



Chương Trình Bảo Vệ Thực Phẩm Sức Khỏe Môi Trường Quận Cam



Cách thức có được *PASS*

Các biện pháp tăng cường đối với Con Dấu Thông Báo Kiểm Tra bắt đầu có hiệu lực từ ngày 1 tháng Mười, 2009

Cách Thức Có Được *PASS*

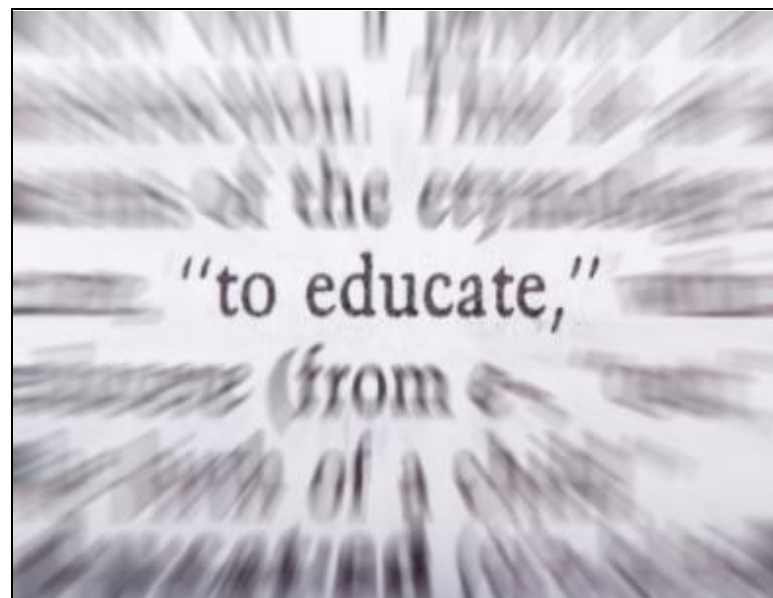


Nội Dung Chương Trình

- Mục đích của chương trình huấn luyện này
- Tổng quan về Các Con Dấu Thông Báo Kiểm Tra mới
- Các trường hợp vi phạm nghiêm trọng
- Các mối nguy hiểm tức thời đối với sức khỏe
- Các Câu Hỏi & Giải Đáp

Cách Thức Có Được *PASS*

- Mục đích của chương trình huấn luyện này là cung cấp cho các nhân viên điều hành cơ sở thực phẩm của Quận Cam mọi thông tin mà họ cần để có được **PASS**.
- Nội dung:
 - Các trường hợp vi phạm nghiêm trọng và lý do đình chỉ giấy phép
 - Nguyên nhân dẫn tới các trường hợp vi phạm này
 - Những cách thức chủ động



Tổng quan về Các Con Dấu Kiểm Tra Mới



- Bắt đầu từ ngày 1 tháng Mười, 2009
- “Hình thức” được cải tiến của Các Con Dấu Kiểm Tra có nội dung rõ ràng hơn và các chữ cái nổi bật hơn.
- 3 Con Dấu Kiểm Tra-Thêm Con Dấu Kiểm Tra “Closed” (“Đóng Cửa”).

Con Dấu Kiểm Tra *PASS*



- Con Dấu Kiểm Tra *PASS* được cấp cho một cơ sở “**chủ yếu là tuân hành**”.
- “**Chủ Yếu là Tuân Hành**” =
 - Có hai trường hợp vi phạm Nghiêm Trọng hoặc ít hơn, có thể khắc phục được trong quá trình kiểm tra.
 - Lặp lại tối thiểu các hành động vi phạm nhẹ
 - Có Giấy Chứng Chỉ An Toàn Thực Phẩm hiện còn giá trị và được chấp thuận
- Khoảng 75% cơ sở thực phẩm hiện tại *không* đòi hỏi phải tái kiểm tra. **Chúng tôi yêu cầu phải đạt 100%!**

Con Dấu REINSPECTION DUE (CHỜ TÁI KIỂM TRA)

- Được cấp cho một cơ sở không phải là diện chủ yếu là tuân hành.
 - Hơn hai trường hợp vi phạm nghiêm trọng đã được khắc phục ngay tại chỗ.
 - Bất kỳ hành động vi phạm nghiêm trọng nào không được khắc phục.
 - Nhiều lần lặp lại các hành động vi phạm nhỏ.
 - Không có giấy chứng chỉ an toàn thực phẩm
- Khoảng 23% cơ sở thực phẩm hiện tại nhận được Con Dấu này.

PR#

Facility Name

Facility Address

**REINSPECTION DUE
PASS**

This food facility was inspected and violations that may cause foodborne illness were corrected. A reinspection has been scheduled to ensure continued compliance.

Date of Inspection Pending Date of Reinspection Specialist Signature

Within a reasonable time of request, the food facility operator will provide a copy of the most recent Inspection Report for review.

To report a foodborne illness or an unhealthy or unsanitary condition at a food facility, please call:
HCA Environmental Health 24-Hour Hotline at (714) 433-6000
or e-mail HCA Environmental Health at:
ehealth@ochca.com

Visit the HCA Environmental Health website for more information:
www.ocfoodinfo.com

FD43-16.123RR (03/05) - DTP281

Con Dấu CLOSED (ĐÓNG CỬA)



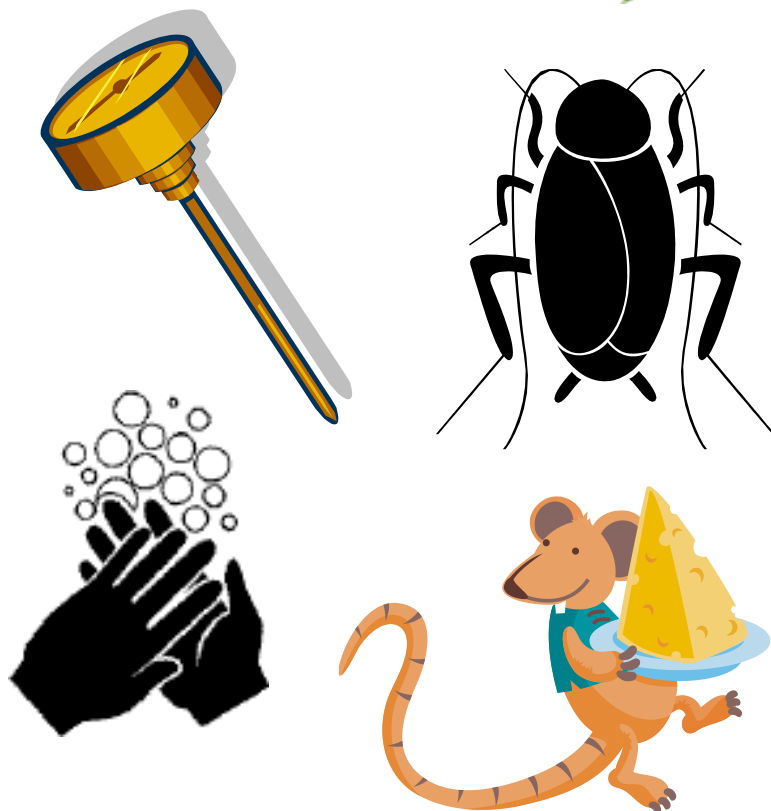
- Được cấp khi một cơ sở có giấy phép bảo vệ sức khỏe bị đình chỉ do các mối nguy hiểm tức thời đối với sức khỏe và cơ sở đó được yêu cầu đóng cửa tạm thời.
- Sau khi giấy phép được phục hồi, con dấu CLOSED (ĐÓNG CỬA) sẽ được gỡ ra và thay bằng con dấu thích hợp.
- Cơ sở thực phẩm đó **không được** gỡ con dấu đó ra.
- Chỉ xảy ra ở *chưa tới 1.5%* các cơ sở thực phẩm.

Cách Thức Có Được *PASS*

- Đối với tất cả Các Con Dấu Kiểm Tra:
 - Con dấu phải được đặt ở nơi dễ nhìn thấy, gần cổng vào phía trước của cơ sở.
 - Nếu Con Dấu Kiểm Tra bị thiếu, mất cắp hoặc hư hỏng, hãy liên lạc với thanh tra viên của quý vị để thay con dấu mới.
 - Chỉ có thanh tra viên mới được phép gỡ bỏ hoặc thay thế Con Dấu Kiểm Tra.



Cách Thức Có Được Pass



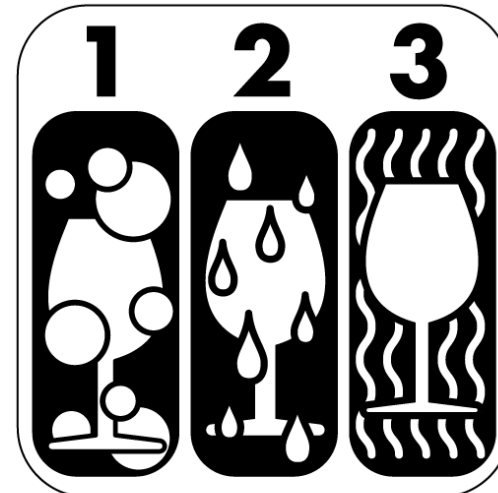
- Làm thế nào để có được **PASS**?
- Tránh các trường hợp vi phạm **ng nghiêm trọng**
- Trường hợp vi phạm nghiêm trọng có nghĩa là “Một hành động vi phạm [*Bộ Luật Bán Lẻ Thực Phẩm California*] có *mỗi nguy hiểm tức thời đối với sức khỏe* và phải đóng cửa ngay cơ sở thực phẩm đó hoặc yêu cầu phải khắc phục ngay.

Các Trường Hợp Vi Phạm Nghiêm Trọng Đã Quan Sát Được - 2008

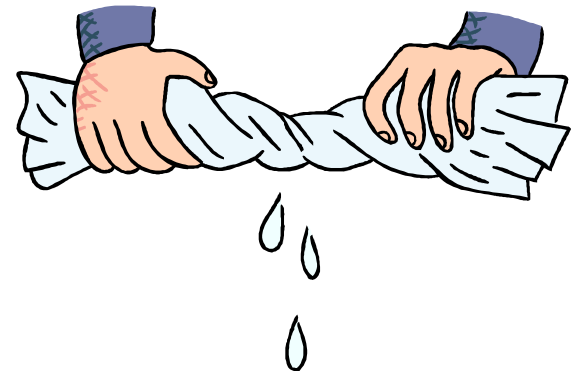
Mô Tả về Hành Động Vi Phạm	Số Lần Quan Sát	Hạng Mức
Improper Sanitizer Con/Meth	5543	1
Nhiệt Độ Giữ PHF	4205	2
Giữ Lạnh Không Thích Hợp	1234	3
Rửa Tay Không Thích Hợp	1182	4
Lưu Trữ Thực Phẩm Không Thích Hợp	1085	5
Pha Trộn/Bị Nhiễm Bẩn	1052	6
Ăn/Uống/Hút Thuốc Lá	654	7
Phương Tiện Máy Móc/Dụng Cụ Nấu Mất Vệ Sinh	593	8
Có Bọ Gián Hoạt Động Nghiêm Trọng	528	9
Hâm Nóng Thực Phẩm Không Thích Hợp	333	10
Máy Rửa Chén Đĩa Không Hoạt Động	313	11
Quy Trình TPHC Không Thích Hợp	307	12
Nhiễm Bẩn Qua Lại	291	13
Nước Nóng (< 100°F)	288	14
Có Hoạt Động của Động Vật Gặp Nhầm ở mức Nghiêm Trọng	236	15
Thê/Pha Tạp của Tôm Cua Nghêu Sò	154	16
Hệ Thống Cống Rãnh Thoát Nước Đầy Ú	84	17
Nhân Viên Đau Bệnh/Vết Cắt/Vết Lở Loét	71	18
Không có Bồn Rửa Tay/Không Thể Sử Dụng Được	40	19
Các Hoạt Động của Sâu Bọ Ký Sinh Nghiêm Trọng	32	20
Nấu Không Thích Hợp	18	21
Không Có Bồn Vệ Sinh Hoạt Động	14	22
Không có Nước Có Thể Dùng Được	10	23
PIC / Bệnh Cần Phải Báo Cáo	2	24

Phương Pháp/Nồng Độ của Chất Khử Trùng Không Thích Hợp

- Mức độ thường xuyên có hành động vi phạm này là do có nhiều lần vi phạm trong hạng mục này.
 - Làm sạch dao mổ rửa/ phương tiện máy móc không thích hợp
 - Sử dụng lại khăn lau/ không có các thùng đựng chất khử trùng để giặt khăn lau

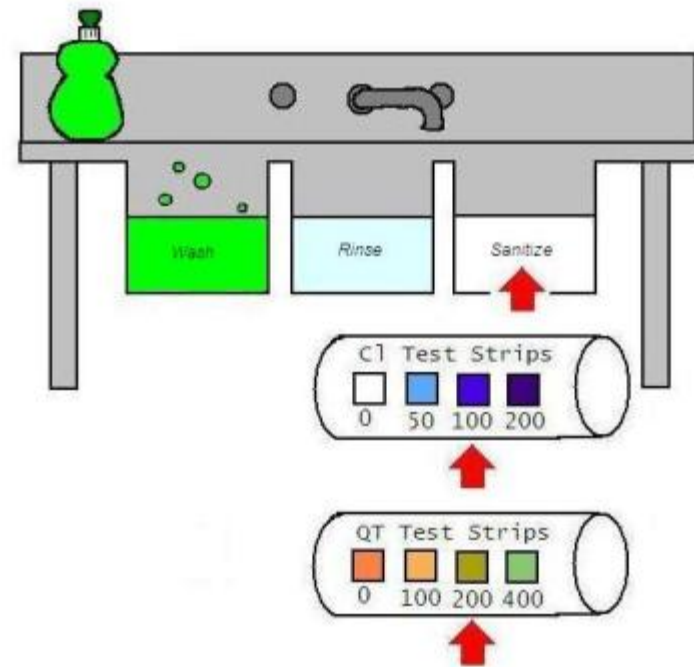


Copyright © International Association for Food Protection



Vệ Sinh Thích Hợp

- Tất cả các dao mổ, dụng cụ và phương tiện máy móc chế biến thực phẩm đều phải được rửa, tráng và khử trùng đúng cách.
 - 100 ppm Cl
 - 200 ppm a-mo-ni-ắc bậc bốn
 - 160°F nếu là đĩa đựng có sử dụng máy rửa chén đĩa.
- hong khô dao mổ, dụng cụ và các bề mặt, không dùng khăn lau.

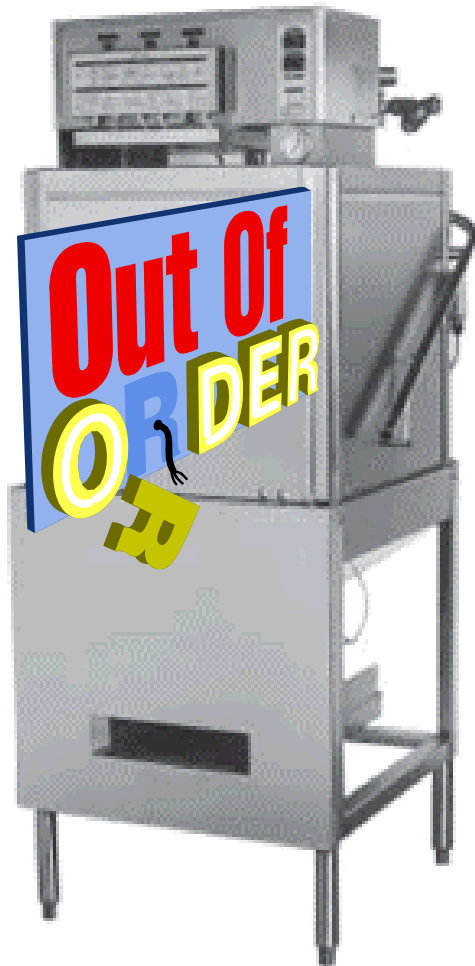


Khử Trùng Khăn Lau



- Sau khi dùng khăn lau sạch, quý vị phải:
 - Vứt bỏ chiếc khăn đó vào trong thùng đựng đồ giặt
 - Cất trong một chiếc thùng đựng chất khử trùng
- Cất chiếc khăn lau đó trong thùng giữa các lần sử dụng.
- Bảo trì dung dịch trong thùng ở mức:
 - 100 ppm clo
 - 200 ppm a-mo-ni-ắc bậc bốn
- Thay dung dịch khi đã dơ hoặc mức nước khử trùng giảm.

Máy Rửa Chén Đĩa Không Hoạt Động



- Máy rửa chén đĩa thực hiện cả ba bước bắt buộc theo yêu cầu: rửa, tráng và khử trùng.
- Các loại máy rửa chén đĩa nhiệt độ thấp sử dụng thuốc khử trùng gốc clo và phải duy trì mức nồng độ 50 ppm Cl.
- Các loại máy rửa chén đĩa nhiệt độ cao sử dụng nhiệt độ để khử trùng và phải làm tăng nhiệt độ của dao muỗng nĩa lên mức tối thiểu là 160°F.
- Khi máy rửa chén đĩa ngừng hoạt động, dao muỗng nĩa phải được rửa bằng tay một cách thích hợp.

Không Có Nước Sạch



- Nguồn nước có thể dùng được phải luôn có sẵn trên toàn cơ sở.
- Nước có thể dùng được là cần thiết để nấu nướng và lau chùi.
- Nếu vì bất kỳ lý do gì mà nguồn nước bị ô nhiễm hoặc bị ngắt, quý vị phải ngừng ngay bất kỳ dịch vụ và hoạt động chế biến thực phẩm nào.

Nước Ấm ($< 100^{\circ}\text{F}$)

- Nước ấm là cần thiết để rửa tay, dụng cụ làm bếp và các bề mặt đúng cách.
- Phải có nước nóng của nhiệt độ tối thiểu là 120°F trên toàn cơ sở.
- Giấy phép bảo vệ sức khỏe sẽ bị đình chỉ nếu nhiệt độ thấp hơn mức 100°F .
- Nếu quý vị nhận thấy có vấn đề về nước nóng, hãy gọi thợ sửa chữa đường ống nước ngay và ngừng phục vụ cũng như chế biến thực phẩm.

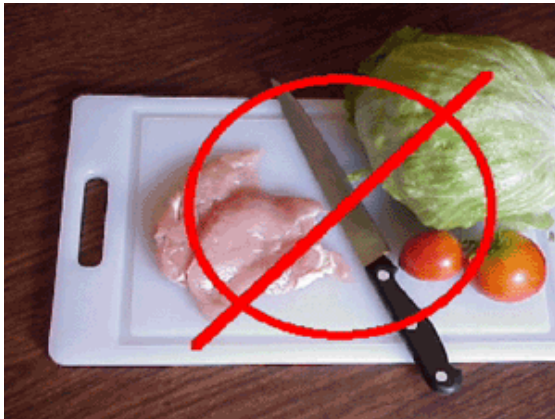


Hệ Thống Cống Rãnh Thoát Nước Đầy Tràn

- Hệ thống cống rãnh có nhiều vi khuẩn gây hại có thể gây bệnh cho người.
- Những vật liệu đổ ra ngoài thường là do hệ thống cống rãnh hoặc lưới chặn dầu mỡ không hoạt động.
- Có thể xảy ra:
 - Bên trong, nước đầy ứ các hệ thống đường ống nước.
 - Bên ngoài, nước cống chảy ra khỏi cơ sở vào hệ thống cống rãnh thoát nước mưa.



Nhiễm Bẩn Qua Lại



- Tình trạng nhiễm bẩn qua lại xảy ra khi vi khuẩn được chuyển từ một sản phẩm gia súc còn sống sang thực phẩm có thể ăn ngay.
- Ngăn ngừa tình trạng nhiễm bẩn qua lại bằng cách:
 - Dùng thớt riêng
 - Chế biến thực phẩm chưa nấu chín sau khi chế biến các loại thực phẩm khác
 - Rửa, tráng và khử trùng dụng cụ làm bếp sau khi sử dụng

Lưu Trữ Thực Phẩm Không Thích Hợp



- Lưu trữ thực phẩm không thích hợp là vi phạm nghiêm trọng nếu các sản phẩm gia súc chưa được nấu chín (thịt, thịt gia cầm và trứng) được cất trữ mà không có nắp đậy ở phía trên rau trái tươi khác không có nắp đậy hoặc các loại thực phẩm có thể ăn ngay.
- Cất trữ tất cả các sản phẩm gia súc chưa nấu chín ở dưới các thực phẩm khác và tránh xa các thực phẩm khác.

Phương Tiện Máy Móc/Dụng Cụ Nấu Mất Vệ Sinh

- Nhiều phương tiện máy móc hoặc dụng cụ làm bếp được tìm thấy ở tình trạng hư hỏng nghiêm trọng hoặc dơ bẩn.
- Dụng cụ giữ lạnh không có khả năng duy trì PHF dưới 50°F.



Thực Phẩm Có Khả Năng Gây Nguy Hiểm (PHF)

- Các loại thực phẩm đòi hỏi phải kiểm soát nhiệt độ vì chúng có khả năng hỗ trợ sự tăng trưởng nhanh và tăng trưởng gần của các vi sinh vật gây bệnh.



Copyright © International Association for Food Protection

Các đặc điểm của PHF



- Có các sản phẩm gia súc (thịt và các sản phẩm làm từ sữa)
- Sản phẩm bột hoặc rau đã nấu chín
- Các sản phẩm làm bằng đậu nành
- Trái dừa xắt miếng
- Giá sống

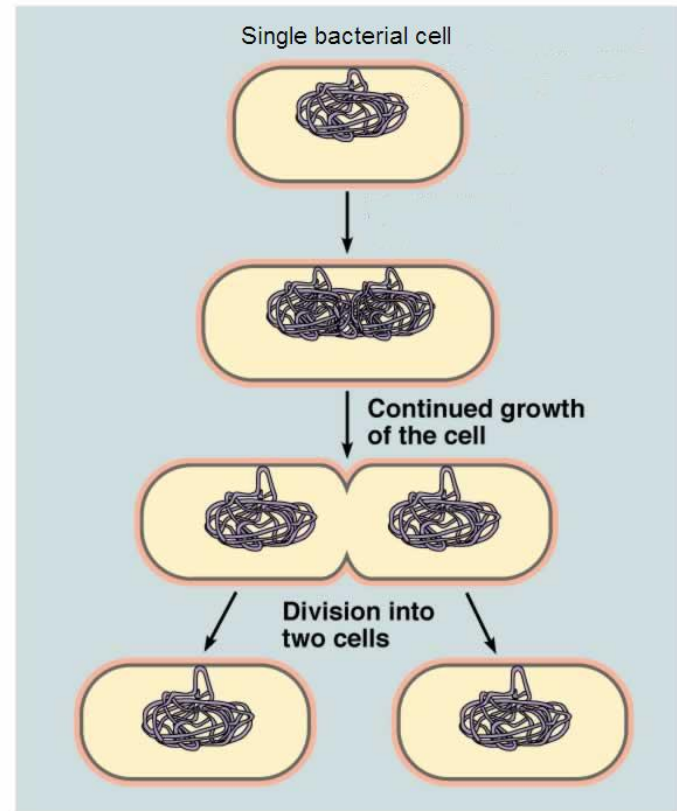
KHÔNG phải là PHF

- Các loại thực phẩm khô có giá trị hoạt động nước 0.85 hoặc thấp hơn.
- Các loại thực phẩm có axit nồng độ pH là 4.6 hoặc thấp hơn.
- Các loại thực phẩm có hàm lượng đường hoặc muối rất cao.
- Thực phẩm đựng trong hộp đựng dán thật kín.



Vi Khuẩn Phát Triển

- Số vi khuẩn hoặc siêu vi mà con người ăn vào trực tiếp ảnh hưởng tới mức độ nghiêm trọng của bệnh.
- Bệnh do vi khuẩn gây bệnh sản sinh nhanh chóng ở nhiệt độ từ 41°F tới 135°F.
- Vi khuẩn sản sinh bằng cách phân chia, vì vậy tốc độ tăng trưởng càng ngày càng nhanh.

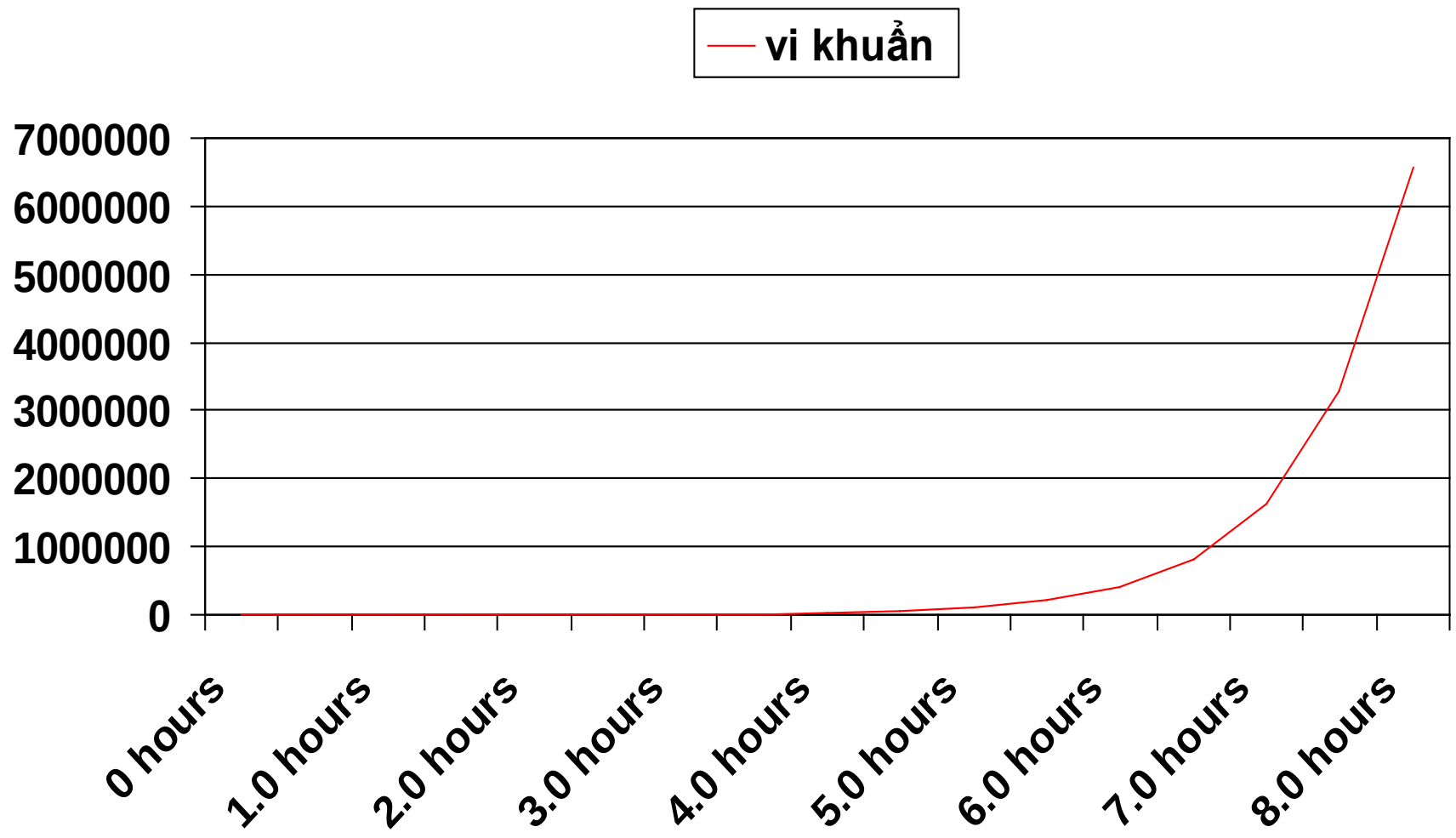


Tốc Độ Tăng Trưởng Theo Luật Số Mũ trong Giai Đoạn 8 Giờ Đồng Hồ

- Bắt đầu từ 100 vi khuẩn (00:00)
- 200 vi khuẩn (00:30)
- 400 vi khuẩn (01:00)
- 800 vi khuẩn (01:30)
- 1,600 vi khuẩn (02:00)
- 3,200 vi khuẩn (02:30)
- 6,400 vi khuẩn (03:00)
- 12,800 vi khuẩn (03:30)
- 25,600 vi khuẩn (04:00)

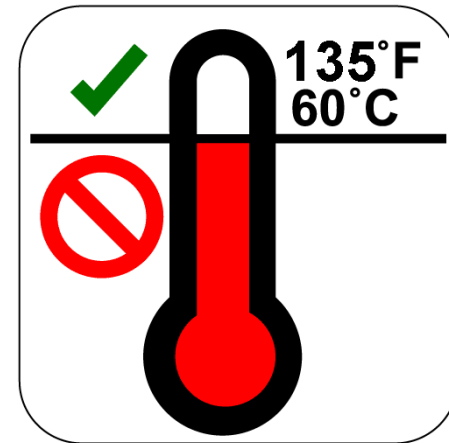
Tiếp Tục Tốc Độ Tăng Trưởng Theo Cấp Số Nhân

- 25,600 vi khuẩn² (04:00)
- 51,200 vi khuẩn² (04:30)
- 102,400 vi khuẩn² (05:00)
- 204,800 vi khuẩn² (05:30)
- 409,600 vi khuẩn² (06:00)
- 819,200 vi khuẩn² (06:30)
- 1,638,400 vi khuẩn² (07:00)
- 3,276,800 vi khuẩn² (07:30)
- 6,553,600 vi khuẩn² (08:00)

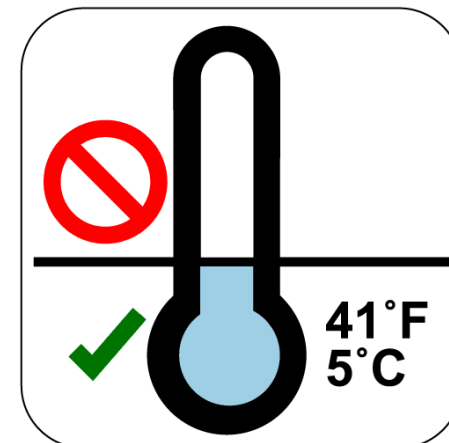


Nhiệt Độ Giữ của PHF

- Các Loại Thực Phẩm Có Khả Năng Gây Nguy Hiểm (PHF) là các loại thực phẩm đòi hỏi phải có sự kiểm soát nhiệt độ để bảo đảm là vi khuẩn gây bệnh không sản sinh nhanh chóng.
- Giữ các loại thực phẩm đó ở bên ngoài **vùng nguy hiểm**: 42°F – 134°F. PHF được phát hiện là hiện không được chế biến và ở trong vùng nguy hiểm là hành động vi phạm nghiêm trọng.

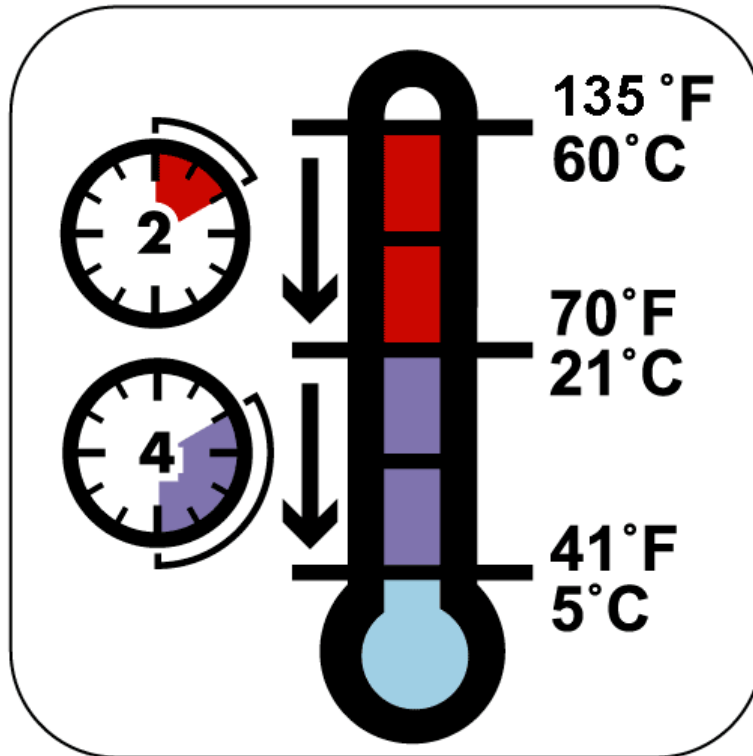


Copyright © International Association for Food Protection



Copyright © International Association for Food Protection

Giữ Lạnh Không Thích Hợp



Copyright © International Association for Food Protection

- Các loại thực phẩm được làm lạnh để giữ lạnh và sau đó sử dụng phải được làm lạnh nhanh chóng.
 - 135°F tới 70°F trong vòng 2 giờ đồng hồ.
 - 70°F tới 41°F trong vòng 4 giờ đồng hồ.
- Khi Làm Lạnh Thực Phẩm, Không Nên:
 - Làm lạnh ở nhiệt độ trong phòng.
 - Làm lạnh trong các thùng sâu cỡ lớn.
 - Làm lạnh thực phẩm dùng các thùng nhựa.
 - Bịt kín các thùng đựng đang lạnh.

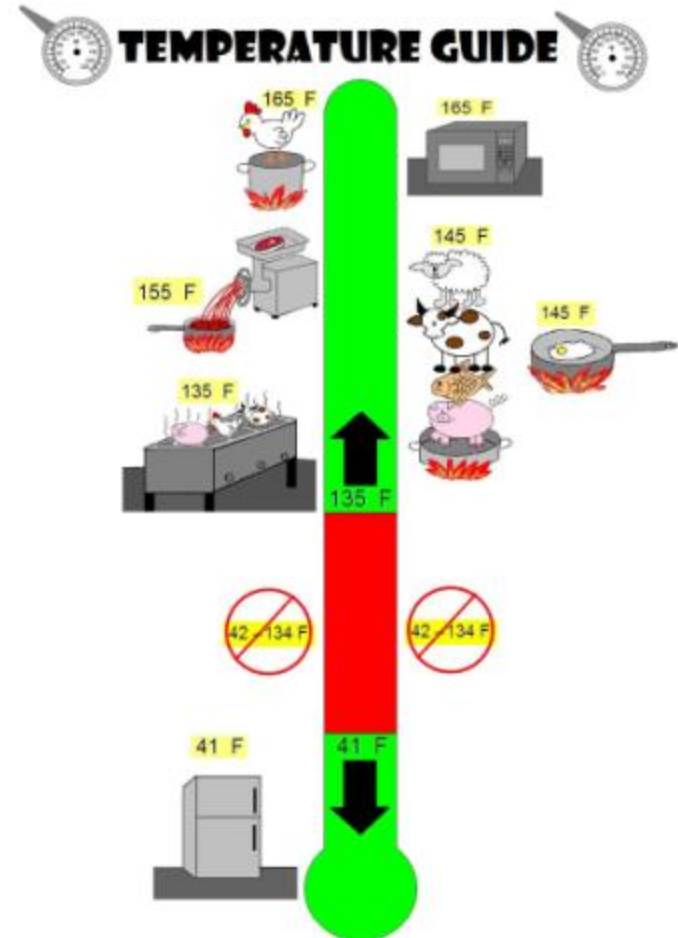
Làm Lạnh Thích Hợp

- Các Phương Pháp Làm Lạnh Được Chấp Nhận:
 - Dùng đá chườm và khuấy thường xuyên.
 - Đặt thực phẩm trong chảo nông.
 - Tách thực phẩm ra thành các phần nhỏ hơn.
 - Sử dụng máy làm lạnh nhanh. (ví dụ như máy làm lạnh tốc độ nhanh)
 - Thêm đá lạnh như là một thành phần.
 - Sử dụng các thanh đá lạnh.



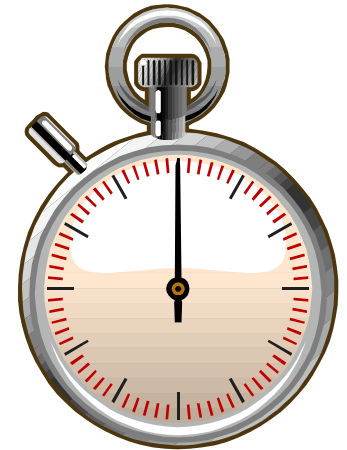
Nấu Không Thích Hợp

- Các sản phẩm gia súc phải được nấu chín tới mức nhiệt độ tối thiểu để bảo đảm tiêu diệt vi khuẩn có hại.
- Các nhiệt độ nấu thích hợp:
 - Gà – 165°F
 - Thịt Xay – 155°F
 - Cá, Trứng, Thịt Heo và Thịt Cừu – 145°F
 - Hâm lại thức ăn còn lại tới 165°F

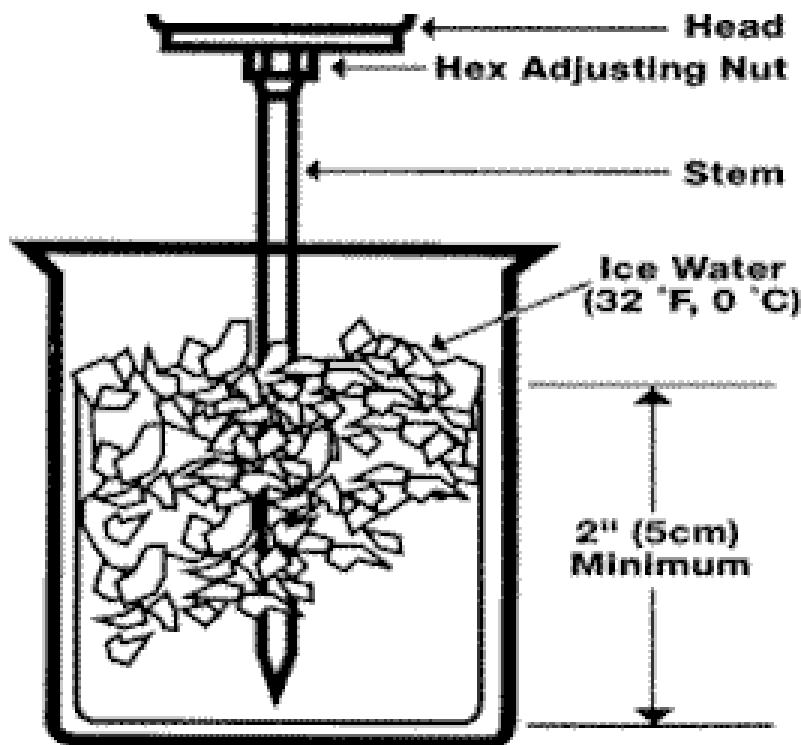


Hâm Nóng Thực Phẩm Không Thích Hợp

- Bất kỳ loại thực phẩm nào sẽ được hâm lại và giữ trong máy giữ ấm phải được hâm nóng nhanh chóng:
 - tới 165°F
 - Trong vòng 2 giờ đồng hồ
- Phương tiện máy móc được chấp thuận cho sử dụng để hâm lại thực phẩm:
 - Lò vi ba (microwave)
 - Lò nướng
 - Lò nướng thông thường



Đồng Hồ Đo của Nhiệt Biểu Kế



- Đổ đá đã nghiền vào gần đầy ly, sau đó đổ nước vào đầy ly.
- Đặt nhiệt biểu kế vào trong ly đá sâu ít nhất 2 in-xơ. Sau 60 giây, hãy đọc số đo. Số đo nên là 32°F.
- Nếu số đo không phải là 32°F hãy thực hiện thao tác sau đây:
 - Trong khi vừa đặt nhiệt biểu kế trong nước đá, vừa dùng kìm hoặc tuốc nơ vít để vặn đỉnh ốc ở mặt sau của nhiệt biểu kế cho tới khi kim đọc mức 32°F.
 - Chờ 30 giây và kiểm tra lại nhiệt độ. Tiếp tục lặp lại các bước này cho tới khi nhiệt biểu kế đạt 32°F.

Qui Trình TPHC Không Thích Hợp

- Thời gian Kiểm Soát Sức Khỏe Cộng Đồng (TPHC) cho phép cất trữ PHF ở nhiệt độ trong phòng trong tới 4 giờ đồng hồ.
- Các loại thực phẩm TPHC phải được dán nhãn thích hợp.
- Phải lưu giữ một bản kế hoạch TPHC tại cơ sở.
- Các loại thực phẩm theo kế hoạch TPHC phải được vứt bỏ sau 4 giờ đồng hồ.



Fresh Is Best



Rửa Tay Thích Hợp



■ Areas most frequently missed during hand washing

■ Less frequently missed

■ Not missed

(Adapted from Taylor L (1978), An evaluation of hand washing techniques - I, Nursing Times, 12 January, pp 54-55)

- Phải rửa tay bằng xà bông và nước ấm:
 - Khi quý vị tới làm việc trước khi cầm vào thực phẩm hoặc dụng cụ làm bếp.
 - Sau khi đi vệ sinh.
 - Sau khi hắt hơi hoặc ho.
 - Sau khi chạm vào bất kỳ phần nào của cơ thể không phải là phần cánh tay hở ra ngoài mà trước đó đã được rửa sạch.
 - Sau khi cầm vào các sản phẩm gia súc chưa nấu chín.
 - Sau khi thực hiện bất kỳ hoạt động nào không liên quan tới thực phẩm (ví dụ như đưa rác ra ngoài, rửa dụng cụ làm bếp và máy móc bị dơ, ăn hoặc uống hoặc sử dụng thuốc trừ sâu).
- Cần rửa tay trong 10 tới 15 giây. Thời gian bằng khoảng 2 lần hát bài "Happy Birthday".

Những Gì Quý Vị Không Thể Nhìn Thấy Có Thể Có Hại Cho Quý Vị



Bacteria on a hand after handling raw chicken



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation
Tel: 020 7836 2460 Fax: 020 7379 0481 Email: foodlink@fdi.org.uk Web: www.foodlink.org.uk

Cho Dù Quý Vị Chạm Vào Vật Gì Đi Nữa

Bacteria on a hand after touching an old dishcloth



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation
Tel: 020 7936 2460 Fax: 020 7379 0481 Email: foodlink@hft.org.uk Web: www.foodlink.org.uk

Bacteria on a hand after handling raw meat



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation
Tel: 020 7936 2460 Fax: 020 7379 0481 Email: foodlink@hft.org.uk Web: www.foodlink.org.uk

Bacteria on a hand after using the toilet and before washing hands



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation
Tel: 020 7936 2460 Fax: 020 7379 0481 Email: foodlink@hft.org.uk Web: www.foodlink.org.uk

See how by washing your hands thoroughly, the bacteria is removed



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation
Tel: 020 7936 2460 Fax: 020 7379 0481 Email: foodlink@hft.org.uk Web: www.foodlink.org.uk

Không có Bồn Rửa Tay/Không Thể Sử Dụng Được

- Phải luôn có một bồn rửa tay trong bất kỳ một khu vực chế biến thực phẩm nào.
- Phải được trang bị nước máy ấm và lạnh, xà bông và khăn giấy.
- Bồn rửa tay phải được bảo trì sao cho không bị che chắn và dễ sử dụng.



Có, có bồn rửa tay ở đây!

Ăn/Uống/Hút Thuốc Lá



- Việc ăn, uống hoặc hút thuốc lá ở bên trong một cơ sở thực phẩm là hành động vi phạm nghiêm trọng.
- Không được hút thuốc lá bên trong tòa nhà.
- Nhân viên không được ăn hoặc uống trong các khu vực chế biến hoặc cất trữ thực phẩm.
 - Nhân viên có thể ăn hoặc uống trong một khu vực qui định, tránh xa nơi chế biến thực phẩm.
 - Được phép sử dụng ly đồ uống có nắp đậy và ống hút, miễn là không cất ở trong các khu vực chế biến thực phẩm và cất trữ thực phẩm.

Nhân Viên Đau Bệnh/Vết Cắt/Vết Lở Loét



- Nhân viên có bất kỳ các triệu chứng nào sau đây không nên làm việc gần thực phẩm, máy móc hoặc dụng cụ làm bếp sạch:
 - Ói mửa
 - Tiêu chảy
 - Sốt
 - Ho và hắt hơi không thể kiểm soát được
- Bất cứ vết cắt hoặc lở loét nào đều phải được băng lại và che bằng bao tay.

Người Phụ Trách / Những Căn Bệnh Cần Phải Báo Cáo

- Mỗi cơ sở thực phẩm đều luôn luôn phải có người được ủy nhiệm là người được phụ trách.
- Nếu phải rời đi, người phụ trách phải ủy quyền cho người khác làm người phụ trách.
- Người phụ trách phải có thể chứng minh cho thanh tra viên biết là họ có kiến thức hiểu biết thỏa đáng về an toàn thực phẩm liên quan tới cơ sở kinh doanh của họ.



PIC / Bệnh Cần Phải Báo Cáo



- PIC phải không bao gồm bất kì nhân viên nào từ cơ sở và có kết quả chuẩn đoán là mắc các bệnh sau đây:
 - *Salmonella typhi*.
 - *Salmonella spp.*
 - *Shigella spp.*
 - *Entamoeba histolytica*
 - *Escheriachi coli*.
 - Siêu Vi Viêm Gan A
 - Norovirus

Không Có Bồn Vệ Sinh Có Thể Sử Dụng Được

- Luôn phải có ít nhất một bồn vệ sinh hoạt động trong tất cả các giờ làm việc.
- Bồn vệ sinh tại các cơ sở liên kết sẽ **không** được coi là cách giải quyết khác.
- Loại nhà vệ sinh di động sẽ được coi là nhà vệ sinh *tạm thời* miễn là chúng có:
 - Bể chứa có kích cỡ thích hợp
 - Bồn rửa tay có nước máy nóng và lạnh
 - Xà bông và khăn giấy
 - Giấy vệ sinh



Có Bọ Gián trong Khu Vực Quan Trọng



- Bằng chứng về tình trạng có bọ gián bao gồm nhưng không giới hạn tới:
 - Bọ gián sống
 - Xác bọ gián
 - Các vết
 - Các ổ trứng
 - Da lột

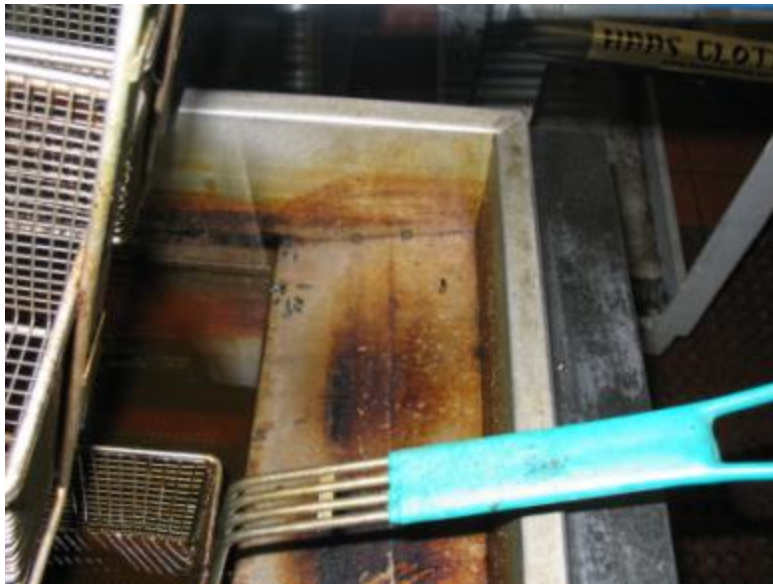


Những Gì Quý Vị Có Thể Làm



- Lau chùi, lau chùi và lau chùi!
 - Việc lau chùi kỹ lưỡng cơ sở sẽ giúp loại bỏ các nguồn nước và thực phẩm.
 - Trong khi lau chùi, quý vị sẽ phát hiện ra những nơi làm tổ của bộ gián.
- Bảo trì cơ sở
 - Dán kín và đóng tắt cả các lỗ hở và kẽ hở nơi chúng có thể ẩn náu.
 - Loại bỏ nơi trú ẩn.
 - Loại bỏ các đồng đồ và hộp bìa cứng quá nhiều ra khỏi cơ sở.
- Kiểm tra hàng hóa giao để tìm xem có các dấu hiệu phá hoại trước khi nhận hàng.
- Dịch vụ kiểm soát động vật phá hoại
 - Việc bảo trì hàng tháng là thích hợp khi không có tình trạng phá hoại.
 - Để loại bỏ tình trạng phá hoại, nhiều dịch vụ có thể cần phải bảo trì nhiều lần một tháng.

Có Hoạt Động của Động Vật Gặm Nhấm Trong Khu Vực Quan Trọng



- Bằng chứng về hoạt động của chuột bao gồm nhưng không giới hạn tới:
 - Chuột sống
 - Xác chuột
 - Phân chuột
 - Các Dấu Hiệu Chà Xát
 - Các Dấu Vết Gặm Nhấm
 - Các Vệt Nước Tiểu (quan sát bằng đèn cực tím)

Những Gì Quý Vị Có Thể Làm



- Hãy chặn chúng ở ngoài!
 - Bịt kín những lỗ hổng trong nhà bếp mà động vật gặm nhấm có thể dùng để vào nhà.
 - Đi bên ngoài cơ sở và bịt kín các lỗ hổng có thể khiến động vật gặm nhấm vào nhà.
- Bảo vệ tất cả các thực phẩm trong cơ sở
 - Chúng sẽ không ở lại và sống được nếu không có gì để ăn.
- Dịch vụ kiểm soát động vật phá hoại
 - Dán hoặc gắn bẫy ở bên trong cơ sở để bắt chuột.
 - Đặt bẫy thuốc độc ở bên ngoài cơ sở.

Hoạt Động của Sâu Bọ Khác trong Khu Vực Quan Trọng



- Nhìn thấy rất nhiều giòi bọ trong trái cây hoặc ruồi trong nhà trong khu vực chế biến thực phẩm hoặc cất trữ thực phẩm.
- Không để ruồi bọ có mặt trong cơ sở bằng cách nung nóng cửa ra vào và lắp lưới chắn cho cửa sổ.
- Giảm số lượng ruồi bọ bằng cách loại bỏ những nơi sinh sản của chúng
 - Rác
 - Rau Trái Cũ
 - Cống Rãnh và Nước Tù Động

Nguồn Thực Phẩm Không Được Phê Chuẩn và Thực Phẩm Đã Ô Nhiễm/Tạp

- Thực phẩm được coi là hàng tạp đã bị nhiễm các chất độc hoặc chất gây hại có thể khiến loại thực phẩm đó không còn nguyên chất hoặc có thể gây tổn thương đối với sức khỏe.
 - Đá lạnh dùng để uống cũng được dùng để cất trữ đồ uống hoặc thực phẩm.
 - Nấm mốc hoặc chất thối rữa khác.
 - Nhiễm bụi, côn trùng hoặc các bề mặt dơ bẩn khác.
 - Thực phẩm không tới từ một nguồn được chấp thuận.
 - Thực phẩm được dùng lại.



Thẻ/Tôm Cua Nghêu Sò Pha Táp

- Các nhân viên điều hành cơ sở thực phẩm phải bảo đảm là thẻ luôn được gắn với thùng/hộp đựng cho tới khi đã dùng hết vật đựng bên trong và sau đó lưu trong hồ sơ trong ít phút đã 90 ngày.
- Phải cất tôm cua nghêu sò trong các thùng/hộp đựng riêng nếu có ngày thu hoạch hoặc khu vực nuôi khác nhau.

Bailey Allen	YOUR NAME		
	Address		CERT# XXXXXXXX
	Fax & Phone No.		
	ORIGINAL SHIPPER'S CERT. No. IF OTHER THAN ABOVE:		
	HARVEST DATE:		SHIPPING DATE:
	HARVEST LOCATION:		USA
	TYPE OF SHELLFISH: OYSTERS _____ HARD CLAMS _____ SOFT CLAMS _____		
	PRODUCT OF USA or CANADA WILD _____ FARM RAISED _____		
	QUANTITY OF SHELLFISH:		
	_____ BUSHELS _____ COUNT _____ LBS _____ OTHER _____		
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.			
TO:		RESHIPPER'S CERT. No.	
		DATES RESHIPPED	



Làm Thế Nào để Không Bị “**CLOSED**” (“ĐÓNG CỬA”)

- Trường hợp vi phạm nghiêm trọng có nghĩa là “Một hành động vi phạm [Bộ Luật Bán Lẻ Thực Phẩm California] có mối nguy hiểm tức thời đối với sức khỏe và phải đóng cửa ngay cơ sở thực phẩm đó hoặc **yêu cầu phải khắc phục ngay**.”
- Bất kỳ trường hợp nào vi phạm nghiêm trọng và không thể khắc phục ngay đều dẫn tới hậu quả là đình chỉ giấy phép bảo vệ sức khỏe và cơ sở thực phẩm đó phải đóng cửa tạm thời.



Các Lần Đình Chỉ Giấy Phép Do Vi Phạm Quy Định về Sức Khỏe Trong Năm Tính Theo Lịch 2008

<u>Qui Chế Vi Phạm</u>	<u>Lý Do Đóng Cửa</u>	<u>Số Lần Đóng Cửa</u>	<u>Hạng Mức</u>
LL02	Sự Phá Hủy của Bộ Giảm	262	1
LL01	Sự Phá Hủy của Động Vật Gặm Nhấm	111	2
LL07	Không Đủ Nước Nóng (< 100°F)	100	3
LL05	Cống Rãnh Đầy Tràn	59	4
LL16	Hoạt Động Không Có Giấy Phép	37	5
LL17	Không Tuân Theo NOV	34	6
LL19	Hạ Cấp Giấy Phép xuống Pre-Pack	24	7
LL18	Hệ Thống Đường Ống Nước Bị Hư Hỏng	19	8
LL06	Không Có Đường Ống Nước	14	9
LL11	Hỏa Hoạn hoặc Thảm Họa Khác	7	10
LL03	Sự Phá Hủy của Sâu Bọ (Khác)	6	11
LL21	Không Có Điện/Dịch Vụ Điện Nước	5	13
LL98	Dụng Cụ Dập Lửa	5	13
LL20	Lý Do Đóng Cửa Khác	3	14
LL08	Phòng Vệ Sinh dành cho Nhân Viên Không Hoạt Động	2	17
LL10	Các Điều Kiện Mất Vệ Sinh	2	17
LL15	Không Được Chấp Thuận	2	17

Đóng Cửa do Yêu Cầu của Chủ Sở Hữu



- Nếu quý vị có một hành động vi phạm nghiêm trọng không thể khắc phục ngay được, đừng chờ đợi cho tới khi thanh tra viên đình chỉ giấy phép hoạt động của quý vị.
- Hãy ngừng dịch vụ ngay và tập trung vào việc khắc phục hành động vi phạm nghiêm trọng đó.
- Các trường hợp đóng cửa do chủ sở hữu thực hiện sẽ **không** được niêm yết trên trang web hoặc có biển báo CLOSED (ĐÓNG CỬA) treo tại cơ sở. (Con dấu REINSPECTION DUE (CHỜ TÁI KIỂM TRA) sẽ được niêm yết cho tới khi sự việc được theo dõi tiếp).
- Chủ sở hữu **chỉ** được đóng cửa cơ sở nếu cơ sở đó đóng cửa trước khi thanh tra viên tới.



- 2 năm hoạt động của mỗi cơ sở tại Quận Cam
 - Các trường hợp vi phạm nghiêm trọng và vi phạm ở mức độ nhẹ
 - Bất kỳ qui chế thủ tục nào
- Danh sách các trường hợp đóng cửa mỗi tháng
- Bản sao báo cáo dưới dạng PDF
- Danh Sách Những Người Đoạt Giải Thưởng Xuất Sắc
- Tin tức cập nhật về y tế
- Thông Tin về Thu Hồi Sản Phẩm

Giải Thưởng Xuất Sắc



- Giải Thưởng Xuất Sắc được trao cho các cơ sở thực phẩm duy trì các tiêu chuẩn cao nhất về vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Các cơ sở thực phẩm mở cửa phải có một năm tính theo lịch mà:
 - Không có các trường hợp vi phạm nghiêm trọng
 - Trung bình có 6 trường hợp vi phạm ở mức độ nhẹ hoặc ít hơn
- Có ít nhất một nhân viên chế biến thực phẩm có chứng nhận.
- Có ít nhất 2 lần kiểm tra theo thông lệ được tiến hành trong năm tính theo lịch đó.

Các Công Cụ Huấn Luyện

 George County Environmental Health
13811 Deserita, Suite 100
Santa Ana, CA 92705

Food Temperature Log

Initials	Date	Time	Food	Location	Temperature	Corrective Action

- Check holding temperatures approximately every 4 hours.
- Cold holding temperatures must be 41°F and below.
- Hot holding temperatures must be 135°F and above.
- Spot check cooking temperatures (e.g. chicken) throughout the day.

- Giáo dục chỉ là một nửa câu trả lời để giải quyết các vấn đề về an toàn thực phẩm.
- Việc tiếp tục kiểm soát quản lý chính là nửa còn lại.
- Thiết lập các công cụ huấn luyện để tạo điều kiện cho các nhân viên của quý vị và để họ phải chịu trách nhiệm đối với các công việc như lau chùi và đo nhiệt độ thực phẩm.

Các Công Cụ Huấn Luyện

- Vai Trò của Giám Thị
 - Thiết lập các tiêu chuẩn và chính sách
 - Yêu cầu phải có trách nhiệm
 - Nêu gương tốt
 - Kiểm soát, khen thưởng và khắc phục hành vi kém
 - Huấn Luyện cho Nhân Viên
 - Cung Cấp Các Nguồn Trợ Giúp

 County of Santa Clara Health
1001 S. Chabot, Suite 100
San Jose, CA 95128

Cleaning Schedule

Date	Area to be Cleaned	Cleaning Method	Employee Responsible	Manager Verification

- Assign cleaning duty based on specific areas such as the store room, prep line, bar, utensil washing area, etc.
- List specific equipment that needs to be cleaned.
- Use past audits and health inspection reports to target areas that need more attention.

Các Công Cụ Huấn Luyện



Orange County Environmental Health
1341 E. Dyer Rd., Suite 120
Santa Ana, CA 92705

Food Facility Self-Inspection Form

Hot and Cold Holding

Cold foods held at 41°F and below? Y N n/a

Hot foods held at 135°F and above? Y N n/a

Foods rapidly cooled using approved methods? Y N n/a

Proper Cooking Temperatures

Raw animal products cooked to proper temperatures? Y N n/a

Foods rapidly reheated to 165°F within 2 hours? Y N n/a

A probe thermometer accurate to (+/-) 2°F available? Y N n/a

Utensils and Equipment

Utensils are scraped of excess food, washed, rinsed, sanitized, and air dried? Y N n/a

Sanitizer concentration is at proper levels?
(100 ppm Cl, 200 ppm Quat, or 25 ppm I) Y N n/a

Dish machine is sanitizing properly?
(50 ppm Cl or 180°F and 160°F at the plate level) Y N n/a

Test strips present to measure sanitizer concentrations? Y N n/a

Used wiping cloths are placed in a bucket with proper sanitizer levels or in a hamper? Y N n/a

Food is prepared so as to not cross-contaminate raw foods with ready-to-eat foods? Y N n/a

Food is properly covered and stored so as to prevent contamination? Y N n/a

Employee Hygiene

Are any employees sick, or have any open cuts, sores, or rashes? Y N n/a

All hand wash sinks are accessible, have hot and cold running water, paper towels, and soap available for use? Y N n/a

Employees have been trained and are using correct hand washing procedures? Y N n/a

Food Sources

Produce is washed prior to preparation or service? Y N n/a

All food comes from an approved source? Y N n/a

Shellfish tags are maintained properly? Y N n/a

General Facility

Hot water of at least 120°F is available throughout the entire facility? Y N n/a

Grease trap and plumbing functioning properly? Y N n/a

Any signs of vermin activity or vermin harborage? Y N n/a

Equipment is commercial grade and in good condition? Y N n/a

Food, utensils, and equipment maintained 6 inches above the floor? Y N n/a

All food preparation surfaces and equipment clean and sanitized on a regular basis? Y N n/a

Walls, floors, and ceilings in a clean and sanitary state? Y N n/a

HÃY THAM GIA!

Food Safety Advisory Council



- Ủy Ban Cố Vấn An Toàn Thực Phẩm Quận Cam (FSAC) là một tổ chức các cơ sở phục vụ ăn uống.
- Nhận biết và giải quyết các vấn đề liên quan tới các trở ngại và vướng mắc về an toàn thực phẩm.
- Khuyến khích mối quan hệ cộng tác chặt chẽ với Chương Trình Bảo Vệ Thực Phẩm Quận Cam.
- Để biết thêm chi tiết về cách trở thành hội viên bỏ phiếu và có tiếng nói, xin tới trang mạng điện toán của FSAC tại www.ocfoodinfo.com

Để Biết Thêm Thông Tin

- Liên lạc với thanh tra viên của quý vị hoặc giám thị của họ.
- Robert Curtis
(714) 433 – 6103
rcurtis@ochca.com
- Trang Web của Chương Trình Bảo Vệ Thực Phẩm Quận Cam:
www.ocfoodinfo.com



Thắc Mắc

