

Ngày \_\_\_\_\_ Giờ \_\_\_\_\_  
 Tên \_\_\_\_\_

## Dịch vụ Thực phẩm Hàng ngày Danh mục Tự Kiểm tra



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

(Vietnamese Food Service checklist)

A. Rửa tay và vệ sinh cá nhân		Vào	Ra	*N/O	**N/A	Hành động khắc phục
1	Loại khỏi cơ sở những nhân viên bị nôn mửa hoặc tiêu chảy. Giữ sổ ghi chép về bệnh tật của nhân viên.					
2	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.					
3	Nhân viên phải thường xuyên rửa tay và tuân theo quy trình rửa tay đúng cách ( <b>20 giây</b> ). Rửa tay trước khi đeo găng tay.					
4	Nhân viên hạn chế tiếp xúc bằng tay trần với thức ăn đã chế biến sẵn để ăn và thực phẩm sẵn sàng để phục vụ .					
5	Không ăn, uống hoặc hút thuốc trong khu vực chuẩn bị thức ăn.					
6	Phải giữ các vật dụng cá nhân cách xa những khu vực lưu trữ và chuẩn bị thực phẩm.					
B. Bảo vệ khỏi sự nhiễm bẩn		Vào	Ra	N/O	N/A	Hành động khắc phục
7	Chứa thực phẩm sống bên dưới và cách xa thức ăn nấu chín.					
8	Tất cả các loại thực phẩm phải được giữ cách mặt sàn ít nhất sáu in (6 ").					
9	Các mặt hàng thực phẩm được trữ đúng theo thứ tự sắp xếp.					
10	Tất cả các mặt hàng thực phẩm đều phải được đậy kín hoặc bọc kỹ.					
11	Các bề mặt tiếp xúc thực phẩm phải được lau sạch và khử trùng bao gồm thiết bị làm sạch tại chỗ.					
12	Sử dụng vải lau đúng cách và nhúng vào dung dịch khử trùng.					
13	Giám sát thức ăn tự chọn và tự phục vụ để ngăn ngừa việc chủ tâm làm nhiễm bẩn hoặc làm xáo trộn.					
C. Thời gian và nhiệt độ		Vào	Ra	N/A	N/O	Hành động khắc phục
14	Nấu chín thực phẩm đạt nhiệt độ bên trong theo yêu cầu.					
15	Hâm nóng - hâm nóng thực phẩm đến <b>165°F trong 15 giây</b> .					
16	Làm nguội nhanh thực phẩm - <b>140° còn 70° trong hai giờ và 70° còn 41° trong bốn giờ HOẶC ở nhiệt độ phòng còn 41° trong bốn giờ</b> .					
17	Sử dụng sổ ghi giải nhiệt.					
18	Giữ nóng - giữ thực phẩm từ <b>140°F trở lên</b> .					
19	Giữ lạnh - giữ thực phẩm từ <b>41°F trở xuống</b> .					

# Dịch vụ Thực phẩm Hàng ngày

## Danh mục Tự Kiểm tra

Ngày \_\_\_\_\_ Giờ \_\_\_\_\_  
Tên \_\_\_\_\_

20	Thực phẩm phải được dán nhãn rõ ràng có ghi ngày chuẩn bị.					
21	Vứt bỏ những thực phẩm cũ quá bảy ngày.					
20	Thực phẩm phải được dán nhãn rõ ràng có ghi ngày chuẩn bị.					
21	Vứt bỏ những thực phẩm cũ quá bảy ngày.					
22	Sử dụng nhiệt kế.					
23	Tiếp nhận thực phẩm ở nhiệt độ thích hợp.					
24	Thời gian là một biện pháp Kiểm soát Sức khỏe Cộng đồng: các quy trình và hồ sơ ghi chép tại chỗ và tuân thủ.					
25	Sử dụng những phương pháp Rã Đông đã được duyệt.					
<b>D. Nguồn được phê duyệt</b>		Vào	Ra	N/O	N/A	Hành động khắc phục
26	Mua thực phẩm từ các nguồn đã được phê duyệt.					
27	Đi cùng các nhà cung cấp vào các khu vực thực phẩm.					
28	Kiểm tra các sản phẩm để chống giả mạo, bị hỏng niêm phong và có cặn bột hoặc cặn chất lỏng.					
<b>E. Hóa chất</b>		Vào	Ra	N/O	N/A	Hành động khắc phục
29	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.					
<b>F. Sử dụng thích hợp các vật dụng và trang thiết bị</b>		Vào	Ra	N/O	N/A	Hành động khắc phục
30	Chỉ có những người có nhiệm vụ mới được phép vào các khu vực chuẩn bị thức ăn.					
31	Các vật dụng và thiết bị phải được lưu trữ đúng cách có tay cầm cho người dùng.					
32	Tất cả các thiết bị và mặt hàng sử dụng một lần đều được lưu trữ ít nhất cách mặt sàn sáu in (6 ").					
33	Bồn rửa chén 3 ngăn và máy rửa chén phải làm việc đúng cách và được khử trùng.					
34	Chỉnh tại chỗ và sử dụng các bộ dụng cụ kiểm tra chất khử trùng.					
<b>G. Cơ sở vật chất</b>		Vào	Ra	N/O	N/A	Hành động khắc phục
35	Cơ sở vật chất phải được rửa sạch đúng mức, bảo trì và dọn trống các lối đi					
36	Các cửa dẫn vào bến bốc dỡ phải được khóa lại khi không sử dụng.					
<b>H. Tủ lạnh và các tủ đông</b>		Vào	Ra	N/O	N/A	Hành động khắc phục
37	Mỗi tủ lạnh và tủ đông đều phải có một nhiệt kế.					
38	Tủ lạnh có nhiệt độ từ <b>41°F trở xuống</b> .					
39	Phải theo dõi nhiệt độ trong tủ lạnh và tủ đông. Đề nghị sử dụng một nhật ký để ghi lại nhiệt độ hàng ngày.					

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](http://www.NACCHO.org/Publications).