lạnh.
- 6. Các mặt hàng thực phẩm đã rã đông không được cấp đông trở lại trừ khi đã nấu chín trước.
- 7. Quy trình làm lạnh và hâm nóng nhanh được sử dụng cho tất cả các loại thực phẩm dễ hỏng.

### NHÂN VIÊN

- 1. Tất cả các nhân viên xử lý thực phẩm hoặc đồ dùng chưa đóng gói đã có Chứng Chỉ/khóa đào tạo về Người Xử Lý Thực Phẩm và tất cả các hồ sơ đều có sẵn.
- 2. Nhân viên rửa tay bằng xà phòng và nước ấm trong ít nhất 20 giây vì bất kỳ lý do nào sau đây: a) trước khi bắt đầu công việc, b) ngay sau khi sử dụng nhà vệ sinh, c) giữa các nhiệm vụ, d) bất kỳ lúc nào cần thiết để ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm.
- 3. Nhân viên xử lý thực phẩm hoặc đồ dùng không có vết loét hở và không bị bệnh.
- 4. Nhân viên mặc quần áo bên ngoài sạch sẽ.
- 5. Kim hoặc các dụng cụ khác được sử dụng để xử lý các sản phẩm thực phẩm.
- 6. Tóc của nhân viên được buộc đúng quy cách.
- 7. Nhân viên không hút thuốc hoặc sử dụng thuốc lá trong cơ sở.
- 8. Quần áo và đồ dùng cá nhân được cất giữ một cách thích hợp.

### NƯỚC VÀ NƯỚC THẢI

- 1. Tất cả các bồn rửa có thể cung cấp nước nóng và lạnh chịu áp suất.
- 2. Tất cả các bồn rửa đều thoát nước đúng cách. Hệ thống thoát nước sàn và bồn rửa sàn đang hoạt động tốt/sạch sẽ.
- 3. Hệ thống nước đang ở tình trạng hoạt động tốt, không bị rò rỉ.
- 4. Thiết bị điều khiển kết nối chéo được lắp đặt đúng cách và đang được tình trạng hoạt động tốt. (ví dụ: bộ ngắt chân không và bộ ngăn dòng chảy ngược)
- 5. Lọc dầu mỡ được làm sạch thường xuyên.

## TRANG THIẾT BỊ

- 1. Tất cả thiết bị (ví dụ: bếp, vỉ nướng, tủ lạnh, bàn, bồn rửa, v.v.) đều sạch sẽ và được bảo dưỡng tốt. Các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm được rửa và khử trùng đúng cách.
- 2. Thiết bị không hoạt động đã được sửa chữa hoặc thay thế (loại bỏ khỏi cơ sở).
- 3. Chỉ những thiết bị đã phê duyệt mới được lắp đặt; đảm bảo việc trả góp được thực hiện theo cách thức đã phê duyệt và ở một địa điểm đã phê duyệt.

## ĐỒ DÙNG

- 1. Đồ dùng đa năng chỉ được rửa bằng một trong các phương tiện sau: a) Thủ công, bằng tay, trong bồn rửa 3 ngăn đã được phê duyệt (rửa-tráng-vệ sinh); b) Rửa trong máy rửa bát, sử dụng chất khử trùng bằng hóa chất và phù hợp với tiêu chuẩn NSF; c) Rửa trong máy rửa bát, vệ sinh ở nhiệt độ cao và phù hợp với tiêu chuẩn NSF.
- 2. Vật liệu thử nghiệm (ví dụ: Que thử) để kiểm tra đầy đủ các phương pháp vệ sinh có sẵn và được sử dụng.
- 3. Tất cả đồ dùng đều sạch sẽ, được khử trùng và bảo quản tốt.
- 4. Đồ dùng bị hư hỏng hoặc không được chấp thuận đã được sửa chữa hoặc thay thế.
- 5. Đồ dùng được bảo vệ đúng cách trong quá trình bảo quản.

## SÀN/TƯỜNG/TRẦN

- 1. Sàn nhà sạch sẽ, được bảo dưỡng và ở tình trạng hoạt động tốt.
- 2. Tường, trần và cửa sổ sạch sẽ, được bảo dưỡng và ở tình trạng hoạt động tốt.

## NHÀ VỆ SINH/PHÒNG THAY ĐỒ/BỒN RỬA TAY

- 1. Nhà vệ sinh sạch sẽ, được giữ gìn và ở tình trạng hoạt động tốt.
- 2. Cửa tự đóng trong nhà vệ sinh và phòng thay đồ đang hoạt động bình thường.
- 3. Các thiết bị chứa xà phòng và máy rút khăn dùng một lần được lắp đặt phía trên tất cả các bồn rửa tay đều có thể hoạt động và được dự trữ đầy đủ.
- 4. Máy rút giấy vệ sinh được dự trữ đầy đủ.
- 5. Biển báo rửa tay dễ đọc được dán đúng cách.
- 6. Hệ thống thông gió được cung cấp trong mỗi phòng vệ sinh và ở tình trạng hoạt động tốt.

## ÁNH SÁNG VÀ THÔNG GIÓ

- 1. Hệ thống chiếu sáng và thông gió đầy đủ được cung cấp trong toàn bộ cơ sở.
- 2. Bộ lọc thông khí thải sạch sẽ và được bảo dưỡng tốt.
- 3. Đèn chiếu sáng có vỏ an toàn đã được phê duyệt.

## KIỂM SOÁT SÂU BỆNH

- 1. Cơ sở không có côn trùng và động vật gặm nhấm xâm nhập.
- 2. Động vật sống, chim hoặc gà không được phép vào khu vực chuẩn bị thực phẩm.
- 3. Cửa ngoài và cửa lưới có khả năng tự đóng và ở tình trạng hoạt động tốt.
- 4. Quạt cát gió đang hoạt động bình thường.
- 5. Chỉ những loại thuốc trừ sâu đã được phê duyệt mới được sử dụng và phải được sử dụng đúng cách.

## RÁC THẢI

- 1. Thùng rác không bị rò rỉ và có nắp đậy.
- 2. Các túi nhựa được buộc chặt trước khi cho vào thùng rác.
- 3. Thùng rác bên ngoài sạch sẽ, ở tình trạng hoạt động tốt và nắp đậy được đóng lại.
- 4. Cơ sở bên ngoài và khu vực chứa rác thải sạch sẽ và được bảo dưỡng tốt.

## VẬN HÀNH

- 1. Các chất độc hại (chất tẩy rửa) được dán nhãn thích hợp và cất giữ xa các sản phẩm thực phẩm.
- 2. Không có khu sinh hoạt trong cơ sở.
- 3. Biển báo cấm hút thuốc và sơ cứu (nghe thở) được dán đúng cách.
- 4. Thiết bị làm sạch và khăn trải giường bị bẩn được cất giữ đúng cách.
- 5. Các sản phẩm thực phẩm bị trả lại, bị hư hỏng hoặc không có nhãn được bảo quản đúng cách.
- 6. Cơ sở có Giấy Phép của Phòng Chất Lượng và Sức Khỏe Môi Trường được đăng tải rõ ràng.
- 7. Thẻ Điểm (nếu là cơ sở được phát hành) được dán đúng cách.