



Springfield Department of Health & Human Services: Environmental Health Division

(Sở Y tế & Dịch vụ Nhân sinh Springfield: Ban Sức khỏe Môi trường)

311 State Street, Springfield, MA 01105

Điện thoại: (413) 787-6740 Fax: (413) 787-6458

## **Danh mục Kiểm tra Trước khi Hoạt động: Các Cơ sở Dịch vụ Thực phẩm**

### **Bồn rửa/ Quy trình rửa vật dụng**

- Các bồn rửa tay được cung cấp & đặt ở vị trí thuận tiện
- Bảng chỉ dẫn “Nhân viên phải rửa tay” được dán tại tất cả các bồn rửa tay
- Xà phòng lỏng, khăn giấy, và thùng rác được đặt tại tất cả các bồn rửa tay
- Nhiệt độ nước ở bồn rửa tay ít nhất là 100 độ F
- Cung cấp bồn rửa 3 ngăn với các ngăn đủ lớn để ngâm ngập các thiết bị và dụng cụ lớn nhất
- Các tấm thoát nước, giá để dụng cụ, hoặc bàn đủ rộng để đặt tất cả các vật dụng có dính đất và vật dụng đã làm sạch có thể nhiều lên về số lượng trong giờ hoạt động
- Máy rửa chén đạt nhiệt độ rửa cuối cùng thích hợp \_\_\_\_\_ Không áp dụng
  - Dung dịch khử trùng được sử dụng: 120 độ F
  - Giá kệ cố định, máy nhiệt độ đơn: 165 độ F
  - Tất cả các máy móc khác: 180 độ F
- Cung cấp bồn lau nhà
- Cung cấp dung dịch khử trùng (chất tẩy clo hoặc hợp chất amoni bậc bốn)
- Có sẵn que thử nhanh chất khử trùng
- Cơ sở có sẵn thiết bị báo nhiệt độ ghi lại không thể đảo ngược dành cho các máy rửa vật dụng

### **Cơ sở vật chất**

- Bề mặt sàn, tường, và trần bên trong phải:
  - Nhẵn mịn, bền vững, và dễ vệ sinh
  - Không thấm nước đối với các khu vực dễ bị ẩm (các khu vực chuẩn bị thực phẩm, kho lạnh bảo quản thực phẩm, các khu vực rửa vật dụng, nhà vệ sinh, và các khu vực phải sử dụng phương pháp xả dội hoặc phun xịt để làm sạch)

- Trong tình trạng sửa chữa tốt (nghĩa là không có gạch sàn bị nứt, bong tróc, gạch trần bị ố màu, gạch sàn bị thiếu mất, v.v.)
- Các bóng đèn được che chắn, bao bọc hoặc chống vỡ
- Có nhiệt kế trong tất cả các tủ lạnh và tủ đông
- Các khu vực bảo quản đồ khô phải sạch sẽ, khô ráo, không bị bắn nước, bụi bẩn, hoặc các tác nhân ô nhiễm khác
- Thực phẩm được cất trữ ở độ cao ít nhất 6” so với sàn nhà
- Các vật liệu độc hại được dán nhãn và cất trữ sao cho không nhiễm vào thực phẩm, các thiết bị, dụng cụ, và các tấm vải sử dụng
- Khu vực rác thải phải sạch sẽ và được giữ vệ sinh tốt, có sẵn thùng chứa/thùng rác để chứa rác
- Nếu có thể, khu vực rác thải dầu mỡ phải sạch sẽ và được giữ vệ sinh tốt, có sẵn thùng chứa

#### Phòng tắm

- Có giấy vệ sinh
- Có bảng hướng dẫn rửa tay
- Xà phòng lỏng, khăn giấy, và thùng rác đặt ở tất cả các bồn rửa tay
- Thùng đựng các sản phẩm phụ nữ đặt trong mỗi phòng vệ sinh
- Thông khí phù hợp; các lỗ thông gió sạch sẽ và không có mảnh vụn

#### Giấy chứng nhận/Giấy tờ cần thiết

- Các giấy chứng nhận Quản lý Bảo vệ Thực phẩm và Nhận thức về Chất gây Dị ứng được treo ở nơi công chúng dễ nhìn thấy
- Giấy Chứng nhận huấn luyện đào tạo về học nghẹn được treo ở nơi công chúng dễ nhìn thấy (25+ chỗ ngồi) \_\_\_\_\_ Không áp dụng
- Thông báo rõ ràng và dễ thấy trên tờ thực đơn hoặc bảng thực đơn với nội dung: “Trước khi gọi món, vui lòng thông báo cho người phục vụ biết nếu có người trong nhóm của quý vị bị dị ứng thực phẩm.”
- Nếu có thể, thông báo rõ ràng và dễ thấy trên tờ thực đơn và/hoặc bảng thực đơn với nội dung: “Ăn thịt, thịt gia cầm, hải sản, động vật có vỏ, hoặc trứng sống hoặc chưa nấu chín có thể làm tăng nguy cơ mắc các bệnh do thực phẩm.”
- Có sẵn bản sao kế hoạch xử lý sự cố về nôn mửa/tiêu chảy cho các nhân viên tại cơ sở
- Các bản có chữ ký của Chính sách Chăm sóc Sức khỏe Nhân viên cho từng nhân viên thực phẩm đang làm việc