

HƯỚNG DẪN CHO NHÀ ĐIỀU HÀNH CƠ SỞ BÁN LẺ THỰC PHẨM



Địa hạt San Diego
Sở Y Tế Môi Trường
Ban Thực Phẩm và Nhà Ở
P.O. Box 129261
San Diego, CA 92112-9261
(858) 505-6900 (858) 505-6998 fax
www.sdcdeh.org

Tái bản lần thứ 2
Tháng 7 năm 2007



Địa hạt San Diego Sở Y Tế Môi Trường Ban Thực Phẩm và Nhà Ở



Bằng cách tăng cường y tế và an toàn công cộng cho 300 triệu cư dân của Địa Hạt San Diego và hơn 14.7 triệu khách đến thăm Địa Hạt hàng năm, Ban Thực Phẩm và Nhà Ở Sở Y Tế Môi Trường Địa hạt San Diego mong muốn nâng cao tuổi thọ và chất lượng cuộc sống cho toàn bộ người dân. Cam kết của chúng tôi gắn liền với các mục tiêu và bao gồm việc tạo ra cơ hội tốt nhất để giảm bớt sự chênh lệch về y tế trong toàn cộng đồng.

Một trong những mục tiêu chính của Ban Thực Phẩm và Nhà Ở là giảm bớt số ca bệnh do các vấn đề về thực phẩm tại Địa Hạt San Diego. Chúng tôi dự định đạt được mục tiêu này bằng cách hợp tác với những người có liên quan nhằm cải thiện những hành vi và thói quen chuẩn bị thực phẩm của nhân viên thực phẩm có liên quan trực tiếp đến bệnh do thực phẩm gây nên tại các cơ sở bán lẻ thực phẩm, từ đó giảm bớt các vi phạm đối với các yếu tố rủi ro chính về an toàn thực phẩm. Theo Trung Tâm Kiểm Soát và Ngăn Ngừa Dịch Bệnh, đây là các yếu tố cơ bản đến các bệnh do thực phẩm.

Địa Hạt San Diego có 18 thành phố với hơn 11,000 cơ sở thực phẩm. Các dạng cơ sở thực phẩm do Địa Hạt San Diego điều hành gồm: nhà hàng, nhà chế biến thực phẩm bán lẻ, chợ, kho chứa thực phẩm bán buôn, thuyền (có dịch vụ thực phẩm), nhà bếp trường học, xe thực phẩm và xe bán đồ ăn trưa, và các chợ bán lẻ.

Quyền hướng dẫn này được viết để cung cấp cho các nhà điều hành cơ sở thực phẩm những kiến thức cơ bản về các nguyên tắc hành động và chu trình an toàn thực phẩm cũng như hoạt động của chương trình an toàn thực phẩm của chúng tôi. Sử dụng quyền hướng dẫn này sẽ giúp các nhà điều hành quyết định vị thế hiện tại hoạt động của họ và các công cụ cần thiết để cải tiến mọi mặt về xử lý, chuẩn bị, bảo quản, vận chuyển và dịch vụ thực phẩm. Thêm vào đó, hướng dẫn này cung cấp thông tin về quy trình kiểm tra, bản báo cáo của Chuyên Gia Y Tế Môi Trường (REHS), và các tiêu chí chấm điểm của hệ thống xếp hạng.

Cần lưu ý rằng thông tin trong hướng dẫn này dựa trên Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ California (CalCode). Đối với ngôn ngữ quản lý cụ thể, các nhà điều hành thực phẩm bán lẻ nên có một bản CalCode để tham khảo khi cần thiết.

Mục lục

	<u>Trang Số</u>
Các yếu tố rủi ro an toàn thực phẩm đối với các bệnh về thực phẩm	4
Để hiểu bản báo cáo kiểm tra của bạn:	7
• Thuyết minh về Kiến Thức	7
• Các thói quen về y tế và vệ sinh của nhân viên	8
• Ngăn ngừa nhiễm độc qua tay	10
• Mối quan hệ giữa thời gian và nhiệt độ	11
• Bảo vệ khỏi bị nhiễm độc	12
• Thực phẩm từ các nguồn được phê chuẩn	15
• Tuân thủ các thủ tục được phê chuẩn	16
• Tư vấn người tiêu dùng	16
• Những người dễ nhiễm bệnh	17
• Nước/ Nước Nóng	17
• Xử lý chất thải dạng lỏng	18
• Vật gây hại	18
• Theo dõi	19
• Vệ sinh cá nhân	19
• Các yêu cầu chung về an toàn thực phẩm	19
• Cát trữ/ Trưng bày/ Phục vụ thực phẩm	21
• Thiết bị/ Dụng cụ ăn/ Khăn	22
• Các thiết bị vật lý	24
• Các thiết bị thực phẩm cố định	26
• Yêu cầu biển báo hiệu	27
• Tuân thủ & bắt buộc thi hành	27
Hiểu xếp hạng và các yêu cầu công bố hạng	29
Ban Thực Phẩm và Nhà Ở Địa hạt San Diego	30
Các địa chỉ liên hệ quan trọng	31
Liên hệ về vấn đề xử lý nước thải cho các cơ sở thực phẩm	32

Phụ lục

	<u>Trang số</u>
PHỤ LỤC A: Danh mục tự kiểm tra	33
PHỤ LỤC B: Tóm tắt các vi phạm cơ bản	35
PHỤ LỤC C: Sổ kế hoạch kiểm soát rủi ro an toàn thực phẩm mẫu	37
PHỤ LỤC D: Thủ tục đối với cơ sở thực phẩm trong trường hợp xảy ra thảm họa, trường hợp khẩn cấp, hay gián đoạn hoạt động	61
PHỤ LỤC E: Các nguồn bệnh thực phẩm chính	72
PHỤ LỤC F: Bẫy thu/ nắp ngăn dầu mỡ trong các cơ sở thực phẩm	76
PHỤ LỤC G: Phương tiện giao thực phẩm / thức ăn	77
PHỤ LỤC H: Các hoạt động tạm thời	78
PHỤ LỤC I: Điểm kiểm soát tới hạn phân tích nguy cơ (HACCP)	79
PHỤ LỤC J: Dán nhãn “Mang về” hay còn thừa	80
PHỤ LỤC K: Các yêu cầu về hào sống vùng vịnh	81
PHỤ LỤC L: Các chất gây dị ứng trong thực phẩm	87
PHỤ LỤC M: Thời gian để kiểm soát y tế công cộng	91

Các yếu tố rủi ro an toàn thực phẩm đối với các bệnh về thực phẩm

Ước tính có khoảng 76 triệu ca bệnh, 325,000 trường hợp phải vào viện, và 5000 trường hợp tử vong hàng năm tại tất cả các nơi kinh doanh và nơi cư trú ở Hoa Kỳ là do các bệnh liên quan đến thực phẩm gây ra. Tuy nhiên, điều may mắn là các bệnh này hoàn toàn có thể ngăn chặn được và bạn có thể góp phần ngăn chặn chúng bằng cách tuân theo những nguyên tắc được đề ra trong hướng dẫn này. Theo Trung Tâm Kiểm Soát Và Ngăn Ngừa Bệnh Dịch (CDC), có năm yếu tố rủi ro về an toàn thực phẩm liên quan tới hành vi của nhân viên và thao tác chuẩn bị được coi là những yếu tố chủ yếu góp phần gây bệnh do thực phẩm là:

- 1. Bảo quản ở nhiệt độ không thích hợp**
- 2. Vệ sinh cá nhân kém**
- 3. Nấu không chín đủ**
- 4. Dụng cụ bị nhiễm độc**
- 5. Thực phẩm có xuất xứ không an toàn**

Cần khắc phục ngay lập tức khi có sự vi phạm các yếu tố rủi ro an toàn thực phẩm tại cơ sở kinh doanh, ngay cả khi không có nhân viên kiểm tra trong cơ sở của bạn. Nếu không thể khắc phục ngay, cần tiến hành một phương án thay thế thích hợp hoặc đóng cửa khu vực bị ảnh hưởng cho tới khi có biện pháp khắc phục. Không có biện pháp khắc phục kịp thời sẽ làm tăng nguy cơ bệnh do thực phẩm bùng phát gây ra tại cơ sở của bạn. Chuyên Gia Y Tế Môi Trường cũng tập trung vào các yếu tố rủi ro chủ yếu trên khi thực hiện kiểm tra định kỳ. Nhờ đó, Chuyên Gia Y Tế Môi Trường có thể giúp bạn xác định các khu vực có khả năng tăng nguy cơ bệnh do thực phẩm. Một khi các khu vực đó được xác định, Chuyên Gia Y Tế Môi Trường có thể bàn bạc các biện pháp loại trừ hay giảm bớt các điều kiện không an toàn.

Chú ý rằng bên cạnh những yếu tố rủi ro trên, Cục Quản Lý Thực Phẩm và Dược Phẩm Liên Bang (FDA) cũng chỉ ra năm biện pháp can thiệp y tế công cộng chính để bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng:

- 1. Thuyết minh về kiến thức**
- 2. Kiểm soát sức khỏe nhân viên**
- 3. Kiểm soát tay như một phương tiện nhiễm độc**
- 4. Giới hạn thời gian và nhiệt độ để kiểm soát mầm bệnh**
- 5. Tư vấn cho người tiêu dùng**

Bạn có vai trò quan trọng trong việc đảm bảo thực phẩm được an toàn. Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của bạn phải tập trung theo dõi và kiểm soát các yếu tố rủi ro về an toàn thực phẩm và các biện pháp can thiệp y tế công cộng nhằm giảm thiểu nguy cơ bệnh do thực phẩm.



9555



Biên bản kiểm tra thực phẩm

Địa hạt San Diego, Sở Y Tế Môi Trường
P.O.Box 129261, San Diego, CA 92112-9261
(858) 505-6900 (800) 253-9933 www.sdcdeh.org

Trang 1 của ____

Ngày (MM/DD/YY) / /

Tên cơ sở _____ Hạng tới Hạng _____ Giấy phép số

Địa chỉ _____ Thành phố _____ Zip _____ CT _____

Người chủ giấy phép _____ Ngày hết hạn _____ Thời gian bắt đầu/kết thúc _____

Loại kiểm tra: _____ Định kỳ _____ Kiểm tra lại _____ Khiếu nại _____ Môi Trường _____ Loại Khác _____

Thời gian . _____ . _____ . _____ . _____ ID#

In= Tuần thủ N/O= Không quan sát thấy N/A= Không áp dụng MAJ OUT= Vi phạm cơ bản quan sát thấy MIN OUT= Vi phạm nhỏ quan sát thấy COS- khác phục tại chỗ PTS=Điểm PTS LOST=Điểm

DIỄN GIẢI KIẾN THỨC						BAO VỆ KHOI BỊ NIÊM ĐỌC					
In	N/O	N/A	1a. Chứng nhận an toàn thực phẩm và Ngày hết hạn	MAJ OUT	MIN OUT	COS	PTS	PTS LOST	In	N/O	N/A
In	-	N/A	1b. Đào tạo người xử lý thực phẩm				2		In	-	-
THỜI QUY Y TẾ VÀ VỆ SINH CỦA NHÂN VIÊN						THỰC PHẨM TỪ NGUỒN ĐƯỢC PHÊ CHUẨN					
In	N/O	-	2. Bệnh truyền nhiễm - báo cáo, cầm và trục xuất				4		In	-	-
In	N/O	-	3. Không có chất bẩn từ mắt, mũi hay miệng				2		In	N/O	N/A
In	-	N/A	4. Ăn, nằm, uống, và dùng thuốc lá đúng cách				2		In	-	N/A
NGĂN NGỪA NIÊM ĐỌC QUA TAY						TUẦN THỦ CÁC QUY TRÌNH ĐƯỢC PHÊ CHUẨN					
In	N/O	-	5. Tay sạch & rửa tay đúng cách; dùng găng tay đúng cách				4		In	N/O	N/A
In	-	-	6. Trang thiết bị rửa tay đầy đủ và dễ tiếp cận				2		In	-	N/A
MỐI QUAN HỆ GIỮA THỜI GIAN VÀ NHIỆT ĐỘ						TUẦN THỦ CÁC QUY TRÌNH ĐƯỢC PHÊ CHUẨN					
In	N/O	N/A	7. Nhiệt độ giữ nóng & lạnh thích hợp ☐ Nóng ☐ Lạnh				4/2		In	-	N/A
In	N/O	N/A	8. Thời gian là công cụ kiểm soát sức khỏe cộng đồng, các quy trình & biến bản				4/2		In	-	N/A
In	N/O	N/A	9. Các phương pháp làm lạnh đúng cách				4		In	-	N/A
In	N/O	N/A	10. Thời gian & nhiệt độ nấu thích hợp				4		In	-	-
In	N/O	N/A	11. Các quy trình hâm nóng lại đúng cách để giữ nóng				4		In	-	-
BAO VỆ KHOI BỊ NIÊM ĐỌC						XU LÝ CHẤT THẢI LONG					
In	N/O	N/A	12. Thực phẩm không bị trả lại và phục vụ lại				2		In	-	-
In	-	-	13. Thực phẩm ở trạng thái tốt và không bị lẫn bẩn				4/2		In	-	-

LOẠI THỰC PHẨM/ VỊ TRÍ	NHIỆT ĐỘ	LOẠI THỰC PHẨM/ VỊ TRÍ	NHIỆT ĐỘ	LOẠI THỰC PHẨM/ VỊ TRÍ	NHIỆT ĐỘ

GIÁM SÁT	PTS	PTS Lost	THIẾT BỊ/ DỤNG CỤ/ ĐỒ VAI	PTS	PTS Lost	CÁC TRANG THIẾT BỊ VẬT LI (tiếp)	PTS	PTS Lost
24. Người chịu trách nhiệm luôn có mặt & làm nhiệm vụ	1		33. Các bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm sạch	1		43. Các thiết bị nhà vệ sinh - được xây dựng, cung cấp, lau dọn đúng cách	1	
VỆ SINH CÁ NHÂN			34. Các thiết bị rửa đồ hàng loạt - được lắp đặt, bảo trì, sử dụng; Có giấy kiểm tra	1		44. Nhà xưởng, vật dụng cá nhân/ đồ dùng vệ sinh, chống vật gây hại	1	
25. Vệ sinh cá nhân & giữ tóc gọn	1		35. Thiết bị/ dụng cụ - được phê chuẩn, lắp đặt, trong trạng thái tốt, đủ công suất	1		CÁC CƠ SỞ THỰC PHẨM CƠ ĐÌNH		
CÁC YẾU CẦU CHUNG VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM			36. Thiết bị/ dụng cụ/ khăn lau - cắt trừ, sử dụng	1		45. Sàn nhà, tường và trần nhà- được xây dựng, bảo quản, làm sạch	1	
26. Sử dụng phương pháp được phê chuẩn làm tan đông, thực phẩm đông lạnh	1		37. Các máy bán lẻ tự động	1		46. Không có khu vực nhà riêng/ sinh sống/ ngủ không được phép	1	
27. Thực phẩm cắt riêng rẽ và được bảo vệ	1		38. Có đầy đủ thiết bị thông khí/ ánh sáng - các khu vực chuyên dùng, sử dụng	1		CÁC YẾU CẦU VỀ BIẾN BẢO HIỆU		
28. Rửa sạch rau và hoa quả	1		39. Có nhiệt kế - hoạt động chính xác	1		47. Có đủ thẻ xếp hạng, bảo hiệu, biên bản kiểm tra mới nhất.	1	
29. Các chất độc hại - được nhận biết, cắt trừ, sử dụng đúng cách	1		40. Khăn lau - sử dụng, cắt trừ đúng cách	1		TUẦN THỦ VÀ THI HÀNH THỐNG BÁO		
CẮT TRỪ/ TRỪNG BÀY/ PHỤC VỤ THỰC PHẨM			CÁC TRANG THIẾT BỊ VẬT LI			48. Xem xét kế hoạch	☐	
30. Chỉ rõ thực phẩm cắt trừ; đồ chứa thực phẩm cắt trừ	1		41. Đường ống - Các thiết bị chảy ngược thích hợp	1		49. Có giấy phép	☐	
31. Quầy tự phục vụ của khách hàng	1		42. Rác & chất thải - vứt bỏ đúng cách, bảo trì trang thiết bị	1		50. Tịch thu	☐	
32. Thực phẩm được dán nhãn đúng & trình bày trung thực	1					51. Giải trình	☐	

Kết quả kiểm tra:

☐ Đồng cửa theo lệnh ☐ Cho phép mở cửa trở lại ☐ Đúng ☐ Sai ☐ Không có ☐ Không hoạt động ☐ Được chỉ thị Điểm kiểm tra: 100 - ____ = %

NHẬN XÉT & CÁC BIỆN PHÁP KHÁC PHỤC (xem nhận xét thêm ở mặt sau)

Người nhận (viết in hoa) _____ Người nhận (kí tên) _____ Chức danh _____
Chuyên gia (viết in hoa) _____ Chuyên gia (kí tên) _____ Điện thoại _____



Biên bản này là Bản Thông Báo Vi Phạm Chính Thức. Phải có hành động khác phục trong thời gian đã chỉ rõ. Xem mặt sau để biết về yêu cầu chung và các điều luật cho mỗi vi phạm được liệt kê. Có thể sẽ phải trả phí kiểm tra lại nếu các vi phạm ghi trong này không được khác phục trước ngày kiểm tra lại.

Hiểu Biên bản kiểm tra Cơ sở thực phẩm

Chuyên Gia Y Tế Môi Trường sẽ sử dụng bản báo cáo kiểm tra chính thức khi đánh giá cơ sở của bạn. Điểm số cho các vi phạm nêu trên được tính dựa trên các yếu tố rủi ro an toàn thực phẩm được nói tới ở trên. Sau khi kiểm tra, Chuyên Gia Y Tế Môi Trường sẽ xem xét kết quả của cuộc kiểm tra và các biện pháp cần thiết để khắc phục các vi phạm. Bạn nên giữ các biên bản kiểm tra trong một tập riêng để định kỳ xem lại nhằm đánh giá các tiến bộ hay các hành vi tái phạm trong các lần kiểm tra.

Các Chuyên Gia Y Tế Môi Trường làm việc với các nhà điều hành khi có thể để họ tự nguyện tuân thủ. Tuy nhiên, cần nhận thức rằng vi phạm các điều liệt kê trong Bản Báo Cáo Kiểm Tra Cơ Sở Thực Phẩm là vi phạm Bộ Luật Y Tế và An Toàn California và cần được khắc phục. Cần khắc phục ngay lập tức bất cứ vi phạm yếu tố rủi ro nào được coi là vi phạm cơ bản. Khi không thể ngay lập tức khắc phục vi phạm cơ bản hay có biện pháp thay thế, cơ sở thực phẩm có thể phải đóng cửa khu vực hay quy trình bị ảnh hưởng cho tới khi khắc phục được vi phạm.

Xu hướng xảy ra vi phạm có thể giúp xác định các yêu cầu cần thiết về đào tạo, thay đổi quy trình, nâng cấp thiết bị nhằm giảm nguy cơ nhiễm bệnh hay bị thương tật do thực phẩm. Với tư cách là người điều hành cơ sở, bạn có trách nhiệm với tất cả các vi phạm xảy ra trong cơ sở của mình và phải làm mọi cách để đảm bảo cơ sở của bạn có quy trình xử lý thực phẩm, đào tạo và thiết bị thích hợp để kinh doanh thực phẩm an toàn.

Nếu cơ sở của bạn có lịch sử tái phạm các vi phạm chính, điểm tái phạm dưới 90%, hay bị đóng cửa cơ sở nhiều lần, bạn có thể nhận được một bản yêu cầu tới giải thích cho cấp quản lý và đặt ra kế hoạch cải thiện. Với các vi phạm bộ luật nghiêm trọng hơn, liên tiếp không tuân thủ, hay can thiệp vào việc thực thi nhiệm vụ của một Chuyên Gia Y Tế Môi Trường, giấy phép hoạt động của bạn có thể bị treo hay bị thu hồi.

Chương này giải thích về các phần chính của Bản Báo Cáo Kiểm Tra Cơ Sở Thực Phẩm và là tài liệu giúp nhà điều hành cơ sở thực phẩm đạt được yêu cầu của Bộ Luật Y Tế Và An Toàn California:

THUYẾT MINH VỀ KIẾN THỨC

Thuyết minh về kiến thức/ Giấy chứng nhận an toàn thực phẩm

Mọi cơ sở thực phẩm có xử lý các loại thực phẩm chưa đóng gói có nguy cơ gây bệnh cần có một người chủ sở hữu hoặc nhân viên đã qua kỳ thi chứng nhận an toàn thực phẩm được phê chuẩn. **Một người chỉ có thể được chứng nhận cho một cơ sở.** Để có danh sách các trường đào tạo nhân viên xử lý thực phẩm có tổ chức kỳ thi chứng nhận an toàn thực phẩm, hãy vào trang web của chúng tôi tại www.sdcdeh.org hay gọi tới số (858) 505-6900.

Đào tạo nhân viên xử lý thực phẩm

Tất cả những người chuẩn bị, phục vụ đồ ăn, rửa bát, hay tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm và dụng cụ dưới bất kỳ hình thức nào phải có kiến thức về an toàn thực phẩm đối với công việc của mình và có thể nhân viên xử lý thực phẩm còn hạn. Thẻ này có thể có được bằng cách hoặc hoàn thành xuất sắc lớp học xử lý thực phẩm kéo dài 3h tại một trường được phê chuẩn, một kỳ thi an toàn thực phẩm hay qua một bài kiểm tra xử lý thực phẩm của địa hạt do người chủ hoặc nhân viên có giấy chứng nhận an toàn thực phẩm đưa ra. Người có chứng nhận an toàn thực phẩm này chịu trách nhiệm đảm bảo nhân viên có đầy đủ kiến thức về các thói quen an toàn thực phẩm nhằm đảm bảo chuẩn bị và phục vụ đồ ăn an toàn tại cơ sở đó. Để có danh sách các trường dạy xử lý thực phẩm có cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm, hãy vào trang web của chúng tôi tại www.sdcdeh.org hay gọi tổng đài xử lý thực phẩm số (858) 505-6927.

CÁC THÓI QUEN VỀ Y TẾ VÀ VỆ SINH CỦA NHÂN VIÊN



Các bệnh lây được; báo cáo; cấm và trục xuất

Nhiều căn bệnh và nhiễm trùng có thể lây từ những nhân viên bị bệnh về thực phẩm đến khách hàng qua thức ăn hay các dụng cụ và thiết bị liên quan đến thức ăn. Quản lý cơ sở thực phẩm đúng cách bắt đầu với việc xây dựng một hệ thống đảm bảo những nhân viên có nguy cơ lây mầm bệnh về thực phẩm vào thức ăn hay vào các nhân viên khác không được tiếp xúc với thực phẩm, dụng cụ hay thiết bị. Các nhân viên làm về thực phẩm phải thông báo với người chịu trách nhiệm khi các triệu chứng chủ yếu như tiêu chảy, sốt, nôn mửa, vàng da, đau họng có kèm sốt, hay các thương tổn xảy ra để người có trách nhiệm có thể tiến hành các bước thích hợp nhằm ngăn ngừa sự lây lan các bệnh do thực phẩm. Khi người có trách nhiệm biết có nhân viên được chẩn đoán có mang bệnh lây được, họ phải gọi cho Ban chúng tôi theo số (858) 505-6814. Bạn cũng nên gọi nếu người trong gia đình của bạn có những triệu chứng hay bệnh tương tự.

Vi phạm cơ bản

***Không báo cáo
hay tuân theo
các trục xuất hay
cấm đối với nhân
viên có bệnh
thực phẩm***

Nếu bạn bị bệnh Luật Pháp Bang yêu cầu bạn làm những điều sau:

1. **Thông báo cho người chịu trách nhiệm:** Nếu bạn được chẩn đoán có các bệnh dạ dày sau: nhiễm khuẩn Salmonella, Bệnh viêm gan A, Nhiễm vi khuẩn Shigella, khuẩn E-coli, virus noro hay bệnh ly Amip.

Ghi nhớ, không làm việc với đồ ăn hay dụng cụ nếu bạn bị nhiễm các bệnh về dạ dày, đặc biệt là bệnh tiêu chảy và/ hay đau bụng, sốt và nôn mửa.

2. **Thông báo cho người chịu trách nhiệm:** Nếu bạn bị thương ở bàn tay, cổ tay, và cánh tay và vết thương hở hay chảy máu.

Ghi nhớ, mọi vết thương tại các vùng trên phải được bảo vệ bởi băng che không thấm nước (như băng ngón tay hay băng che) và phủ ngoài bằng găng tay nếu là trên bàn

tay. Vết thương trên các bộ phận khác phải được che bằng băng khô, bền, chặt.

Phải luôn có một người chịu trách nhiệm trong giờ hoạt động. Nếu bạn bị ốm, Luật pháp bang yêu cầu người có trách nhiệm thực hiện các điều sau:

1. **Trục xuất nhân viên làm về thực phẩm** ra khỏi cơ sở thực phẩm nếu người đó bị chẩn đoán có bệnh nhiễm khuẩn Salmonella, Viêm gan A, nhiễm khuẩn Shigella, khuẩn E. coli, virus noro hay bệnh lỵ amip và báo cáo với Sở Y Tế Môi Trường theo số (858) 505-6814.

Chỉ Sở Y Tế Môi Trường Địa Hạt San Diego hay Cơ Quan Dịch Vụ Y Tế và Con Người Địa Hạt mới có thể hủy bỏ lệnh trục xuất.

2. **Cấm nhân viên thực phẩm** làm việc với thức ăn trưng bày, thiết bị sạch, khăn sạch, dụng cụ sạch và các sản phẩm bán lẻ không đóng gói nếu nhân viên thực phẩm đó có các triệu chứng bệnh về dạ dày cấp tính hay nếu họ liên tục ho, hắt xì hay sổ mũi.

Lệnh cấm có thể hủy bỏ khi nhân viên về thực phẩm đó cho thấy họ không còn các triệu chứng đó nữa.

3. **Báo cáo với Sở Y Tế Môi Trường** nếu có ít nhất hai người bị bệnh về dạ dày cấp tính hay bị chẩn đoán có bệnh nhiễm khuẩn Salmonella, Viêm gan A, nhiễm khuẩn Shigella, khuẩn E. coli, virus Noro hay bệnh lỵ Amip theo số (858) 505-6814.

Các bệnh về dạ dày cấp tính là tiêu chảy, hoặc chỉ tiêu chảy hoặc kèm với nôn mửa, sốt, hay đau quặn bụng. Các bệnh này cũng có thể là nôn mửa kèm theo tiêu chảy hay 2 triệu chứng bệnh dạ dày khác như sốt hay đau quặn bụng.

4. Các vấn đề liên quan đến sức khỏe nhân viên thực phẩm phải được xử lý theo cách tốt nhất có thể để bảo vệ quyền bí mật cá nhân của họ.

Không có chất bẩn từ mắt, mũi hay miệng

Nếu nhân viên thực phẩm bị hắt hơi, ho hay sổ mũi liên tục, luật pháp bang yêu cầu hạn chế họ không được làm việc với thực phẩm trưng bày, thiết bị, dụng cụ và khăn sạch cho đến khi họ không còn những triệu chứng đó nữa.

Ăn, nếm, uống hay hút thuốc đúng cách

Chỉ được ăn hay uống trong khu vực ăn của nhân viên ở bên ngoài bếp. Không được phép ăn hoặc uống ở trong bếp hay tại bất kỳ khu vực nào khác dùng để chuẩn bị và cất trữ thức ăn. Tuy nhiên, có thể uống nước trong một đồ chứa kín trong bếp nếu có ống hút. Cũng có thể nếm mùi vị thức ăn nếu dùng dụng cụ sử dụng một lần.

Vi phạm cơ bản:

Không cấm một nhân viên thực phẩm đang bị hắt hơi, ho liên tục hay sổ mũi với chất bẩn từ mắt, mũi hay miệng làm việc với thực phẩm trưng bày, thiết bị, dụng cụ hay khăn sạch.

NGĂN NGỪA NHIỄM ĐỘC QUA TAY

Rửa tay sạch đúng cách; sử dụng bao tay thích hợp



Cần rửa tay kỹ trước khi làm việc và sau khi sử dụng nhà vệ sinh. Các nhân viên làm về thực phẩm phải rửa tay trước khi xử lý thực phẩm hay sử dụng thiết bị/dụng cụ, trước khi đeo bao tay, và nhiều đến mức cần thiết khi chuyển từ làm việc với thực phẩm sống sang thực phẩm đã ăn được, sau khi chạm vào các bộ phận cơ thể, hay bất cứ khi nào có thể bị

Vi phạm cơ bản:

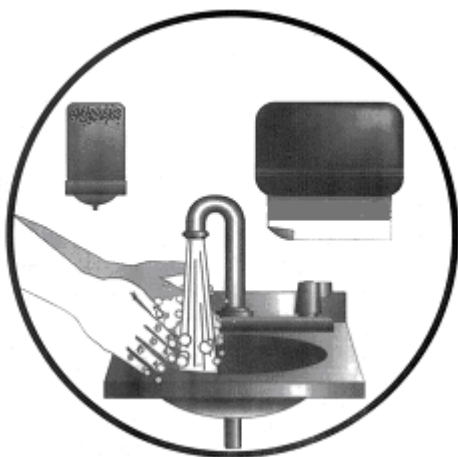
Không rửa sạch tay khi cần thiết, không dùng bao tay đúng cách, hay dùng bao tay cho nhiều việc khác nhau

Luôn rửa bàn tay và cánh tay thật kỹ bằng cách kỳ mạnh với xà phòng và nước ấm trong ít nhất 10 – 15 giây.

Nhân viên làm về thực phẩm có vết thương hở phải che vết thương bằng băng và dùng bao tay. Nhân viên có móng tay giả cũng phải đeo bao tay khi xử lý đồ ăn. Thay bao tay mỗi khi rửa tay để tránh làm nhiễm bẩn thực phẩm, như sau khi xử lý thịt sống hay sau khi hắt hơi. *Không bao giờ đeo bao tay khi bạn phải dùng nhà vệ sinh.* Luôn đeo bao tay mới, sạch trước khi tiếp xúc với thực phẩm có thể ăn ngay.

Bên cạnh đó, cần giảm thiểu tiếp xúc bằng tay trần với thực phẩm có thể ăn ngay không đóng gói bằng cách dùng thìa, đĩa, kẹp, giấy gói, bao tay hay các đồ dùng khác để chuẩn bị và phục vụ thức ăn.

Cung cấp các thiết bị để rửa tay đầy đủ và dễ tiếp cận



Tại tất cả các bồn rửa tay phải treo đầy đủ hướng dẫn rửa tay. Mọi bồn rửa tay đều phải có nước ấm và xà phòng rửa tay dạng lỏng hay dạng bột riêng. Mỗi bồn rửa tay cũng phải có hộp khăn giấy hay một thiết bị làm khô tay bằng khí nóng.

Mọi bồn rửa tay phải có nước ấm, xà phòng riêng và khăn giấy.

MỐI QUAN HỆ GIỮA THỜI GIAN VÀ NHIỆT ĐỘ

Nhiệt độ giữ nóng và lạnh thích hợp



Các loại thực phẩm có nguy cơ cao luôn phải được giữ nóng ở thấp nhất là 135°F hay giữ lạnh ở cao nhất là 41°F. Động vật nhuyễn thể có vỏ còn sống, trứng sống, sữa tiết trùng và các sản phẩm sữa tiết trùng trong các hộp chứa kín phải được nhận và bảo quản ở nhiệt độ cao nhất là 45°F (7°C). Ví dụ tiêu biểu về các thực phẩm nguy cơ cao là thịt, thịt gà, các sản phẩm sữa, trứng sống và chín, hải sản, nước sốt, gạo đã nấu, đậu rán lại, khoai tây nướng, mầm cây, dưa đã cắt và nước hoa quả chưa tiết trùng. Các loại thực phẩm có nguy cơ cao cần được giữ trong các vật làm lạnh hoạt động bình thường. Đồ ăn cần được chuẩn bị cẩn thận trong các mẻ nhỏ để giảm thiểu thời gian đồ ăn ở ngoài trong nhiệt độ phòng. Đồ ăn nóng cần được dùng khi nóng và đồ ăn lạnh dùng khi lạnh.

Vi phạm cơ bản:

Nhiều loại thực phẩm nguy cơ cao hay lòng trắng bị giữ ở nhiệt độ từ 50°F-130°F mà không có sự can thiệp nào khác.

Thời gian là biện pháp kiểm soát sức khỏe cộng đồng

Để có thêm thông tin về thời gian như một công cụ kiểm soát sức khỏe cộng đồng, xem Phụ lục M.

Vi phạm cơ bản:

Thực phẩm đến hạn và quá hạn được ghi.

Các phương pháp làm lạnh thích hợp

Thực phẩm nguy cơ cao đã nấu có thể được làm lạnh trong 2h từ: 135°F đến 70°F; và từ 70°F đến 41°F hay thấp hơn trong vòng 4h. Có thể làm lạnh nhanh các mẻ nhỏ thức ăn trong tủ lạnh bằng cách đặt thức ăn trong các chảo nông và chia thức ăn thành các phần nhỏ hơn. Thực phẩm đã nấu cũng có thể được làm lạnh dùng thiết bị làm lạnh nhanh, thêm phụ gia là đá, hay đặt đồ chứa vào bồn đá và khuấy thường xuyên. Đồ chứa thức ăn để làm lạnh phải được giữ đầy hờ, hay không đầy nếu giữ được nó không bị nhiễm bẩn từ phía trên trong quá trình làm lạnh, và khuấy nếu cần thiết để làm lạnh đều khắp.

Vi phạm cơ bản:

Thực phẩm có nguy cơ cao không được làm lạnh đúng cách.

Thời gian và nhiệt độ nấu thích hợp

Mọi thực phẩm sẵn sàng để ăn được chuẩn bị tại cơ sở thực phẩm từ thịt sống hay chưa được nấu kỹ phải được nấu kỹ trước khi phục vụ. Cách duy nhất để diệt mầm bệnh trong nhiệt kế dành cho thực phẩm là nấu thực phẩm có nguy cơ cao ở nhiệt độ yêu cầu là. Que nhiệt kế được dùng

Vi phạm cơ bản:

Thực phẩm có nguy cơ cao không được nấu theo đúng yêu cầu.

để kiểm tra nhiệt độ trong. Để đo nhiệt độ trong của loại thức ăn mỏng như miếng bánh hamburger, tốt nhất là dùng nhiệt kế cặp nhiệt điện.

Nhiệt độ nấu trong do bang quy định là:

Loại thức ăn	Nhiệt độ nấu
Hoa quả & rau nấu để giữ nóng	135°F
Trứng còn vỏ nấu để dùng ngay; cá; từng miếng thịt	145°F trong 15 giây
Thịt thái nhỏ; thịt trộn; trứng sống để dùng sau	155°F trong 15 giây
Thịt gà; thịt gà trộn; các món được nhồi (cá, thịt, thịt gà, mì ống); các món trộn có cá; thịt; thịt gà; chim)	165°F trong 15 giây
Thịt quay (thịt bò, thịt lợn, và giăm bông)	130°F hay theo Luật Thực Phẩm Bán lẻ California

Cần chú ý là nhiệt độ yêu cầu **không phải** nhiệt độ của lò. Đó là nhiệt độ trong tại tâm điểm (ở giữa) thức ăn sau khi đã nấu.

Các chu trình thích hợp để hâm nóng

Thức ăn đã được chuẩn bị, nấu, và làm lạnh tại một cơ sở thực phẩm phải được hâm nóng lại nhanh chóng trong vòng 2h tới nhiệt độ tối đa là 165°F. Không được hâm nóng hay “nấu” thức ăn trong bồn hơi nước hay các đồ dùng để giữ nóng khác. Thức ăn hâm nóng bằng lò vi sóng phải được quay hay khuấy đều, đậy kín, làm nóng tới 165°F, và đậy kín trong hai phút sau khi hâm nóng. Thực phẩm đã sẵn sàng để ăn được chế biến nhằm mục đích thương mại có nguy cơ cao phải được hâm nóng trong 2 giờ tới ít nhất 135°F. Thức ăn đã nấu và được giữ lạnh dùng để ăn ngay có thể được phục vụ tại bất kỳ nhiệt độ nào.

Vi phạm cơ bản:

Thức ăn có nguy cơ cao không được hâm nóng đúng yêu cầu.

BẢO VỆ KHỎI BỊ NHIỄM ĐỘC

Thức ăn bị trả lại hay phục vụ lại

Sau khi phục vụ hay bán thức ăn cho một khách hàng, không được sử dụng lại thức ăn khách hàng chưa dùng hết đem trả lại (các loại nước sốt, bánh mì, khoai chiên, dưa chuột muối, hạt tiêu, v.v... không đóng gói). Phải vứt bỏ các loại thức ăn trên sau khi khách hàng dùng xong.

Thực phẩm trong điều kiện tốt, an toàn và không bị nhiễm bẩn

Khi nhận thực phẩm phải kiểm tra nhiệt độ thích hợp, các dấu hiệu bị hư hỏng (ví dụ đồ chứa bị hỏng, sản phẩm bị tràn ra, hay gói bọc bị bẩn) và nhiễm độc (ví dụ đá bẩn tiếp xúc với thực phẩm, có côn trùng trong hạt ngũ cốc, kiến trong đường, và phân chuột trong bột mì). Cũng cần giữ không để thực phẩm bị nhiễm độc chéo. Nhiễm độc chéo xảy ra khi các vi sinh vật có hại chuyển từ một món đồ ăn sang món khác như giữ hay để thịt sống và gà sống trên các thực phẩm đã sẵn sàng để ăn khác.

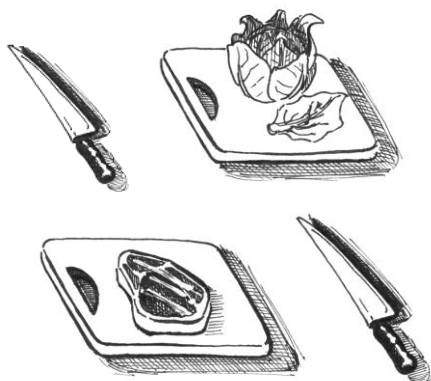
Vi phạm cơ bản:

Thực phẩm có bằng chứng bị nhiễm độc hay bị lẫn bẩn.

Đá thường được gọi là “thực phẩm bị lãng quên”. Mặc dù bị đông cứng, đá vẫn có thể bị nhiễm độc bởi vi trùng. Không dùng tay hay đồ đựng nước uống để lấy đá ra khỏi thùng. Không dùng đá cho đồ uống nếu đá đã được dùng với mục đích khác, ví dụ như dùng để giữ lạnh cho đồ uống. Khi xúc đá, chỉ dùng cái xúc bằng nhựa cho thực phẩm hay bằng kim loại có tay cầm.

Cũng cần bảo quản thực phẩm không có các phụ gia không được phê chuẩn và muối sulfite hay nhiễm độc hoá chất. Không được thêm muối sulfite vào các thực phẩm có nguy cơ cao hay hoa quả và rau tươi vì nó có thể gây dị ứng nặng với một số người. Thêm vào đó, các đồ chứa hoá chất không được dùng để chứa thực phẩm, dụng cụ hay khăn sạch.

Bề mặt tiếp xúc thực phẩm sạch và vệ sinh



Nhiễm độc chéo có thể xảy ra khi các vi sinh vật có hại truyền từ một vật sang vật khác. Vì vậy, mọi bề mặt dùng để tiếp xúc với thực phẩm phải được làm sạch và vệ sinh ít nhất bốn giờ một lần khi sử dụng và mỗi khi có thay đổi trong quá trình chế biến các sản phẩm, sản phẩm từ sữa động vật sống khác nhau và thực phẩm có thể ăn ngay.

Những đồ này bao gồm thớt, dao, máy thái mỏng, hay các thiết bị khác dùng để tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm. Đĩa và những dụng cụ các khách hàng khác nhau dùng cũng phải được rửa sạch và vệ sinh đúng cách để ngăn ngừa lây bệnh. Nhiệt điện kế hay nhiệt kế que cũng phải được rửa sạch và vệ sinh trước và sau khi sử dụng.

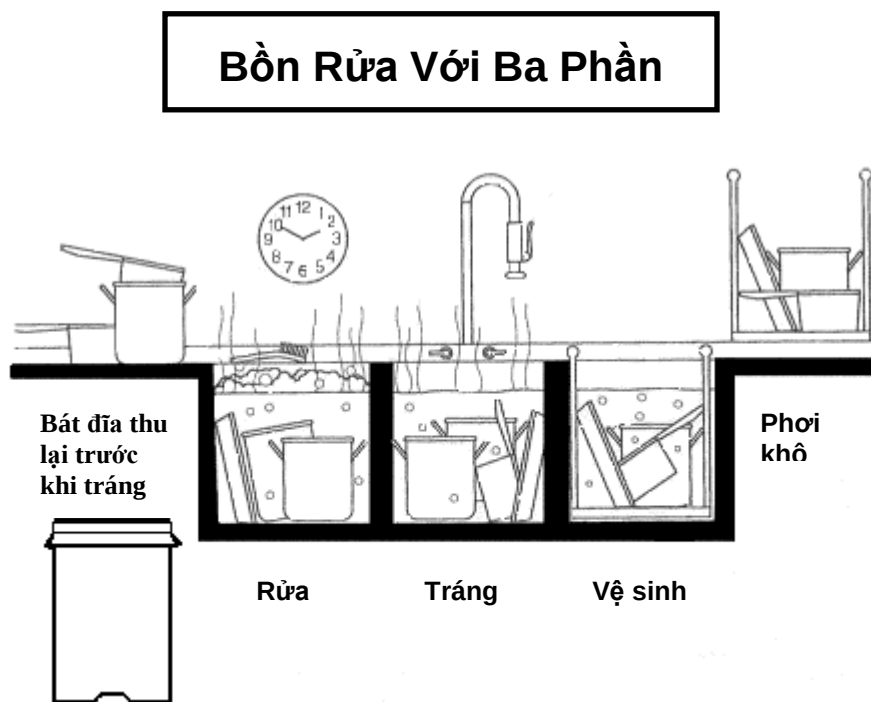
Vi phạm cơ bản:

Vệ sinh không đúng cách đối với bề mặt tiếp xúc với thức ăn; nhiệt độ máy rửa bát không thích hợp; Bề mặt tiếp xúc với thực phẩm bị nhiễm bẩn gây nhiễm độc thực phẩm; và không vệ sinh bề mặt tiếp xúc với thực phẩm đúng yêu cầu.

Các máy rửa hàng loạt chỉ được dùng theo đúng hướng dẫn của nhà sản xuất. Cụ thể là chỉ được dùng cho các dụng cụ hay thiết bị được phép và phải đạt yêu cầu riêng của nhà sản xuất về nhiệt độ nước và vệ sinh, Dung dịch vệ sinh phải thường xuyên được kiểm tra để đảm bảo độ đậm đặc thích hợp. Sấy khô toàn bộ dụng cụ trước khi xếp và cất đi.

Để rửa đồ bằng tay, phải có bồn rửa với ít nhất ba phần để rửa, tráng và vệ sinh thiết bị và dụng cụ.

Phần **Rửa** của bồn phải có một dung dịch rửa chứa xà phòng hay các chất làm sạch khác theo hướng dẫn trên nhãn của nhà sản xuất. Nhiệt độ của dung dịch rửa phải được giữ ở thấp nhất 110°F hay ở nhiệt độ ghi trên hướng dẫn trên nhãn của nhà sản xuất.



Nước ở phần **tráng** phải được giữ nóng và sạch. Thay đổi nước mới nếu nước nguội đi hay có váng.

Chất làm vệ sinh phải được EPA đồng ý cho sử dụng tại các cơ sở thực phẩm và phải dùng theo hướng dẫn sử dụng của nhà sản xuất ghi trên nhãn sản phẩm. Vệ sinh bằng tay phải được thực hiện trong phần tráng vệ sinh cuối cùng bằng một trong các cách sau:

- Cho tiếp xúc với dung dịch có chứa 100ppm Cl_2 trong 30 giây.
- Cho tiếp xúc với dung dịch có chứa 25 ppm iodine trong một phút.
- Cho tiếp xúc với dung dịch chứa 200 ppm amoni bậc 4 trong một phút.
- Cho tiếp xúc với nước nóng ít nhất 82°C (180°F) trong 30 giây.
- Cho tiếp xúc với bất cứ một hoá chất vệ sinh nào đạt yêu cầu của mục 178.1010 điều 21 Luật Quy Định Liên Bang.

THỰC PHẨM TỪ CÁC NGUỒN ĐƯỢC PHÊ CHUẨN

Thực phẩm có được từ nguồn được phê chuẩn



Mọi thực phẩm phải có từ một **Nguồn được phê chuẩn**. Phải mua thực phẩm từ một nhà phân phối có uy tín được cho phép, có giấy phép hay có đăng ký với một cơ quan điều hành thực phẩm. Không được chuẩn bị thực phẩm tại tư gia. Có thể dùng hoá đơn mua thực phẩm làm bằng

chứng chứng minh nguồn gốc thực phẩm đó. Thịt sống hay đã chế biến và các sản phẩm gia cầm phải có tem phê chuẩn USDA. Hãy yêu cầu người bán buôn của bạn cung cấp bản sao của báo cáo kiểm tra gần nhất của họ. Định kỳ kiểm tra bảo hiểm chất lượng của nhà cung cấp bán buôn của bạn là cách tốt để đảm bảo thực phẩm bạn nhận được xử lý an toàn. Khi nhận sản phẩm phải kiểm tra lại để đảm bảo thực phẩm không bị nhiễm độc, có nhiệt độ thích hợp, và có nguồn gốc được phê chuẩn.

Vì phạm cơ bản:

Thực phẩm được vận chuyển không đúng cách, hay có nguồn gốc không được phê chuẩn, không an toàn hay không rõ ràng.

Pho mát mềm cũng phải được mua từ một nhà sản xuất hay nhà phân phối thực phẩm được phê chuẩn. **KHÔNG MUA PHO MÁT TƯƠI TỪ NGƯỜI BÁN HÀNG RONG!** Việc sản xuất pho mát tươi mềm của những nhà sản xuất không có giấy phép có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe cộng đồng! Pho mát phải có: tên và địa chỉ nhà sản xuất, số cơ sở chế biến, thành phần và thông tin dinh dưỡng, và hạn sử dụng.

Thực hiện nhãn hiệu động vật có vỏ, điều kiện, trưng bày

Các nhãn hiệu động vật có vỏ phải được giữ trong đồ chứa chúng cho đến khi dùng hết cả thùng và phải được giữ lại tại cơ sở trong ít nhất 90 ngày. Không được trộn lẫn các loại động vật có vỏ với nhau (ví dụ như trộn lẫn các túi hào với nhau hay cất chung hào với trai).

Vì phạm cơ bản:

Mất hay không đủ nhãn hiệu chứng nhận động vật có vỏ hay cản trở động vật có vỏ ướt không đúng cách (gồm việc trộn chúng với nhau).

Tuân theo các quy định về Hào Vịnh

Các cơ sở bán, phục vụ hay phân phát hào sống khai thác từ các bang bên bờ Vịnh (Louisiana, Florida, Texas, Alabama and Mississippi) phải tuân theo các yêu cầu quy định của bang CA. Hào sống Bờ Vịnh không được đem phục vụ hay bán mà không có bằng chứng về việc đã được xử lý đúng cách giữa các tháng từ 1 tháng 4 – 31 tháng 10.

Phải dán báo hiệu đề phòng cho Hào Bờ Vịnh đối với Hào Bờ Vịnh chưa được xử lý giữa các tháng từ 1 tháng 11 – 31 tháng 3.

Vì phạm cơ bản:

Hào sống bờ vịnh chưa xử lý được phục vụ hay bán trong các tháng bị cấm (1 tháng 4-31 tháng 10) hay không dán báo hiệu đề phòng trong khoảng từ 1 tháng 11-31 tháng 3.

TUÂN THỦ CÁC THỦ TỤC ĐƯỢC PHÊ CHUẨN

Tuân theo những thay đổi; quy trình chuyên môn hoá; kế hoạch HACCP

Các phương pháp chế biến thực phẩm nguy cơ cao đòi hỏi phải có một kế hoạch Phân Tích Nguy Cơ Kiểm Soát Điểm Tới Hạn (HACCP). Nếu bạn thực hiện bất cứ hành vi nào sau đây, bạn sẽ cần có kế hoạch HACCP:

- Hun khói thực phẩm để bảo quản
- Xử lý để có thể giữ lâu thực phẩm
- Dùng phụ gia thực phẩm để bảo quản hay để thay đổi thực phẩm thành không có nguy cơ độc cao.
- Mở vỏ bảo vệ của động vật có vỏ nhuyễn thể sẽ làm thức ăn cho người
- Chế biến thức ăn theo đặt hàng của khách
- Ủ đồ uống có cồn
- Dùng axit hoá hay hoạt hoá nước để ngăn ngừa sự phát triển của chất gây ngộ độc thịt *Clostridium botulinum**
- Đóng gói giảm oxy*

Vi phạm cơ bản:

Nếu sử dụng Đóng Gói Giảm Oxy cho các thức ăn có nguy cơ cao hay xử lý thực phẩm bằng cách axit hoá hay hoạt hoá nước khi cơ sở chưa có Kế Hoạch HACCP, hay khi bị yêu cầu có một kế hoạch HACCP được Ban phê chuẩn, hay sự thay đổi; và không tuân theo quy trình được phê chuẩn.

Các điểm có dấu sao ở cuối câu phải có sự chấp thuận của Ủy Ban Y Tế Công Cộng Bang

Để có thêm thông tin về Kế Hoạch HACCP, xem Phụ lục J.

TƯ VẤN NGƯỜI TIÊU DÙNG

Tư vấn người tiêu dùng về thực phẩm sống/ chưa nấu

Nếu phục vụ thịt bò, thịt lợn, cá, trứng sống hay các thức ăn chứa trứng sống hay trứng chưa nấu (VD: Salad dùng kèm Cesar hay Nước Sốt Hollandaise), phải có tư vấn cho khách hàng bằng cách nói trực tiếp với khách hàng hoặc ghi ra giấy rằng thực phẩm đó là sống hay chưa được nấu chín.

Sashimi, Ahi Tuna khô, và thịt nướng tartare không cần có tư vấn người tiêu dùng vì việc những thức ăn này được phục vụ sống là kiến thức phổ biến. Cũng không cần tư vấn người tiêu dùng khi một khách hàng cụ thể đặt hàng thực phẩm tươi sống hay chưa nấu chín (VD: thịt nướng khô hay trứng luộc mềm)

Thêm vào đó, phải nói cho khách hàng hoặc ghi ra giấy rằng họ nên sử dụng bộ đồ ăn sạch khi quay lại quầy phục vụ salad hoặc quầy tự phục vụ để lấy thêm đồ ăn.

NHỮNG NGƯỜI DỄ NHIỄM BỆNH

Các cơ sở y tế có giấy phép/ trường học công và tư thục; cấm sử dụng các thực phẩm không được phép

Để bảo vệ những người dễ bị nhiễm bệnh như trẻ em, người già và người bị tổn thương hệ miễn dịch, một số thực phẩm có nguy cơ cao giờ đây bị cấm sử dụng ở các trường học công và tư thục và các cơ sở y tế có giấy phép. Những thực phẩm bị cấm bao gồm:

1. Nước quả, sữa nước hay sữa khô không tiệt trùng
2. Trứng có vỏ không tiệt trùng, trừ trường hợp trứng sống được dùng cho một bữa của một người và được nấu theo yêu cầu của luật hay phối hợp như một thành phần trước khi nướng và được nấu kĩ thành dạng sẵn sàng để ăn, hay nếu cơ sở đang hoạt động theo Kế Hoạch HACCP.
3. Đồ ăn dùng cho người đang bị cách ly y tế, bao gồm đồ ăn trong các gói nguyên chưa mở, không được đem phục vụ lại.
4. Thực phẩm đã sẵn sàng để ăn có chứa thực phẩm sống có nguồn gốc động vật hay thực phẩm nấu chưa chín hẳn.
5. Mầm cây sống.

Vi phạm cơ bản:

Phục vụ thực phẩm bị cấm.

NƯỚC/ NƯỚC NÓNG

Nước & nước lạnh có sẵn

Cơ sở thực phẩm phải luôn có sẵn nguồn cung cấp nước nóng và lạnh chảy dưới áp lực đầy đủ và an toàn. Nước nóng phải ở nhiệt độ thấp nhất là 120°F để rửa dụng cụ và 100°F ở bồn rửa tay. Nước nóng dùng cho máy rửa hàng loạt phải ở nhiệt độ cụ thể do nhà sản xuất yêu cầu. **Cơ sở thực phẩm không được chuẩn bị hay phục vụ thực phẩm không được đóng gói nếu không có nguồn nước uống.**

Vi phạm cơ bản:

- Nước nóng ở bồn rửa bát không đủ 110°F.
- Nguồn nước bị nhiễm bẩn hay không được phê chuẩn.
- Không có nước uống được

XỬ LÝ CHẤT THẢI DẠNG LỎNG

Chất thải & nước thải được xử lý đúng cách

Chất thải dạng lỏng phải được xử lý thông qua một hệ thống ống bơm được phê chuẩn hay một hệ thống thải riêng được cho phép. Các thiết bị như bồn hơi nước, máy đá, máy làm lạnh và các dây chuyền giải khát nếu không có hệ thống riêng thì phải được xả nước đúng cách vào một bồn trên sàn qua một khe rỗng (không vào thùng hay bể). Cần khắc phục ngay tình trạng nước thải ứ đọng, chảy quá mạnh hay ống nước bị chặn/ bị úp, và thiếu nhà vệ sinh hoạt động. **Cơ sở sẽ bị đóng cửa nếu cống rãnh hay ống thoát/ cái chắn bị tắc cho tới khi khắc phục được vấn đề và cơ sở được lau dọn sạch và vệ sinh.**

Vi phạm cơ bản:

- Chất thải hay nước thải chảy tràn hay đọng lại trong cơ sở thực phẩm dẫn đến, hay có thể dẫn đến, nhiễm bẩn các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và thực phẩm bị lẫn
- Ống thoát/ cái chắn bị tràn hay bị tắc.
- Không có toilet hoạt động

VẬT GÂY HẠI



Không có loài gặm nhấm, côn trùng, gia cầm hay động vật

Cơ sở thực phẩm của bạn phải không có gián hay các côn trùng khác và loài gặm nhấm. Loại bỏ tất cả các lỗ hổng vào cơ sở của bạn nơi côn trùng hay chuột có thể chui qua (VD: cửa mở hay lỗ thủng ở tường ngoài). Khi nhận sản phẩm luôn kiểm tra xem chúng có bị hư hại do sâu bọ hay gặm nhấm không. Vật nuôi và động vật không nên được cho vào cơ sở thực phẩm. Chỉ cho phép có bể nuôi cá và dịch vụ cho động vật của người khuyết tật ở trong khu vực khách hàng. **Cơ sở phải đóng cửa khi có sự xâm hại nghiêm trọng của gián, gặm nhấm hay ruồi cho đến khi khắc phục được vấn đề. Luôn dùng nhà điều hành kiểm soát vật gây hại được cấp phép để loại bỏ sự hiện diện của vật gây hại.**

Vi phạm cơ bản:

Có hiện diện của gián, chuột nhắt, chuột cống và các vật gây hại tương tự (có mang mầm bệnh) trong cơ sở thực phẩm mà bằng chứng là cơ thể sống, phân mới, dãi nôn, vết nước tiểu, hay các vết gặm gậy hay có thể gây ra nhiễm độc thức ăn, thiết bị, giấy gói hay dụng cụ.

THEO DÕI

Người chịu trách nhiệm có mặt và thi hành nhiệm vụ

Trong giờ hoạt động luôn phải có mặt một người chịu trách nhiệm tại cơ sở. Người chịu trách nhiệm phải trực xuất hay cấm nhân viên thực phẩm bị bệnh, đảm bảo khách hàng không bước qua bếp, và đảm bảo khách hàng được lưu ý sử dụng đĩa và dụng cụ ăn sạch khi quay lại quầy salad hay buffet.

VỆ SINH CÁ NHÂN

Vệ sinh cá nhân & giữ tóc



Nhân viên làm về thực phẩm phải thi hành vệ sinh tốt và mặc quần áo và giày sạch khi làm việc với đồ ăn, thiết bị hay dụng cụ. Nhân viên thực phẩm (kể cả người quản lý) tiếp xúc với thực phẩm luôn phải có vật giữ tóc, ví dụ như mũ, mũ lưới trai hay lưới tóc.

Nhân viên thực phẩm không được hút thuốc trong bếp hay bất kì nơi nào có tiếp xúc hay cất trữ đồ ăn và dụng cụ. Luôn nhớ rửa tay sau khi hút thuốc trong giờ nghỉ.

CÁC YÊU CẦU CHUNG VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Các phương pháp làm tan được phê chuẩn sử dụng; thực phẩm đông lạnh

Giữ thực phẩm đông lạnh trong trạng thái đông lạnh cho tới khi sẵn sàng chuẩn bị. Chỉ có bốn cách an toàn để làm tan sản phẩm thực phẩm đông lạnh:

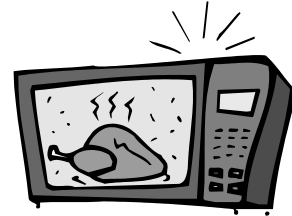
1. Trong tủ lạnh, ở cao nhất là 41°F.
2. Dưới nước chảy sạch ở nhiệt độ cao nhất là 70°F, cần phải theo dõi.



3. Trong quá trình nấu. Thực phẩm phải đạt đến nhiệt độ nấu trong yêu cầu.



4. Trong lò vi sóng, nếu thực phẩm sẽ được nấu ngay sau khi tan băng.

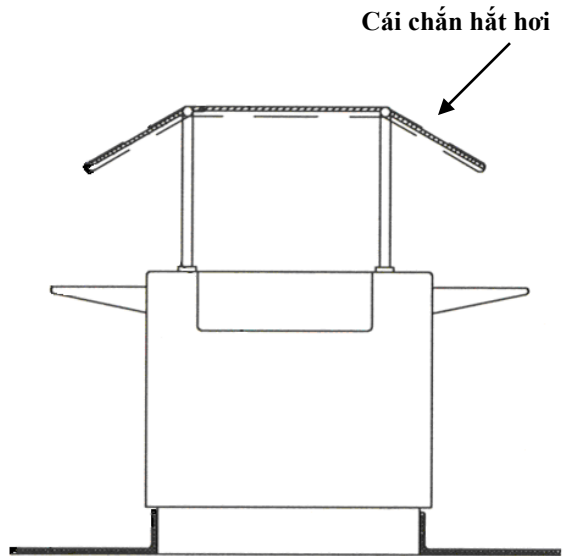


Thực phẩm được chia và bảo quản

Phải cất trữ, chuẩn bị và phục vụ thực phẩm sao cho thực phẩm không bị nhiễm độc.

Luôn cất trữ thực phẩm đã có thể ăn ngay như rau ở bên trên thịt, gà, và cá tươi như trên để ngăn ngừa nhiễm độc chéo. Nếu có thể, cất trữ thịt, gà và cá sống trong một gian riêng tách rời với thực phẩm đã nấu và có thể ăn ngay. Mặc dù đông cứng, đá cũng có thể bị nhiễm độc do vi khuẩn. Không dùng tay hay vật đựng nước uống để múc đá/ Chỉ dùng cái múc bằng nhựa dùng cho thực phẩm thương mại hay bằng kim loại có tay cầm.

Trưng bày thực phẩm tự phục vụ phải có nắp chắn hắt hơi để ngăn thực phẩm bị nhiễm độc (VD ở quầy salad, quầy gia vị, hay bất kì thực phẩm ăn sẵn nào được trưng bày và cho khách hàng sử dụng. Các món trưng bày này phải được che chắn sao cho ngăn đường trực tiếp từ miệng khách hàng tới thực phẩm được trưng bày. Để có thêm thông tin về các biện pháp cụ thể cần thiết đối với trưng bày đồ ăn tự phục vụ, hãy gọi đến đơn vị kiểm tra kế hoạch của chúng tôi theo số (858) 505-6660 hay vào website www.sdcdeh.org. Ngoài ra, gian trưng bày thực phẩm ngoài trời và các thiết bị thực phẩm dùng ngoài trời phải được cất giữ trong cơ sở thực phẩm trong thời gian không hoạt động hay trong thời tiết khắc nghiệt – như mưa hay các điều kiện gió/ bụi.



Rửa hoa quả và rau

Rửa tất cả các quả và rau trước khi sử dụng. Đảm bảo dùng bồn chuẩn bị thực phẩm sạch và vệ sinh hay một cái chao sạch và vệ sinh để ngăn quả và rau bị nhiễm độc.

Xác định, cất trữ, sử dụng thích hợp các chất độc hại

Mọi hoá chất hay chất tẩy rửa phải được dán nhãn và cất ở riêng tách khỏi thực phẩm, dụng cụ, vật liệu đóng gói hay các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Thuốc trừ sâu, thuốc diệt động vật gặm nhấm hay thuốc diệt loài gây hại phải được dùng theo đúng hướng dẫn trên nhãn. Trên nhãn cũng phải ghi rõ hoá chất đó an toàn cho sử dụng trong nhà bếp cơ sở kinh doanh.

CẤT TRỮ/ TRƯNG BÀY/ PHỤC VỤ THỰC PHẨM

Kho thực phẩm; đồ chứa thực phẩm cất trữ được nhận biết

Các món thực phẩm phải được cất trữ cao hơn sàn nhà trong các vật chứa sạch và được đậy kín. Tất cả thực phẩm phải được cất trữ sao cho không bị bụi bẩn, vật gây hại, nước chảy xuống từ các sản phẩm khác, rò rỉ từ phía trên xuống, hay sự nhiễm bẩn nào khác. Mọi cơ sở đều phải có đủ chỗ cất trữ hàng để hoạt động.

Khách hàng tự phục vụ

Các quầy salat và tự phục vụ phải được kiểm tra thường xuyên và mỗi món ăn phải có dụng cụ phục vụ riêng. Các máy phục vụ đồ uống tại khu vực khách hàng tự phục vụ cũng phải được theo dõi thường xuyên và hoạt động một cách an toàn và vệ sinh.

Không được để khách hàng tự phục vụ các món thịt, gia cầm và cá đã moi ruột sống hay không có giấy gói ngoài (trừ sushi hay động vật có vỏ sống) trừ trường hợp sẽ nấu và ăn ngay tại chỗ.

Dán nhãn và trình bày thực phẩm đúng cách và trung thực

Thực phẩm chưa được đóng gói phải được dán nhãn theo Luật California Sherman về Thực Phẩm, Dược Phẩm và Mỹ Phẩm. Bất cứ loại thực phẩm nào không được dán nhãn đúng cách hay bị thay đổi thông tin về hạn sử dụng của nhà sản xuất sẽ bị coi là dán nhãn giả.

Mọi thực phẩm chưa đóng gói phải có ít nhất tên thông dụng của loại thực phẩm đó, tên và địa chỉ của nhà sản xuất hay nhà phân phối, trọng lượng và các thành phần được xếp theo thứ tự giảm dần về trọng lượng. Các sản phẩm bánh kẹo bán trực tiếp cho một cơ sở thực phẩm bán lẻ khác hay bán qua quầy cho người tiêu dùng không phải tuân theo các quy định về nhãn mác.

Các đồ chứa thực phẩm nơi khách hàng có thể tự phục vụ cũng phải được dán nhãn tên hay có thể, biển báo hay cách khác để cung cấp cho người tiêu dùng thông tin về thành phần của sản phẩm.

THIẾT BỊ/ DỤNG CỤ ĂN/ KHĂN

Các bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm phải sạch

Tất cả các bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm phải được lau sạch thường xuyên để ngăn cản bụi, bẩn, thực phẩm rơi vãi hay các mảnh vụn khác bám vào. Các bề mặt này gồm giá, bàn làm việc, các thiết bị không tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

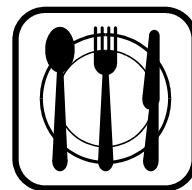
Với các thiết bị rửa: Được lắp đặt, bảo quản, sử dụng, kiểm tra hoá học

Để rửa bằng tay, phải có bồn rửa với ít nhất 3 phần để rửa, dội, và vệ sinh thiết bị và dụng cụ ăn. Các phần của bể phải đủ lớn để ngâm được vừa các thiết bị và dụng cụ lớn nhất.

Mọi thiết bị để rửa dụng cụ ăn, trừ máy rửa đĩa dưới quầy, cũng phải có hai bảng để làm ráo nước có kích thước và kết cấu đủ lớn gắn liền theo. Một bảng để ráo nước được gắn ở một đầu vào để đựng đồ bẩn và bảng kia gắn vào đầu ra dành cho đồ đã rửa và vệ sinh. Nếu sử dụng máy rửa bát đĩa ở dưới quầy, phải có 2 bảng để làm ráo nước bằng kim loại, một cho đồ bẩn và một cho đồ sạch, đặt kề sát bên máy. Các bảng để ráo nước phải dốc và ráo nước xuống một bể nhận nước thải được phê chuẩn.

Phải dùng giấy kiểm tra hoá học (test strips) để xác định liệu dung dịch vệ sinh có đạt nồng độ đúng trong máy rửa bát hay trong phần thứ 3 của bồn rửa nếu rửa bằng tay. Có thể mua giấy kiểm tra hoá học (test strips) từ nhà cung cấp hoá chất. Phải cất giữ giấy kiểm tra hoá học đúng cách (VD giấy kiểm tra clo không được bị ướt và giấy kiểm tra amoni bậc bốn không được để dưới ánh sáng quá mạnh).

Thiết bị/ Dụng cụ - được phê chuẩn; lắp đặt; trong tình trạng tốt; đủ công suất



Mọi thiết bị liên quan đến thực phẩm hay dụng cụ ăn muốn được mua mới hay thay thế phải được chứng nhận hay phân loại vệ sinh bởi một chương trình được Viện Tiêu Chuẩn Quốc Gia Mỹ (ANSI) chứng nhận. Nếu không có chứng nhận vệ sinh thích hợp của ANSI, các thiết bị liên quan đến thực phẩm và dụng cụ ăn phải được phê chuẩn bởi cơ quan có thẩm quyền. Phải có thiết bị đủ sức chứa để làm lạnh và hâm nóng thực phẩm, và để giữ thực phẩm lạnh và nóng. Cũng cần có một bồn chuẩn bị đồ ăn để rửa, tráng, ngâm, làm tan băng hay chuẩn bị thực phẩm để bảo vệ thức ăn không bị nhiễm độc.

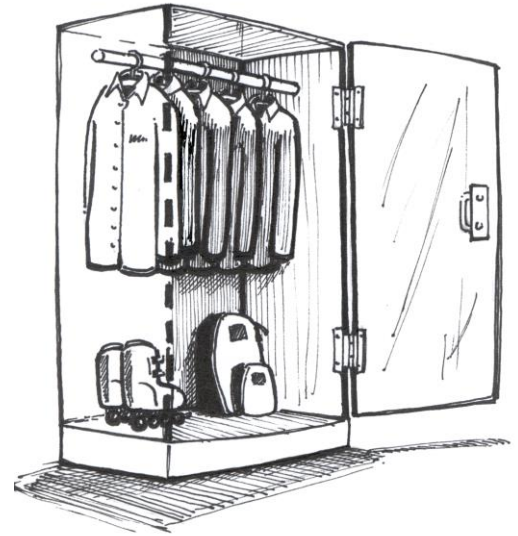
Giữ tủ lạnh gọn gàng trật tự và không chất quá đầy vào tủ. Không dàn hàng các ngăn bằng miếng kim loại, giấy hay tấm bìa. Việc dàn hàng các ngăn và chất quá nhiều đồ vào tủ lạnh sẽ làm cho không khí không thể lưu thông trong tủ lạnh, do đó không đảm bảo nhiệt độ thích hợp. .

Đĩa, dụng cụ ăn và thiết bị cũng phải hoạt động tốt, trong tình trạng tốt và được sử dụng đúng chức năng của nó. Phải vứt bỏ toàn bộ đĩa và dụng cụ nứt hay sần cũ. Các bề mặt dễ bị xước và rạch như bề mặt để thái phải được thay mặt khi không thể rửa và vệ sinh sạch sẽ nữa, hay vứt đi nếu chúng không còn làm bề mặt được nữa.

Thiết bị, dụng cụ nấu ăn và khăn: cất trữ và sử dụng

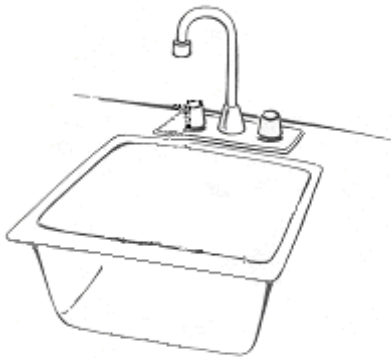
Khăn bẩn hay các đồ vải bị bẩn phải được cất ở các thùng chứa riêng cách xa khu vực chuẩn bị và cất trữ thực phẩm. Giữ đồ vải sạch cách xa đồ vải bẩn và giặt ủi ở nơi có uy tín.

Thiết bị, dụng cụ và đồ vải đang sử dụng phải được cất giữ một cách vệ sinh. Không cất trong các tủ khoá, phòng vệ sinh, phòng chứa rác, phòng máy móc, dưới gầm cầu thang, hay dưới các đường cống hay đường nước rò rỉ. Các đồ không dùng đến phải cất hay vớt một cách vệ sinh.



Luôn đặt dụng cụ sao cho có thể lấy chúng lên bằng tay cầm. Xếp ly cốc úp ngược trên một bề mặt sạch sẽ để không bao giờ chạm phải miệng hay bên trong cốc.

Sử dụng mọi bồn đúng mục đích thiết kế của nó. Ví dụ của sử dụng **không đúng** bao gồm: chuẩn bị thức ăn trong bồn giặt giẻ lau, bồn rửa tay hay bồn dụng cụ. Không làm việc gì khác ngoài rửa tay tại bồn rửa tay. Nghiêm cấm việc khoá bồn rửa tay khiến cho người khác không sử dụng được.



Máy bán lẻ

Các máy bán lẻ phục vụ các loại: đồ uống, kem, hay các loại thực phẩm có nguy cơ cao khác phải được làm theo đúng tiêu chuẩn của NSF hay NAMA. Loại máy này cũng cần có: Một giấy phép y tế riêng, tên, địa chỉ, số điện thoại của người sở hữu; và biên bản làm sạch và vệ sinh. Các máy bán lẻ cho ra các loại thực phẩm có nguy cơ cao cũng phải có khả năng giữ thực phẩm đó ở nhiệt độ an toàn. Các máy bán lẻ đặt ở ngoài trời phải có che chắn phía trên và ở khu vực bảo vệ để tránh bị nhiễm bẩn.

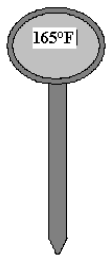


Thông gió và ánh sáng đủ; các khu vực dành riêng; cách sử dụng

Toàn bộ cơ sở phải có đủ ánh sáng và được thông gió để giúp chuẩn bị và bảo quản thực phẩm đúng cách và để có điều kiện làm việc thoải mái hợp lý cho nhân viên. Mọi thiết bị nấu nướng phải có thiết bị thông khói thải ở phía trên và phải giữ thiết bị thông gió sạch, đặc biệt là ống khói. Phòng vệ sinh cũng phải có chỗ để thông gió như cửa sổ có chắn hay quạt gió.

Mọi bóng đèn đều phải có nắp, đây hay làm bằng vật liệu chống vỡ tại các khu vực bày biện thực phẩm, dụng cụ, thiết bị và khăn, hay các đồ dùng và vật thể không có che chắn.

Có nhiệt kế chính xác

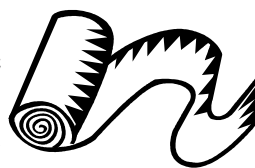


Mọi đơn vị giữ lạnh đều phải có nhiệt kế chuẩn và các tủ giữ nóng cũng nên có nhiệt kế để theo dõi và đảm bảo rằng thực phẩm trong đó ở đúng nhiệt độ cho phép. Nhiệt kế phải được đặt ở nơi ấm nhất của tủ lạnh, thường là ở phía trước và phía trên tủ. Nhiệt kế phải chính xác theo tiêu chuẩn hay chênh lệch $\pm 2^{\circ}\text{F}$ so với biên độ dự tính sử dụng. Các thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm không được có bộ phận cảm ứng hay thân làm bằng thủy tinh, trừ nhiệt kế có bộ phận cảm ứng hay thân bằng thủy tinh được đặt trong một vỏ chống vỡ như nhiệt kế kẹo. Nhiệt kế có thể mua ở nhà bán buôn hay các nhà cung cấp cho nhà hàng.

Yêu cầu phải có nhiệt kế dạng que, hay nhiệt kế cặp nhiệt điện để kiểm tra nhiệt độ trong của thực phẩm khi hâm nóng, trước khi phục vụ, khi giữ thức ăn nóng, trong tủ lạnh, và để kiểm tra nhiệt độ nước. Nhiệt kế que hay nhiệt kế cặp nhiệt điện có que ống với đường kính nhỏ thích hợp được thiết kế để đo nhiệt độ của các thức ăn dạng mỏng, như miếng hamburger, và được đặt vào sâu ít nhất $\frac{1}{4}$ inch bên trong món ăn đó.

Khăn lau: sử dụng và cất trữ đúng cách

Khăn lau sạch phải không bị dính vụn thức ăn và các vết bẩn thấy được. Mỗi loại khăn chỉ có một công dụng (VD: lau bàn, lau ghế hay mặt bàn) hay chỉ được dùng một lần rồi giặt. Có thể liên tục sử dụng khăn lau cho một việc nếu chúng được giữ trong chất làm vệ sinh. Khăn lau dùng cho các sản phẩm từ động vật sống phải tách riêng với khăn dùng cho các mục đích khác. Không được dùng miếng bọt biển trên các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.

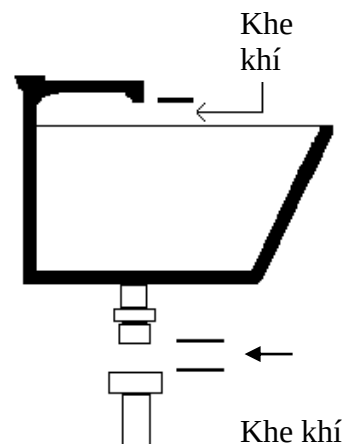


Nếu sử dụng chất làm vệ sinh phải có giấy kiểm tra hoá học. Phải thay dung dịch làm vệ sinh khi bị văng bẩn hay có đầy vụn thức ăn và nước bẩn, hay không còn đủ nồng độ vệ sinh yêu cầu.

CÁC THIẾT BỊ VẬT LÍ

Ống bơm, các thiết bị chảy ngược thích hợp

Đường ống bơm phải ở tình trạng tốt và luôn phải có áp lực nước đủ lớn. Các đường nước sạch phải được giữ không bị rò rỉ. Các bồn, bồn trên sàn và thoát nước trên sàn phải tháo nước dễ dàng. Các thiết bị ngăn chảy ngược phải được giữ đúng vị trí và trạng thái tốt khi cần thiết, bao gồm các đường tháo nước đặc ở tủ lạnh và các thiết bị ngăn chảy ngược ở bể lau chùi, máy rửa bát, và vòi nước. Nếu sử dụng rãnh thoát khí, phải duy trì phương pháp này cẩn thận. Bảo quản những thiết bị đó giúp ngăn sự nhiễm độc của thực phẩm hay nước với nước bẩn. Các thiết bị ngăn chảy ngược lại phải được kiểm tra định kỳ và đạt tiêu chuẩn.

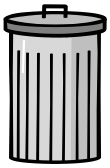


Bẫy thu và nắp ngăn dầu mỡ là bộ phận của ống chất thải vệ sinh của một cơ sở thực phẩm. Dầu mỡ bám vào các bề mặt không có nước. Do đó dầu mỡ sẽ đóng từ trên xuống trong đường chất thải và tiếp tục bám vào, ngăn cản dòng chảy của nước thải. Mục đích của bẫy thu hay nắp ngăn dầu mỡ là để bỏ ra, tách riêng, tích tụ và thu lại các giọt dầu mỡ, chất béo và dầu ăn từ rác thải để đảm bảo nước thải có thể chảy thoát ra dễ dàng. Việc làm sạch và tháo bẫy thu dầu mỡ thường bao gồm mở thiết bị ra và tháo các phần của nó bằng tay. Trong quá trình hoạt động bình thường, các phần của bẫy thu dầu mỡ sẽ bị bám mùi và mất vệ sinh, khiến việc tháo các bộ phận của nó không dễ chịu chút nào..

Do bẫy thu dầu mỡ trong khu vực chuẩn bị thực phẩm có thể gây ra các vấn đề về vệ sinh, mọi việc lắp đặt bẫy thu và nắp ngăn dầu mỡ cho các cơ sở mới xây dựng phải tiến hành ngoài khu vực thực phẩm hay dụng cụ.

Bộ Phận Kiểm Kế Hoạch Y Tế Môi Trường cộng tác với các khu nước thải địa phương để phối hợp xem xét các kế hoạch lắp đặt các thiết bị này. Cần chú ý là khu nước thải địa phương quyết định sự cần thiết và kích cỡ của các bẫy thu dầu mỡ. Đơn vị kiểm tra kế hoạch xem xét vị trí của bẫy thu/ nắp ngăn dầu mỡ để đảm bảo nó không gây ra vấn đề về vệ sinh trong cơ sở thực phẩm. Để biết thêm thông tin hãy gọi Đơn Vị Kiểm Tra Kế Hoạch theo số (858) 505-6660.

Vứt rác và chất thải đúng cách; bảo quản các thiết bị



Mỗi cơ sở thực phẩm phải có các thiết bị cần thiết để đựng hay vứt mọi loại phế thải. Mọi chất thải thực phẩm và rác chứa chất thải thực phẩm và các rác thải có thể tái chế phải được đựng trong các thùng chống rò rỉ, chống găm nhấm và phải được đậy nắp kín hay đặt trong một túi chống thấm nước và bịt lại nhằm giảm thiểu mùi thoát ra hay côn trùng vây quanh. Không cần phải đậy nắp các thùng rác trong cơ sở thực phẩm trong thời gian hoạt động. Mọi chất thải thực phẩm, rác, và các chất thải tái chế được phải được dọn vứt một cách vệ sinh và thường xuyên hợp lí để tránh sự phiền phức, nhưng ít nhất phải một lần một tuần.

Các thiết bị nhà vệ sinh được xây dựng, cung cấp và lau dọn sạch đúng cách

Giữ tất cả các thiết bị nhà vệ sinh sạch sẽ trong tình trạng tốt. Một nhà vệ sinh tại cơ sở thực phẩm phải hoàn toàn khép kín và có cửa kín và đóng tự động để ngăn cách nó với các nơi khác của cơ sở thực phẩm. Giấy toilet phải ở trong các hộp nhả giấy phù hợp.

Các cơ sở thực phẩm cố định được xây dựng sau ngày 1 tháng 1 năm 2004 có phục vụ đồ ăn tại chỗ phải có nhà vệ sinh cho khách hàng. Những cơ sở xây dựng trước ngày 1 tháng 1, 2004 phải có hoặc nhà vệ sinh cho khách hàng, hoặc phải có biển báo rằng cửa hàng không có nhà vệ sinh công cộng.

Địa điểm; đồ dùng cá nhân/ dụng cụ làm sạch; chống vật gây hại

Cơ sở thực phẩm phải được bảo quản và điều hành để ngăn côn trùng/ loài gặm nhấm hay chim chóc xâm nhập hoặc ẩn náu. Các vết nứt trên tường và xung quanh thiết bị phải được sửa lại, cửa ra vào phải có thiết bị tự động đóng và phải đóng kín khi không sử dụng, các lối ra qua cửa sổ phải đóng khi không sử dụng, và địa điểm phải được giữ không có rác hay các vật không cần thiết cho sự hoạt động của cơ sở. Nếu có sử dụng thiết bị diệt côn trùng bằng điện, loại thiết bị này phải được thiết kế để giữ côn trùng lại trong thiết bị và không được đặt ở trên khu vực có thực phẩm hay dụng cụ ăn.

Quần áo và các vật dụng cá nhân khác phải được giữ ở khu vực riêng dành cho nhân viên. Các vật dụng để lau chùi và làm sạch cũng phải để ở khu vực riêng tách rời thực phẩm và dụng cụ. Sau khi dùng xong, mọi đồ lau chùi phải đặt ở vị trí sao cho khô ráo mà không làm bẩn tường, thiết bị hay các đồ dùng khác.

CÁC THIẾT BỊ THỰC PHẨM CỐ ĐỊNH

Sàn nhà, tường và trần nhà: Xây dựng, bảo quản và làm sạch

Tất cả sàn nhà, tường, trần nhà phải không dính dầu mỡ, bụi bẩn và các mảnh vụn. Các ống nước và bồn nước trên sàn, cửa sổ, tấm chắn, lỗ thông khói, quạt trần, các khu vực xung quanh dây cáp điện, thảm trải sàn và ván kê phải được bảo quản sạch sẽ. Đá lát, vữa trát đá, bệ đế vòm, ximăng, vật liệu bê tông, ván trần, gỗ, v.v cũng phải được giữ sạch và trong tình trạng tốt. Trước khi sửa chữa hay thay sàn, tường, hay trần nhà hãy tham khảo ý kiến Đơn vị Kiểm tra Kế hoạch Y Tế Môi Trường Địa hạt San Diego (858) 505-6660 để đảm bảo vật liệu/ kế hoạch được phê chuẩn.



**Đơn vị Kiểm tra Kế
Hoạch Y Tế Môi
Trường Địa hạt San
Diego**

Không có các khu vực nhà ở/ sinh sống hay chỗ ngủ

Không được phép sinh hoạt ăn ở hoặc ngủ tại bất kì vị trí nào của cơ sở thực phẩm.

CÁC YÊU CẦU BIỂN BÁO HIỆU

Đặt các báo hiệu; có biên bản kiểm tra mới nhất

Thẻ xếp hạng và giấy phép y tế luôn phải được dán ở nơi dễ thấy, kể cả bất kỳ thẻ “B” hay “C” nào mà Chuyên Gia Y Tế Môi Trường đã dán lên. Nếu thẻ xếp hạng bị hư hỏng, gọi tới số (858) 505-6900 để có thẻ mới.

Luôn có sẵn một bản sao báo cáo kiểm tra định kỳ mới nhất cho công chúng xem khi có yêu cầu. Cũng cần có một thông báo với khách hàng rằng họ có thể xem bản báo cáo kiểm tra mới nhất nếu có yêu cầu (bạn sẽ thấy chú ý này trên thẻ xếp hạng). Phải có biển báo rửa tay trên các bể rửa và biển “Cấm hút thuốc” ở khu vực chuẩn bị thực phẩm, cất trữ đồ ăn và rửa bát.

TUÂN THỦ & BẮT BUỘC THI HÀNH

Xem xét kế hoạch

Cải tạo hay thay đổi cơ bản tới cấu trúc hay thiết bị trong cơ sở của bạn đòi hỏi phải có sự phê chuẩn của sở. Hãy liên hệ với Chuyên Gia Y Tế Môi Trường nếu bạn có bất kỳ câu hỏi nào về hoạt động hay thay đổi vật chất tại cơ sở của bạn. Các thay đổi lớn phải có kế hoạch và sự cho phép của Đơn vị kiểm tra và xây dựng kế hoạch Sở Y Tế Môi Trường, (858) 505-6660.

Có giấy phép

Mọi cơ sở thực phẩm hoạt động vì mục đích kinh doanh phải có giấy phép y tế công cộng, Giấy phép không chuyển nhượng được và chỉ có giá trị với cá nhân, địa điểm, loại thực phẩm kinh doanh và thời gian ghi trên đó, nếu không bị treo hay thu hồi vì lý do nào đó. Nếu cơ sở nào bị phát hiện hoạt động không có giấy phép sẽ ngay lập tức bị đóng cửa và có thể bị phạt ít nhất là gấp ba lần chi phí để có giấy phép đó. Cần chú ý rằng việc bạn hoàn tất đăng ký và đóng lệ phí xin giấy phép không có nghĩa là bạn đã được chấp thuận cho hoạt động. Bạn phải được một Chuyên gia Y Tế Môi Trường kiểm tra và cho phép hoạt động.

Để có giấy phép hoạt động một cơ sở bán lẻ thực phẩm, hãy gọi đến chuyên gia thông tin công cộng của chúng tôi theo số (858) 505-6900. Bạn có thể phải trả thêm phí nếu muốn tư vấn thêm hay kiểm tra lại nhiều lần để quyết định bạn có vi phạm các điều ghi trên báo cáo kiểm tra không.

Tịch thu

Dựa trên những phát hiện khi kiểm tra hay các bằng chứng khác, một Chuyên Gia Y Tế Môi Trường có thể tịch thu thực phẩm, thiết bị hay dụng cụ mất vệ sinh hay trong tình trạng không tốt có thể gây ngộ độc hoặc làm giả. Thực phẩm hay thiết bị bị tịch thu không được sử dụng cho đến khi cơ quan có thẩm quyền chấm dứt lệnh tịch thu đó.

Treo giấy phép

Khi hoạt động của cơ sở thực phẩm cho thấy nguy cơ gây ra vấn đề về sức khỏe cho cộng đồng hay cho nhân viên cơ sở, cơ sở thực phẩm sẽ bị yêu cầu đóng cửa ngay lập tức. Các ví dụ về tình trạng buộc phải đóng cửa ngay lập tức như:

- Rác thải chất đông trong cơ sở.
- Không có nước nóng hay lạnh dưới đủ áp lực.
- Mất điện kéo dài.
- Không cải thiện được hạng C trong vòng 30 ngày.
- Vật có hại quấy phá (gián, chuột nhắt, chuột cống, ruồi, v.v.)
- Có sự lây bệnh
- Không đảm bảo nhiệt độ đối với các thực phẩm có nguy cơ gây bệnh
- Không có khả năng làm sạch và vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm
- Thực phẩm bị nhiễm độc hay bị lẫn bẩn

Một cơ sở bị đóng cửa phải đóng cửa cho tới khi Sở Y Tế Môi Trường đã cho phép mở cửa trở lại. Người có giấy phép có thể yêu cầu được giải trình trong vòng 15 ngày theo lịch sau khi nhận được thông báo buộc phải ngay lập tức đóng cửa do có nguy cơ gây nguy hiểm về sức khỏe.

Sau khi giải trình, giấy phép cũng có thể được chính thức thay đổi, treo, hay thu hồi do vi phạm nghiêm trọng hoặc liên tục bộ luật CalCode, hay do can thiệp vào hoạt động của người thi hành công vụ.

Hiệu xếp hạng và Các yêu cầu công bố hạng

Mọi nhà hàng, quán bar, quán rượu, cơ sở chế biến thực phẩm và chợ bán thức ăn ngon nơi chế biến thực phẩm sẽ nhận được một thẻ xếp hạng. Điểm trên thẻ xếp hạng dựa trên tổng điểm bị trừ đi do các vi phạm bị phát hiện trong một kỳ kiểm tra.

Hạng A 90-100 điểm

Nghĩa là cơ sở của bạn cơ bản tuân thủ đúng mọi quy định. Phần nhận xét trên bản báo cáo điều tra sẽ có những hướng dẫn giúp cải thiện hoạt động của bạn và nâng điểm số của bạn trong lần kiểm tra tiếp theo.

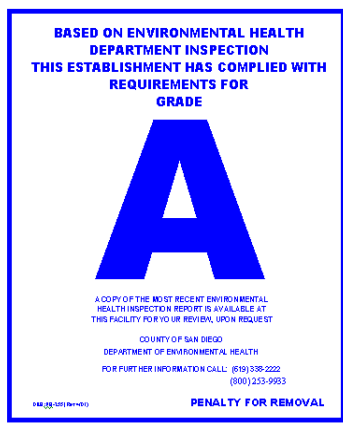
Hạng B 80 –89 điểm

Nghĩa là cơ sở của bạn cần có nhiều cải thiện về cơ sở vật chất hay trong quá trình hoạt động. Nếu bạn được hạng B, bạn sẽ nhận được một bản lưu ý chính thức phác lại những vi phạm của bạn và thời gian yêu cầu bạn phải sửa chữa những vi phạm đó.

Hạng C dưới 80 điểm

Hạng C là hạng không đạt yêu cầu. Nó cho thấy cơ sở của bạn cần có các thay đổi hay cải thiện to lớn. Cùng với thẻ hạng C, bạn sẽ được nhận một thông báo chính thức về các vi phạm và các yêu cầu phải khắc phục. Các cơ sở phải nhận được thẻ đạt yêu cầu trong vòng 30 ngày kể từ khi nhận được thẻ hạng C nếu không sẽ bị đóng cửa.

Thẻ xếp hạng phải được công bố trong thời gian hoạt động. Các cơ sở hoạt động mà không dán thẻ xếp hạng cho mọi người xem có thể sẽ bị xử lý theo pháp luật.



Yêu cầu Kiểm tra xếp hạng lại

Nếu cơ sở của bạn không nhận được hạng A và bạn muốn được xếp hạng lại trước kỳ kiểm tra định kỳ tiếp theo, bạn sẽ phải đóng phí kiểm tra không định kỳ. Phí này bao gồm chi phí cho một cuộc kiểm tra toàn diện cơ sở không định kỳ. Một khi đã đóng phí bạn có thể yêu cầu kiểm tra cho điểm. Tuy nhiên, việc này không đảm bảo điểm số cơ sở của bạn sẽ thay đổi trừ phi bạn tuân thủ cơ bản các yêu cầu để lấy lại điểm số ban đầu đã bị trừ đi.

Địa hạt San Diego Sở Y Tế Môi Trường Ban Thực Phẩm & Nhà Ở

Tiêu chuẩn chuyên môn của các Chuyên Gia Y Tế Môi Trường

Các Chuyên Gia Y Tế Môi Trường (EHS) phải có bằng Cử nhân của một trường cao đẳng hay đại học được chính thức công nhận với ít nhất 30 đơn vị học kỳ về sinh học, vật lý hay các khoá học khoa học môi trường cơ bản. Mọi Chuyên Gia Y Tế Môi Trường của Ban Thực Phẩm & Nhà Ở (FHD) đều phải có một giấy có hiệu lực công nhận là Chuyên Gia Y Tế Môi Trường đã đăng kí trong Bang California. Giấy này đảm bảo các Chuyên Gia Y Tế Môi Trường đã đáp ứng đủ điều kiện cụ thể về giáo dục, đào tạo và kinh nghiệm để có thể phục vụ cộng đồng tốt hơn.

Phải làm gì trong trường hợp có Bệnh Do Thực Phẩm

Nhà điều hành cơ sở thực phẩm phải báo cáo lại toàn bộ các khiếu nại về bệnh do thực phẩm tới Sở Y Tế Môi Trường theo số đăng kí sau: (858) 505-6814. Khi nhận được báo cáo, Ban Dịch Tễ sẽ quyết định có cần đến xem xét tại cơ sở không. Mọi thông tin nhận được từ người khiếu nại về bệnh do thực phẩm đều được giữ bí mật.

Bạn muốn tham gia nhiều hơn vào vấn đề An Toàn Thực Phẩm tại San Diego?

Ủy Ban Tư Vấn An Toàn Thực Phẩm (FSAC) họp hàng năm để bàn về các vấn đề an toàn thực phẩm tại Địa Hạt San Diego. Nếu bạn muốn tham gia vào Ủy Ban Tư Vấn An Toàn Thực Phẩm, hãy gọi cho chúng tôi theo số (858) 505-6894.

Xây dựng hay Cải tạo lại Cơ sở thực phẩm của bạn?

Người đề nghị xây dựng hay cải tạo lại một cơ sở thực phẩm phải nộp các kế hoạch hoàn chỉnh, dễ hiểu, được vẽ theo tỷ lệ và có các chi tiết kỹ thuật tới cơ quan có thẩm quyền địa phương để xem xét và phê chuẩn trước khi tiến hành xây dựng hay cải tạo. Các kế hoạch sẽ được FHD thông qua hoặc bác bỏ trong vòng 20 ngày làm việc kể từ khi nhận được đơn và người nộp đơn sẽ được thông báo về quyết định này. Để biết thêm thông tin về việc nộp kế hoạch, hãy gọi cho Đơn vị Kiểm tra Kế hoạch số (858) 505-6660.

Số Điện Thoại Liên Lạc của Ban Thực Phẩm & Nhà Ở

Chuyên Gia Y Tế Môi Trường thường trực	(858) 505-6900
Khiếu nại	(858) 505-6903
Khiếu nại & Thông báo về Bệnh do Thực Phẩm	(858) 505-6814
Thông tin đào tạo về xử lí Thực Phẩm	(858) 505-6900
Đơn vị Kiểm Tra kế hoạch	(858) 505-6660
Website: www.sdcdeh.org	
E-mail: fhdutyeh@sdcounty.ca.gov	

Văn phòng tại San Diego
5500 Overland Ave, 101.
San Diego, CA 92123
(858) 505-6700
Thứ 2-6, 8:00 – 16:30

Các địa chỉ liên hệ quan trọng

**Địa Hạt San Diego
Sở Y Tế Môi Trường
Ban Thực Phẩm & Nhà Ở**

Website: www.sdcdeh.org
E-mail: fhduyeh@sdcounty.ca.gov
FAX: (619) 338-2245

Chuyên Gia Y Tế Môi Trường Thường trực - (858) 505-6900
Khiếu nại - (858) 505-6903
Khiếu nại về các bệnh do thực phẩm - (858) 505-6814
Thông tin về thẻ xử lý thực phẩm - (858) 505-6900
Giấy phép - (858) 505-6666
Đơn vị Kiểm tra Kế Hoạch - (858) 505-6660 Fax: (858) 505-6998

Văn phòng tại San Diego
5500 Overland Ave, 101
San Diego, CA 92123
(858) 505-6700
Thứ 2 -6; 8:00-16:30

Tái chế - (877) 713-2784 (rác thải không độc hại)

Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ/ Ban Quản lí Thực Phẩm và Dược Phẩm Hoa Kỳ

Trung tâm An toàn Thực Phẩm & Dinh dưỡng ứng dụng, Phát triển và Thông tin

CFSAN, phối hợp với các nhân viên hiện trường của FDA, chịu trách nhiệm tăng cường và bảo vệ sức khỏe cộng đồng bằng cách đảm bảo thực phẩm trong nước là an toàn, vệ sinh, và được dán nhãn trung thực và đầy đủ, và các sản phẩm mỹ phẩm an toàn và được dán nhãn đúng quy cách.

200 C Street SW (HFS-555)
Washington, DC 20204
Đường dây thông tin miễn phí:
(888) 723-3366 www.cfsan.fda.gov

Cục Quản lí Thực phẩm & Dược phẩm Hoa Kỳ

Liên Bang (USFDA, Trợ Giúp Doanh Nghiệp nhỏ)-
(510) 637-3980/ Khiếu nại - (800) 495-3232

Đường dây nóng về Thịt và Sản phẩm Gia Cầm (Bao gồm cả trứng) của USDA

Dịch vụ điện thoại miễn phí này giúp ngăn ngừa các bệnh về thực phẩm đặc biệt bằng cách trả lời các câu hỏi về cất trữ, xử lý và chuẩn bị thịt, sản phẩm gia cầm và trứng an toàn.

10:00-16:00 (Thứ Hai-Thứ Sáu)
(800) 535-4555
(800) 256-7072 (TDD/TTY)

Trung Tâm Thông tin Giáo dục Bệnh về Thực phẩm

Trung tâm thông tin Giáo dục về bệnh thực phẩm USDA/FDA cung cấp thông tin về cách ngăn ngừa bệnh do thực phẩm tới các nhà giáo dục, đào tạo viên và các tổ chức phát triển tài liệu giáo dục và đào tạo cho nhân viên làm về thực phẩm và người tiêu dùng.

Trung Tâm Thông Tin Giáo Dục Bệnh Về Thực Phẩm USDA/FDA
Thư Viện Nông Nghiệp Quốc Gia, USDA
10301 Baltimore Blvd., Phòng 304
Beltsville, MD 20705-2351
(301) 504-5755

Sở Dịch vụ Y Tế Bang California Ban Thực phẩm & Dược phẩm

Nhiệm vụ của ban Thực Phẩm và Dược Phẩm là nâng cao sức khỏe của người dân California bằng cách đảm bảo thực phẩm, dược phẩm, dịch vụ y tế, mỹ phẩm và một số hàng tiêu dùng an toàn và không bị lẫn, dán nhãn sai hay quảng cáo sai, và rằng dược phẩm và các dịch vụ y tế là có hiệu quả.

(800) 495-3232

Liên hệ về vấn đề xử lý nước thải cho các cơ sở thực phẩm

(Bẫy thu/ nắp ngăn dầu mỡ)

Carlsbad	(760) 438-2722 ext.7109	Imperial Beach	(619) 628-1357
Chula Vista	(619) 409-3805	La Mesa	(619) 667-1176
City of San Diego	(858) 654-4188	Lemon Grove	(619) 825-3927
Coronado	(619) 522-7380	National City	(619) 336-4210
County of San Diego	(858) 505-6660	Oceanside	(760) 435-3950
Del Mar	(858) 694-2212	Poway	(858) 668-4719
El Cajon	(619) 441-1726	San Marcos	(760) 744-1050
Encinitas	(760) 633-2770	Santee	(619) 448-4551
Leucadia	(760) 753-0155	Solana Beach	(858) 720-2477
Escondido	(760) 839-4647	Vista	(760) 639-6108 Ext. 1372 or 1371

Liên hệ về nước mưa xối trong vùng

Đường dây nóng về nước mưa xối:	(888) 846-0800 và (888) Think-Blue www.projectcleanwater.org
Carlsbad	(760) 602-2799
Chula Vista	(619) 397-6000
Coronado	(619) 522-7380
Địa hạt San Diego	(888) 846-0800
Del Mar	(760) 753-1120
El Cajon	(619) 441-1653
Encinitas	(760) 633-2787
Escondido	(760) 839-4668
Imperial Beach	(619) 428-4095
La Mesa	(619) 667-1340
Lemon Grove	(760) 825-3925
National City	(619) 336-4380
Oceanside	(760) 435-5800
Poway	(858) 668-4700
Cảng San Diego	(619) 686-6254
San Diego	(619) 235-1000 Đường dây nóng (619) 525-8647 /Đường dây chung
Santee	(619) 258-4100 Ext. 177
San Marcos	(760) 744-1050
Solana Beach	(858) 720-2477
Vista	(760) 726-1340 x1686 (Tiếng Anh), x1698(tiếng Tây Ban Nha)

Phụ lục A

Danh mục tự kiểm tra

Các mục trong danh mục kiểm tra này là những nội dung cơ bản được đánh giá trong một cuộc kiểm tra cơ sở thực phẩm định kỳ. Danh mục này nhằm giúp bạn, người điều hành cơ sở, đánh giá điều kiện của cơ sở của mình giữa các kì kiểm tra của Sở Y Tế Môi Trường. Bạn nên soát theo danh mục này, và “gạch bỏ” những hạng mục bạn tin là đã tuân thủ. Những hạng mục không được đánh dấu được coi là “vi phạm” và cần được sửa chữa. Hy vọng danh mục này sẽ giúp bạn duy trì cơ sở của mình ở tiêu chuẩn cao nhất.

Hãy liên hệ văn phòng chúng tôi theo số (858) 505-6700 hay e-mail fh dutyeh@sdcounty.ca.gov nếu bạn có bất cứ thắc mắc nào.



ĐỊA HẠT SAN DIEGO SỞ Y TẾ MÔI TRƯỜNG

DANH MỤC TỰ KIỂM TRA CƠ SỞ THỰC PHẨM

Các hạng mục trong danh mục kiểm tra này thể hiện những nội dung cơ bản được đánh giá trong một cuộc kiểm tra cơ sở thực phẩm định kỳ. Danh mục này nhằm giúp bạn, người điều hành cơ sở, đánh giá điều kiện của cơ sở của mình giữa các kì kiểm tra của Sở Y Tế Môi Trường. Bạn nên soát theo danh mục này, và “gạch bỏ” những hạng mục bạn tin là đã tuân thủ. Những hạng mục không được đánh dấu được coi là “vi phạm” và cần được sửa chữa. Hy vọng danh mục này sẽ giúp bạn duy trì cơ sở của mình ở tiêu chuẩn cao nhất. Hãy liên hệ văn phòng chúng tôi theo số (858) 505-6700 hay e-mail fh dutyeh@sdcounty.ca.gov nếu bạn có bất cứ thắc mắc nào.

AN TOÀN THỰC PHẨM

- ☐ 1. Thực phẩm được dán nhãn đúng cách và được mua từ một nguồn được phê chuẩn (được chính quyền địa hạt, bang hay liên bang cấp giấy phép).
- ☐ 2. Thực phẩm được kiểm tra và xác nhận không bị nhiễm độc, lẫn bẩn và bị hỏng.
- ☐ 3. Bỏ các đồ ăn không có đóng gói đã được phục vụ hay bị trả lại từ khu vực ăn uống.
- ☐ 4. Mọi thực phẩm được cất trữ ở độ cao ít nhất 6 " so với sàn nhà.
- ☐ 5. Nhà vệ sinh không được sử dụng để cất trữ thực phẩm, dụng cụ, thiết bị hay các hàng khác.
- ☐ 6. Sản phẩm tươi sống được rửa sạch trước khi cắt, kết hợp với các nguyên liệu khác, được nấu, hay phục vụ
- ☐ 7. 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.
- ☐ 8. Mọi thùng cất trữ thực phẩm đều có nắp phù hợp và được dán nhãn đúng cách.
- ☐ 9. Thực phẩm được phân phát đến khu vực tự phục vụ đúng cách.
- ☐ 10. Cấm sử dụng muối sulfite với thực phẩm và sản phẩm dễ hỏng.
- ☐ 11. Sản phẩm thực phẩm được dán nhãn và cất trữ trong các thùng chứa không độc hại
- ☐ 12. Để riêng thực phẩm sống với thực phẩm chín
- ☐ 13. Giữ thẻ trên động vật có vỏ trong 90 ngày, dán báo hiệu về Hàu Sống khai thác từ Vịnh nếu đúng. Cấm bán Hàu sống khai thác từ vịnh trong các tháng từ 1 tháng 4 đến 31 tháng 10 hàng năm.
- ☐ 14. Thực phẩm được vận chuyển và bảo quản một cách vệ sinh và những thực phẩm có nguy cơ cao được bảo quản ở dưới 41°F hay trên 135°F.

KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ

- ☐ 1. Thực phẩm có nguy cơ cao được bảo quản ở dưới 41°F hay trên 135°F.
- ☐ 2. Có nhiệt kế, chính xác tới + hay -2°F, có thể là một bộ phận tích hợp của tủ lạnh (mặt số ở ngoài) hoặc được đặt ở trong mỗi tủ tại điểm ấm nhất tại vị trí dễ nhìn thấy.
- ☐ 3. Một nhiệt kế que hay cặp nhiệt điện kim loại chính xác, thích hợp cho đo nhiệt độ thực phẩm, có sẵn và được sử dụng để kiểm tra nhiệt độ thực phẩm.
- ☐ 4. Các sản phẩm thực phẩm được làm tan chỉ bằng một trong những cách sau: a) trong tủ lạnh, b) dưới nước lạnh chảy có vận tốc đủ lớn để dội cách mảnh thực phẩm rời, c) trong lò vi sóng, d) trong quá trình nấu .
- ☐ 5. Thực phẩm đông lạnh được bảo quản ở trạng thái đông lạnh
- ☐ 6. Các món thực phẩm đã được làm tan bằng không được làm đông lạnh lại trừ phi được nấu đầu tiên.
- ☐ 7. Các quy trình làm lạnh và hâm nóng nhanh được áp dụng cho mọi loại thực phẩm dễ hỏng
- ☐ 8. Thịt, thịt gia cầm, trứng và cá sống được nấu tới nhiệt độ yêu cầu, nếu không có tư vấn người tiêu dùng. Các cơ sở y tế hay trường học công hoặc tư thực có giấy phép không được cung cấp thực phẩm sống hay chưa nấu chín có nguồn gốc động vật

SỨC KHOẺ & VỆ SINH CỦA NHÂN VIÊN

- ☐ 1. Có một người chịu trách nhiệm trong mọi giờ hoạt động.
- ☐ 2. Có một người quản lí an toàn thực phẩm có chứng nhận.
- ☐ 3. Mọi nhân viên có tiếp xúc với thực phẩm không đóng gói hay dụng cụ nấu ăn phải có Chứng nhận/ đào tạo người xử lí thực phẩm và phải có sẵn hồ sơ lý lịch của họ. Tất cả các nhân viên đều có đủ kiến thức về an toàn thực phẩm để thực hiện công việc được giao.
- ☐ 4. Nhân viên rửa tay bằng xà phòng và nước nóng vào những lúc sau đây: a) trước khi bắt đầu làm việc, b) ngay sau khi sử dụng nhà vệ sinh, c) giữa các công việc khác nhau, d) bất cứ lúc nào cần thiết để ngăn chặn nhiễm độc thực phẩm
- ☐ 5. Nhân viên có tiếp xúc với thức ăn hoặc dụng cụ nấu ăn không được có vết thương hở, và không bị các triệu chứng bệnh như tiêu chảy, nôn mửa, sốt, ho liên tục, hắt hơi hay sổ mũi.
- ☐ 6. Nhân viên mặc đồ sạch ở bên ngoài.
- ☐ 7. Dùng kẹp hay các dụng cụ khác khi tiếp xúc với sản phẩm thực phẩm
- ☐ 8. Tóc của nhân viên được túm gọn đúng cách
- ☐ 9. Nhân viên không hút thuốc hay dùng thuốc lá trong cơ sở.
- ☐ 10. Quần áo và các đồ dùng cá nhân được cất giữ đúng cách

NƯỚC VÀ CHẤT THẢI

- ☐ 1. Mọi bồn đều hoạt động tốt với nước nóng và nước lạnh dưới áp suất
- ☐ 2. Mọi bồn đều tháo nước được đúng cách. Bồn nước và ống nước trên sàn hoạt động tốt/ sạch sẽ
- ☐ 3. Các đường ống trong trạng thái tốt, không bị rò rỉ
- ☐ 4. Thiết bị kiểm soát kết nối chéo được lắp đặt và trong trạng thái tốt (các máy đập chân không và máy chống chảy ngược)
- ☐ 5. Các bẫy thu và nắp ngăn dầu mỡ được rửa sạch định kì.

THIẾT BỊ

- ☐ 1. Tất cả các thiết bị (VD, bếp lò, lò nướng, tủ lạnh, bàn, bồn rửa, v.v.) sạch và được bảo quản tốt và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm được rửa sạch và làm vệ sinh tốt.
- ☐ 2. Thiết bị không hoạt động được sửa chữa, thay thế hay bỏ đi.
- ☐ 3. Chỉ có các thiết bị được phê chuẩn mới được lắp đặt đúng nơi và đúng cách

DỤNG CỤ

- ☐ 1. Các dụng cụ dùng cho nhiều việc được rửa chỉ bằng một trong các cách sau: a) rửa bằng tay tại bồn rửa có 3 bộ phận được cho phép (rửa- tráng- vệ sinh), b) vệ sinh bằng hoá học (máy rửa bát) theo đúng tiêu chuẩn NSF, c) vệ sinh ở nhiệt độ cao.
- ☐ 2. Có các vật liệu kiểm tra và các phương pháp kiểm tra chất vệ sinh hoá học được sử dụng
- ☐ 3. Tất cả các dụng cụ đều sạch, vệ sinh và bảo quản tốt.
- ☐ 4. Các dụng cụ bị hỏng hay không được phê chuẩn đã được thay thế hay sửa chữa
- ☐ 5. Bảo quản dụng cụ đúng cách khi cất trữ.
- ☐ 6. Dùng cả vải lau khô và ướt đúng cách.

SÀN NHÀ/ TƯỜNG/ TRẦN NHÀ

- ☐ 1. Sàn nhà sạch, được bảo quản và trong tình trạng tốt.
- ☐ 2. Tường, trần nhà và cửa sổ sạch, được bảo quản và trong tình trạng tốt

NHÀ VỆ SINH/ PHÒNG THAY ĐỒ/ BỒN RỬA TAY

- ☐ 1. Các thiết bị nhà vệ sinh sạch sẽ, được bảo quản và trong điều kiện tốt.

- ☐ 2. Các cửa đóng tự động trong nhà vệ sinh và phòng thay đồ hoạt động tốt.
- ☐ 3. Hộp xà phòng và hộp khăn trên tất cả các bồn rửa tay đều hoạt động tốt và có đủ xà phòng hay khăn giấy bên trong
- ☐ 4. Hộp giấy toilet luôn đầy
- ☐ 5. Các biển báo hiệu rửa tay được dán đúng cách.
- ☐ 6. Mỗi phòng đều có hệ thống thông khí hoạt động tốt.

ÁNH SÁNG VÀ THÔNG KHÍ

- ☐ 1. Có đủ ánh sáng và khí lưu thông trong toàn cơ sở.
- ☐ 2. Máy lọc khí thải thông khí sạch và được bảo quản tốt.
- ☐ 3. Các thiết bị chiếu sáng cố định có vỏ bảo vệ an toàn

KIỂM SOÁT VẬT HẠI

- ☐ 1. Cơ sở không bị côn trùng và loài gặm nhấm xâm nhập.
- ☐ 2. Không có động vật, chim hay gia cầm sống trong khu vực thực phẩm
- ☐ 3. Cửa ngoài và cửa chắn có thể đóng tự động và hoạt động tốt.
- ☐ 4. Tất cả các hệ thống rèm hoạt động tốt
- ☐ 5. Chỉ các thuốc trừ sâu được phê chuẩn mới được sử dụng đúng cách

CHẤT THẢI

- ☐ 1. Các thùng rác không bị rò rỉ và được đậy kín
- ☐ 2. Các túi nilon được bịt kín lại trước khi cho vào thùng rác.
- ☐ 3. Các thùng rác ngoài trời sạch sẽ và trong tình trạng tốt với nắp đậy kín
- ☐ 4. Bên ngoài nhà và các khu vực chất thải đều sạch và được bảo quản tốt

HOẠT ĐỘNG

- ☐ 1. Các chất độc hại (các chất dễ chùi rửa) được dán nhãn đúng cách và cất trữ cách xa thực phẩm.
- ☐ 2. Không có các khu vực sinh sống trong cơ sở.
- ☐ 3. Các biển báo cấm hút thuốc và hướng dẫn việc đầu tiên phải làm (khi bị khó thở) được dán đầy đủ
- ☐ 4. Cất trữ các thiết bị làm sạch và khăn bẩn đúng cách.
- ☐ 5. Sản phẩm thực phẩm bị trả lại hay không dán nhãn được cất trữ đúng cách
- ☐ 6. Cơ sở có Giấy Phép của Sở Y Tế Môi Trường hiện hành để hoạt động và giấy phép này được công bố ở nơi dễ thấy.
- ☐ 7. Thẻ xếp hạng được công bố đúng cách
- ☐ 8. Có một bản sao của báo cáo kiểm tra mới nhất dành cho khách hàng xem khi có yêu cầu

Phụ lục B

Tóm tắt các vi phạm cơ bản

Các vi phạm cơ bản cần được khắc phục ngay lập tức hay có các thay thế thích hợp cho tới khi được khắc phục. Khi một vi phạm cơ bản không thể được khắc phục ngay hay không tìm ra biện pháp thay thế thích hợp, cơ sở phải ngay lập tức đóng cửa khu vực bị ảnh hưởng cho đến khi có biện pháp giải quyết

Trường dữ liệu	Vi phạm cơ bản
Các bệnh dễ lây; báo cáo, cấm và trục xuất	Không báo cáo hay tuân thủ quy định trục xuất hay cấm nhân viên thực phẩm bị ốm theo yêu cầu trong các mục này
Không có chất bẩn từ mắt, mũi hay miệng	Không cấm một nhân viên thực phẩm đang bị hắt hơi, ho hay sổ mũi liên tục, có chất bẩn từ mắt, mũi hay miệng làm việc trực tiếp với thực phẩm, thiết bị, dụng cụ sạch hay khăn vải sạch.
Tay sạch & rửa tay đúng cách; dùng găng tay đúng cách	Không rửa tay khi cần thiết, không dùng găng tay đúng cách, hay dùng găng tay cho nhiều việc.
Nhiệt độ giữ nóng và giữ lạnh	Nhiều loại thực phẩm có nguy cơ độc cao hay trứng sống bị giữ ở nhiệt độ 50°F-130°F mà không có biện pháp đề phòng nào khác
Thời gian là một biện pháp kiểm soát y tế công cộng, các quy trình và báo cáo	Thực phẩm có ghi hạn sử dụng đã bị quá hạn.
Các biện pháp làm lạnh thích hợp	Thực phẩm có nguy cơ độc hại không được làm lạnh đúng cách
Thời gian và nhiệt độ nấu thích hợp	Thực phẩm có nguy cơ độc hại không được nấu theo yêu cầu
Các quy trình hâm nóng thích hợp cho giữ nóng	Thực phẩm có nguy cơ độc hại không được hâm nóng lại đúng yêu cầu
Thực phẩm trong trạng thái tốt, an toàn và không bị lẫn bẩn	Có bằng chứng cho thấy thực phẩm bị nhiễm độc hay lẫn bẩn
Bề mặt tiếp xúc thực phẩm sạch & vệ sinh	Không vệ sinh đúng cách các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, nhiệt độ máy rửa bát không thích hợp; bề mặt tiếp xúc với thực phẩm bị nhiễm bẩn có thể dẫn tới thực phẩm bị nhiễm bẩn; và không làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm khi cần thiết.
Thực phẩm được lấy từ các nguồn được phê chuẩn	Thực phẩm bị vận chuyển không đúng tiêu chuẩn hay có nguồn gốc không được phê chuẩn, không an toàn hay không rõ ràng
Tuân thủ các điều trên thẻ cắt trừ động vật có vỏ, điều kiện, trưng bày	Thẻ chứng nhận động vật có vỏ bị mất hay không đầy đủ hay cắt trừ động vật có vỏ tại nơi ẩm ướt không đúng cách (bao gồm cả việc để lẫn lộn).
Tuân theo các quy định về Hàu vùng Vịnh	Bán hay phục vụ Hàu sống từ bờ vịnh không được xử lý trong thời gian bị cấm bán (1 tháng 4 – 31 tháng 10) hay không dán biển báo hiệu trong thời gian từ 1 tháng 11 - 31 tháng 3.
Tuân theo: thay đổi, quy trình Chuyên môn hoá, và Kế Hoạch HACCP	Nếu có dùng Đóng Gói Giảm Oxy đối với thực phẩm có nguy cơ gây bệnh hay xử lý thực phẩm bằng cách acid hoá hay hoạt hoá nước và cơ sở không có Kế Hoạch HACCP, hay được yêu cầu có Kế Hoạch HACCP được Sở phê chuẩn hay cách khác mà không tuân theo các quy trình được phê chuẩn.
Cơ sở y tế/ trường công & tư thực có giấy phép; không cung cấp thực phẩm bị cấm	Nếu có phục vụ thực phẩm bị cấm.
Có sẵn nước nóng và lạnh	- Nước nóng tại bồn rửa thấp hơn 110°F. - Nguồn nước bị nhiễm độc hay không được phê chuẩn. - Không có nước máy chảy.
Xử lý rác và nước thải đúng cách	- Rác thải hay nước thải tràn ra hay đọng lại trong cơ sở thực phẩm dẫn đến hay có thể dẫn đến nhiễm độc các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm hay thực phẩm bị lẫn bẩn. - Bẫy thu/ nắp ngăn dầu ở bị tràn. - Không có nhà vệ sinh hoạt động
Không có loài gặm nhấm, côn trùng, chim hay động vật	Có gián, chuột, và các loài gây hại khác (có mang mầm bệnh) bên trong cơ sở thực phẩm mà bằng chứng là cơ thể sống, phân tươi, vết nôn mửa, vết nước tiểu hay các vết bẩn gây ra hay có thể gây ra nhiễm độc thực phẩm, dụng cụ, thiết bị hay đóng gói.

Phụ lục C

Sổ Kế Hoạch Kiểm Soát Rủi Ro An Toàn Thực Phẩm Mẫu

Một trong những mục tiêu an toàn thực phẩm chính của cả ngành bán lẻ thực phẩm và Sở Y Tế Môi Trường là giảm số ca bệnh do thực phẩm tại địa hạt San Diego. Chúng ta có thể phối hợp nhằm đạt đến mục tiêu này bằng cách tập trung vào các yếu tố rủi ro có thể dẫn tới bệnh do thực phẩm tại cơ sở thực phẩm và tìm cách cải thiện hành vi của nhân viên và các hoạt động chuẩn bị thực phẩm có thể trực tiếp dẫn tới bệnh do thực phẩm tại các cơ sở thực phẩm.

Tài liệu hướng dẫn này nhằm cung cấp cho bạn thông tin về cách thức xây dựng và tiến hành một kế hoạch kiểm soát rủi ro. Kế hoạch kiểm soát rủi ro giúp nhận biết và loại trừ các rủi ro về an toàn thực phẩm, đồng thời cũng giúp bạn chuẩn bị để đối phó mau lẹ và hiệu quả trước các vấn đề thu hồi thực phẩm. Nhìn chung, kế hoạch kiểm soát rủi ro bao gồm các quy trình giải quyết các lĩnh vực sau:

1. Các hướng dẫn công thức/ quá trình
2. Kiểm soát nhiệt độ
3. Các nguồn thực phẩm được phê chuẩn
4. Nhận hàng
5. Y Tế và Vệ sinh của nhân viên
6. Kiểm soát vật gây hại
7. Cất trữ thực phẩm
8. Làm sạch và vệ sinh
9. An ninh thực phẩm
10. Thu hồi thực phẩm
11. Lập tài liệu và giữ báo cáo

Bạn nên sử dụng các gợi ý chung trong tài liệu hướng dẫn này để biến đổi các thói quen và quy trình an toàn thực phẩm cho phù hợp với hoạt động của cơ sở thực phẩm của bạn.

*** *Chú ý là tài liệu này chỉ nhằm mục đích hướng dẫn và có thể không áp dụng cho mọi trường hợp.***

Sổ Kế Hoạch Kiểm Soát Rủi Ro An Toàn Thực Phẩm Mẫu

Mục lục

	<u>Trang số</u>
1. Các hướng dẫn về công thức/ quy trình	39
2. Bản ghi thủ tục kiểm soát nhiệt độ	40
• Kiểm tra cỡ Nhiệt Kế	42
• (Mẫu) Bản ghi kiểm tra cỡ nhiệt kế	43
• (Mẫu) Bản ghi nhiệt độ	44
3. Bản ghi xác nhận nguồn được phê chuẩn	45
4. Bản ghi thủ tục nhận hàng	46
• (Mẫu) Ghi lại hàng nhận	47
5. Bản ghi thủ tục về sức khỏe & vệ sinh của nhân viên	48
• Bản mẫu về Thoả thuận báo cáo của nhân viên thực phẩm	50
6. Bản ghi thủ tục kiểm soát động vật gây hại	51
7. Bản ghi quy trình cất trữ thực phẩm	52
8. Bản ghi thủ tục làm vệ sinh (SOP's)	53
9. Bản ghi an ninh & An toàn thực phẩm	54
10. Bản ghi kế hoạch thu hồi thực phẩm	56
• Bản kê khai – Thu hồi thực phẩm	57
11. Bản ghi thủ tục giữ tài liệu và biên bản	60

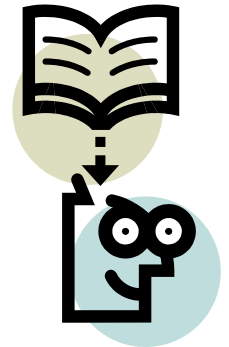
Các hướng dẫn về công thức/ quy trình

Hãy làm và thực hiện các hướng dẫn về công thức/ quy trình của việc chuẩn bị thực phẩm phục vụ tại cơ sở của bạn. Các biện pháp kiểm soát đơn giản gắn liền với công thức và quy trình có thể nâng khả năng kiểm soát của bạn với các yếu tố rủi ro bệnh về thực phẩm.

Xem xét mỗi công đoạn chuẩn bị các món ăn trong thực đơn tại cơ sở của bạn để xác định các bước mà các yếu tố rủi ro an toàn thực phẩm có thể “vượt khỏi tầm kiểm soát”. Ví dụ:

- a. Xây dựng các hướng dẫn về Công thức/ Quy trình chỉ rõ việc dùng các loại thớt đánh dấu bằng các màu sắc khác nhau đối với từng loại để tách thực phẩm động vật sống và các sản phẩm có thể ăn ngay nhằm kiểm soát nguy cơ nhiễm độc chéo.
- b. Dùng trứng tiệt trùng thay trứng sống hay trứng chưa nấu chín trong công thức để giảm nguy cơ bệnh thực phẩm.
- c. Sử dụng gà được sơ chế thương mại trong các món có công thức dùng gà nấu chín như salad gà, để giảm nguy cơ nhiễm độc bề mặt tiếp xúc thực phẩm và thực phẩm đã sẵn sàng để dùng do gà sống.
- d. Pasta được làm lạnh trong bồn đá ngay sau khi nấu và trước khi đặt vào tủ giữ lạnh để giảm thiểu thời gian ở trong khu vực nguy hiểm.

Xem xét quy trình thực phẩm được chuẩn bị tại cơ sở của bạn là một trong những điều quan trọng nhất bạn có thể làm vì nó có thể xác định các rủi ro về an toàn thực phẩm cần được kiểm soát. Việc không kiểm soát được một yếu tố rủi ro an toàn thực phẩm có thể sẽ dẫn đến việc bùng nổ bệnh về thực phẩm tại cơ sở của bạn.



Bản ghi thủ tục kiểm soát nhiệt độ

I. Bản ghi nhiệt độ



Các quy trình kiểm soát nhiệt độ nhằm mục đích đảm bảo các thực phẩm dễ hỏng/ có nguy cơ gây bệnh (PHF) được bảo quản ở nhiệt độ thích hợp để duy trì chất lượng và độ an toàn. Nên giữ các bản ghi kiểm soát nhiệt độ, hay các phương pháp khác, như sau:

a. Mỗi tủ lạnh/ máy làm lạnh

Ghi lại nhiệt độ vào lúc bắt đầu mỗi ngày và cứ 4h một lần trong khi mở cửa hoạt động. Có thể sử dụng một hệ thống đọc liên tục có chuông báo thay thế cho bản ghi kiểm soát nhiệt độ. Trong trường hợp này, bắt đầu mỗi ca làm việc phải có người kiểm tra một cách thủ công để xác nhận hệ thống đó vẫn đang hoạt động tốt (xem bản ghi kiểm soát nhiệt độ mẫu).

b. Nhiệt độ nhận hàng đối với PHF:

Mỗi lần giao hàng phải ghi lại nhiệt độ trong của PHF được nhận. Có một bản ghi nhận hàng, ghi lại nhiệt độ ghi trên hoá đơn/ tài liệu gửi hàng (xem bản ghi nhận hàng mẫu), hay phương pháp thích hợp khác.

c. Vật giữ nóng và lạnh dùng cho PHF:

Ghi lại nhiệt độ trong của thực phẩm khi đặt nó vào vật giữ nóng và lạnh và 4h một lần trong thời gian mở cửa hoạt động (xem bản ghi kiểm soát nhiệt độ mẫu).

d. Hâm lại thực phẩm để giữ nóng:

Ghi lại nhiệt độ bên trong của thực phẩm sau khi hâm nóng để đảm bảo nó đáp ứng các tiêu chuẩn về nhiệt độ. Cũng cần ghi lại thời gian cần thiết để thực phẩm đạt tới nhiệt độ yêu cầu đó (xem bản ghi kiểm soát nhiệt độ mẫu).

e. Nấu thịt, cá, trứng hay gia cầm:

Ghi lại nhiệt độ bên trong của thực phẩm sau khi nấu để đảm bảo nó đáp ứng tiêu chuẩn nhiệt độ (xem bản ghi kiểm soát nhiệt độ mẫu). Một số cơ sở thực phẩm có thể chọn mua thực phẩm, như miếng hamburger, có độ dày cụ thể. Trong trường hợp đó, thời gian nấu và nhiệt độ tiêu chuẩn phải được thiết lập và thực phẩm phải được kiểm tra ngẫu nhiên để đảm bảo nhiệt độ nấu trong của thực phẩm đạt tiêu chuẩn bang đề ra. ***Nếu thực phẩm không được nấu đến nhiệt độ yêu cầu, phải có tư vấn cho khách hàng (không được phục vụ thực phẩm chưa được nấu chín kĩ có nguồn gốc động vật tại trường học hay các cơ sở y tế có giấy phép.)***

II. Bản ghi kiểm tra cỡ nhiệt kế

Quy trình kiểm tra cỡ thiết bị ghi nhiệt độ là vô cùng quan trọng để đảm bảo tính chính xác. Phải tuân theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Các thiết bị đo nhiệt độ phải chính xác đến cộng trừ 2 độ Fahrenheit. Các thiết bị như nhiệt kế que nên được kiểm tra cỡ ít nhất một lần một tuần hay thay mới bằng một nhiệt kế mới được kiểm tra cỡ. Phải giữ bản ghi kiểm tra cỡ nhiệt kế (xem quy trình kiểm tra cỡ nhiệt kế và bản ghi kiểm tra cỡ nhiệt kế mẫu.) Cần chú ý rằng bất cứ khi nào bị rơi, lắc mạnh, chịu thay đổi nhiệt độ quá lớn trong thời gian ngắn, hay tính chính xác bị thay đổi, phải thay nhiệt kế que bằng nhiệt kế mới được kiểm tra cỡ.

III. Các thủ tục giấy tờ

Các thủ tục giấy tờ bao gồm (ít nhất):

- a. Người/ địa điểm ghi nhận nhiệt độ
- b. Người/ địa điểm tiến hành kiểm tra cỡ nhiệt kế
- c. Loại thực phẩm được ghi lại nhiệt độ
- d. Thời gian ghi lại nhiệt độ
- e. Cách ghi lại nhiệt độ
- f. Thiết bị ghi nhiệt độ được kiểm tra cỡ hay xác nhận trong nhà và loại cần được kiểm tra cỡ bởi nhà sản xuất hay đại diện dịch vụ có thẩm quyền nếu có
- g. Thời điểm thiết bị ghi nhiệt độ được kiểm tra cỡ
- h. Cách kiểm tra cỡ các thiết bị ghi nhiệt độ trong nhà
- i. Nơi giữ bản ghi nhiệt độ và kiểm tra cỡ nhiệt kế
- j. Quy trình vệ sinh nhiệt kế sau khi sử dụng (VD: lau bằng cồn)

Kiểm tra cỡ nhiệt kế

Các thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm phải được kiểm tra cỡ theo chỉ dẫn riêng của nhà sản xuất càng thường xuyên càng tốt để đảm bảo tính chính xác. Thêm vào đó, phải có một bản ghi việc kiểm tra cỡ nhiệt kế của bạn. Đính kèm đây là một bản ghi mẫu.

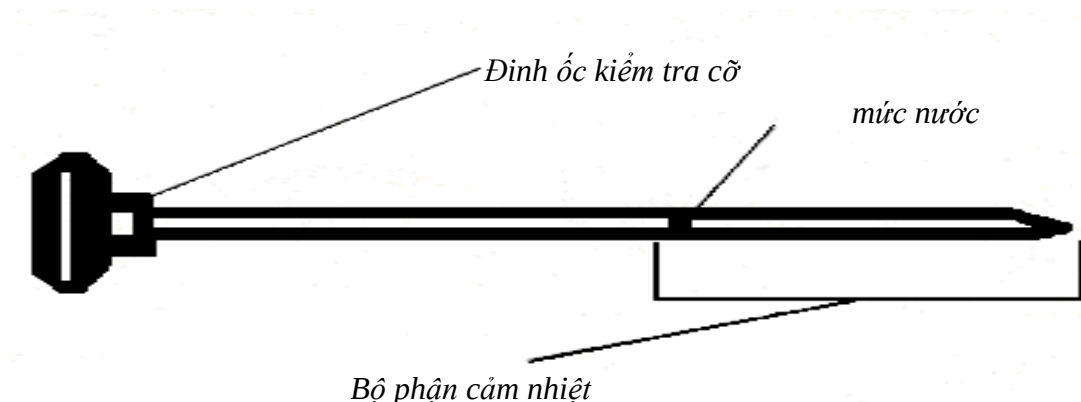
Nếu nhiệt kế không có hướng dẫn cụ thể về kiểm tra cỡ, có thể sử dụng các phương pháp sau đây.

I. Phương pháp điểm đông

1. Đổ đầy đá bào, loại đá tương tự như đồ uống tuyết, vào một thùng lớn. Thêm nước máy sạch cho đến khi thùng đầy. Khuấy hỗn hợp đá nước lên.
2. Đặt nhiệt kế vào đá nước sao cho phần cảm nhận, thường là khoảng 1 inch trở lên từ đầu của một nhiệt kế lưỡng kim, hoàn toàn chìm xuống. Không để que chạm vào thành hay đáy thùng. Chờ 30 giây, hay đến khi đồng hồ chỉ nhiệt độ không chạy nữa.
3. Trên phần lưỡng kim, giữ ốc kiểm tra cỡ tại phần dưới của đầu chỉ số chắc chắn bằng cờ lê, hay dụng cụ gắn với ống, và quay đầu chỉ số cho đến khi nhiệt kế chỉ 32°F (0°C).

II. Phương pháp điểm sôi

1. Đun sôi nước máy sạch trong một nồi sâu.
2. Cho nhiệt kế que vào trong nước đang sôi sao cho bộ phận cảm nhiệt hoàn toàn chìm xuống. Không để que chạm vào thành hay đáy nồi. Chờ 30 giây, hay cho đến khi que chỉ nhiệt độ không chạy nữa.
3. Trên lưỡng kim, giữ đinh ốc kiểm tra cỡ tại mặt dưới của đầu chỉ số chắc chắn bằng cờ lê hay dụng cụ gắn với ống và quay đầu chỉ số cho đến khi nhiệt kế chỉ 212°F (100°C) hay nhiệt độ sôi thích hợp để đánh giá. Cứ lên cao 550 feet thì nhiệt độ sôi lại giảm 1°F.



(Nhiệt kế nên được kiểm tra cỡ hoặc thay nhiệt kế mới hàng tuần)

(MẪU) BẢN GHI KIỂM TRA CỠ NHIỆT KẾ

[illegible]

(MẪU) BÀN GHI NHIỆT ĐỘ

Tên nhân viên (Nombre Del Empleado)	Ngày (Fecha)	Giờ (Hora)	Nhiệt độ (Temperatura)	Loại thực phẩm (Tipo de Comida)	Địa điểm (Lugar)	Biện pháp khắc phục (Que Fue Corregido)

Bản ghi xác nhận nguồn được phê chuẩn

I. Hệ thống xác nhận nguồn thực phẩm được phê chuẩn

Cần có một hệ thống tại chỗ để đảm bảo các nguồn thực phẩm của bạn đạt hay vượt các tiêu chuẩn quy định. Dưới đây là một số phương pháp xác nhận bạn đang nhận thực phẩm từ một nguồn được phê chuẩn:

- a. Bằng chứng cho thấy có giám sát điều chỉnh (bản báo cáo kiểm tra mới nhất, giấy phép/ giấy đăng ký của liên bang, giấy phép y tế địa phương),
- b. Kết quả kiểm toán của bên thứ ba (VD: NSF hay AIB),
- c. Giấy tự chứng nhận (bảo đảm) dựa trên HACCP hay các hệ thống kiểm soát rủi ro khác.
- d. Đánh dấu của USDA trên các món thịt và gia cầm
- e. Bản sao giấy bảo đảm tuân thủ an toàn thực phẩm của nhà phân phối từ nhà cung cấp của họ
- f. Các kết quả kiểm tra tại phòng thí nghiệm
- g. Xác nhận của người tại cơ sở (một số cơ sở chuỗi kiểm soát thực phẩm họ mua)
- h. Chứng nhận tuân thủ Các hành vi thực phẩm nông nghiệp (dùng cho sản xuất).
- i. Danh sách thành lập được phê chuẩn của USDC (hải sản)
<http://seafood.nmfs.noaa.gov>
- j. Được liệt kê trong Danh sách nhà vận chuyển động vật có vỏ liên bang hay của California (động vật có vỏ nhuyễn thể) www.dhs.ca.gov/fdb hay www.ISSC.org
- k. Các thẻ động vật có vỏ (động vật có vỏ nhuyễn thể)
- l. Chứng nhận xử lý hải sản

II. Các thủ tục giấy tờ

Các thủ tục giấy tờ gồm có (ít nhất):

- a. Người xác nhận nguồn được phê chuẩn.
- b. Các báo cáo được giữ làm bằng chứng của nguồn được phê chuẩn.
- c. Thời gian và tần suất bạn yêu cầu xác nhận nguồn được phê chuẩn từ phía nhà cung cấp.
- d. Địa điểm và thời gian lưu giữ các báo cáo.

Bản ghi thủ tục nhận hàng

I. Các thủ tục giấy tờ khi nhận hàng

Các thủ tục giấy tờ có thể bao gồm (ít nhất):

- a. **Kiểm tra giao hàng. Không cho phép giao hàng nếu không có sự chứng kiến**
 - Người chịu trách nhiệm đăng kí nhận hàng vào
- b. **Giữ bản sao hoá đơn/ chứng từ giao hàng.**
 - Loại chứng từ được giữ lại
 - Nơi cất giữ các chứng từ
- c. **Kiểm tra hàng được giao để phát hiện hàng giả mạo, tô màu sai, lỗ đinh ghim, rò rỉ, đóng gói không thông dụng, nhiễm bẩn (hoạt động của động vật gặm nhấm hay côn trùng), trứng còn vỏ sạch và không bị vỡ, nhiệt độ an toàn (xem mẫu bản ghi nhận hàng). Cũng chú ý điều kiện của phương tiện giao hàng (sạch, tình trạng tốt, nhiệt độ an toàn, không có côn trùng, gặm nhấm và không có nước thối trên sàn).**
 - Người chịu trách nhiệm kiểm tra hàng giao
- d. **Thùng chứa động vật nhuỷên thể sống đông lạnh phải có nhãn xác nhận hay nhãn bo gồm tên loài, số lượng, ngày khai thác, tên và số chứng nhận của người khai thác hay người vận chuyển đầu tiên hay cả hai.** Thẻ chứng nhận hay nhãn động vật có vỏ phải được giữ trên thùng chứa gốc cho đến khi hết thùng chứa và sau đó phải giữ trong một thời gian ít nhất 90 ngày kể từ ngày nhận hàng. Thẻ cũng phải được viết bằng mực không tẩy xoá được. Động vật có vỏ nhuỷên thể sống không được nhận trừ khi nhiệt độ bên trong của sản phẩm cao nhất là 7°C (45°F).
- e. **Các món thực phẩm chất lượng kém. Phải giữ bản ghi các thực phẩm bị từ chối (xem bản ghi nhận hàng mẫu).**
 - Nên có biện pháp khắc phục nào nếu thực phẩm nhận được không đạt tiêu chuẩn trong kế hoạch của bạn.
 - Cách ghi chép các biện pháp khắc phục.
- f. **Đối chiếu lượng sản phẩm nhận được với lượng đặt.**
 - Cách đối chiếu lượng hàng nhận được với lượng hàng đặt trước
- g. **Thông báo cho các cơ quan thực thi luật pháp và sức khoẻ cộng đồng nếu phát hiện thấy bằng chứng về sự giả mạo thực phẩm hay các tài liệu giao hàng**
 - Thời điểm nhân viên sẽ phải thông báo cho các cơ quan thực thi luật pháp và sức khoẻ cộng đồng

IV. Các báo cáo:

- a. Nhiệt độ của Thực phẩm có nguy cơ gây bệnh và điều kiện thực phẩm khi được giao và nhận
- b. Hoá đơn/ chứng từ vận chuyển
- c. Biện pháp khắc phục (VD: không nhận thực phẩm bị nhiễm bẩn hay không ở nhiệt độ thực phẩm an toàn)

(MẪU) GHI LẠI HÀNG NHẬN

Ngày	Số Lô Nội bộ	Tên/ Miêu tả	Nhà cung cấp/ nhà sản xuất	Số Lô Mft	Số lượng	Nhiệt độ	Số P.O	Nhận xét/ Biện pháp khắc phục

Bản ghi thủ tục về sức khỏe & vệ sinh của nhân viên

I. Đào tạo nhân viên thực phẩm

Kiến thức của nhân viên thực phẩm là nền tảng để thiết lập các thói quen tốt trong hoạt động của cơ sở của bạn, Mọi nhân viên làm việc với thực phẩm trong cơ sở của bạn phải có kiến thức thực tế tốt về các nguyên tắc cơ bản của an toàn vệ sinh thực phẩm. Tùy từng trường hợp có thể áp dụng các cách thích hợp như thuyết trình chính quy, đào tạo từng người, các đường lối và hướng dẫn hay thuyết minh (như thuyết minh về rửa tay đúng cách). Thủ tục ghi chép bao gồm (ít nhất):

- a. Tiến hành khoá đào tạo về an toàn thực phẩm cho nhân viên làm về thực phẩm trong vòng 10 ngày kể từ ngày thuê (có thể do người quản lí có chứng nhận về an toàn thực phẩm hoặc người hướng dẫn đào tạo xử lí thực phẩm có chứng nhận thực hiện). Danh sách các hướng dẫn viên đào tạo xử lí thực phẩm có chứng nhận có trên website của sở www.sdcdeh.org
- b. Bảo đảm phải có bài kiểm tra xử lí thực phẩm (điểm đạt là 70%) de) ít nhất 3 năm một lần. Bài kiểm tra có thể do người quản lí có chứng nhận về an toàn thực phẩm hay một hướng dẫn viên đào tạo về xử lí thực phẩm được địa hạt chứng nhận tiến hành.
- c. Trong vòng 60 ngày kể từ ngày cơ sở mở cửa hay thuê một người quản lí mới phải có ít nhất một quản lí có chứng nhận về an toàn thực phẩm .
- d. Giữ các bản ghi đào tạo nhân viên và các bài kiểm tra nếu việc đào tạo được tiến hành “trong nhà” bởi người quản lí có chứng nhận về an toàn thực phẩm

II. Sức khỏe và vệ sinh của nhân viên

Các thủ tục ghi chép về Sức khỏe & vệ sinh của nhân viên bao gồm (ít nhất):

- a. Có các bảng chỉ dẫn rửa tay tại các bồn rửa tay.
- b. Hướng dẫn cách thức và thời điểm rửa tay cho nhân viên.
- c. Bảo đảm nhân viên mặc quần áo sạch và có tủ khoá hay các khu vực để đồ cá nhân khác.
- d. Cung cấp găng tay/ băng cá nhân cho nhân viên bị đứt tay hay có vết thương hở
- e. Cung cấp khu vực ăn sáng/ trưa sạch sẽ riêng biệt cho nhân viên
- f. Cấm hút thuốc, ăn uống tại khu vực thực phẩm (được phép uống nếu đồ uống ở trong một đồ đựng đóng kín có ống hút trong khu vực thực phẩm).

g. Có các thủ tục quản lí nhân viên bị ốm

Chính sách quản lí nhân viên bị bệnh của bạn phải gồm ít nhất các vấn đề sau:

1. **Nhân viên thực phẩm phải thông báo với người có trách nhiệm** nếu họ được chẩn đoán hay có triệu chứng các bệnh thuộc dạ dày-ruột sau: khuẩn salmonella, viêm gan A, khuẩn Shigella, khuẩn E coli, noro virus hay bệnh lỵ Amip.

Ghi nhớ, nhân viên thực phẩm không nên làm việc với thực phẩm hay dụng cụ nếu họ có bệnh về đường ruột, đặc biệt nếu bị tiêu chảy và/hoặc đau quặn bụng, sốt và nôn mửa.

2. **Nhân viên thực phẩm phải thông báo cho người có trách nhiệm** nếu họ có vết trầy xước hay vết thương trên bàn tay, cổ tay, và cánh tay bị hở hay chảy máu.

Ghi nhớ, mọi vết trầy và vết thương tại những chỗ trên phải được bảo vệ bởi miếng che không thấm nước (như băng ngón tay hay) và bọc ngoài bằng găng tay nếu ở trên bàn tay. Vết trầy xước tại các bộ phận khác của cơ thể phải được bao bằng băng y tế chặt, bền)

Trong giờ hoạt động luôn phải có mặt một người có trách nhiệm. Nếu nhân viên thực phẩm bị ốm, Luật pháp bang yêu cầu người có trách nhiệm làm các việc sau:

1. **Báo cáo với Sở Y Tế Môi Trường** nếu nhân viên thực phẩm hiện được chẩn đoán bệnh khuẩn salmonella, viêm gan A, khuẩn shigella, khuẩn E. coli, Norovirus hay bệnh lỵ Amip bằng cách gọi tới (858) 505-6814.
2. **Báo cáo với Sở Y Tế Môi Trường** nếu có hơn 2 người bị bệnh đường ruột -dạ dày cấp tính bằng cách gọi tới (858) 505-6814.

Bệnh dạ dày cấp tính là tiêu chảy, chỉ tiêu chảy hay kèm theo nôn mửa, sốt, hay đau quặn bụng. Bệnh này cũng có thể là nôn mửa kèm theo tiêu chảy hay 2 triệu chứng đường ruột khác như sốt hay đau quặn bụng.

3. **Trục xuất nhân viên thực phẩm** ra khỏi cơ sở thực phẩm nếu bị chẩn đoán có bệnh khuẩn Salmonella, viêm gan A, khuẩn Shigella, khuẩn E. coli, Norovirus hay bệnh lỵ amip.

Lệnh trục xuất chỉ có thể được huỷ bỏ bởi Sở Y Tế Môi Trường Địa Hạt San Diego hay Cơ Quan Y Tế và Dịch Vụ Con Người Địa Hạt.

4. **Cấm nhân viên làm về thực phẩm** làm việc với thức ăn trưng bày, thiết bị sạch, khăn sạch, dụng cụ sạch và các vật thể dịch vụ đơn lẻ không đóng gói nếu nhân viên thực phẩm đó có các triệu chứng bệnh về dạ dày cấp tính hay nếu họ liên tục ho, hắt xì hay sổ mũi.

Các lệnh cấm có thể chấm dứt khi nhân viên thực phẩm đó cho thấy họ không còn có các triệu chứng đó nữa.

Bản mẫu về Thoả thuận Báo cáo của Nhân Viên Thực Phẩm

Mục đích: Nhằm ngăn ngừa sự lây lan của các bệnh qua thực phẩm từ các nhân viên bị nhiễm bệnh, tập trung vào các bệnh do Norovirus, **Salmonella Typhi**, khuẩn **Shigella**, bệnh lỵ Amip, chảy máu đường ruột do khuẩn Enterohemorrhagic (EHEC), hay khuẩn **Escherichia coli** (STEC) gây nhiễm độc Shiga, hay virus viêm gan A.

Mục đích của bản thoả thuận này là để thông báo cho nhân viên về trách nhiệm của họ phải thông báo cho Người Chịu Trách nhiệm khi họ gặp phải bất kì trường hợp nào được liệt kê trong danh mục sao cho Người Chịu Trách Nhiệm có thể tiến hành cách bước thích hợp để ngăn ngừa sự lây lan của bệnh về thực phẩm.

TÔI ĐỒNG Ý BÁO CÁO VỚI NGƯỜI CHỊU TRÁCH NHIỆM VỀ:

Bất kỳ triệu chứng nào sau đây xuất hiện trong khi làm việc hoặc bên ngoài nơi làm việc, gồm cả ngày bắt đầu xuất hiện triệu chứng:

1. Tiêu chảy
2. Nôn mửa
3. Vàng da
4. Đau họng kèm sốt
5. Các vết cắt hay vết thương, vết trầy xước có chứa mủ trên bàn tay, cổ tay, một bộ phận cơ thể không được che, hay ở các bộ phận khác và vết cắt, vết thương hay vết trầy đó không được che kín hợp lí (như vết bỏng và vết thương nhiễm trùng, dù nhỏ thế nào)

Chẩn đoán Y tế:

Nếu tôi bị chẩn đoán bị bệnh do Norovirus, sốt thương hàn (khuẩn **Salmonella Typhi), bệnh lỵ amíp (*Entamoeba histolytica*), nhiễm khuẩn shigella spp, khuẩn **Escherichia coli** O157:H7 hay các bệnh nhiễm EHEC/STEC khác, hay bệnh viêm gan A (nhiễm virus viêm gan A).**

Tôi đã đọc (hay đã được giải thích) và hiểu các yêu cầu liên quan đến trách nhiệm của mình theo quy định tại các mục 113949-113950.5 và 113974 **Luật Thực Phẩm Bán Lẻ California** và bản thoả thuận này tuân theo những quy định sau:

1. Báo cáo những yêu cầu đã nói rõ ở trên về các triệu chứng, chẩn đoán và vết thương hở
2. Các lệnh cấm hoặc trục xuất trong công việc mà tôi phải chấp nhận.
3. Các thói quen vệ sinh tốt.

Tôi hiểu rõ rằng nếu tôi không tuân thủ điều khoản của thoả thuận này thì cơ sở thực phẩm hay cơ quan có thẩm quyền điều hành thực phẩm có thể chấm dứt công việc của tôi và có thể tiến hành các biện pháp pháp lý với tôi hay với người thuê tôi.

Tên Nhân Viên Thực Phẩm (viết chữ in hoa) _____

Chữ kí nhân viên thực phẩm _____ **Ngày** _____

Chữ kí người giữ giấy phép hay đại diện _____ **Ngày** _____

Bản ghi thủ tục kiểm soát động vật gây hại

I. Các thủ tục giấy tờ

Cơ sở thực phẩm không được có các động vật gây hại như loài gặm nhấm, côn trùng bay, côn trùng bò, và các loài khác. Có kế hoạch kiểm soát động vật gây hại hoạt động tại chỗ sẽ giúp tránh được nhiễm độc thực phẩm và mất mát sản phẩm. Sau đây là những đề xuất về nội dung của một chương trình hiệu quả nhằm kiểm soát động vật gây hại :

- a. **Dùng một nhà điều hành kiểm soát động vật gây hại có giấy phép (PCO).** Biết PCO của bạn là ai và số giấy phép PCO của anh ta. Đảm bảo việc PCO tiến hành kiểm tra và kiến nghị được ghi trong hợp đồng dịch vụ của bạn.
- b. **Chỉ dùng thuốc trừ sâu được phê chuẩn.** Đảm bảo về loại thuốc trừ sâu được dùng tại cơ sở và sử dụng thuốc trừ sâu theo đúng công dụng ghi trên nhãn. Luật yêu cầu PCO ghi lại các mục sau trong báo cáo kiểm tra địa điểm:
 - Tên thuốc trừ sâu được dùng
 - Lượng thuốc sử dụng
 - Địa điểm sử dụng thuốc trừ sâu
- c. **Đánh số và vẽ bản đồ mọi thiết bị/ trạm đánh bả.** Biết cách đánh số và bản đồ các thiết bị/ trạm đánh bả. Không được dùng bả độc bên trong cơ sở. Các trạm đánh bả độc phải được khoá lại và dán chặt xuống nền nhà hay toà nhà.
- d. **Ghi lại hàng tuần (nếu thấy có vấn đề nên ít nhất là hàng ngày).** Nên có người chịu trách nhiệm kiểm tra trạm/ thiết bị đánh bả cả bên trong và bên ngoài cơ sở.
- e. **Có dịch vụ kiểm soát động vật gây hại cả trong và ngoài ít nhất một lần một tháng.**
- f. **Loại trừ các điều kiện sinh sôi hay trú ẩn của vật gây hại (nước tù/ đọng, tích tụ rác thải, tình trạng bừa bãi, đồ ăn bị tràn ra, chỗ có khả năng trú ẩn, quá nhiều cây cối gần khu vực ngoài toà nhà, xử lý rác thải và quản lý khu vực chứa rác thải kém, v.v.)**
- g. **Duy trì không gian thoáng đãng giữa các bức tường và các giá hay các pa-lét**
- h. **Các cửa và màn chống vật gây hại (không có lỗ trên tường, cửa sổ chắn, không có khe hở dưới cửa lớn hơn ¼ inch).**

II. Biên bản

- a. Hoá đơn dịch vụ kiểm soát vật gây hại (khuyến khích việc đánh giá môi trường là một phần của hợp đồng dịch vụ).
- b. Bản đồ tất cả các thiết bị/ trạm bẫy bả
- c. Bản ghi tự kiểm tra kiểm soát vật gây hại hàng tuần

Bản ghi quy trình cất trữ thực phẩm

I. Các thủ tục tự kiểm tra và giấy tờ

Thực phẩm phải được cất giữ khỏi vật gây hại và nhiễm độc. Thêm vào đó, nếu loại thực phẩm nào không được cất trữ đúng cách, các vi sinh vật có thể phát triển. Để bảo quản thực phẩm, quy trình để bảo đảm cất trữ thực phẩm an toàn gồm (ít nhất):

- a. Có đủ không gian cất trữ.
- b. Cất trữ các món không phải thực phẩm (các hoá chất hay vật làm sạch) tách rời với thực phẩm
- c. Đảm bảo không giữ để bán các hoá chất độc hại.
- d. Tách riêng thực phẩm động vật sống với các thực phẩm có thể ăn ngay.
- e. Bảo vệ thực phẩm khỏi bị nhiễm độc (đóng gói và đậy kín đúng cách).
- f. Có khu vực cất trữ riêng được ghi rõ dành cho đồ phế thải và hàng bị trả lại.
- g. Áp dụng các quy trình xử lý thực phẩm hỏng, hết hạn, hư hại hay bị nhiễm độc (bao gồm việc vứt bỏ kịp thời các sản phẩm hư hại, hỏng hay hết hạn). Nên ghi lại việc vứt các món thực phẩm này.
- h. Xoay vòng kho để đảm bảo nguyên tắc “Vào trước-Ra trước” (FIFO).
- i. Có đủ ánh sáng và thông khí.
- j. Đảm bảo thực phẩm nhận được được dán nhãn đúng cách.
- k. Lau dọn và sắp xếp các khu vực cất trữ thực phẩm.
- l. Duy trì nhiệt độ cất trữ thực phẩm thích hợp.
- m. Giữ không gian giữa các bức tường và các vật cất trữ không bị nghẽn, sạch và dễ thấy.
- n. Cất trữ thực phẩm cao hơn sàn ít nhất 6 inches hay trên các pa-lét để di chuyển nhờ có đòn bẩy pa-lét, đòn nâng hay các thiết bị tương tự khác.

II. Bản ghi thủ tục giấy tờ

Các mục trên nên có trong thủ tục tự kiểm tra hàng tháng của cơ sở (xem bản ghi quy trình tự kiểm tra mẫu). Thủ tục giấy tờ gồm có (ít nhất):

- a. Người chịu trách nhiệm đảm bảo tuân thủ các quy trình cất trữ thực phẩm.
- b. Các thủ tục bạn sẽ tiến hành để đảm bảo tuân thủ mỗi điều nêu trên.

Bản ghi thủ tục làm vệ sinh (SOPs)

I. Thời gian biểu lau dọn chính, thử mẫu nước, và bản ghi lau dọn

Các thiết bị tại cơ sở phải được giữ gìn sạch sẽ và trong trạng thái tốt. Phải lau dọn hiệu quả sao cho thực phẩm hay thiết bị hay dụng cụ liên quan đến thực phẩm không bị nhiễm bẩn. SOPs của bạn nên bao gồm (ít nhất):

- Một bản ghi lau dọn/ bảo quản nhà vệ sinh hàng ngày (lau dọn, bảo trì và trang bị)
- Kết quả kiểm tra mẫu nước nếu nước lấy từ giếng (đặc biệt nếu là đá được làm ở cơ sở). Trong những trường hợp này, việc thử mẫu nước phải được tiến hành theo đúng luật, nhưng nên tiến hành ít nhất 2 lần mỗi năm.
- Một thời gian biểu cho lau dọn và bảo trì chính.

II. Các thủ tục giấy tờ

Các thủ tục giấy tờ bao gồm (ít nhất):

- Một bản ghi lau dọn/ bảo trì toilet hàng ngày (lau dọn, bảo trì và trang bị) với các quy định về người lau dọn và trang bị cho toilet hàng ngày và nơi bản ghi này sẽ được dán.**
- Các kết quả kiểm tra mẫu nước nếu lấy nước từ giếng (đặc biệt nếu làm đá tại cơ sở). Các thủ tục này bao** gồm người sẽ kiểm tra mẫu nước, mức độ thường xuyên của việc kiểm tra, và số giấy phép dùng nước. Giấy phép này thường có trong giấy phép của bang hay địa phương, nhưng bạn sẽ phải xác nhận với cơ quan điều hành sự an toàn của nguồn nước của bạn.
- Một thời gian biểu tổng thể về việc lau dọn và bảo trì và các thủ tục.** Các thủ tục của bạn nên gồm có người chịu trách nhiệm đảm bảo việc lau dọn đã hoàn tất ít nhất các công việc sau:
 - Các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm bao gồm (không chỉ) bồn, thớt, dụng cụ, thiết bị thực phẩm, và mặt bàn. Đừng quên các thủ tục sử dụng vải lau!
 - Các bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm và đảm bảo các ống nước trên cao sạch và không rò rỉ.
 - Các dụng cụ nâng và đòn bẩy palét, bánh xe, thùng, xe chuyển
 - Rác hay vũng nước, bên ngoài hay bên trong cơ sở
 - Các vật dụng để di chuyển thực phẩm
 - Tủ lạnh/ máy làm mát (sàn, thành, trần, ống ruột gà), và máy làm đá, cái múc đá và xẻng
 - Ống dẫn và thiết bị
 - Thùng rác/ khu vực chứa, cũng cần đảm bảo rác được dọn sạch thường xuyên và đầy đủ
 - Sàn nhà, tường nhà và trần nhà
 - Các thiết bị trông nom nhà, phòng thay đồ và phòng ăn
 - Các thiết bị khác cần lau dọn và bảo trì

III. Các biên bản

- Bản ghi lau dọn/ bảo trì toilet.
- Các kết quả kiểm tra mẫu nước.

Bản ghi an ninh & an toàn thực phẩm

CƠ SỞ:

Mỗi cơ sở thực phẩm đều có trách nhiệm cung cấp thực phẩm an toàn và bổ dưỡng cho khách hàng. Không thể giữ hệ thống thực phẩm và hệ thống nước uống tránh khỏi tất cả mọi nguy cơ nhiễm bệnh, tuy nhiên, danh sách kiểm tra hướng dẫn này đã được đưa ra để giúp người điều hành cơ sở bán lẻ thực phẩm trong việc giảm các nguy cơ gây bệnh.

AN NINH:

- ☐ Hạn chế việc tiếp cận đến khu vực chuẩn bị và cất trữ thực phẩm
- ☐ Không cho phép người không có nhiệm vụ vào khu vực chế biến và cất trữ thực phẩm
- ☐ Khoá cửa ra vào và cửa sổ, chỉ người có nhiệm vụ mới được phép vào các khu vực đó. Không khoá các cửa thoát hiểm hoả hoạn.
- ☐ Giám sát khách và nhân viên giao hàng. Có thể có bản ghi khách hàng
- ☐ Báo cáo lại các hoạt động bất thường cho người quản lí hay bảo vệ



NGUỒN ĐƯỢC PHÊ CHUẨN

- ☐ Xác nhận nhà cung cấp có kế hoạch an ninh và an toàn thực phẩm
- ☐ Kiểm tra hàng giao, không cho phép giao hàng mà không có mặt người kiểm tra
- ☐ Giữ danh sách nơi mua các sản phẩm thực phẩm và giữ bản sao hoá đơn/ vận đơn để theo dõi việc mua hàng.
- ☐ Có kế hoạch ở dạng văn bản có ghi quy trình nhận thực phẩm của cơ sở.
- ☐ Chỉ sử dụng các nguồn thực phẩm được phê chuẩn. Mọi sản phẩm phải được rửa sạch trước khi dùng
- ☐ Chú ý điều kiện và chất lượng của sản phẩm khi giao hàng. Kiểm tra việc giả mạo, lỗ đinh, đánh màu sau hay đóng gói bất thường.

CẤT TRỮ:

- ☐ Duy trì an ninh và nguyên vẹn khu vực cất trữ. Tập trung vào các điểm có nguy cơ nhiễm độc.
- ☐ Các hoá chất và vật lau dọn phải được cất trữ ở khu vực dành riêng cách xa thực phẩm và dụng cụ
- ☐ Mọi thực phẩm và gia vị phải được bảo vệ tránh nhiễm độc trong các đồ chứa kín được phê chuẩn.

TRƯNG BÀY THỰC PHẨM/ TỰ PHỤC VỤ

- ☐ Khu vực tự phục vụ hay buffet có thể có rủi ro. Hãy lên kế hoạch giám sát để theo dõi các khu vực đó không chỉ trong lúc dọn ra.
- ☐ Không đổ đầy lại các đồ chứa hết một phần. Đối với món ăn mới tại khu vực phục vụ phải sử dụng đồ đựng mới. Điều này phá vỡ chu kì khả năng tiềm năng.



- ☐ Cần có nắp chống hắt hơi và/ hay nắp đậy thức ăn để tránh vi khuẩn rơi vào
- ☐ Không phục vụ các thức ăn đã bị trộn lẫn.

An ninh& An toàn thực phẩm (TIẾP THEO)

NƯỚC/ ĐÁ:

- ☐ Cung cấp/xác nhận các thiết bị chống nước chảy ngược đã được lắp đặt và kiểm tra theo yêu cầu
- ☐ Bảo vệ máy đá ở trong cơ sở để ngăn nhiễm độc.
- ☐ Nước và đá phải có xuất xứ được phê chuẩn. Nước và đá phải được giao trong điều kiện bảo vệ khỏi bị nhiễm độc. Không đặt túi đá trên sàn nhà.

NHÂN VIÊN:

- ☐ Mọi nhân viên phải được đào tạo xử lý thực phẩm đầy đủ, người quản lý giữ các biên bản.
- ☐ Có chính sách kiểm tra lý lịch và lai lịch của nhân viên.
- ☐ Đào tạo đầy đủ cho nhân viên mới với biện pháp giám sát phù hợp
- ☐ Nhân viên phải mặc đồng phục sạch
- ☐ Có tủ khoá an toàn để đựng đồ của nhân viên cách xa khu vực chuẩn bị và cất trữ thực phẩm.



LIÊN LẠC VỚI CHÍNH QUYỀN

- ☐ Báo cáo về nghi ngờ các bệnh thực phẩm (VD: nôn mửa, tiêu chảy và/ hay sốt) tới Sở Y Tế Môi Trường theo số (858) 505-6814.
- ☐ Sau giờ làm việc, trong ngày nghỉ và ngày lễ, liên lạc với chuyên gia y tế môi trường qua Ban Liên Lạc Địa Hạt số (858) 565-5255.
- ☐ Nếu phát hiện có sự giả mạo gọi ngay tới 911. Ngoài ra cũng cần thông báo cho Sở Y Tế Môi Trường số (858) 505-6900/6700.

Thông tin về an toàn thực phẩm và các nguồn trên Internet:

www.cdc.gov

www.fda.gov

www.usda.gov

www.sdcdeh.org

Bản ghi kế hoạch thu hồi thực phẩm

Ngành công nghiệp thực phẩm và các cơ quan có liên quan có trách nhiệm pháp lý phải đảm bảo sản phẩm thực phẩm an toàn và không gây ra bệnh thực phẩm cho khách hàng. Để tiến hành các biện pháp khắc phục cần thiết nhằm chấm dứt phân phối một sản phẩm đòi hỏi phải có sự phối hợp giữa nhiều cơ quan chính quyền khác nhau.

Thu hồi là hành động “tự nguyện” của một hãng rút một sản phẩm ra khỏi thị trường và có thể do chính hãng đó đề xuất, hoặc có thể theo yêu cầu của FDA hay USDA, hay theo lệnh của một cơ quan có thẩm quyền theo đúng pháp luật. Có 5 mức độ hay loại hình thu hồi phụ thuộc vào mức độ nghiêm trọng của hậu quả hay mức độ ảnh hưởng tới sức khỏe do sản phẩm đồ ăn hoặc đồ uống đó gây ra:

1. Thu hồi cấp I là trường hợp trong đó có lý do để tính đến khả năng rằng việc sử dụng hay trưng bày sản phẩm đó sẽ gây ra những hậu quả nghiêm trọng về sức khỏe hay tử vong.
2. Thu hồi cấp II là trường hợp trong đó việc sử dụng hay trưng bày sản phẩm đó sẽ gây ra những hậu quả tạm thời hay những hậu quả nghiêm trọng có thể khắc phục được về sức khỏe, hay khi khả năng xảy ra hậu quả nghiêm trọng tới sức khỏe thấp.
3. Thu hồi cấp III là trường hợp trong đó việc sử dụng hay trưng bày sản phẩm đó không có nhiều khả năng gây ra hậu quả nghiêm trọng tới sức khỏe.

Phản ứng đối với việc thu hồi sản phẩm

1. Biết rõ về nhà cung cấp sản phẩm thực phẩm của bạn – giữ các báo cáo về thông tin của họ, tức là địa chỉ cơ sở, các số điện thoại và người để liên lạc.
2. Giữ các biên bản về thông tin sản phẩm, hàng giao và hàng tồn kho.
3. Luôn đọc các thư từ liên lạc nhận được từ người cung cấp của bạn.
4. Lập tức tách rời các sản phẩm bị thu hồi để trả lại cho nhà cung cấp khỏi các sản phẩm trong kho khác.
5. Giữ biên bản các sản phẩm trả lại cho nhà cung cấp. Biên bản nên bao gồm thông tin về sản phẩm, như tên, nhà sản xuất, số hiệu và/ hay ngày sản xuất

Chú ý rằng đây chỉ là bản hướng dẫn và có thể không áp dụng được cho mọi trường hợp.

Trong trường hợp có thông báo về trường hợp mắc bệnh hoặc tử vong, hãy liên lạc với Sở Y Tế Môi Trường Địa Hạt San Diego số (858) 505-6814. Nếu cần trợ giúp khác về việc thu hồi, hãy gọi tới (858) 505-6900 hay e-mail fhduyeh@sdcounty.ca.gov

BẢN KÊ KHAI

Thu hồi thực phẩm

Bản kê khai dưới đây được làm theo mẫu của bản kê khai thu hồi thực phẩm đăng trên website của Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ (USDA):

Thu hồi thực phẩm là gì?

Thu hồi thực phẩm là hành động tự nguyện của nhà sản xuất hay nhà cung cấp nhằm bảo vệ cộng đồng khỏi các sản phẩm có thể gây ra các vấn đề về sức khỏe hoặc tử vong.

Ai là người quản lí các sản phẩm thực phẩm?

Cục An toàn và kiểm tra thực phẩm (FSIS) thuộc Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ (USDA) kiểm tra và quản lí các sản phẩm thịt, gia cầm và trứng có chế biến (trứng đã tách khỏi vỏ để chế biến thêm) được sản xuất trong các cơ sở được liên bang kiểm tra. FSIS chịu trách nhiệm đảm bảo các sản phẩm đó an toàn, tốt cho sức khỏe và được ghi nhãn chính xác. Cục Quản Lí Thực Phẩm và Dược Phẩm (FDA) quản lý các loại sản phẩm thực phẩm còn lại.

Mục đích của việc thu hồi là gì?

Mục đích của việc thu hồi thực phẩm là nhằm chấm dứt hoạt động thương mại của một sản phẩm nếu có lí do để tin rằng nó có thể bị nhiễm bẩn (làm nguy hại đến sức khỏe hay không phù hợp cho tiêu dùng của con người) hay bị dán nhãn giả (nhãn và/ hay đóng gói giả hay không đúng sự thật).

Ai là người quyết định thời điểm cần thiết phải thu hồi thực phẩm?

Việc thu hồi là tự nguyện, có thể do nhà sản xuất hay nhà phân phối thực phẩm tự đề xuất hay theo yêu cầu của FSIS hay FDA. Nếu một công ty từ chối thu hồi sản phẩm của họ, FSIS có quyền lực pháp lý để giữ hay tịch thu các sản phẩm thịt hay gia cầm đang lưu hành khi có lí do để tin rằng các sản phẩm này gây nguy hiểm cho sức khỏe cộng đồng hay không đáp ứng được các yêu cầu khác về bảo vệ người tiêu dùng.

Là thế nào để phát hiện ra sản phẩm không an toàn?

Thực phẩm không an toàn hay dán nhãn không đúng được FSIS hay FDA phát hiện ra bằng nhiều cách:

- Công ty sản xuất hay phân phối thực phẩm đó thông báo cho các cơ quan này về trường hợp xảy ra.
- Thông qua kết quả chương trình kiểm tra mẫu của cơ quan đó.
- Trong quá trình thực thi nhiệm vụ định kỳ của mình, các thanh sát viên tại hiện trường và nhân viên thi hành thu thập thông tin và quan sát, phát hiện ra thực phẩm không an toàn hay dán nhãn không đúng cách.
- Các cơ quan có thể biết về thực phẩm không an toàn qua khiếu nại của người tiêu dùng, dữ liệu về dịch tễ học do các sở y tế công cộng của bang hay của địa phương nộp, hay qua các cơ quan khác.

Ngay khi một cơ quan phát hiện ra việc lưu hành một thực phẩm có khả năng không an toàn hay dán nhãn không đúng cách, cơ quan đó có thể tiến hành kiểm tra sơ bộ để quyết định thu hồi sản phẩm nếu cần thiết.

Điều tra sơ bộ có thể bao gồm một vài hay toàn bộ các bước sau:

- Thu thập và xác minh thông tin về thực phẩm bị nghi ngờ;
- Ghi lại trình tự thời gian của các sự kiện;
- Liên lạc với nhà sản xuất thực phẩm đó để biết thêm thông tin;
- Bàn bạc với nhân viên kiểm tra cơ sở và người chịu trách nhiệm thi hành;
- Phỏng vấn một khách hàng bị cho là bị bệnh hay bị thương do ăn thực phẩm đó;
- Thu thập và phân tích mẫu thực phẩm; và
- Liên lạc với sở y tế tiểu bang và địa phương.

Vai trò của USDA và FDA là gì?

Trong quá trình thu hồi thực phẩm phải bảo vệ sức khỏe cộng đồng bằng cách đảm bảo thực phẩm có nguy cơ gây hại bị rút khỏi hoạt động thương mại càng nhanh càng tốt. Vai trò chính của các cơ quan điều hành là giám sát chặt chẽ đảm bảo quá trình thu hồi sản phẩm của công ty diễn ra hiệu quả và nhằm đưa ra tư vấn về mặt khoa học và kỹ thuật.

Có các loại thu hồi khác nhau nào?

Cấp I – Thu hồi cấp I xảy ra trong trường hợp có nguy cơ gây bệnh mà có lý do để cho rằng việc ăn thực phẩm đó sẽ dẫn đến các vấn đề về sức khỏe hay tử vong. Thịt bị nhiễm độc với các vi khuẩn gây bệnh như đơn bào *Listeria* trong sản phẩm có thể ăn ngay hay khuẩn *Escherichia coli* 0157:H7 trong thịt bò khoanh sống có thể sẽ bị thu hồi loại I. Các chất gây dị ứng cấp I như đậu phộng hay trứng làm thành phần của thịt đã chế biến mà không được ghi trên nhãn cũng sẽ bị thu hồi Loại I.

Cấp II –Thu hồi cấp II xảy ra trong trường hợp có nguy cơ gây bệnh trong đó khả năng gây hậu quả nghiêm trọng về sức khỏe do ăn thực phẩm đó là không cao. Một ví dụ của thu hồi cấp II là sữa khô, chất gây dị ứng cấp II, là thành phần của xúc xích mà không được ghi trên nhãn.

Cấp III – Thu hồi cấp III xảy ra khi việc ăn thực phẩm đó sẽ không gây ra hậu quả nghiêm trọng tới sức khỏe. Ví dụ như thịt đã chế biến ghi nhãn không đúng cách do đổ thêm nước vào lại không ghi trên nhãn theo quy định của Liên Bang. Bên cạnh việc quyết định mức độ thu hồi, cơ quan có thẩm quyền xác nhận việc công ty đã chỉ rõ thông tin sản xuất và phân phối để tiến hành việc thu hồi.

Các hành động thu hồi thực phẩm khác là gì?

Các hành động thu hồi thực phẩm khác bao gồm khôi phục kho, rút khỏi thị trường, hay giữ sản phẩm. Những hành động này có thể do nhà sản xuất hay nhà cung cấp đề xuất nhằm kiểm soát chất lượng hay để giải quyết các vấn đề khác có thể không liên quan đến sức khỏe cộng đồng.

USDA và FDA làm thế nào để đảm bảo thực phẩm phải thu hồi được trả lại?

Nhân viên thi hành tại chỗ thực hiện “kiểm tra hiệu quả” để đảm bảo hãng đã cần mẫn hợp lý trong việc thu lại thịt hay sản phẩm gia cầm phải thu hồi. Tiến hành đầy đủ các buổi kiểm tra hiệu quả

nhằm xác nhận việc thu hồi được thực hiện một cách hiệu quả, và công ty đã xác định vị trí, thu hồi, kiểm soát và vứt bỏ thực phẩm theo các yêu cầu của luật.

Sau khi cơ quan đã quyết định rằng công ty thu hồi đã cần mẫn hợp lí để thu hồi và vứt bỏ thực phẩm, công ty được thông báo chính thức bằng thư rằng việc thu hồi đã hoàn thành và không phải tiến hành thêm biện pháp nào cả.

USDA có giữ lại tài liệu về việc thu hồi không?

Ban Quản Lí việc Thu Hồi giữ đầy đủ tài liệu của các vụ thu hồi do FSIS (USDA) chỉ đạo.

Người tiêu dùng có thể có thông tin về các vụ thu hồi sản phẩm thực phẩm ở đâu?

- Để có thông tin thêm về việc thu hồi các sản phẩm thịt và gia cầm, người tiêu dùng có thể liên hệ với: Các Sự Vụ Liên Bang trên website của USDA, Đường dây nóng về gia cầm USDA 1-800-535-4555, hay Email: mphottlne.fsis@usda.gov
- Để có thông tin về việc thu hồi mọi thực phẩm khác, liên hệ với Trung tâm Lưu động và Thông Tin An toàn Thực Phẩm và Dinh dưỡng ứng dụng theo số 1-888-SAFE FOOD (1-888-723-3366).
- Thông tin thêm còn có trên Web site: www.foodsafety.gov .

Công chúng còn có thể tìm kiếm thông tin về quá trình thu hồi ở đâu?

Để có thông tin thêm về quá trình thu hồi, người tiêu dùng có thể đọc các tài liệu sau do FSIS cung cấp:

- Thu hồi thịt và các sản phẩm gia cầm, Chỉ thị 8080.1 của FSIS, Rev.3(Jan 19,2000)PDF
- Hướng dẫn thu hồi thực phẩm cho công ty, Chỉ thị 8080.1 của FSIS, Rev. 3, Điều 2 (19 Tháng 1, ,2000). I PDF .Cải thiện việc thu hồi tại Cục An Toàn và Kiểm Tra Thực Phẩm, Báo cáo của Ban Thi hành chính sách thu hồi (tháng 8, 1998). PDF
- Điềm lại các chính sách thu hồi tại Cục An toàn và Kiểm tra Thực Phẩm, Nhóm Nghiên Cứu Thu Hồi Sản Phẩm, hướng dẫn bởi Dirk C. Gibson, Ph.D. (1 tháng 6, 2000)
- Biên bản đánh giá –Thông báo thu hồi của FSIS và Hướng dẫn ngành, Ban đánh giá và phân tích, OPPDE (tháng 9, 2000, chỉ có bản PDF)

Bản ghi thủ tục giữ tài liệu và biên bản

I. Các thủ tục giữ tài liệu và biên bản

Việc ghi tài liệu và giữ biên bản là rất quan trọng để theo dõi hoạt động của một cơ sở. Cần có một hệ thống hiệu quả để đảm bảo các biên bản được giữ đúng cách như theo kế hoạch. Cũng cần sắp xếp, cất trữ các biên bản tại nơi an toàn, và giữ gìn trong khoảng thời gian dài. Một điều quan trọng cần nhớ là, ***nếu một việc không được ghi lại thì có nghĩa là việc đó đã không xảy ra!***

a. Giữ các biên bản ngăn nắp

Nơi bạn giữ các biên bản: _____

Người chịu trách nhiệm giữ các biên bản: _____

Thời gian lưu trữ biên bản: _____

b. Giữ và định kì xem lại văn bản khiếu nại của khách hàng. Xem lại văn bản để thấy xu hướng khiếu nại từ đó chỉ ra liệu có vấn đề cụ thể nào với một món thực phẩm hay thói quen nào hay không.

Người lưu trữ tài liệu khiếu nại của khách hàng: _____

Nơi lưu trữ biên bản tài liệu khiếu nại của khách hàng: _____

c. Các biên bản bạn nên giữ (ít nhất):

1. Kế hoạch kiểm soát rủi ro an toàn thực phẩm
2. Hoá đơn và các chứng từ vận chuyển
3. Giấy chứng nhận nguồn được phê chuẩn
4. Thẻ động vật có vỏ trong ít nhất 90 ngày
5. Bản ghi kiểm soát nhiệt độ hay bản in từ máy tính
6. Bản ghi kiểm tra cỡ nhiệt kế
7. Bản ghi tự kiểm tra cơ sở hàng tháng
8. Bản ghi nhận hàng/ vận chuyển/ hàng giao
9. Biên bản đào tạo, các bài kiểm tra xử lý thực phẩm, và chứng nhận an toàn thực phẩm của người quản lý
10. Bản ghi và thời gian biểu lau dọn
11. Bản ghi việc vứt thực phẩm hỏng, hết hạn, hư hại hay bị nhiễm độc.
12. Tài liệu và thông tin về việc thực hiện thu hồi.
13. Kết quả kiểm tra mẫu nước.
14. Hoá đơn dịch vụ kiểm soát vật gây hại (bao gồm một phần của hợp đồng dịch vụ là việc kiểm tra và đưa ra gợi ý)
15. Bản đồ các thiết bị kiểm soát vật gây hại/ trạm bẫy bả (nếu có)
16. Bản ghi kiểm tra kiểm soát vật gây hại hàng tuần
17. Biên bản kiểm tra thường xuyên của cơ quan/ tài liệu xác nhận

Phụ lục D

Thủ tục đối với cơ sở thực phẩm trong trường hợp xảy ra thảm họa, trường hợp khẩn cấp, hay gián đoạn hoạt động

CÁC THỦ TỤC ĐỐI VỚI CƠ SỞ THỰC PHẨM TRONG TRƯỜNG HỢP XẢY RA THẢM HOẠ HAY TRƯỜNG HỢP KHẨN CẤP

Một thảm họa to lớn xảy ra có thể làm gián đoạn các dịch vụ như đường ống nước, nước thải và đường khí thiên nhiên bị đứt hay vỡ. Các đường cung cấp điện và năng lượng cũng thường bị vỡ làm cho dịch vụ bị gián đoạn trong thời gian dài. Biết trước những khả năng đó, người điều hành cơ sở thực phẩm nên để ý kỹ đến việc báo động cho người dân biết trong trường hợp khẩn cấp để cảnh báo về mối nguy từ các dụng cụ và các khu vực bị ảnh hưởng. Nên làm theo các hướng dẫn sau:

- 1. CÁC VẤN ĐỀ VỀ DỊCH VỤ NƯỚC:** Nếu dịch vụ nước bị gián đoạn hay bị nhiễm độc, không được dùng nước từ các đường ống đó để uống, làm đá hay nấu nướng. Không dùng nước từ các đường nước cung cấp cho vòi phun nước ở các toà nhà, máy bán nước ngọt/soda tự động, và máy làm đá cho người sử dụng. Bởi nguồn nước bị nhiễm độc sẽ gây nguy cơ lớn về bệnh tật hay tử vong.

GIẢI PHÁP: Ngừng chuẩn bị và phục vụ thực phẩm không được đóng gói và dùng nước đóng chai để rửa tay. Nếu không, cơ sở thực phẩm cần đóng cửa ngay lập tức và liên lạc với Sở Y Tế Môi Trường để xin phép trước khi được mở cửa trở lại.

- 2. CÁC VẤN ĐỀ VỀ ĐIỆN:** Nếu nguồn điện bị gián đoạn hay mất hoàn toàn, thực phẩm cất trữ trong tủ lạnh hay máy ướp lạnh có thể bị hỏng, tùy vào thời gian bị mất điện. Nếu bị mất điện, nếu có thể KHÔNG MỞ tủ đựng thực phẩm. Tủ lạnh không mở có thể duy trì nhiệt độ 41°F trở xuống tới 4 giờ. Nếu bị mở cửa, tủ lạnh chỉ có thể duy trì nhiệt độ này trong tối đa 2 giờ. Các thực phẩm dễ hỏng nói chung có thể được để trong nhiệt độ phòng trong vòng tối đa 1 giờ mà không bị hỏng hay gây ra các vấn đề về sức khỏe. (Chúng tôi không tán thành việc để thực phẩm dễ hỏng trong nhiệt độ phòng. Theo Luật Y tế và An toàn California, chúng luôn phải được giữ ở nhiệt độ cao nhất là 41°F hay thấp nhất là 135°F. Nên điều này chỉ áp dụng cho các tình huống xảy ra thảm họa). Thực phẩm đông lạnh một khi đã tan đông không được làm đông lại.

GIẢI PHÁP: Cố gắng giữ thực phẩm dễ hỏng ở nhiệt độ 41°F hoặc thấp hơn. Dùng đá sạch không bị nhiễm độc để giữ những thực phẩm đó ở nhiệt độ thích hợp. Không sử dụng những thực phẩm đã ở nhiệt độ trên 41°F trong hơn 2 giờ. Thực phẩm đã hỏng nên được để vào túi nhựa đựng rác kín và vứt vào thùng rác. Đảm bảo thùng rác đóng chặt để ngăn ruồi sinh sôi và loài gặm nhấm xâm nhập.

- 3. CÁC VẤN ĐỀ NƯỚC THẢI:** Nếu đường nước thải bị vỡ hay đứt, nước hay nước thải từ cơ sở thực phẩm có thể hoặc chảy ngược lại vào cơ sở hoặc tràn ra cơ sở, hoặc sẽ xảy ra cả hai trường hợp.

GIẢI PHÁP: Ngừng ngay việc sử dụng các thiết bị nhà vệ sinh và bất kì hình thức xả nước thải nào. Đóng cửa cơ sở thực phẩm ngay lập tức và liên lạc với Sở chúng tôi để xin phép trước khi được mở cửa trở lại. Cố gắng giữ nước thải ra ở bên ngoài toà nhà để ngăn ngừa rủi ro tới người dân, và sử dụng bất kì chất tẩy hay nước clo nào để tẩy uế khu vực. Bất kì loại dụng cụ nào, bao gồm cả can và chai, nếu bị nhiễm nước bẩn phải được vứt đi đúng cách vào thùng rác và KHÔNG ĐƯỢC rửa để dùng lại. Mọi sàn nhà và thiết bị nhiễm bẩn đều phải được lau dọn và tẩy uế đúng cách.

- 4. CÁC VẤN ĐỀ VỀ ĐƯỜNG GAS:** Nếu đường gas bị đứt và dịch vụ bị gián đoạn, một vài thiết bị trong cơ sở thực phẩm có thể không hoạt động được bao gồm lò, bàn hơi nước, và máy đun nước.

GIẢI PHÁP: Dừng việc chuẩn bị thực phẩm không đóng gói nếu không có nước nóng. Cơ sở thực phẩm sẽ gặp khó khăn khi hoạt động mà không có dịch vụ khí gas thiên nhiên. Không thể rửa và vệ sinh dụng cụ cách các dụng cụ dùng nhiều lần, như đĩa và đồ bạc. Sẽ phải dùng các dụng cụ dùng một lần, như đĩa, cốc, dao, dĩa và thìa bằng giấy hay nhựa.

- 5. HOẢ HOẠN:** Trong một cuộc động đất hoặc một thảm hoạ khác có thể xảy ra hoả hoạn.

GIẢI PHÁP: Nếu cơ sở của bạn gặp hoả hoạn, phải đóng cửa nó ngay và phải được Sở chúng tôi kiểm tra trước khi cho mở cửa trở lại.



Thông tin về Thông cáo Đun Nước (Nhà hàng và quán Bar)

Khi sở y tế địa phương hay tiểu bang phát ra “Thông cáo đun nước”, mọi cơ sở thực phẩm, trừ các cơ sở bán thực phẩm đã đóng gói trước, phải dừng mọi việc chuẩn bị và bán thực phẩm không đóng gói cho đến khi có quyết định nước đã an toàn trở lại. Khi “Thông cáo đun nước” đã được thu hồi và nước an toàn trở lại để dùng, những người điều hành cơ sở thực phẩm sẽ được nhà cung cấp nước của họ, Sở Y Tế Môi Trường Địa Hạt San Diego, và/ hoặc Thông Cáo Báo Chí thông báo.

Sau khi “Thông cáo đun nước” được :

Các vấn đề liên quan đến cơ sở thực phẩm:

- Mở tất cả các vòi nước trong 3 đến 5 phút để làm sạch đường ống bằng nước an toàn trước khi sử dụng. Bao gồm các vòi trong phòng vệ sinh, khắp bếp, trạm nước và các vòi uống.
- Xả các ống và vệ sinh tất cả các máy đá, máy cà-fê, máy pha trộn và các máy có vòi. Xem hướng dẫn làm sạch máy đá dưới đây.
- Làm sạch và vệ sinh tất cả các đồ đặc, bồn và các thiết bị kết nối với đường cung cấp nước.
- Tuân theo quy trình do nhà sản xuất khuyên dùng để tẩy trùng thiết bị dùng hoá chất làm mềm nước cứng, trước khi đặt trở lại đường nước; tẩy trùng máy lọc hay thay tầng giữa trong các máy lọc nhỏ của máy đá, hệ thống xử lý nước, máy bán đồ uống tự động; và thay các máy lọc carbon hay các tầng giữa carbon trong các máy lọc.
- Rửa lại và vệ sinh toàn bộ bát đĩa, dụng cụ dùng nhiều lần và khu vực làm việc.

Các vấn đề liên quan đến thực phẩm:

- Vứt bỏ các thực phẩm có nguy cơ nhiễm độc trước khi có “Thông cáo đun nước” như:
 - Hoa quả và rau hay thực phẩm đã chuẩn bị có thể ăn ngay với hoa quả sống và rau có thể đã được rửa bằng nước nhiễm độc.
 - Thực phẩm hay các món có thành phần là nước hay đá hoặc nước hay đá được thêm vào trong quá trình làm lạnh.
 - Đá hay đồ uống làm bằng nước từ hệ thống cung cấp nước, VD: nước ép, trà đá, cafe.

Để có thông tin về thông cáo hoặc tư vấn đun nước, hãy liên lạc với:

CÁC HỆ THỐNG NƯỚC UỐNG LỚN:

- Nhà cung cấp nước của bạn- Thông tin liên lạc có thể có trong Thông cáo đun nước
- Sở Dịch Vụ Y Tế Bang California - Nước uống (619) 525-4159
- Đường dây chính của Cơ quan có thẩm quyền về nước địa hạt- (858) 522-6600
- Website của DEH địa hạt: <http://www.sdcdeh.org/deh>
- Bàn trực Sở Y Tế Môi Trường Địa Hạt (DEH) số (858) 505-6900

VỚI CÁC HỆ THỐNG NƯỚC UỐNG NHỎ TẠI CÁC VÙNG NÔNG THÔN:

- Các hệ thống nước uống nhỏ địa hạt San Diego- (858) 694-3113
- Bàn trực Sở Y Tế Môi Trường Địa Hạt (DEH) số (858) 505-6900

Quy trình làm sạch và vệ sinh Máy làm đá tự động với bộ phận làm đá tháo rời hoặc không tháo rời

Khi có “Thông cáo đun nước” hãy làm những việc sau đây:

1. Rút điện máy làm đá. Đặt báo hiệu “Không sử dụng” trên máy. Bỏ đi toàn bộ số đá.
2. Khoá nguồn nước vào máy. Tháo toàn bộ nước trong máy ra.
3. Làm theo quy trình làm sạch và vệ sinh khuyến dùng của nhà sản xuất nếu có, Nhà sản xuất có thể lưu ý không nên sử dụng các dung dịch clo.

Quy trình làm sạch và tẩy trùng cho các máy làm đá thương mại có bề mặt tiếp xúc với đá tháo rời.

Nếu không có hướng dẫn của nhà sản xuất, làm theo bước 1 và 2 ở trên, sau đó:

1. Tháo tất cả các bộ phận có tiếp xúc với đá khỏi máy.
2. Rửa tất cả các bộ phận trên trong nước nóng có xà phòng. Dùng chổi mềm để quét sạch bụi và bẩn trên các bộ phận kim loại. Các bộ phận bằng nylon hay cao su bao gồm các miếng đệm và các đai hình chữ O để rửa bằng vải. Dội sạch các phần bằng nước sạch.
3. Đặt các bộ phận trong dung dịch vệ sinh trong 30 giây. Có thể dùng hợp chất amoniac bậc bốn theo hướng dẫn của nhà sản xuất, hoặc 1-ounce chất tẩy gia đình trong 3 gallon nước máy sạch. Sau 30 giây thì phơi khô các bộ phận.
4. Rửa sạch tay trước khi cầm các bộ phận đã làm vệ sinh.
5. Lắp lại máy. Lau toàn bộ các bề mặt phơi ra bằng dung dịch clo nguyên chất. Phơi khô.
6. Khởi động lại máy. Tháo bỏ miếng đá đầu tiên ra.

Quy trình làm sạch và vệ sinh đối với các máy làm đá thương mại có các mặt tiếp xúc với đá không tháo rời.

Các máy có bề mặt tiếp xúc với đá không tháo rời được liệt kê theo tiêu chuẩn 12 NSF/ANSI được thiết kế sao cho dung dịch vệ sinh có thể lưu chảy suốt trong máy.

Nhà sản xuất có thể ghi rằng không dùng dung dịch clo trong quy trình lau sạch máy. Nếu không:

1. Tháo tất cả đá còn trong phần chứa đá. Tắt máy để tất cả đá còn trong máy tan chảy ra.
2. Bật nguồn nước và điện lên. Tháo đủ nước qua máy để dội sạch mọi nước đọng hay bụi bẩn trong máy.
3. Chạy máy qua 2 đến 3 chu trình làm đông. Bỏ đi lượng đá đó.
4. Tắt nguồn nước đi.
5. Tháo sạch nước và đá trong hệ thống.
6. Cho dung dịch làm sạch trong nước ấm chảy qua máy trong ít nhất 2 phút. Tháo sạch hệ thống.
7. Cho nước máy sạch chảy qua hệ thống trong 2 phút. Tháo sạch nước hệ thống.
8. Cho dung dịch vệ sinh chảy qua. Có thể dùng hỗn hợp amoniac bậc bốn theo hướng dẫn của nhà sản xuất, hay 1-ounce chất tẩy gia đình trong 3 gallon nước máy sạch. Chạy dung dịch qua máy trong 2 phút. Tháo sạch nước hệ thống.
9. Rửa, dội và vệ sinh bất kì thùng chứa nào.
10. Đặt van tháo nước lại vị trí bình thường và khởi động máy.
11. Tháo bỏ lượt đá đầu tiên làm ra.

Các quy trình trên được lấy từ nhiều nguồn khác nhau trong đó có tài liệu của Sở dịch vụ y tế tiểu bang California.



ĐỊA HẠT SAN DIEGO

SỞ Y TẾ MÔI TRƯỜNG

KHÔI PHỤC SAU HOẢ HOẠN ĐỐI VỚI NHÀ ĐIỀU HÀNH CƠ SỞ THỰC PHẨM

TRƯỚC KHI BẠN ĐI VÀO...

- Kiểm tra bên ngoài có bị hư hại không
- Liên hệ với sở cứu hoả nếu nghi ngờ tính an toàn bên trong

TRƯỚC KHI BẠN MỞ CỬA TRỞ LẠI

- Liên hệ với Sở Y Tế Môi Trường (email fhduyeh@sdcounty.ca.gov hoặc số điện thoại (858) 505-6900) hoặc liên hệ chuyên gia y tế môi trường địa phương để được phép mở cửa trở lại.

KHI CÓ THỂ ĐI VÀO BÊN TRONG AN TOÀN...

KIỂM TRA:

- ☐ Nguồn nước máy.
- ☐ Nguồn điện.
- ☐ Hệ thống nước thải hoạt động.
- ☐ Nguồn cung khí gas thiên nhiên
- ☐ Tính an toàn của cấu trúc.



LOẠI BỎ:

- ☐ Mọi loại thực phẩm tiếp xúc với ngọn lửa, tàn lửa, khói, nước hay các hư hỏng do hoả hoạn.
- ☐ Mọi thực phẩm có nguy cơ cao với nhiệt độ giữa 41°F và 140°F.

ĐÁNH GIÁ:

- ☐ Mọi thực phẩm và món thực phẩm bị hư hại do lửa
- ☐ Liên hệ với công ty bảo hiểm và/ hay nhân viên cứu hộ thực phẩm có giấy phép của bạn để ước tính chi phí phục hồi có thể.

LÀM SẠCH VÀ VỆ SINH KHẮP CƠ SỞ:

- ☐ Tất cả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.
- ☐ Tất cả các dụng cụ ăn.
- ☐ Tất cả các bát đĩa và đồ thuỷ tinh.
- ☐ Tất cả các phần bên ngoài của thiết bị.
- ☐ Tất cả các bức tường, sàn và trần.
- ☐ Tất cả bề mặt và máy lọc capô.



- ☐ Tắt cả các trạm làm việc và bàn khách hàng.
- ☐ Tắt cả các thiết bị thu khí vào trong
- ☐ Tắt cả các ống dẫn thông khí.

KHÔI PHỤC SAU HOẢ HOẠN ĐỐI VỚI NGƯỜI ĐIỀU HÀNH THỰC PHẨM

Nếu nhà điều hành cơ có ý định tiếp tục việc chế biến thực phẩm và bán thực phẩm không đóng gói...

XÁC NHẬN CÁC ĐIỀU SAU:

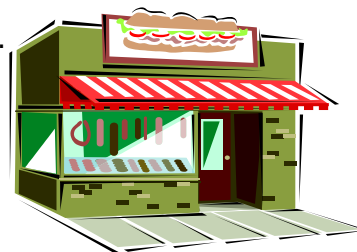
- ☐ Có nguồn nước máy nóng và lạnh có thể uống được
- ☐ Có nước để rửa tay.
- ☐ Có toilet.
- ☐ Có dịch vụ điện và khí gas thiên nhiên (nếu cần).
- ☐ Tủ lạnh và/ hay vật làm đông lạnh có thể duy trì nhiệt độ thực phẩm ở cao nhất là 41°F.
- ☐ Các vật giữ thực phẩm nóng có thể giữ nhiệt độ thực phẩm ở thấp nhất là 140°F.
- ☐ Không bán thực phẩm bị hư hại
- ☐ Mọi thực phẩm có thể được bảo vệ khỏi bị nhiễm độc
- ☐ Không có loài gặm nhấm và côn trùng xâm nhập



Nếu nhà điều hành cơ sở chỉ có ý định bán thực phẩm đóng gói không cần làm lạnh hay làm nóng...

XÁC NHẬN CÁC ĐIỀU SAU:

- ☐ Không bán thực phẩm bị hư hại.
- ☐ Có thể bảo quản mọi thực phẩm tránh khỏi bị nhiễm độc.
- ☐ Không có loài gặm nhấm và côn trùng xâm nhập.
- ☐ Có sẵn trữ nước để rửa tay.
- ☐ Có sẵn nhà vệ sinh.





KHÔI PHỤC SAU HOẢ HOẠN ĐỐI VỚI HOẠT ĐỘNG THỰC PHẨM THỰC PHẨM BỊ HƯ HẠI

Danh sách kiểm tra dưới đây cung cấp thông tin về hoạt động cứu hộ thực phẩm cho các cơ sở thực phẩm bán lẻ sau khi bị hoả hoạn hay chịu ảnh hưởng của khói hay tro tàn. Phải ngừng việc bán hay sử dụng các thực phẩm bị hư hại và vứt bỏ đúng cách.

KIỂM TRA THỰC PHẨM ĐÓNG HỘP XEM CÁC DẤU HIỆU:

- ☐ Hư hại do sức nóng hay áp suất.
- ☐ Tiếp xúc với chất thải lỏng, nước thải, hoá chất, nước sạch hay nước ngập lụt (kể cả nước sạch cũng có thể bị nhiễm độc)
- ☐ Tiếp xúc với bụi, vụn bẩn hay hoá chất.
- ☐ Nhãn bị mất.
- ☐ Thành hộp bị lõm nghiêm trọng.
- ☐ Nắp đậy bị lõm.
- ☐ Miệng nắp bị hỏng.
- ☐ Nắp và đường nối ở cạnh bị gỉ.
- ☐ Đường nối ở cạnh, nắp hay thành bị lồi lên.
- ☐ Bề mặt nắp bị nứt.
- ☐ Đường nối ở thân bị nứt.
- ☐ Rò rỉ hay thủng.



KIỂM TRA CHAI VÀ LỌ XEM CÁC DẤU HIỆU:

- ☐ Hư hại do sức nóng hay áp suất.
- ☐ Nắp bị lỏng.
- ☐ Vết vỡ, mẻ hay nứt.
- ☐ Nhãn bị hỏng hay bị mất.
- ☐ Tiếp xúc với chất thải lỏng, nước thải, hoá chất, nước sạch hay nước ngập lụt (kể cả nước sạch cũng có thể bị nhiễm độc)
- ☐ Mùi khó chịu khi mở.

KIỂM TRA SẢN PHẨM VỀ CÁC DẤU HIỆU:

- ☐ Hư hại do sức nóng hay lửa, bao gồm tro hay khói.
- ☐ Cặn bã hay màng.
- ☐ Hư hại về vật lí.
- ☐ Vấn đề dị vật.
- ☐ Tiếp xúc với chất thải lỏng, nước thải, hoá chất, nước sạch hay nước ngập lụt (kể cả nước sạch cũng có thể bị nhiễm độc)
- ☐ Mùi khó chịu hay bị hỏng



KHÔI PHỤC SAU HOÃ HOẠN CHO NHÀ ĐIỀU HÀNH THỰC PHẨM: THỰC PHẨM HỒNG (TIẾP)

KIỂM TRA THỰC PHẨM ĐÓNG GÓI VÀ ĐỒ CHỨA XEM CÁC DẤU HIỆU:

- ☐ Giấy gói bị rách hay gói bị mở.
- ☐ Cặn bã hay văng dính trên vỏ bọc.
- ☐ Hư hại vật lí của sản phẩm.
- ☐ Tiếp xúc với chất thải lỏng, nước thải, hoá chất, nước sạch hay nước ngập lụt (kể cả nước sạch cũng có thể bị nhiễm độc)
- ☐ Vứt bỏ sản phẩm bị rò rỉ, vỡ, vụn thuỷ tinh hay các dấu hiệu nhiễm độc khác.

KIỂM TRA DẤU HIỆU HƯ HẠI CỦA THỰC PHẨM ĐÓNG GÓI:

- ☐ Chọn một số mẫu món đóng gói sẵn trên mỗi giá.
- ☐ Mở các mẫu và kiểm tra tìm kiếm dấu vết khói, dị vật hay hư hại. Vứt các mẫu đi sau khi kiểm tra.
- ☐ Nếu các mẫu cho thấy sản phẩm bị nhiễm độc hay hư hại bên trong gói, đưa ra toàn bộ các gói trên giá đó và giữ để nhân viên cứu hộ thực phẩm có giấy phép đánh giá.
- ☐ Nếu các mẫu không cho thấy sản phẩm bị nhiễm bẩn, nhưng có các chất tích tụ để làm sạch được, làm sạch toàn bộ hàng trên giá bằng nước và khăn giấy. Thường xuyên thay khăn giấy.
- ☐ Tiếp tục chu trình này tại tất cả các khu vực thực phẩm đóng gói sẵn.

CÁC THỰC PHẨM KHÁC (cần vứt bỏ):

- ☐ Ngũ cốc và bột mì bình thường được tán mịn, nhưng giờ bị vón cục.
- ☐ Các gói bằng giấy tráng kim loại có vết bẩn ở lớp gói trong.
- ☐ Vứt bỏ các món thực phẩm bị nhiễm bẩn số lượng lớn.
- ☐ Phải vứt bỏ thực phẩm để tủ lạnh hay đông lạnh vượt quá 41°F. Có thể tận dụng được thực phẩm đông lạnh được giữ tại nhiệt độ 41°F hoặc thấp hơn.

Thực phẩm có các dạng hư hại nêu trên không được bán hay phân phát cho công chúng...

NÊN:

- ☐ Cát thực phẩm bị hư hại và các đồ chứa bị nhiễm bẩn tại khu vực riêng biệt
- ☐ Đối với thực phẩm bị hỏng, bọc 2 lần trong túi nhựa và đặt vào thùng rác chống rò nước hay thùng rác có nắp đậy chặt nếu số lượng nhỏ.
- ☐ Liên lạc với công ty xử lí rác thải của bạn để tổ chức việc vứt rác và xử lí giải phóng không gian. Có thể cần thêm thùng rác.
- ☐ Liên lạc với công ty bảo hiểm của bạn để có chi phí phục hồi có thể dành cho thực phẩm đã hư hại.
- ☐ Liên lạc với nhà cứu trợ thực phẩm có giấy phép để được kiểm tra và đánh giá

KHÔNG NÊN:

- ☐ Đặt lên giá các sản phẩm bị hỏng.
- ☐ Cố sửa chữa các thùng chứa bị hỏng.
- ☐ Thay thế nhãn hàng bị bong ra, rách hay bị mất.
- ☐ Cát trữ sản phẩm bị hỏng hay hư hại hơn 7 ngày.





ĐỊA HẠT SAN DIEGO

SỞ Y TẾ MÔI TRƯỜNG

AN TOÀN THỰC PHẨM LIÊN QUAN ĐẾN VIỆC MẤT ĐIỆN

Do Hạt San Diego đang phải đối đầu với nguy cơ thiếu điện, Sở Y Tế Môi Trường Địa Hạt có các mẹo về an toàn thực phẩm sau đây để ngăn ngừa bệnh về thực phẩm trong trường hợp bị mất điện:

- Đóng cửa tủ lạnh và tủ đông lạnh. Giữ các thực phẩm có nguy cơ gây bệnh như thịt hay gia cầm ở độ lạnh cao nhất là 41°F.
- Không đặt thực phẩm nóng hay không được giữ lạnh trong tủ lạnh khi mất điện. Việc này sẽ làm tăng nhiệt độ trong tủ. Làm lạnh thực phẩm trong bồn đá nếu cần. Nên vứt bỏ bất kì loại thực phẩm nào đã được chuẩn bị trước khi mất điện mà không được làm lạnh nhanh chóng.
- Nếu máy ướp lạnh không đầy, nhóm các gói hàng lại với nhau để giữ lạnh hiệu quả hơn. Nếu không có điện, máy ướp lạnh sẽ giữ mọi thứ đông lạnh trong khoảng 2 ngày. Máy ướp lạnh đầy một nửa chỗ chỉ giữ thực phẩm đông lạnh 1 ngày.
- Nếu bạn được báo trước về mất điện và nếu dự đoán việc mất điện sẽ kéo dài hơn 4 giờ, đưa các thực phẩm cần giữ lạnh vào tủ đông lạnh càng nhiều càng tốt.
- Nếu cần, dùng đá tảng hay đá túi để làm lạnh thêm.
- Tách rời thịt và các món gia cầm với các thực phẩm khác để nếu chúng bắt đầu tan băng, nước sẽ không chảy lên các thực phẩm khác.
- Vứt các thực phẩm đã tan băng với nhiệt độ tăng lên bằng nhiệt độ phòng và giữ nguyên trong 2 giờ hoặc lâu hơn.
- Một số cơ sở sẽ phải sắp xếp để có tủ cất đồ lạnh tạm thời trong thời gian mất điện lâu dài (VD: các thiết bị di động, xe móc)
- Mất điện thì các thiết bị làm thông khí trong bếp sẽ không hoạt động. Cần chú ý là khi mất điện và hệ thống thông khí không hoạt động thì khói, sức nóng và dầu mỡ thoát ra có thể làm hệ thống báo động và báo hoả hoạn hoạt động.

Vứt đi nếu nghi ngờ,!

Khi có điện trở lại, mọi thực phẩm có nguy cơ gây bệnh phải được kiểm tra nhiệt độ thích hợp/ Vi khuẩn có thể sản sinh nhanh chóng trong các thực phẩm có nguy cơ gây bệnh ở nhiệt độ phòng trong 2 giờ hoặc lâu hơn. Nên sử dụng các thực phẩm đã tan băng ở nhiệt độ 41°F hoặc thấp hơn càng sớm càng tốt. Không làm đông lại thực phẩm đã tan băng. Nấu thực phẩm tới nhiệt độ thích hợp để đảm bảo an toàn thực phẩm.



DÙNG ĐÁ KHÔ AN TOÀN TRONG CÁC TRƯỜNG HỢP KHẨN CẤP NGHIÊM TRỌNG DO THẢM HOẠI THIÊN NHIÊN

Đá khô là carbon dioxide đông đặc. Khi đá khô tan chảy, nó trở thành khí carbon dioxide. Khí carbon dioxide luôn có trong môi trường, nhưng rất loãng. Nó không màu và không mùi.

Có sự đề phòng đặc biệt nào khi sử dụng đá khô không?

Cần có nhiều điều quan trọng cần phòng ngừa khi dùng đá khô:

- Đá khô lạnh hơn đá thường rất nhiều, và tương tự như sương giá, có thể làm hồng da. Bạn nên đeo bao tay cách ly khi tiếp xúc. Đeo kính an toàn và tấm bảo vệ mặt nếu bạn cắt hay bào nó.
- Không để trẻ em tiếp xúc với đá khô.
- Không ăn hay nuốt đá khô.
- Tránh hít vào khí carbon dioxide.

Có thể thực sự bị ngạt thở do đá khô không?

Đá khô có thể là mối nguy hiểm nghiêm trọng trong không gian nhỏ không được thông khí tốt. Khi đá tan chảy, nó trở thành khí carbon dioxide. Khí này có thể tích tụ trong không gian hẹp. Một lượng khí carbon dioxide vừa đủ có thể làm con người bất tỉnh, và tử vong trong một số trường hợp.

Có thể dùng đá khô trong máy làm lạnh hay làm đông cỡ lớn không?

Dùng đá khô trong máy ướp lạnh, thùng xe tải kín, hay nơi chật hẹp nào khác không được thông khí tốt là rất nguy hiểm. Khối lượng lớn đá khô trong máy ướp lạnh lớn có thể tạo ra rất nhiều carbon dioxide, có thể gây nguy hiểm chết người cho người bước vào đó.

Các dấu hiệu cho thấy sự tiếp xúc quá nhiều với carbon dioxide là gì?

Các triệu chứng tiếp xúc quá nhiều với carbon dioxide bao gồm đau đầu, khó thở, và nếu tiếp xúc nhiều hơn nữa, là buồn nôn và nôn mửa.

Các mẹo khi dùng đá khô để giữ lạnh thực phẩm là gì?

- Đặt hàng đá khô với hình dạng và kích cỡ sẽ sử dụng. Cắt đá có thể rất khó và nguy hiểm.

Dùng đá khô an toàn

Khí carbon dioxide nặng hơn không khí, do đó có thể đọng lại ở trên sàn hay các chỗ trũng khác.

Khi vận chuyển đá khô, luôn mở cửa sổ phương tiện để có không khí trong lành.

Khối lượng đá khô dùng trong tủ lạnh hay máy làm lạnh trữ đông bình thường ít có khả năng tạo ra lượng khí carbon dioxide đủ để gây ra vấn đề về sức khỏe. Đá khô có thể được dùng để giữ thực phẩm lạnh trong các loại tủ đó.

- Cát trữ đá khô trong đồ chứa có lỗ thông. Nếu không được thông khí, khí carbon dioxide có thể tích tụ áp suất trong thùng hay đồ chứa khi đá khô tan chảy.

DÙNG ĐÁ KHÔ AN TOÀN (Tiếp theo)

Cần bao nhiêu đá khô?

Khối lượng đá khô bạn cần để duy trì nhiệt độ trong tủ lạnh hay tủ đông là khác nhau. Một số mẹo cơ bản khi sử dụng đá khô để làm lạnh thực phẩm là:

Trong tủ lạnh:

- Một tủ lạnh gia dụng có thể dùng khoảng 10 pounds đá khô mỗi ngày.
- Đá khô làm đóng băng các vật, do đó nên cất các thực phẩm có thể bị hư hại khi đông cứng tránh xa đá khô càng tốt.
- Đặt đá trên đáy của tủ lạnh gia dụng. Đặt báo hay các vật liệu khác để cách li trên các giá bằng thủy tinh để ngăn các giá không bị nứt.
- Giữ các chất lỏng được đậy kín để chúng không bị carbon hoá khi tủ lạnh chứa đầy carbon dioxide.

Trong máy ướp lạnh:

- Một máy ướp lạnh dạng hòm dùng 40 đến 50 pounds đá khô mỗi ngày, đặt ngay trên thực phẩm.
- Một máy kết hợp tủ lạnh/ máy ướp lạnh:
- Máy có bộ phận ướp lạnh ở dưới có thể dùng 15 đến 25 pounds mỗi ngày, đặt trên thực phẩm.
- Máy có bộ phận ướp lạnh ở trên có thể dùng 20 đến 30 pounds mỗi ngày, đặt trên và xung quanh thực phẩm.
- Máy có bộ phận ướp lạnh ở cạnh sườn có thể dùng 30 đến 40 pounds mỗi ngày, đặt trên và xung quanh thực phẩm.

Vứt bỏ đá khô như thế nào?

- Vì đá khô có thể tạo ra khí carbon dioxide tích tụ và gây ra áp suất, không được vứt đá khô trong đường nước thải, thùng rác hay đường rác, v.v.
- Để số đá khô còn lại tan chảy ra và chuyển hoá thành khí trong một khu vực được thông khí tốt.

Phụ lục E

Các nguồn bệnh thực phẩm chính

Các nguồn bệnh thực phẩm chính

Có liên quan đến sinh vật hay độc tố	Các triệu chứng chủ yếu	Thời gian trước khi bắt đầu có triệu chứng	Thực phẩm hay yếu tố rủi ro có liên quan	Phương pháp phòng ngừa
<i>Các triệu chứng đường ruột phía trên (buồn nôn, nôn mửa) xảy ra trước hay chủ yếu</i>				
<i>Staphylococcus aureus</i> và các độc tố trong ruột của nó	Buồn nôn, nôn mửa, ói mửa, tiêu chảy đau bụng, kiệt sức.	1-6 h trung bình 2-4 h	Thực phẩm hâm nóng lại; đùi lợn muối và các thịt khác; các sản phẩm gia cầm, trứng và các thực phẩm protein khác; sandwich; sữa và các sản phẩm sữa; salad khoai tây; bánh ngọt nhiều kem, salad dùng thêm	Tránh nhiễm độc do tiếp xúc trực tiếp với tay chưa rửa; thực hiện vệ sinh cá nhân tốt; không để các nhân viên dịch vụ thực phẩm có bệnh ngoài da làm các việc tiếp xúc và chuẩn bị thực phẩm; giữ lạnh thực phẩm đúng cách; làm lạnh thực phẩm đã chuẩn bị nhanh chóng.
<i>Bacillus cereus</i>	Nôn mửa, đau quặn bụng, tiêu chảy, buồn nôn.	8-16 h (có thể nôn mửa trong 2-4 h)	Các sản phẩm gạo; thực phẩm tinh bột (khoai tây, pasta và các sản phẩm phomát); nước sốt; soup; thịt hầm; bánh ngọt; salad; thịt; sữa; sau quả; và cá	Kiểm soát thời gian và nhiệt độ cẩn thận và dùng các phương pháp làm lạnh nhanh để làm lạnh thực phẩm; nấu thực phẩm chín đủ
<i>Các triệu chứng đường ruột phía dưới (đau quặn bụng, tiêu chảy) xảy ra trước hay chủ yếu</i>				
<i>Clostridium perfringens</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Streptococcus faecalis</i> , <i>S. faecium</i>	Đau quặn bụng, tiêu chảy, tiêu chảy thối rửa liên quan tới <i>C. perfringens</i> , đôi khi là buồn nôn và nôn mửa.	2-36 h, trung bình 6-12 h	Thịt; sản phẩm thịt; gia cầm; món hầm; nước thịt; đậu đã nấu nhưng không được làm lạnh đúng cách.	Kiểm soát thời gian và nhiệt độ tốt trong việc làm lạnh và hâm nóng thức ăn đã nấu. Tránh nhiễm độc do tiếp xúc trực tiếp với tay không rửa sạch; thực hiện vệ sinh cá nhân tốt.
Các loại <i>Salmonella</i> (bao gồm <i>S. arizonae</i>), <i>Shigella</i> , <i>Escherichia coli</i> gây bệnh đường ruột, <i>Enterobacteriaceae</i> khác, <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Yersinia enterocolitica</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Aeromonas hydrophila</i> , <i>Plesiomonas shigelloides</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Vibrio cholerae</i> (O1 và không phải O1) <i>V. vulnificus</i> , <i>V. fluvialis</i>	Đau quặn bụng, tiêu chảy, nôn mửa, sốt, tê lạnh, khó chịu, có thể buồn nôn, đau đầu. Đôi khi tiêu chảy ra máu hay nhầy, thương tổn trên da liên quan tới <i>V. vulnificus</i> . Cúm giả <i>Yersinia enterocolitica</i> và viêm ruột thừa cấp tính.	12-74 h, trung bình 8-36 h	Gia cầm và các sản phẩm gia cầm, thịt và các sản phẩm thịt; cá; tôm; sữa; trứng còn vỏ và các sản phẩm trứng; dưa cắt miếng; cà chua cắt miếng; búp cây tươi và các sản phẩm tươi sống khác; phomát nhập khẩu; sữa và rượu/ nước ép táo không tiệt trùng; nước không tẩy clo. (<i>Vibrio vulnificus</i>)- hải sản tươi sống hay không nấu kĩ (đặc biệt là hàu)	Tránh nhiễm độc chéo; thực phẩm để tủ lạnh; nấu gia cầm kĩ đến ít nhất 165°F (74°C) trong ít nhất 15 giây; nấu thịt lợn tới 145°F trong 15 giây; nấu thịt bò khoanh tới ít nhất 155°F (68°C) trong 15 giây; Thực hiện vệ sinh cá nhân tốt. Không chuẩn bị hay phục vụ thực phẩm nếu bị tiêu chảy hay nôn mửa.

Các virus đường ruột	Tiêu chảy, sốt, nôn mửa đau bụng; các triệu chứng về hô hấp.	3-5 ngày	Động vật có vỏ sống hay không nấu chín; nước; đá; rau sống hay không nấu kĩ; hoa quả tươi và salad; sữa và các sản phẩm sữa	Lấy động vật có vỏ từ nguồn được phê chuẩn; ngăn ngừa nhiễm độc chéo từ tay; bảo đảm người tiếp xúc với thực phẩm thực hiện vệ sinh các nhân tốt; các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm sạch và được vệ sinh; nấu thực phẩm cẩn thận đến nhiệt độ trong an toàn tối thiểu; và dùng nước vệ sinh, được khử clo.
<i>Giardia lamblia</i>	Tiêu chảy dịch nhầy (phân có động mỡ); đau bụng, sụt cân.	1-6 tuần	Nước; đá; salad; các loại rau tươi sống khác	Dùng nguồn nước vệ sinh, được khử clo; bảo đảm người tiếp xúc với thực phẩm thực hiện vệ sinh cá nhân tốt; rửa sản phẩm sống cẩn thận.
Các triệu chứng thần kinh (nhiều loạn hình ảnh, hoa mắt, ù tai, tê liệt) xảy ra				
Độc tố của động vật có vỏ	*** XEM CÁC TRIỆU CHỨNG ĐƯỜNG RUỘT VÀ/ HAY THẦN KINH (Các độc tố của động vật có vỏ) (phần phụ lục này)	Dưới 1 h	Động vật có vỏ (traí, điệp, sò, v.v) (Chất độc ảnh hưởng đến thần kinh của động vật có vỏ có thể liên quan đến Thủy Triều Đỏ)	Lấy động vật có vỏ từ nguồn được phê chuẩn; nấu thực phẩm tới nhiệt độ trong an toàn tối thiểu; luôn giữ đủ lạnh động vật có vỏ; tránh ăn động vật có vỏ trong thời gian Thủy Triều Đỏ.
Độc tố Ciguatera	Ù tai và tê công, viêm dạ dày, chóng mặt; khô miệng; đau cơ, giãn nở đồng tử, nhiều loạn hình ảnh, tê liệt.	1-6 h	Các nhiệt đới	Giữ cá đủ lạnh ngay sau khi đánh bắt; lấy cá nhiệt đới từ nguồn được phê chuẩn.
<i>Clostridium botulinum</i> và các độc tố thần kinh của nó	Hoa mắt, hình ảnh nhiễu loạn hay nhân đôi, mất phản xạ với ánh sáng, khó nuốt, nói và thở, khô miệng, yếu và tê liệt đường hô hấp.	2 h đến 6 ngày, thường là 12-36 h	Thực phẩm chế biến không tốt hay bị lạm dụng nhiệt độ khi cất trữ; thực phẩm có acid thấp trong hộp, sản phẩm tòi-và-dầu không được xử lí, hành xào trong nước sốt bơ; khoai tây nướng còn; món hầm; ổ thịt/ thịt gia cầm	Không dùng các sản phẩm đóng hộp tại nhà, kiểm soát thời gian và nhiệt độ cẩn thận với các món dễ hỏng và bất kì thực phẩm khối lượng lớn nào; chỉ mua các hỗn hợp tòi-và-dầu được acid hoá và giữ lạnh; phục vụ hành xào khi được gọi, làm lạnh nhanh thức ăn để lại.
Các triệu chứng dị ứng (nóng đỏ mặt, ngứa) xảy ra				
Histamine (họ cá thu Nhật Bản)	Đau đầu, chóng mặt, buồn nôn,/ nôn mửa. Đắng miệng, chấy họng, mặt sưng lên và nóng đỏ, đau bụng, ngứa ngứa trên da.	Dưới 1 h	Cá thuộc họ cá thu Nhật Bản (cá ngừ, cá thu, cá mahi-mahi, cá marlin)	Giữ cá đủ lạnh ngay sau khi đánh bắt

<i>Các triệu chứng mắc bệnh chung (sốt, lạnh. Khó chịu, kiệt sức đau, căng u bạch huyết) xảy ra</i>				
<i>Trichinella spiralis</i>	Viêm dạ dày, sốt, chứng phù mắt, toát mồ hôi, đau cơ, lạnh cóng, mệt lử, thờ nặng nhọc.	4-28 ngày, trung bình 9 ngày	Chủ yếu từ thịt lợn nấu không chín, thịt thú rừng, thịt gấu, thịt hải mã.	Nấu chín thực phẩm tới nhiệt độ trong an toàn tối thiểu; nấu thịt lợn tới nhiệt độ thấp nhất 160°F; tránh nhiễm độc chéo
<i>Salmonella typhi</i>	Mệt mỏi, đau đầu, sốt, ho, buồn nôn, nôn mửa, táo bón, đau bụng, lạnh cóng, nổi mụn nhọt, phân ra máu.	7-28 ngày, trung bình 14 ngày	Nước hay động vật có vỏ bị nhiễm độc; thực phẩm tiếp xúc với người bị bệnh và không được làm nóng đủ.	Nấu kĩ thực phẩm tới nhiệt độ trong an toàn tối thiểu, tránh nhiễm độc chéo, không để nhân viên bị bệnh tiếp xúc với thực phẩm; bảo đảm người xử lí thực phẩm thực hành vệ sinh cá nhân tốt; dùng nguồn nước vệ sinh, được tẩy clo
<i>Toxoplasma gondii</i>	Sốt, đau đầu, đau cơ, phát ban.	10-13 ngày	Thịt lợn, Hamburger không được nấu kĩ.	Nấu kĩ thực phẩm tới nhiệt độ trong an toàn tối thiểu
<i>Các triệu chứng đường ruột và/ hoặc thần kinh - (Độc tố của động vật có vỏ)</i>				
Chất độc làm tê liệt của động vật có vỏ (PSP) (saxitoxins)	Chóng mặt, sốt cao, tê cóng, uể oải, nói không lưu loát, tê liệt hô hấp	0.5 to 2 h	Động vật có vỏ từ bờ biển NE hay NW tại Hoa Kỳ và Bắc Mỹ. Cũng có từ Trung Mỹ và Châu Á.	Lấy động vật có vỏ từ nguồn được phê chuẩn; nấu thực phẩm đến nhiệt độ trong an toàn tối thiểu, luôn giữ lạnh động vật có vỏ thích hợp;
Chất độc gây ảnh hưởng thần kinh của động vật có vỏ (NSP) (brevetoxins)	Cảm giác nóng lạnh đan xen lẫn lộn, ù tai; tê môi, lưỡi và họng; đau cơ; chóng mặt; tiêu chảy; nôn mửa	2-5 phút đến 3-4 h	Động vật có vỏ (traí, điệp, sò, v.v.) (Chất độc gây ảnh hưởng thần kinh của động vật có vỏ có thể liên quan đến Thủy Triều Đỏ)	Lấy động vật có vỏ từ nguồn được phê chuẩn; nấu thực phẩm đến nhiệt độ trong an toàn tối thiểu, Luôn giữ lạnh động vật có vỏ thích hợp, tránh ăn động vật có vỏ trong thời gian Thủy Triều Đỏ.
Chất độc gây tiêu chảy của động vật có vỏ (DSP) (độc tố dinophys, acid okadaic, pectenotoxin, yessotoxin)	Buồn nôn, nôn mửa, tiêu chảy, đau bụng, lạnh run, sốt	30 phút đến 2-3 h	Động vật có vỏ (traí, điệp, sò, v.v.)	Lấy động vật có vỏ từ nguồn được phê chuẩn; nấu thực phẩm đến nhiệt độ trong an toàn tối thiểu, Luôn giữ lạnh động vật có vỏ thích hợp, tránh ăn động vật có vỏ trong thời gian Thủy Triều Đỏ.
Chất độc gây mất trí nhớ của động vật có vỏ (ASP) (acid domoic)	Buồn nôn, nôn mửa, đau bụng, lẫn lộn, mất trí nhớ, mất phương hướng, tai biến mạch máu, hôn mê	24 h (đường ruột) tới 48 h (thần kinh)	Traí, Điệp, Sò,	Giữ cá đủ lạnh ngay sau khi đánh bắt; Lấy động vật có vỏ từ nguồn được phê chuẩn; nấu thực phẩm đến nhiệt độ trong an toàn tối thiểu.

Tham khảo: 1. Ban quản lí thực phẩm & Dược phẩm Hoa Kỳ, Trung Tâm An toàn thực phẩm và ứng dụng dinh dưỡng, Bad Bug Book. (1992). www.cfsan.fda.gov

Phụ lục F

Bẫy thu/ nắp ngăn dầu mỡ trong các cơ sở thực phẩm

Sở Chính Sách Y Tế Môi Trường Địa Hạt San Diego:

1. Việc lắp đặt bẫy thu/ nắp ngăn dầu mỡ mới phải được tiến hành bên ngoài cơ sở thực phẩm.
2. Cần giữ khoảng không khí ngăn giữa các bồn hay thiết bị cần thiết để tháo nước xuống bồn trên sàn trước khi đi vào lạch của bẫy thu dầu mỡ.
3. Những khó khăn về mặt cấu trúc gây cản trở đến việc đặt bẫy thu dầu mỡ ở ngoài khu vực cơ sở thực phẩm (khu vực cất trữ thực phẩm và dụng cụ, chuẩn bị và rửa) cần được sở thông qua và người chủ cơ sở hay đại diện được uỷ quyền của anh ta phải gửi một bức thư ghi rõ lý do không thể lắp đặt ở ngoài cơ sở thực phẩm. Trong những trường hợp đó có thể áp dụng những điều sau:
 - a) Thiết kế một khu vực riêng biệt để đặt bẫy thu dầu mỡ bên trong cơ sở thực phẩm nhưng ngoài các khu vực hoạt động về thực phẩm như:
 - i. Phòng hay khu vực giống nơi để thiết bị trông nom nhà hay thiết bị kỹ thuật. Phòng hay khu vực này nên được đặt tại vị trí sao cho nhân viên và thiết bị bảo trì không vào được khu vực hoạt động về thực phẩm.
 - ii. Một khu vực gần phía sau hay gần cửa giao hàng thuận tiện cho việc đi lại bảo quản. Bẫy thu dầu mỡ không được đặt ở nơi nhiều người đi lại và đặt cách tường ít nhất 6 inches.
 - b) Đặt bẫy thu dầu mỡ sao cho nắp ngang bằng với mặt sàn đã hoàn thiện.
 - c) Trong trường hợp có các điều kiện đặc biệt không cho phép cửa cất sàn vì bê tông áp suất cao, bẫy thu dầu mỡ nhỏ hay khó thấy có thể đặt cao hơn sàn. Phải giữ khoảng không tại lạch vào, và đáy bẫy thu dầu mỡ phải gắn vào sàn đúng cách. Trong các trường hợp đó đơn vị kiểm tra kế hoạch sẽ phải xác nhận sự việc.
4. Các yêu cầu này không áp dụng với các bẫy thu dầu mỡ tại các cơ sở thực phẩm đang hoạt động trừ khi có sự cải tạo cơ sở về căn bản.
5. Sở Y Tế Môi Trường (DEH), Ban Thực Phẩm & Nhà Ở, Đơn Vị Kiểm Tra Kế Hoạch sẽ cung cấp “trợ giúp kỹ thuật” để xác nhận các điều kiện trên. Để biết thêm thông tin hãy liên hệ với đơn vị kiểm tra kế hoạch số (858) 505-6660

Phụ lục G

Phương tiện giao thực phẩm/ thức ăn

Luật Y Tế & An toàn California yêu cầu toàn bộ thực phẩm phải được sản xuất, chế biến, cất trữ, vận chuyển ... sao cho không bị nhiễm độc, lẫn bẩn, không bị hỏng, và từ các nguồn được phê chuẩn. Mục đích của hướng dẫn này là nhằm thiết lập các tiêu chuẩn cho hoạt động của các phương tiện cung cấp và vận chuyển thực phẩm, nhằm đảm bảo độ dinh dưỡng của thực phẩm để con người có thể tiêu dùng được.

- **CUNG CẤP THỰC PHẨM:** Là công việc chuẩn bị thực phẩm để cung cấp cho các sự kiện như dã ngoại, đám cưới, đám ma, tiệc tùng, họp mặt... Ngoài ra công việc còn bao gồm cả việc chuẩn bị và phục vụ thực phẩm không tại cơ sở của một cơ sở thực phẩm có phép.
- **PHƯƠNG TIỆN CUNG CẤP/ GIAO THỰC PHẨM.** Là loại phương tiện dùng để vận chuyển thực phẩm, đồ uống và các thiết bị phục vụ khác liên quan tới hoạt động cung cấp thực phẩm.
- **PHƯƠNG TIỆN GIAO THỰC PHẨM BÁN LẺ.** Là việc giao thực phẩm từ một cơ sở thực phẩm bán lẻ có giấy phép được thực hiện bởi một cá nhân hoặc doanh nghiệp chứ không phải bởi nhân viên của cơ sở đó.
- **HOẠT ĐỘNG CUNG CẤP THỰC PHẨM.** Mọi hoạt động cung cấp thực phẩm cho một hoặc nhiều người không diễn ra tại một cơ sở quản lý y tế nào.

GIẤY PHÉP Y TẾ

Những người hoạt động cung cấp thực phẩm và cho thuê thiết bị cung cấp thực phẩm được coi là đang điều hành một doanh nghiệp quản lý y tế và buộc phải có giấy phép y tế công cộng để hành nghề.

Vận chuyển thực phẩm

1. Mọi thực phẩm có mối nguy phải luôn được giữ ở cao nhất 41° F, hay dưới 135° F. Mặc dù luật pháp bang quy định thực phẩm có nguy cơ gây bệnh vận chuyển trong thời gian hơn 30 phút có thể được giữ lạnh ở 45°F trong quá trình vận chuyển, chúng tôi đặc biệt khuyến khích giữ thực phẩm có nguy cơ gây bệnh khi vận chuyển ở 41°F.
2. Mọi món ăn đã được chuẩn bị không đóng gói phải được đặt trong thùng chứa kín được phê chuẩn trước khi rời một cơ sở quản lý y tế, và giữ trong thùng chứa đó cho tới khi được phục vụ.
3. Hoá chất phải được giữ ở ngăn riêng biệt trên phương tiện.
5. Các dụng cụ thực phẩm phải được đậy kín và bảo vệ khỏi bị nhiễm độc.
6. Các phương tiện dùng để vận chuyển thực phẩm phải đóng kín và bảo quản vệ sinh.

Các yêu cầu về địa điểm cung cấp thực phẩm

1. Phải có các thiết bị rửa tay theo như dưới đây tại các vị trí nhân viên phục vụ thực phẩm:
 - a. Vị trí ở xa: phải có thùng chứa ít nhất 5 gallon nước ấm có vòi chảy xuống, xà phòng và khăn giấy trong các hộp; hay
 - b. Một thiết bị, với nước máy nóng và lạnh, có xà phòng và khăn giấy hộp trong vòng 200 feet quanh địa điểm phục vụ cũng có thể được chấp nhận.
2. Vệ sinh:
 - a. Không cho phép thực phẩm chuẩn bị “tại gia”.
 - b. Nhân viên thực phẩm phải mặc đồng phục sạch và che tóc.
 - c. Nhân viên thực phẩm phải có giấy chứng nhận là nhân viên xử lý thực phẩm và có một người chủ hay nhân viên đã qua một khóa học được phê chuẩn và công nhận về chứng nhận an toàn thực phẩm.
 - d. Dụng cụ và thiết bị phải được cất trữ đúng cách sau khi được rửa và vệ sinh.
 - (1) Tại trụ sở/ kho được phê chuẩn.
 - (2) Từ một doanh nghiệp cho thuê thiết bị được phê chuẩn
 - e. Thiết bị phải được chứng nhận hay phân loại vệ sinh bởi một chương trình chứng nhận được Viện Tiêu Chuẩn Quốc Gia (ANSI) chính thức công nhận
 - f. Có đủ chỗ chứa rác thải.

Để có thêm thông tin về cung cấp/ vận chuyển thực phẩm hãy gọi tới (858) 505-6900

Phụ lục H

Các hoạt động tạm thời

Bất cứ cá nhân hay tổ chức nào cũng cần có một Giấy phép Cơ sở Thực phẩm Tạm thời để bán đồ ăn tại một hoạt động công cộng nào đó. Do đó, tất cả những cơ sở bán hàng ăn di động, bao gồm các nhà hàng, phải nộp đơn xin giấy phép cho hoạt động tạm thời. Phải có nhà tài trợ cho hoạt động ít nhất 30 ngày trước mỗi hoạt động.

Các hoạt động tạm thời gồm có diễu hành, lễ hội đường phố, hội chợ và các hoạt động công cộng được phép khác. Thực phẩm phải được chuẩn bị và xử lý một cách vệ sinh để bảo vệ sức khỏe cộng

đồng. Lệ phí phụ thuộc vào loại giấy phép. Sẽ phải đóng phí nộp đơn muộn nếu không nộp đơn trong vòng 14 ngày trước khi hoạt động đó xảy ra.

Bên cạnh “Giấy phép cơ sở thực phẩm tạm thời”, ít nhất một người trong mỗi gian hàng cần có Chứng nhận đào tạo xử lý thực phẩm nếu có thực phẩm mở/ không đóng gói.

Để đăng kí xin giấy phép mới

1. Nộp “Đơn xin giấy phép cơ sở thực phẩm tạm thời” đã điền vào đầy đủ. Mẫu đơn có trên website của chúng tôi tại www.sdcdeh.org. Séc trả tiền gửi tới “Địa hạt San Diego”.
2. Chuyển lại hay gửi mẫu đã điền và lệ phí tới Sở Y Tế Môi Trường (DEH).

Khi đơn của bạn được chấp nhận, “Giấy phép cơ sở thực phẩm tạm thời” của bạn sẽ được làm và phát hành bởi Chuyên Gia Y Tế Môi Trường vào ngày hoạt động diễn ra hoặc gửi cho Nhà tổ chức/ tài trợ hoạt động. Nếu bạn có thắc mắc về các hướng dẫn này, hãy gọi tới bàn Hoạt động đặc biệt theo số (858) 505-6659.

Các tổ chức từ thiện phi lợi nhuận

1. Các nhóm phi lợi nhuận có thể tham gia vào 2 hoạt động mà không phải nộp phí, nhưng đơn xin phép phải nộp ít nhất 2 tuần trước sự kiện.
2. Các tổ chức phi lợi nhuận có chứng nhận không cần nộp lệ phí giấy phép, nhưng sẽ phải nộp phí nộp muộn nếu nộp đơn dưới 2 tuần trước khi xảy ra sự kiện.
3. Nộp các tài liệu chứng minh tình trạng phi lợi nhuận: IRS 501 (c) (3)

Cơ sở bán lẻ thực phẩm di động

1. Cơ sở bán thực phẩm di động có giấy phép có thể tham gia vào các hoạt động tạm thời mà không cần có thêm giấy phép nào khác.
2. Nộp một bản sao giấy phép hiện tại cho nhà tài trợ hoạt động. Đảm bảo luôn có giấy phép tại cơ sở thực phẩm di động.

Phụ lục I

Điểm kiểm soát tới hạn phân tích nguy cơ (HACCP)

Điểm kiểm soát tới hạn phân tích nguy cơ là một kỹ thuật quen thuộc để kiểm soát các nguy cơ về an toàn thực phẩm. Đó là một hệ thống kiểm soát nguy cơ chứ không phải hệ thống phản ứng. Các cơ sở thực phẩm có thể dùng nó để đảm bảo sản phẩm thực phẩm an toàn hơn cho người tiêu dùng. Hệ thống này không loại trừ hoàn toàn các rủi ro, nhưng được thiết kế để giảm thiểu mối nguy về an toàn thực phẩm. HACCP không phải là chương trình đơn lẻ mà là một phần của hệ thống các quy trình kiểm soát lớn hơn cần hoạt động để HACCP có thể hoạt động hiệu quả.

Hệ thống HACCP giúp nhà điều hành cơ sở thực phẩm thực hiện những việc sau:

- Nhận biết các thực phẩm và quy trình có nguy cơ gây bệnh thực phẩm cao nhất.

- Xây dựng các quy trình giúp giảm rủi ro bùng phát bệnh về thực phẩm.
- Theo dõi các quy trình đảm bảo an toàn thực phẩm.
- Xác nhận thực phẩm bạn phục vụ luôn được an toàn.

Kế hoạch HACCP là một tài liệu văn bản mô tả các quy trình một cơ sở nhất định sẽ tuân theo. Mỗi kế hoạch HACCP là đặc biệt dùng cho cơ sở, thực đơn, thiết bị, cách chế biến và hoạt động của cơ sở đó. Kế hoạch HACCP dựa trên các nguyên tắc sau:

Nguyên tắc 1: Thực hiện phân tích nguy cơ

Nguyên tắc 2: Quyết định các điểm kiểm soát quan trọng (CCP)

Nguyên tắc 3: Thiết lập các giới hạn cần thiết.

Nguyên tắc 4: Thiết lập các quy trình giám sát.

Nguyên tắc 5: Chỉ ra các biện pháp khắc phục.

Nguyên tắc 6: Thiết lập các quy trình xác minh.

Nguyên tắc 7: Thiết lập các quy trình giữ biên bản và ghi tài liệu.

Người chủ sở hữu và nhà điều hành các cơ sở thực phẩm chịu trách nhiệm chính về an toàn thực phẩm. Việc xây dựng và áp dụng chương trình HACCP là một bước đáng tin cậy và có trách nhiệm để giúp đảm bảo sự an toàn của thực phẩm cung cấp để tiêu dùng. Để có thêm thông tin về việc xây dựng và thực hiện chương trình HACCP tại cơ sở của bạn hãy vào website của FDA, Trung tâm An toàn Thực Phẩm và dinh dưỡng ứng dụng tại www.cfsan.fda.gov.

Phụ lục J

Dán nhãn “Mang về” hay còn thừa

Sở Y Tế Môi Trường, Ban Thực phẩm & Nhà ở khuyến các cơ sở thực phẩm dán nhãn “Mang về” trên gói thực phẩm còn dư của khách hàng. Đây là cách tốt để hướng dẫn khách hàng cách xử lý thực phẩm còn dư đúng cách để đảm bảo an toàn khi sử dụng. Hiệp Hội Thực Phẩm và Đồ Uống Địa Hạt San Diego cung cấp mẫu ví dụ về nhãn này trong phần Phụ lục này.

Nhãn Mang về (mẫu)

Tên nhà hàng: _____ Số điện thoại: _____

Thực phẩm dễ hỏng nên luôn được giữ lạnh dưới 41°F. Khi hâm nóng lại – làm nóng đến ít nhất 165°F trước khi dùng. Thực phẩm còn dư nên dùng trong vòng 24 giờ.

*Đừng đùa với an toàn thực phẩm!
Chúng tôi không làm vậy!*

Nhãn cho hàng còn thừa (mẫu)

Sau bữa ăn, thực phẩm dư nên được để lạnh càng sớm càng tốt. Nên cắt thịt thành lát dày tối đa 3 inches và tất cả thực phẩm nên được cất trữ tại thùng chứa nhỏ, nông để quá trình làm lạnh diễn ra nhanh hơn. Đảm bảo vứt bỏ toàn bộ chất nhồi trong gà tây hay gà nướng và cất trữ riêng. Lòng, cổ, cánh, chân gà, v.v cũng nên cất trữ riêng. Thực phẩm còn dư nên dùng trong vòng 3 ngày. Nên hâm nóng lại thực phẩm dư đến 165° F (74° C). Đun sôi nước sốt, soup và nước thịt.

Phụ lục K

Các Yêu Cầu về Hàu sống vùng vịnh

Sở dịch vụ Y Tế California (DHS) đã thay đổi điều luật tiểu bang* vào tháng 4 năm 2003 để ngăn ngừa các bệnh do *Vibrio vulnificus* (*V. vulnificus*) và các ca tử vong liên quan đến việc tiêu dùng hàu sống vùng vịnh.

Thay đổi quan trọng nhất là việc hạn chế bán hàu sống khai thác từ Vịnh Mexico trong thời gian từ 1 tháng 4 đến 31 tháng 10 hàng năm, trừ khi hàu được xử lý bằng quy trình hợp thức về khoa học để giảm *V. vulnificus*, một sinh vật gây bệnh, tới mức không nhận thấy được nữa.

Từ 1 tháng 4 đến 31 tháng 10, không cần có báo hiệu nguy hiểm về Hàu vùng vịnh sống vì chỉ có hàu vùng vịnh **được xử lý** mới được phép có trong cơ sở thực phẩm. Phần luật sửa đổi vẫn yêu cầu công bố báo hiệu về Hàu sống vùng vịnh tại nơi dễ thấy trong các tháng từ **Tháng 11 tới tháng 3** khi có thể bán, cung cấp hay phân phát hàu vùng vịnh tại các cơ sở bán lẻ mà không cần xử lý trước.

Các báo hiệu cảnh báo về Hàu sống vùng vịnh, cả tiếng Anh và tiếng Tây Ban Nha, phải được công bố dễ thấy và dễ đọc tại những nơi khách hàng gọi món. Các báo hiệu mẫu trong Phụ Lục này tuân theo việc dùng từ, chữ cái và kích cỡ như yêu cầu ghi trong quy định của bang, và nên được dùng làm mẫu cho nhà điều hành các cơ sở thực phẩm.

*Luật Quy Định California, Tựa 17, Phần 13675

CẢNH BÁO

CƠ SỞ NÀY CUNG CẤP HÀU SỐNG KHAI THÁC TỪ VỊNH MEXICO. ĂN HÀU NÀY CÓ THỂ GÂY RA CÁC BỆNH NGHIÊM TRỌNG VÀ THẬM CHỈ CÓ THỂ GÂY TỬ VONG ĐỐI VỚI NGƯỜI MẮC BỆNH GAN (VÍ DỤ, BỆNH XƠ GAN DO RƯỢU), UNG THƯ HAY CÁC BỆNH KINH NIÊN KHÁC LÀM SUY YẾU HỆ MIỄN DỊCH. Nếu bạn ăn hàu sống và bị mắc bệnh, bạn nên tìm ngay chăm sóc y tế. Nếu bạn không chắc bạn có thể gặp nguy hiểm hay không, hãy hỏi bác sĩ tư vấn của mình.

AVISO IMPORTANTE

ESTA FACILIDAD OFRECE OSTRAS CRUDAS DEL GOLFO DE MEXICO.

COMER ESTAS OSTRAS CRUDAS PUEDE CAUSAR UNA ENFERMEDAD GRAVE Y HASTA LA MUERTE EN LAS PERSONAS QUE PADECEN DE ENFERMEDADES DEL HIGADO (POR EJEMPLO, CIRROSIS ALCOHOLICA), CANCER U OTRAS ENFERMEDADES CRONICAS QUE DEBILITAN EL SISTEMA INMUNOLOGICO. Si usted come ostras crudas y se enferma, debe buscar atención médica inmediatamente. Si usted cree estar en peligro, debe consultar a un médico.

CÁC CẢNH BÁO CẦN THIẾT VỀ THỰC ĐƠN

CẢNH BÁO

CƠ SỞ NÀY CUNG CẤP HÀU SỐNG KHAI THÁC TỪ VỊNH MEXICO. ĂN HÀU NÀY CÓ THỂ GÂY RA CÁC BỆNH NGHIÊM TRỌNG VÀ THẬM CHỈ CÓ THỂ GÂY TỬ VONG ĐỐI VỚI NGƯỜI MẮC BỆNH GAN (VÍ DỤ, BỆNH XƠ GÀN DO RƯỢU), UNG THƯ HAY CÁC BỆNH KINH NIỀN KHÁC LÀM SUY YẾU HỆ MIỄN DỊCH.

Chú ý: Kích cỡ của báo hiệu phụ thuộc vào kích cỡ chữ in.

Các yêu cầu cụ thể về mã:

1. In ít nhất kiểu chữ cỡ 10 điểm
2. Báo hiệu được đóng khung kích cỡ ít nhất là 1/8" so với không gian xung quanh

Báo hiệu thực đơn tiếng Tây Ban Nha (có cùng yêu cầu cụ thể về cỡ in)

AVISO IMPORTANTE

ESTA FACILIDAD OFRECE OSTRAS CRUDAS DEL GOLFO DE MEXICO. COMER ESTAS OSTRAS CRUDAS PUEDE CAUSAR UNA ENFERMEDAD GRAVE Y HASTA LA MUERTE EN LAS PERSONAS QUE PADECEN DE ENFERMEDADES DEL HIGADO (FOR EJEMPLO, CIRROSIS ALCOHOLICA), CANCER U OTRAS ENFERMEDAD ESCRONICAS QUE DEBILITAN EL SISTEMA INMUNOLOGICO.

CÁC BÁO HIỆU THỰC ĐƠN CẦN CÓ

Yêu cầu cụ thể về cỡ:

1. Các chiều thẻ- hình dạng và kích thước (hình vuông - cạnh 4"; hình chữ nhật - 5'3")
2. Cỡ chữ nhỏ nhất là 12 với dòng tiêu đề và 2 câu đầu tiên.
Cỡ chữ nhỏ nhất là 10 với các câu còn lại.

THẺ CỖ 3" X 5"

CẢNH BÁO

CƠ SỞ NÀY CUNG CẤP HÀU SỐNG KHAI THÁC TỪ VỊNH MEXICO.

ĂN HÀU NÀY CÓ THỂ GÂY RA CÁC BỆNH NGHIÊM TRỌNG VÀ THẬM CHÍ CÓ THỂ GÂY TỬ VONG ĐỐI VỚI NGƯỜI MẮC BỆNH GAN (VÍ DỤ, BỆNH XƠ GAN DO RƯỢU), UNG THƯ HAY CÁC BỆNH KINH NIÊN KHÁC LÀM SUY YẾU HỆ MIỄN DỊCH.

Nếu bạn ăn hàu sống và bị mắc bệnh, bạn nên tìm ngay chăm sóc y tế. Nếu bạn không chắc bạn có thể gặp nguy hiểm hay không, hãy hỏi bác sĩ tư vấn của mình.

Địa hạt San Diego, Sở Y Tế Môi Trường

THẺ CỖ 4" x 4"

AVISO IMPORTANTE

ESTA FACILIDAD OFRECE OSTRAS CRUDAS DEL GOLFO DE MEXICO.

COMER ESTAS OSTRAS CRUDAS PUEDE CAUSAR UNA ENFERMEDAD GRAVE Y HASTA LA MUERTE EN LAS PERSONAS QUE PADECEN DE ENFERMEDADES DEL HIGADO (POR EJEMPLO, CIRROSIS ALCOHOLICA), CANCER U OTRAS ENFERMEDADES CRONICAS QUE DEBILITAN EL SISTEMA INMUNOLOGICO.

Si usted come ostras crudas y se enferma, debe buscar atención médica inmediatamente. Si usted cree estar en peligro, debe consultar a un médico.

Địa hạt San Diego, Sở Y Tế Môi Trường

Phụ lục L

Các chất gây dị ứng trong thực phẩm

Hướng dẫn cho ngành

Các câu hỏi và trả lời về các chất gây dị ứng trong thực phẩm, bao gồm Luật Dán Nhãn Chất Gây Dị Ứng Thực Phẩm và Bảo Vệ Người Tiêu Dùng 2004

Bản hướng dẫn này trình bày các quan điểm hiện tại của Ban Quản lý Thực Phẩm và Dược Phẩm về vấn đề này. Hướng dẫn này không tạo ra bất cứ quyền nào cho ai và không ràng buộc FDA với công chúng. Người đọc có thể có phương pháp tiếp cận khác nếu phương pháp đó thoả mãn các điều kiện của các quy định và đạo luật áp dụng. Nếu bạn muốn thảo luận về một phương pháp tiếp cận khác, hãy liên lạc với nhân viên chịu trách nhiệm thực thi hướng dẫn này. Nếu bạn không tìm được nhân viên FDA thích hợp, hãy gọi đến số điện thoại trên trang bìa của tài liệu này.

I. Hướng dẫn

Ngay khi bắt đầu có hiệu lực năm 1938, mục 403(i) của Luật Thực Phẩm, Dược Phẩm và Mỹ Phẩm Liên Bang đã yêu cầu thực phẩm được làm từ hai nguyên liệu trở lên trên nhãn phải viết tên thường dùng của các nguyên liệu đó (trừ các loại gia vị, chất tạo mùi và màu có thể được viết như một loại.) Mặc dù việc khai tên các thành phần theo đúng mục 403(i) giúp cung cấp một số thông tin cho những người tiêu dùng bị dị ứng với thực phẩm, nhưng trong một số trường hợp, tên thông dụng của một nguyên liệu có thể không quen thuộc với người tiêu dùng và họ không nhận ra một số nguyên liệu nhất định có chứa hay có nguồn gốc từ chất gây dị ứng. Điều này góp phần dẫn đến sự ra đời và có hiệu lực của Luật Dán Nhãn Chất Gây Dị Ứng Thực Phẩm và Bảo Vệ Người Tiêu Dùng 2004 (FALCPA) (Pub. L. 108-282).

Đây là bản đầu tiên của một tài liệu hướng dẫn có các câu hỏi và trả lời liên quan tới chất gây dị ứng thực phẩm, về Luật Dán Nhãn Chất Gây Dị Ứng Thực Phẩm Và Bảo Vệ Người Tiêu Dùng. FDA dự định phát hành các bản tiếp theo của tài liệu hướng dẫn này bằng cách thêm vào các câu hỏi và trả lời trong phần hướng dẫn, có thể tìm ra các câu hỏi và trả lời mới theo ngày được ghi thêm vào hướng dẫn.

Các tài liệu hướng dẫn của FDA, trong đó có tài liệu này, không thiết lập trách nhiệm pháp lý bắt buộc. Thay vào đó, các tài liệu hướng dẫn chỉ ra quan điểm hiện tại của FDA về vấn đề này và chỉ nên coi đó là những gợi ý, trừ những phần trích dẫn các yêu cầu pháp luật và điều chỉnh. Việc sử dụng từ *nên* trong chỉ dẫn của Cục nghĩa là việc này được gợi ý thực hiện, nhưng không yêu cầu phải thực hiện.

II. Hỏi và đáp

1. Luật dán nhãn chất gây dị ứng thực phẩm và bảo vệ người tiêu dùng 2004 là gì?

Luật dán nhãn chất gây dị ứng thực phẩm và bảo vệ người tiêu dùng ([Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 \(FALCPA\)](#)) (Công Pháp 108-282) có hiệu lực từ tháng Tám 2004, và bên cạnh các vấn đề khác, đề cập tới việc dán nhãn thực phẩm có chứa chất gây dị ứng thực phẩm.

2. Khi nào các yêu cầu về dán nhãn của Luật dán nhãn chất gây dị ứng thực phẩm và Bảo vệ người tiêu dùng (FALCPA) có hiệu lực với các thực phẩm có đóng gói bán tại Hoa Kỳ?

Mọi thực phẩm đóng gói được điều chỉnh bởi Luật Thực Phẩm, Dược Phẩm và Mỹ Phẩm Liên Bang (FFD&C Act) được dán nhãn kể từ ngày 1 tháng 1 năm 2006 phải tuân theo các yêu cầu dán nhãn chất gây dị ứng thực phẩm của FALCPA.

3. Có phải mọi sản phẩm không dán nhãn theo FALCPA không được có mặt trên thị trường nữa khi luật dán nhãn mới này có hiệu lực?

Không. FALCPA không yêu cầu có hành động nào với các sản phẩm được dán nhãn trước 1 tháng 1 năm 2006.

4. “Chất gây dị ứng thực phẩm chính” là gì?

Theo FALCPA, một "chất gây dị ứng thực phẩm chính" là một nguyên liệu trong năm loại thực phẩm dưới đây hay từ một trong 3 nhóm thực phẩm dưới đây **hay** là một nguyên liệu có chứa protein có nguồn gốc từ một trong các loại dưới đây:

- sữa
- trứng
- cá
- Động vật có vỏ giáp xác
- quả hạch trên cây
- lúa mì
- hạt đậu phộng
- đỗ tương

5. FALCPA có hướng dẫn cụ thể nào về việc nêu tên nguyên liệu từ 3 nhóm thực phẩm được coi là “các chất gây dị ứng thực phẩm chính” (quả hạch trên cây, cá, và động vật có vỏ giáp xác?) không?

Có. FALCPA yêu cầu rằng trong trường hợp quả hạch trên cây, tên loại quả cụ thể phải được nêu rõ (VD: quả hạnh, quả hồ đào, hay quả óc chó). Đối với cá phải nêu rõ tên loài (VD: cá bass, cá bơn, hay cá tuyết) và các loài động vật có vỏ giáp xác(cua, hào, hay tôm).

6. Có các loại chất gây dị ứng thực phẩm nào khác ngoài các loại được FALCPA chỉ rõ không?

Quốc hội đã chỉ ra 8 loại thực phẩm hay nhóm thực phẩm là các “chất gây dị ứng thực phẩm chính”. Những thực phẩm hay nhóm thực phẩm này gây ra 90% tổng số các ca dị ứng thực phẩm. Mặc dù có các loại thực phẩm khác có thể gây dị ứng đối với những người nhạy

cầm, nhưng nhãn của các thực phẩm đóng gói có chứa các chất gây dị ứng này không cần phải tuân thủ theo FALCPA.

7. Các loại thực phẩm nào phải theo các yêu cầu dán nhãn của FALCPA?

Các quy định của FALCPA áp dụng đối với mọi loại thực phẩm đóng gói bán tại Hoa Kỳ được điều chỉnh bởi Luật Thực Phẩm, Dược Phẩm và Mỹ Phẩm Liên Bang, bao gồm cả thực phẩm sản xuất trong nước và nhập khẩu. FDA điều chỉnh mọi thực phẩm trừ các sản phẩm thịt, gia cầm và trứng.

8. Hoa quả tươi và rau tươi còn ở trạng thái tự nhiên có phải tuân theo các quy định của FALCPA không?

Không. Các hàng hoá tự nhiên sống như hoa quả và rau tươi còn trạng thái tự nhiên không bị ảnh hưởng bởi FALCPA.

9. FALCPA có hiệu lực đối với việc dán nhãn thịt, sản phẩm gia cầm và trứng đóng gói điều chỉnh bởi Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ (USDA) không?

Các quy định của FALCPA chỉ áp dụng cho các thực phẩm điều chỉnh bởi Ban Thực Phẩm và Dược Phẩm dưới Luật FFD&C. Các nhà sản xuất sản phẩm thịt, gia cầm, và trứng điều chỉnh bởi USDA nên liên hệ với cơ quan thích hợp của USDA để tìm hiểu thêm về việc dán nhãn các sản phẩm này.

10. Có được coi các từ “soybean”, “soy” và “soya” là đồng nghĩa với từ “hạt đậu nành” để phù hợp với các quy định dán nhãn của FALCPA không?

Có. "Soybean," "soy," và "soya" rõ ràng là các từ đồng nghĩa với tên thông dụng “soybeans” (“hạt đậu nành”). Một trong những từ đó có thể được dùng để chỉ nguồn gốc thực phẩm của chất gây dị ứng thực phẩm chính “hạt đậu nành”.

11. Khi nào thì có thể dùng từ "soybeans" để thay các từ đồng nghĩa khác khi dán nhãn?

Các món ăn đóng gói có hạt đậu nành trong thành phần hoặc hạt đậu nành lại là một phần của thành phần tổng hợp làm nên món ăn đó (như sốt đậu nành hay đậu phụ) nên tiếp tục sử dụng từ "soybeans" làm tên thông dụng thích hợp để giúp mọi người xác định chính xác thành phần (VD: “nước sốt đậu nành” (nước, bột mì, hạt đậu nành (soybeans), muối)).

12. Từ số ít “peanut” (đậu phộng) có được dùng thay cho từ số nhiều "peanuts," (các hạt đậu phộng) hay các từ số ít (VD: quả hạnh, quả hồ đào hay quả óc chó) có thể được dùng để miêu tả các loại khác nhau của “quả hạch trên cây” (tree nuts) (VD: almonds, (quả hạnh), pecans (bồ đào) hay walnuts (óc chó)) để phù hợp với cầu dán nhãn của FALCPA không?

Có. FDA tin rằng "peanut" (đậu phộng) là từ thay thế chấp nhận được cho “peanuts” và rằng tên của các loại quả hạch trên cây khác nhau có thể được thể hiện dưới dạng số ít hay số nhiều nhằm thoả mãn các yêu cầu dán nhãn của FALCPA.

13. Liệu cách nói “Bao gồm” trên một nhãn thực phẩm tuân theo FALCPA có thể chỉ liệt kê tên các nguồn nguyên liệu thực phẩm của các chất gây dị ứng thực phẩm cơ bản mà chưa được chỉ ra trong thành phần của thực phẩm đóng gói không?

Không. Nếu dùng cách nói “Bao gồm” trên nhãn thực phẩm thì phải nêu rõ tên các nguồn nguyên liệu thực phẩm của toàn bộ các chất gây dị ứng thực phẩm làm thành phần trong thực phẩm đóng gói đó. Ví dụ, nếu trên nhãn sản phẩm có ghi thành phần có “muối casein natri”, “nước váng sữa chua (whey)”, “lòng đỏ trứng”, và “hương vị đậu phộng tự nhiên”, thì bất kỳ một câu “Bao gồm” nào trên nhãn ngay sau hay gần đó phải chỉ rõ cả 3 nguồn chất gây dị ứng thực phẩm chính có trong sản phẩm (VD: “Có chứa sữa, trứng, hạt đậu phộng”) viết cùng kiểu (kiểu chữ hay font chữ) và kích cỡ sử dụng cho danh sách nguyên liệu.

14. Có cách nào khác để chỉ khái niệm “bao gồm” để nêu thành phần chất gây dị ứng thực phẩm có trong một món thực phẩm đóng gói không?

Có. Cách dùng từ “Bao gồm” có thể để sau đó nêu tên tất cả nguồn nguyên liệu của các chất gây dị ứng thực phẩm cơ bản làm thành phần hoặc có trong nguyên liệu thành phần nào đó của mặt hàng thực phẩm đóng gói. Hoặc có thể nói theo cách khác bằng cách thêm từ để diễn đạt ý “bao gồm” để miêu tả chính xác hơn các chất gây dị ứng thực phẩm chính có trong sản phẩm, nhưng phải đáp ứng được điều kiện sau:

- a. Từ “Bao gồm” (“Contains”) có chữ in hoa “C” phải là từ đầu tiên trong câu “Bao gồm” (Có thể dùng chữ in đậm và dấu câu tùy ý trong câu này)
- b. Tên của các nguồn thực phẩm của các chất gây dị ứng thực phẩm chính nêu trên nhãn phải đúng với các từ do FALCPA quy định, trừ trường hợp có thể dùng các từ tương tự số ít thay cho các từ số nhiều (VD: hạt óc chó thay những hạt óc chó) và từ đồng nghĩa “đậu nành” (soy) có thể thay thế cho tên các nguồn thực phẩm có tên “đậu nành” (soybeans)
- c. Nếu có trên nhãn thực phẩm, câu “Bao gồm” phải chỉ rõ tên của các nguồn thực phẩm của tất cả các loại chất gây dị ứng thực phẩm làm nguyên liệu hay có trong nguyên liệu của thực phẩm đó.

15. Có bị phạt nếu không tuân thủ theo FALCPA không?

Có. Công ty và bộ máy quản lý có thể phải chịu án dân sự, hình sự hay cả hai theo Luật Thực Phẩm, Dược Phẩm Và Mỹ Phẩm Liên Bang nếu một trong những sản phẩm thực phẩm đóng gói của nó không tuân thủ các quy định dán nhãn của FALCPA. FDA cũng có thể yêu cầu tịch thu các sản phẩm thực phẩm không có nhãn đúng theo các quy định của FALCPA. Thêm vào đó, nhiều khả năng FDA sẽ yêu cầu nhà sản xuất hay phân phối thu hồi lại một sản phẩm thực phẩm có chứa một chất gây dị ứng mà không nêu tên trên nhãn.

16. FALCPA có yêu cầu các nhà sản xuất thực phẩm dán nhãn sản phẩm với các câu mang tính chất tư vấn, như “có thể có chứa [tên chất gây dị ứng]” hay “được chế biến tại cơ sở có chế biến [tên chất gây dị ứng]?”

Không. FALCPA không đề cập tới việc dùng nhãn mang tính chất tư vấn, trong đó khả năng có mặt các nguyên liệu không chủ ý trong các sản phẩm thực phẩm do quá trình chế biến thực phẩm gây nên. FALCPA có yêu cầu FDA nộp báo cáo cho Quốc Hội, một phần báo cáo này đánh giá việc sử dụng và thị hiếu người tiêu dùng về nhãn hàng mang tính chất tư vấn. Trong hướng dẫn cũ, FDA khuyên rằng nhãn hàng tư vấn như “có thể có chứa [tên chất gây dị ứng]”

không nên được sử dụng để thay thế cho sự tuân theo Các Thói Quen Tốt Trong Sản Xuất (cGMPs). Thêm vào đó, bất kỳ một câu tư vấn nào như "có thể chứa [tên chất gây dị ứng]" phải trung thực và không làm người đọc hiểu sai.

17. FALCPA có yêu cầu FDA thiết lập “ngưỡng” cho bất kỳ loại chất gây dị ứng thực phẩm nào không?

FALCPA không yêu cầu FDA phải xác định ngưỡng cho bất kỳ một loại chất gây dị ứng thực phẩm nào. Tuy nhiên, cũng không phải không có khả năng FDA sẽ xem xét ở một mức độ nào đó một mức ranh giới cho một hay nhiều các loại chất gây dị ứng thực phẩm khi xem xét một kiến nghị hoặc một yêu cầu về việc miễn trừ một loại nguyên liệu nào đó khỏi các quy định về dán nhãn của FALCPA.

Phụ lục M

Dùng thời gian để kiểm soát y tế công cộng

Quá trình “Dùng thời gian để kiểm soát y tế công cộng” (TPHC) có thể được coi là một phương pháp khác để cung cấp thực phẩm có nguy cơ độc hại trước khi nấu hay cho thực phẩm ăn sẵn có nguy cơ độc hại được trưng bày để ăn ngay.

Nếu sử dụng TPHC, các thủ tục giấy tờ phải được chuẩn bị trước và giữ trong cơ sở thực phẩm. Các loại giấy tờ này cũng cần có sẵn để trình cho Chuyên Gia Y Tế Môi Trường khi có yêu cầu để đảm bảo việc tuân thủ các điều trong Cal Code về sử dụng TPHC. Không được áp dụng TPHC nếu không có các giấy tờ trên.

Các thủ tục giấy tờ phải bao gồm:

1. Thực phẩm phải được đánh dấu hay chỉ rõ thời điểm là đã qua bốn giờ kể từ khi thực phẩm không được kiểm soát nhiệt độ nữa.
2. Thực phẩm phải được nấu và phục vụ, phục vụ ngay nếu là đồ ăn sẵn, hay vớt đi trong vòng bốn giờ liên tục kể từ thời điểm thực phẩm không còn được kiểm soát nhiệt độ. Sau đó không được phục vụ lại thực phẩm này. Cũng có thể chia nhỏ thời gian ra các số gia. Thời gian phải liên tiếp nhau nếu không thực phẩm phải bị vớt đi, kể cả khi mới qua 2 giờ nhưng bạn đã chuẩn bị đóng cửa
3. Thực phẩm đựng trong thùng hay gói không được đánh dấu, hay đánh dấu vượt quá hạn 4h phải bị vớt đi.

Chú ý quan trọng là TPHC KHÔNG được dùng cho trứng sống trong các cơ sở y tế và nhà ăn của trường công lập và tư thục có giấy phép.

(Bỏ trang này trống để ghi chú)