

Ngày _____
Tên _____

Danh mục Kiểm tra Quản lý

(Vietnamese Management checklist)

* N/O: Công tắc mở thường ** N/A: Không có sẵn.

A. Cán bộ Quản lý Thực phẩm Được Chứng nhận		Vào	Ra	*N/O	**N/A	Hành động khắc phục
1	Cán bộ Quản lý Thực phẩm Được Chứng nhận tại chỗ với giấy chứng nhận hiện hành được đăng tải của Minnesota.					
2	Người Phụ trách tại chỗ ở mọi thời điểm.					
B. Rửa tay và vệ sinh cá nhân		Vào	Ra	N/O	N/A	Hành động khắc phục
3	Giữ sổ ghi chép về bệnh tật của nhân viên.					
4	Loại khỏi cơ sở những nhân viên bị nôn mửa hoặc tiêu chảy.					
5	Nhân viên phải tuân theo quy trình rửa tay đúng cách (20 giây). Rửa tay trước khi đeo găng tay.					
6	Các bồn rửa tay phải được đặt ở nơi dễ tiếp cận và có xà phòng, khăn bông, bàn chải móng tay, nước nóng và nước lạnh.					
C. Bảo vệ khỏi sự nhiễm bẩn		Vào	Ra	N/O	N/A	Hành động khắc phục
7	Tất cả các mặt hàng phải được giữ cách mặt sàn ít nhất sáu in (6 ").					
8	Tất cả các mặt hàng thực phẩm phải được đậy kín hoặc bọc kỹ.					
9	Thiết bị phải sạch sẽ, được bảo trì và sửa chữa tốt.					
D. Thời gian và nhiệt độ		Vào	Ra	N/A	N/O	Hành động khắc phục
10	Thực phẩm phải được dán nhãn rõ ràng có ghi ngày chuẩn bị.					
11	Vứt bỏ những thực phẩm cũ quá bảy ngày.					
12	Sử dụng những nhiệt kế đã được hiệu chỉnh độ chính xác.					
13	Sử dụng các số ghi giải nhiệt.					
E. Nguồn được phê duyệt		Vào	Ra	N/O	N/A	Hành động khắc phục
14	Mua thực phẩm từ các nguồn đã được phê duyệt.					
15	Giữ sẵn hồ sơ về các nhà cung cấp tại chỗ bao gồm các thẻ hàng trên kệ và các ký hiệu đánh dấu ký sinh trùng gây hại.					
16	Kiểm tra các sản phẩm để chống giả mạo, bị hỏng niêm phong và có cặn bột hoặc cặn chất lỏng.					

Ngày _____
 Tên _____

Danh mục Kiểm tra Quản lý

(Vietnamese Management checklist)



F. Hóa chất		Vào	Ra	N/O	N/A	Hành động khắc phục
17	Các hóa chất độc hại phải được sử dụng thích hợp, được dán nhãn và lưu trữ tách khỏi các thực phẩm, thiết bị, vật dụng, khăn vải, các mặt hàng phục vụ và sử dụng một lần duy nhất.					
G. Sử dụng thích hợp các vật dụng và trang thiết bị		Vào	Ra	N/O	N/A	Hành động khắc phục
18	Các vật dụng và thiết bị phải được lưu trữ đúng cách có tay cầm cho người dùng.					
19	Bồn rửa chén 3 ngăn và máy rửa chén phải làm việc đúng cách và được khử trùng.					
20	Chỉnh tại chỗ và sử dụng các bộ dụng cụ kiểm tra chất khử trùng.					
H. Cơ sở vật chất		Vào	Ra	N/O	N/A	Hành động khắc phục
21	Rửa sạch đúng mức cơ sở vật chất, bảo trì và dọn trống các lối đi.					
22	Áp dụng chương trình quản lý sâu bệnh tổng hợp tại chỗ.					
23	Trang bị ánh sáng phù hợp cho tất cả các khu vực của cơ sở.					
I. Tủ lạnh và các tủ đông		Vào	Ra	N/O	N/A	Hành động khắc phục
24	Mỗi tủ lạnh và tủ đông đều phải có một nhiệt kế.					
25	Tủ lạnh có nhiệt độ từ 41°F trở xuống .					
J. Quản lý		Vào	Ra	N/O	N/A	Hành động khắc phục
26	Trong trường hợp khẩn cấp, nhân viên phải biết cần liên hệ với ai: 1. Người phụ trách 2. Cảnh sát/Cứu hỏa 3. Các công ty tiện ích 4. Sở Y tế Địa phương (gọi số 311 - sau giờ làm việc gọi số 911).					
27	Nhân viên phải được đào tạo về các quy trình khẩn cấp.					
28	Đăng áp phích bị nhen.					
29	Các khu vực cấm phải được đánh dấu "chỉ dành cho nhân viên"					
30	Những người không được phép không được vào trong các khu vực thực phẩm.					
31	Các cửa dẫn vào bến bốc dỡ phải được khóa lại khi không sử dụng.					
32	Nhân viên phải được đào tạo về an toàn thực phẩm.					
33	Phải có các camera và máy báo động hoạt động trong các khu vực giao thông có nguy cơ cao.					

Các phần của Mục B, C, D, E, F, G và H được mã hoá theo màu phù hợp với Hướng dẫn bằng Hình Tự kiểm về Bảo vệ Thực phẩm & Bộ Poster từ các Trung tâm Thực hành Nâng cao và Văn phòng Mở rộng của Đại học Minnesota. www.NACCHO.org/Publications

* N/O: Công tác mở tương

** N/A: Không có sẵn.