



# Quận San Diego

SỞ Y TẾ MÔI TRƯỜNG  
THỰC PHẨM VÀ NHÀ PHÂN PHỐI



## AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG HOÁ TRÌNH VẬN TẢI/GIAO HÀNG

Tài liệu hướng dẫn này nhằm cung cấp cho các tài xế vận chuyển / giao hàng thực phẩm các biện pháp quản lý tốt nhất để bảo vệ sự an toàn của các bữa ăn được chuẩn bị trong quá trình vận chuyển và giao hàng. Vận chuyển hàng hóa có nghĩa là bất kỳ phương tiện nào được sử dụng để vận chuyển thực phẩm theo đơn đặt hàng trước từ nhà sản xuất, nhà phân phối, cơ sở bán lẻ thực phẩm hoặc nguồn được phê duyệt khác đến cơ sở bán lẻ hoặc người tiêu dùng. (Mã thực phẩm bán lẻ California §113932)

### CÁC ĐIỀU THỰC HÀNH KHI GIAO HÀNG THỰC PHẨM AN TOÀN

#### NGUỒN THỰC PHẨM ĐƯỢC PHÊ DUYỆT:

- Xác nhận rằng thực phẩm hoặc bữa ăn được chuẩn bị tại cơ sở thực phẩm được phê duyệt / cho phép hoặc hoạt động cho ăn từ thiện đã đăng ký.



#### AN TOÀN THỰC PHẨM:

- Đảm bảo rằng thực phẩm được đóng gói đúng cách trước khi vận chuyển. Tại mọi thời điểm, thực phẩm phải được bảo vệ và trong điều kiện vệ sinh.

#### GIỮ GÌN SẠCH SẼ CHO XE CỘ:

- Duy trì nội thất của xe một cách sạch sẽ và vệ sinh, bao gồm cả cốp xe và / hoặc khu vực chứa đồ phía sau.
- Lưu trữ thực phẩm trong một hộp đựng thực phẩm thứ cấp để vận chuyển. Duy trì sạch sẽ trong xe để bảo quản thực phẩm trong quá trình vận chuyển.



#### THỜI GIAN THỰC HIỆN VÀ KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ:

- Giữ thức ăn nóng ở 135 ° F hoặc cao hơn.
- Giữ thực phẩm lạnh ở 45 ° F hoặc thấp hơn.
- Cần có các phương pháp kiểm soát nhiệt độ, như xe tải đông lạnh hoặc hộp kín cách nhiệt cho thực phẩm chế biến sẵn với thời gian vận chuyển và giao hàng hơn 30 phút.
- Sử dụng một nhiệt kế đầu kim loại chính xác, dễ đọc, phù hợp để đo nhiệt độ thực phẩm.



#### NHÂN VIÊN GIAO HÀNG PHẢI VỆ SINH KỸ CÀNG:



- Thực hành rửa tay đúng cách thường xuyên:

1. Làm ướt tay bằng nước ấm và xà phòng.
2. Rửa tay bằng xà phòng ít nhất 20 giây.
3. Rửa tay với nước sạch
4. Lau khô tay bằng khăn giấy hoặc dụng cụ sấy tay.



- Tài xế vận chuyển / giao hàng thực phẩm phải rửa tay sau khi tham gia vào bất kỳ hoạt động nào có thể gây rủi ro ô nhiễm.

Để biết thêm thông tin về thực hành quản lý tốt nhất cho việc vận chuyển và giao hàng thực phẩm, vui lòng liên hệ với Chuyên gia DEH-FHD đang làm nhiệm vụ theo số (858) 505-6900 hoặc qua email [fhdutye@sdcounty.ca.gov](mailto:fhdutye@sdcounty.ca.gov).