



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: Xe tải & Xe đẩy Di động

Bồn rửa/Quy trình rửa các 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
- Kích thước thùng cấp nước: _____
- Kích thước thùng lưu trữ nước: _____ (yêu cầu phải lớn hơn 15% so với thùng cấp nước)
- Cung cấp dung dịch khử trùng (chất tẩy clo hoặc hợp chất amoni bậc bốn)
- Có sẵn que thử nhanh chất khử trùng
- Nơi xử lý nước thải: _____

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, khu vực rửa vật dụng, 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

Tổng quát

- Có sẵn nhiệt kế dùng trong nấu ăn
- Có sẵn găng tay
- Thiết bị nhìn sạch sẽ và sờ vào không có dầu mỡ, bụi và/hoặc chất bẩn tích tụ
- Các tủ lạnh có thể bảo quản thực phẩm dưới 41 độ F
- Các tủ đông có thể bảo quản thực phẩm ở hoặc dưới 0 độ F
- Có sẵn thiết bị để giữ nóng, nếu cần thiết
- Thiết bị có ghi chú tên doanh nghiệp và số điện thoại ở mặt ngoài
- Thiết bị được xây dựng và bố trí sao cho thực phẩm, đồ uống, và các dụng cụ không tiếp xúc với côn trùng, bụi bẩn, hoặc các tác nhân gây ô nhiễm khác

Giấy Chứng nhận/Áp phích/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
- 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 với 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.”
- Các bản có chữ ký của Chính sách Chăm sóc Sức khỏe Nhân viên cho từng nhân viên thực phẩm đang làm việc
- Số Giấy phép & Ngày Hết hạn của Sở Cứu hỏa Springfield (nếu cần thiết – các hệ thống chữa cháy & khí propane): _____
- Số Giấy phép & Ngày Hết hạn của MA Hawker & Peddler (và bảng hiệu từ Sở Cảnh sát Springfield đối với riêng các hàng bán kem): _____