



Tài Liệu Hướng Dẫn về An Toàn và Vệ Sinh Thực Phẩm



Cơ Quan Chăm Sóc Sức Khỏe
Environmental Health Services
(Các Dịch Vụ Sức Khỏe Môi Trường)



Tài Liệu Hướng Dẫn về An Toàn và Vệ Sinh Thực Phẩm dành cho những người điều hành cơ sở thực phẩm và nhân viên của họ có hoạt động kinh doanh tại Hạt Orange



Nhiệm vụ của chúng tôi...

Environmental Health nỗ lực cải thiện
chất lượng sống cho người dân Hạt
Orange và du khách thông qua việc tăng
cường các hoạt động có ích về
sức khỏe môi trường.



Excellence
Integrity
Service

Mục Lục

Giới thiệu.....1

Đối Tượng Có Nguy Cơ
Nguyên Nhân của Các Bệnh Từ Thực Phẩm
Các Nhân Tố Rủi Ro CDC
Các Loại Thực Phẩm Có Khả Năng Gây Nguy Hiểm

Nhân Tố Rủi Ro #1

Nhiệt Độ Bảo Quản Không Thích Hợp5

Bảo Quản Lạnh
Bảo Quản Nóng
Làm Lạnh Nhanh

Nhân Tố Rủi Ro #2

Nhiệt Độ Chế Biến Không Thích Hợp.....7

Nhiệt Độ Chế Biến
Hâm Nhanh Thức Ăn
Điều Chỉnh Nhiệt Kế Thực Phẩm

Nhân Tố Rủi Ro #3

Trang Thiết Bị Bàn hoặc Nhiễm Khuẩn10

Vệ Sinh Dụng Cụ
Vệ Sinh Giẻ Lau
Nhiễm Khuẩn Chéo

Nhân Tố Rủi Ro #4

Nhân Viên Có Sức Khỏe & Vệ Sinh Kém.....13

Sức Khỏe Nhân Viên
Rửa Tay
Sử Dụng Chất Vệ Sinh Bàn Tay
Sử Dụng Găng Tay

Nhân Tố Rủi Ro #5

Thực Phẩm Có Nguồn Gốc Không An Toàn15

Nguồn Thực Phẩm Được Chấp Thuận
Thực Phẩm Được Chế Biến Ở Nhà Riêng
Thực Phẩm Dừng Lại
Đảm Bảo Nguồn Thực Phẩm An Toàn và
Được Chấp Thuận Thu hồi

Mục Lục, Tiếp Theo

Những Nguy Hiểm Tức Thời Đối Với Sức Khỏe	17
Các Hành Vi Vi Phạm Sẽ Dẫn Đến Việc Đình Chỉ Giấy Phép Sự Phá Hoại Của Động Vật Gặm Nhấm Sự Phá Hoại Của Gián	
Các Biện Pháp Quản Lý Tốt Nhất (BMP).....	21
Mọi Thứ Bắt Đầu Ngay Ở Cửa Nhà Bạn	22
Chất Béo, Dầu, và Mỡ (FOG)	
Hệ Thống Thông Báo Công Cộng.....	23
Báo Cáo Thanh Tra Cơ Sở Thực Phẩm Con Dấu Trên Thông Báo Thanh Tra Giải Thưởng của Chương Trình Excellence Certificate Trang Web của Chương Trình Bảo Vệ Thực Phẩm (Food Protection)	
Chứng Nhận An Toàn Thực Phẩm.....	24
Yêu cầu Các Loại Chứng Nhận Được Chấp Nhận Các Trường Dạy An Toàn Thực Phẩm Có Chứng Nhận	
Thời Gian Dừng Làm Biện Pháp Kiểm Soát Sức Khỏe Công Chúng (Time as a Public Health Control, TPHC).....	25
Hồ Sơ Mẫu về Bảo Dưỡng Thiết Bị Kiểm Soát Mỡ	26
Nhật Ký Mẫu về Nhiệt Độ Thực Phẩm	27
Lịch Mẫu về Vệ Sinh Hàng Ngày Ở Nhà Hàng	28
Giấy TỰ Kiểm Tra Mẫu.....	29
Lưu ý.....	30
Các Số Điện Thoại Liên Hệ	31

Sự Thật Về An Toàn Thực Phẩm

Nhiều người không nghĩ đến an toàn thực phẩm cho đến khi họ bị ngộ độc thực phẩm, cũng còn gọi là bệnh từ thực phẩm. May thay, nguồn cung cấp thực phẩm của nước ta là một trong những nguồn an toàn nhất trên thế giới. Nhưng, các bệnh từ thực phẩm vẫn còn khá phổ biến. Mỗi năm ở Hoa Kỳ, các bệnh từ thực phẩm gây bệnh cho 48 triệu người, trên 128.000 người trong số đó phải nhập viện, và 3.000 người tử vong.*

Đối Tượng Có Nguy Cơ?

Người lớn khỏe mạnh thường phục hồi sau khi mắc các bệnh từ thực phẩm trong vài ngày đến vài tuần. Các nhóm dễ bị ảnh hưởng có nguy cơ cao mắc các biến chứng do bệnh từ thực phẩm. Ví dụ về các nhóm dễ bị ảnh hưởng là:

- Trẻ em (5 tuổi trở xuống)
- Cao Niên (65 tuổi trở lên)
- Phụ Nữ Mang Thai
- Những Người Bị Suy Giảm Hệ Miễn Dịch (chẳng hạn những người dùng thuốc ức chế miễn dịch và bệnh nhân hóa trị)



* <http://www.cdc.gov/foodsafety/>

Nguyên Nhân Của Bệnh Từ Thực Phẩm Là Gì?

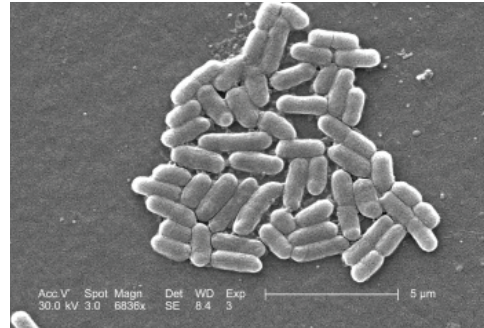
Các bệnh từ thực phẩm phát sinh khi thực phẩm bị nhiễm vi khuẩn hoặc virus gây bệnh. Khi không được kiểm tra, chúng sinh sôi nhanh chóng đến mức có thể gây bệnh ở người. Người ta có thể bị bệnh khi ăn thực phẩm có vi khuẩn, virus hoặc độc tố gây bệnh.

Vi Khuẩn Ban Đầu Xâm Nhập Thực Phẩm Bằng Cách Nào?

Thực phẩm có thể bị nhiễm khuẩn bằng nhiều cách:

- Thực phẩm bị nhiễm khuẩn khi vi khuẩn lây sang thực phẩm từ bàn tay không sạch, dụng cụ bẩn, hoặc khi thực phẩm tiếp xúc với.

E. coli O157:H7 tăng 6836 lần



National Escherichia, Shigella, Vibrio Reference Unit (Đơn Vị Tham Khảo Quốc Gia về Khuẩn Que, Khuẩn Phẩy) tại CDC



- Thực phẩm bị nhiễm khuẩn khi tiếp xúc với dụng cụ hoặc bề mặt có dính nước thịt chưa chế biến.
- Thịt chưa chế biến có chứa các vi khuẩn có trong tự nhiên và phải được chế biến kỹ để tiêu diệt tất cả vi khuẩn gây bệnh.

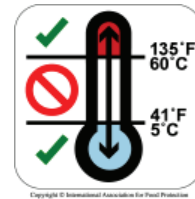


Các Nhân Tố Rủi Ro Dẫn Đến Bệnh Từ Thực Phẩm

Theo Các Trung Tâm Kiểm Soát Dịch Bệnh Hoa Kỳ (United States Centers for Disease Control, CDC), các cuộc điều tra những đợt bùng phát dịch bệnh từ thực phẩm xác định năm nhân tố rủi ro sau đây dẫn đến bệnh từ thực phẩm:

- **Bảo Quản Nóng và Lạnh Không Đúng**

Cách Cho Thực Phẩm



- **Chế Biến Thực Phẩm Không Đủ Kỹ**



- **Trang Thiết Bị Bẩn và/hoặc Nhiễm Khuẩn**

- **Nhân Viên Có Sức Khỏe & Vệ Sinh Kém**



- **Thực Phẩm Có Nguồn Không An Toàn**

Để phòng tránh bệnh từ thực phẩm xuất hiện trong cơ sở của bạn, việc kiểm soát và loại bỏ những nhân tố rủi ro này là rất quan trọng. Việc giữ vệ sinh, bảo dưỡng tốt, và đảm bảo cơ sở của bạn không có động vật gây hại như các loài gặm nhấm, gián hoặc ruồi cũng không kém phần quan trọng.

Thực Phẩm Có Khả Năng Gây Nguy Hiểm (PHF)

Một số loại thực phẩm đòi hỏi phải có biện pháp kiểm soát nhiệt độ vì chúng có thể tạo điều kiện cho các vi sinh vật có hại phát triển. Những loại thực phẩm này được gọi là các loại thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm hay viết tắt là PHF. PHF gồm có thực phẩm có nguồn gốc động vật (chẳng hạn như thịt và các sản phẩm từ sữa), trái cây và rau củ nấu chín, thực phẩm tinh bột nấu chín (chẳng hạn như cơm đậu, và mì), các sản phẩm từ đậu nành (chẳng hạn như đậu phụ và sữa đậu nành), cũng như mận cây (giá) chưa chế biến, dưa đã cắt, và tỏi ngâm dầu.



Copyright © International Association for Food Protection

PHF không gồm có bất kỳ loại thức ăn nào sau đây:

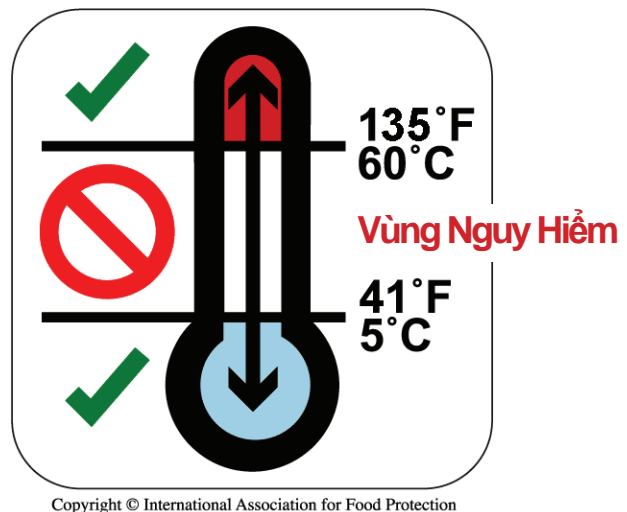
- Các loại thực phẩm sấy khô (có hoạt tính nước là 0,85 trở xuống)
- Các loại thực phẩm có axit (pH 4,6 trở xuống)
- Trứng nguyên vỏ (chưa bóc) chưa được luộc kỹ, nhưng đã được khử trùng.
- Trứng luộc kỹ, để nguội trong không khí.
- Thực phẩm để trong thùng chứa kín khí, chưa mở, đã qua xử lý thương mại.

Nếu phải lấy PHF ra khỏi nơi kiểm soát nhiệt độ, phải để lại nơi có kiểm soát nhiệt độ càng sớm càng tốt.

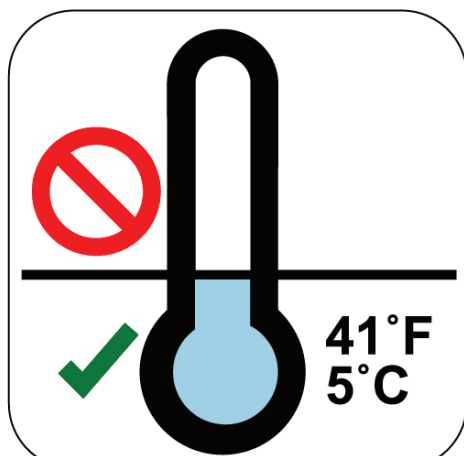
Nhân Tố Rủi Ro #1

Bảo Quản Nóng và Lạnh Không Đúng Cách Cho Thực Phẩm

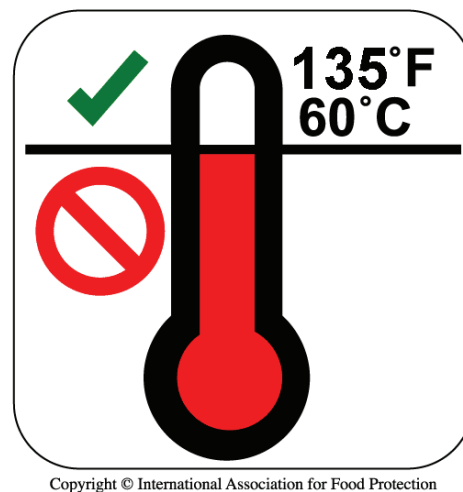
Việc bảo quản PHF ở nhiệt độ thích hợp đóng vai trò quan trọng để hạn chế sự phát triển của vi khuẩn. PHF được bảo quản ở từ 41°F đến 135°F có thể cho phép vi khuẩn phát triển và sinh sôi đến mức đủ gây bệnh. Phạm vi nhiệt độ này được gọi là vùng nguy hiểm.



Hãy đảm bảo giữ lạnh cho **các loại thực phẩm** lạnh ở nhiệt độ từ 41°F trở xuống.



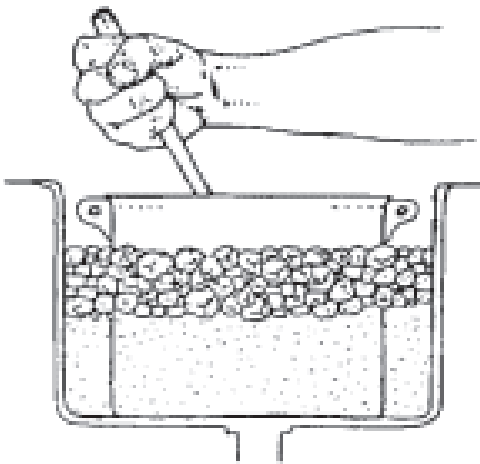
Hãy đảm bảo giữ lạnh cho **các loại thực phẩm** lạnh ở nhiệt độ từ 135°F trở xuống.



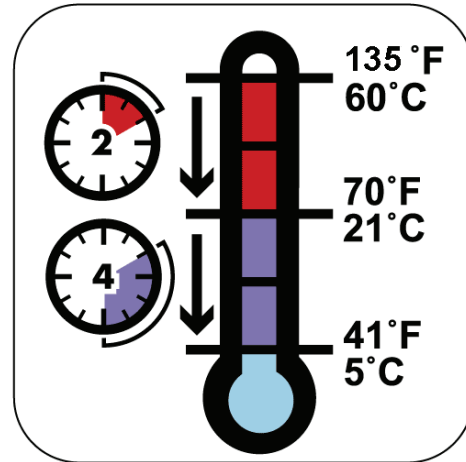
Nhân Tố Rủ Ro #1, Tiếp Theo

Làm Lạnh Nhanh Thức Ăn

Việc làm lạnh nhanh các loại thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm đóng vai trò quan trọng trong việc hạn chế lượng thời gian thực phẩm đó nằm trong vùng nguy hiểm. Việc này là để hạn chế sự phát triển của vi khuẩn trong quá trình làm lạnh. Thực phẩm phải được nhanh chóng làm lạnh từ 135°F đến 71°F trong vòng hai giờ, và sau đó từ 70°F đến 41°F trong vòng bốn giờ nữa.



Thùng nước đá được chuẩn bị đúng cách



Copyright © International Association for Food Protection

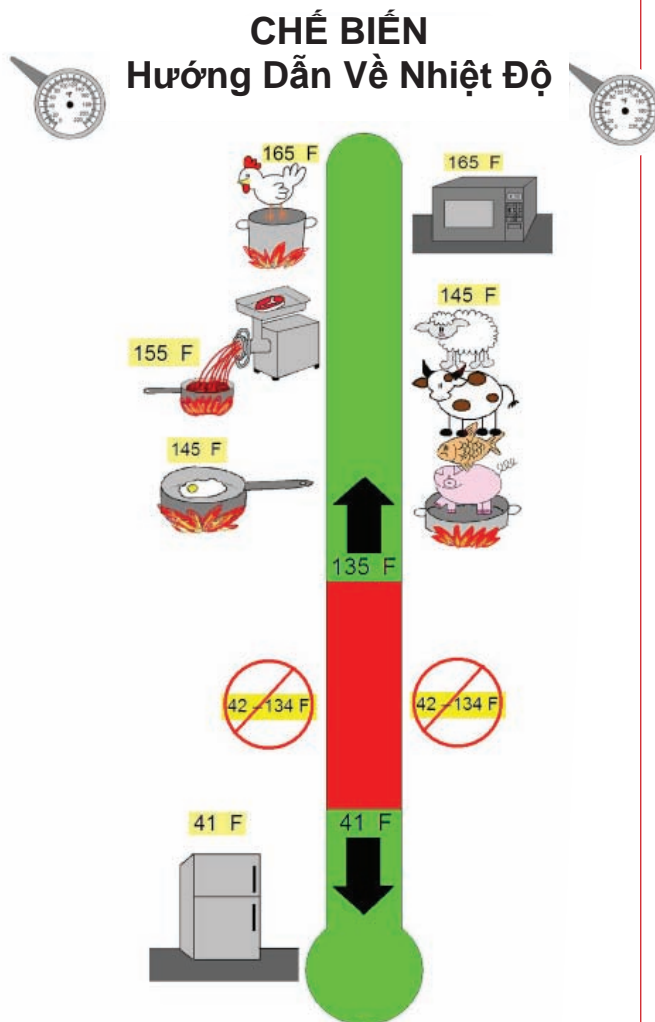
Một số phương pháp làm lạnh nhanh có thể có bao gồm:

- Dùng thùng nước đá trong khi khuấy
- Bỏ trong chảo nông để trong tủ lạnh
- Chia thành những phần nhỏ khi đặt trong tủ lạnh
- Dùng que nước đá
- Thiết bị làm lạnh nhanh
- Thêm nước đá vào làm thành phần thức ăn

Nhân Tố Rủi Ro #2

Nhiệt Độ Chế Biến Không Thích Hợp

Bằng cách chế biến các loại thịt và sản phẩm từ động vật đến nhiệt độ thích hợp, chúng ta có thể đảm bảo rằng bất kỳ loại vi khuẩn gây bệnh nào cũng bị tiêu diệt trước khi thực phẩm được tiêu thụ. Đó là lý do tại sao việc đảm bảo rằng tất cả các loại thực phẩm được chế biến kỹ lại quan trọng.



Minh họa của Elaine Yan

Nhiệt Độ Chế Biến Tối Thiểu Bắt Buộc

165°F – Thịt gia cầm, cá băm, thịt băm, gia cầm băm, và mì băm.

155°F – Thịt xay hoặc nghiền, trứng sống và thực phẩm có trứng sống.

145°F – Trứng sống nguyên vỏ chế biến theo yêu cầu, cá, và các miếng thịt riêng lẻ kể cả thịt bò, thịt bê, thịt cừu, hoặc thịt heo.

135°F – Trái cây và rau củ đã chế biến để bảo quản nóng.

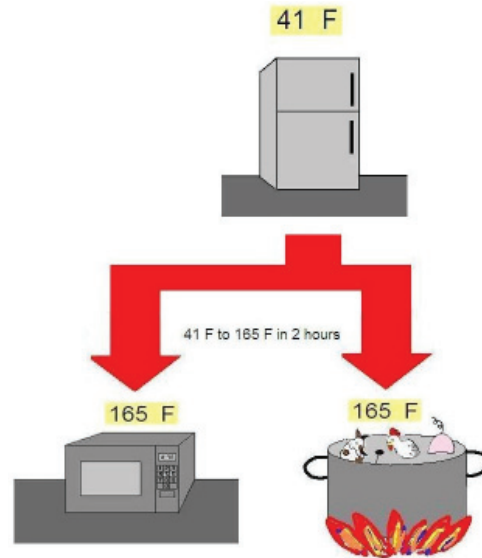
Phải đảm bảo đạt đến tất cả các mức nhiệt độ chế biến và để trong 15 giây.

Bất kỳ loại thực phẩm nào để trong lò vi ba cũng phải được chế biến đến nhiệt độ **165°F**.

Nhân Tố Rủi Ro #2, Tiếp Theo

Hâm Nhanh Thức Ăn

Việc hâm nhanh thức ăn cũng quan trọng như việc làm lạnh nhanh thức ăn. Hâm nhanh thức ăn đảm bảo rằng thực phẩm ở vùng nguy hiểm trong thời gian ngắn nhất có thể. Việc này sẽ hạn chế sự phát triển của vi khuẩn trong quá trình hâm. PHF phải được hâm nhanh đến 165°F trong vòng 2 giờ trước khi có thể được bảo quản nóng ở 135°F.



Minh họa của Elaine Yan

Thực phẩm có thể được hâm nhanh bằng những cách sau đây:

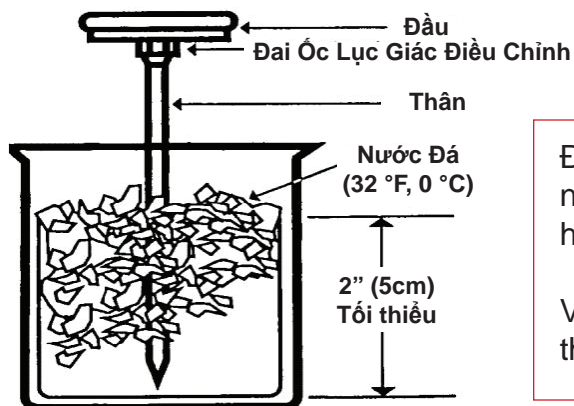
- Đặt trên lò
- Bỏ trong lò microwave
- Bỏ trong lò nướng

*Bàn hơi nước, bếp Bain-Maries, và các loại bếp khác dùng để giữ nóng và **không** được dùng để hâm nhanh.

Điều Chỉnh Nhiệt Kế Thực Phẩm

Khi sử dụng nhiệt kế thực phẩm, đảm bảo nhiệt độ đo được chính xác. Một cách dễ dàng kiểm tra điều này là dùng nước đá và nước. Nhiệt kế chính xác đóng vai trò rất quan trọng đối với an toàn thực phẩm.

- Bỏ nước đá xay vào gần đầy tách, sau đó đổ nước vào cái tách.
- Đặt nhiệt kế vào nước đá ít nhất 2 inch. Sau 60 giây, đọc thông số. Nó phải có kết quả là 32°F.
- Nếu kết quả không phải là 32°F thực hiện như sau:
 1. Khi nhiệt kế vẫn nằm trong tách nước đá, dùng kim hoặc chìa vặn xoay cái đai ốc ở mặt sau của nhiệt kế cho đến khi kim nhiệt kế chỉ 32°F.
 2. Chờ 30 giây và kiểm tra nhiệt độ lần nữa. Tiếp tục lặp lại các bước này cho đến khi nhiệt kế cho kết quả là 32°F.



Điều chỉnh nhiệt kế thực phẩm mỗi ngày và bất kỳ khi nào nó bị va phải hoặc rơi.

Việc này sẽ đảm bảo nhiệt kế hiển thị nhiệt độ chính xác.

Nhân Tố Rủi Ro #3

Trang Thiết Bị Bẩn và/hoặc Nhiễm Khuẩn

Khi đồ dùng, trang thiết bị, hoặc các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm bị bẩn hoặc nhiễm khuẩn, việc lau dọn và vệ sinh là việc cần thiết. Cần phải vệ sinh dụng cụ, trang thiết bị, và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm để loại bỏ bụi bẩn và mảng bám. Cũng phải sử dụng một chất vệ sinh sau khi lau dọn để loại bỏ vi khuẩn còn lại.

Vệ sinh dụng cụ đúng cách là một quy trình gồm 3 bước:

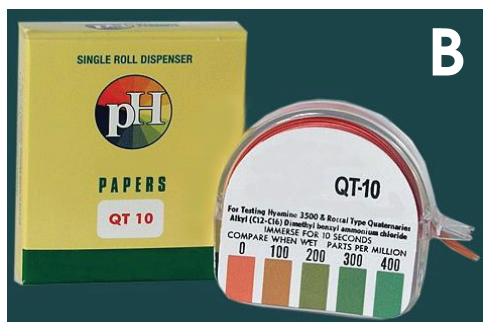


Copyright © International Association for Food Protection

Vệ Sinh Dụng Cụ

Khi sử dụng các chất vệ sinh sau đây, hãy đảm bảo nồng độ hóa chất chính xác:

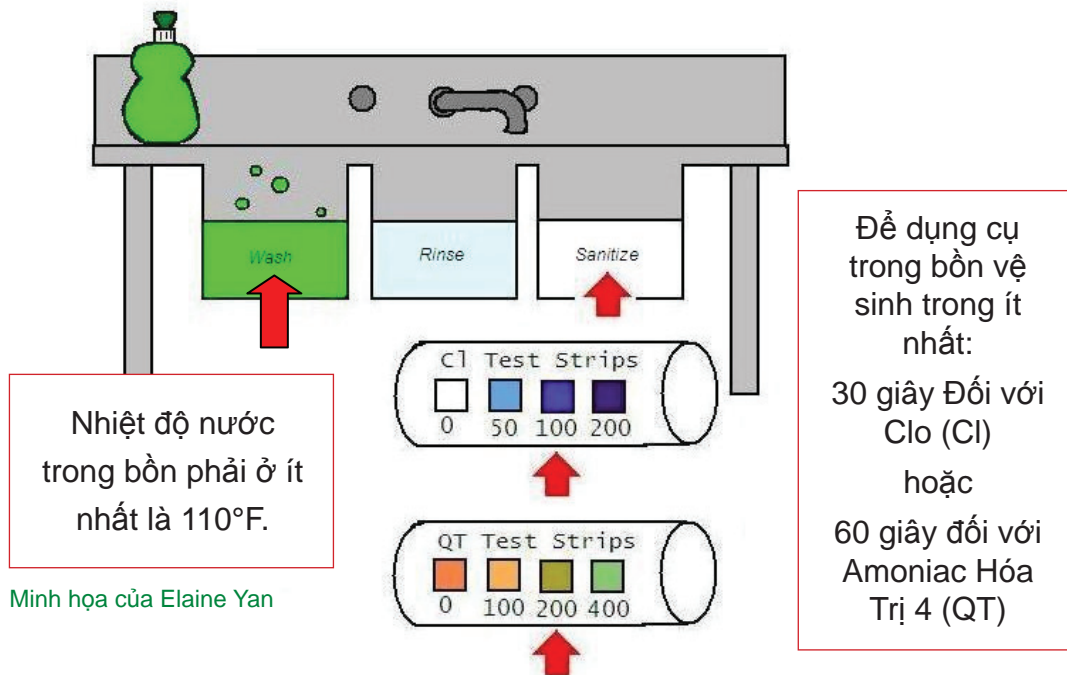
- Chlorine (chất tẩy) – 100-200 phần triệu*
- Amoniac Hóa Trị 4 (Quaternary Ammonia) – 200 - 400 phần triệu*
- Đung nóng (máy rửa chén) – 180°F từ bộ phân phối và 160°F ở mức mâm đỡ.



10 *hoặc theo hướng dẫn khác của nhà sản xuất như trên nhãn sản phẩm hoặc bảng dữ liệu của máy rửa chén cơ học

Nhân Tố Rủi Ro #3, Tiếp Theo

Rửa, xả và vệ sinh đúng cách cho bồn rửa có 3 ngăn



Vệ Sinh Giẻ Lau

Giẻ lau bẩn có thể tập trung vi khuẩn gây bệnh. Việc dùng lại những giẻ lau này có thể làm lây lan vi khuẩn ra khắp bếp. Bạn có thể:

- Dùng giẻ sạch một lần sau đó mang đi giặt.
- Giữ giẻ lau trong một cái xô đựng chất vệ sinh.

Giữ cho dung dịch chất vệ sinh ở cùng mức dùng cho dụng cụ vệ sinh. Thay dung dịch khi bị bẩn hoặc nồng độ giảm xuống dưới mức tối thiểu.



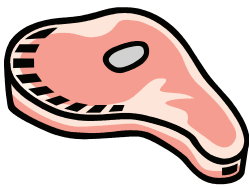
Nhân Tố Rủi Ro #3, Tiếp Theo

Nhiễm Khuẩn Chéo

Thực phẩm có thể bị nhiễm vi khuẩn gây bệnh khi xử lý bất cẩn. Nhiễm khuẩn chéo xuất hiện khi thực phẩm tiếp xúc với các sản phẩm từ động vật chẳng hạn như thịt gà hoặc thịt bò chưa chế biến. Hãy giữ các loại thực phẩm ăn ngay cách xa các loại thực phẩm chưa chế biến và nước của các loại thực phẩm đó. Thực phẩm có thể bị nhiễm khuẩn qua thớt, dụng cụ, bàn chế biến

bắn, hoặc tay nhân viên bị bắn. Để phòng tránh nhiễm khuẩn chéo:

- Dùng thớt riêng.
- Bảo quản thịt chưa chế biến ở các ngăn dưới cùng bên dưới các loại thực phẩm khác.
- Rửa và vệ sinh dụng cụ và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.
- Rửa tay khi thích hợp.



← SEPARATE →



Trường hợp nhiễm khuẩn cũng có thể xuất hiện trước khi thực phẩm được giao đến cơ sở. Do đó việc quan trọng là phải rửa nông sản đúng cách trước khi cắt, chế biến, chuẩn bị, hay phục vụ.



Nhân Tố Rủi Ro #4

Nhân Viên Có Sức Khỏe & Vệ Sinh Kém

Sức khỏe của nhân viên của bạn đóng vai trò quan trọng vì họ có thể ảnh hưởng đến sức khỏe của khách hàng. Trách nhiệm của người phụ trách (PIC) là đảm bảo rằng tất cả nhân viên nào đang làm việc đều phải khỏe mạnh. PIC phải **hạn chế** nhân viên làm việc gần thực phẩm, dụng cụ, trang thiết bị, hoặc khăn trải nếu họ bị tiêu chảy, ói mửa, sốt, hoặc hắt hơi và ho mà thuốc không có tác dụng. PIC phải **yêu cầu** nhân viên ra khỏi nhà hàng nếu họ được chẩn đoán mắc một chứng bệnh cần báo cáo. PIC cũng có trách nhiệm thông báo cho cơ quan Environmental Health nếu có bất kỳ nhân viên nào được chẩn

đoán mắc một chứng bệnh cần báo cáo.



Copyright © International Association for Food Protection

Các Bệnh Cần Báo Cáo Gồm Có:

- ***Khuẩn Salmonella typhi.***
- ***Khuẩn Salmonella spp.***
- ***Khuẩn Shigella spp.***
- ***Amíp (Entamoeba histolytica).***
- ***Khuẩn Escherichia coli.***
- ***Virut Viêm Gan A.***
- ***Norovirus***

Hãy nhớ: Nhân viên có thể lây bệnh cho khách hàng!

Nhân Tố Rủi Ro #4, Tiếp Theo

Rửa Tay Đúng Cách



Rửa tay đúng cách đóng vai trò rất quan trọng trong việc phòng tránh bệnh từ thực phẩm. Nhân viên nào xử lý thực phẩm, dụng cụ, hoặc thiết bị vệ sinh phải rửa tay thường xuyên trong ngày, cũng như sau mỗi lần họ:

- Đi vệ sinh
- Xử lý thịt chưa chế biến
- Chạm vào mặt hoặc tóc
- Ăn, uống, hoặc hút thuốc
- Thực hiện bất kỳ hoạt động nào có thể làm bẩn bàn tay chẳng hạn như bỏ rác hoặc rửa chén.

Đảm bảo rửa tay thật kỹ bằng xà phòng và nước ấm (tối thiểu 100°F) kể cả các kẽ tay và dưới móng tay. Phải rửa tay trong thời gian tối thiểu 10-15 giây. Lau khô bàn tay bằng khăn giấy dùng một lần.



- Những chỗ thường bị bỏ qua nhất khi rửa tay
- Bị bỏ qua thường xuyên ít hơn
- Không bỏ qua

(Adapted from Taylor L (1978), An evaluation of hand washing techniques - I, Nursing Times, 12 January, pp 84-85)

Các chất vệ sinh bàn tay có tác dụng tốt khi được sử dụng ngoài việc rửa tay, nhưng không được dùng làm biện pháp thay thế cho việc rửa tay đúng cách. Nếu dùng găng tay, hãy nhớ thay thường xuyên như rửa tay nếu không mang găng tay.

Nhân Tố Rủ Ro #5

Thực Phẩm Có Nguồn Gốc Không An Toàn

Phải mua tất cả thực phẩm của một cơ sở thực phẩm từ một nguồn được chấp thuận.

KHÔNG ĐƯỢC phục vụ, hoặc sử dụng thực phẩm được chế biến ở nhà riêng làm thành phần thức ăn.

KHÔNG ĐƯỢC phục vụ, hoặc sử dụng thực phẩm đã được phục vụ cho khách hàng làm thành phần thức ăn.

LUÔN nắm rõ nguồn thực phẩm và cách xử lý thực phẩm đó trước khi mua.



Hỏi: Nguồn được chấp thuận là gì?

Đáp: Nguồn được chấp thuận là nguồn có giấy phép hợp lệ và được cơ quan thực thị pháp luật liên bang, tiểu bang hay địa phương kiểm tra định kỳ.

YOUR NAME			
Address			
Fax & Phone No.			
CERT# XXXXXXX			
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	LIBS	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	DATES RESHIPPED
CERT. No.			

Phải mua hào, trai từ các nguồn được chấp thuận. Phải giữ các thẻ thông tin về động vật có vỏ (hào, trai, ...) cùng với thùng đựng ban đầu. Sau khi thùng đựng đã rỗng, phải cất thẻ thông tin trong thời gian ít nhất 90 ngày.

Nhân Tố Rủi Ro #5, Tiếp Theo

Lời khuyên để đảm bảo rằng thực phẩm đã nhận là an toàn và có nguồn được chấp thuận:

- Chỉ mua và nhận các loại thực phẩm có nguồn được chấp thuận.
- Kiểm tra sản phẩm đã nhận xem có bất kỳ dấu hiệu bị can thiệp, hư hỏng, nhiễm khuẩn, mất màu, và sử dụng nhiệt độ không thích hợp hay không.
- Không nhận hàng không có người phụ trách.
- Có các thủ tục bằng văn bản về việc nhận thực phẩm.
- Giữ lại các bản sao hóa đơn để theo dõi mọi hoạt động mua hàng.
- Xác nhận rằng các nhà cung cấp có kế hoạch sự an toàn và đảm bảo thực phẩm.



FDA thỉnh thoảng ra lệnh thu hồi các loại thực phẩm cụ thể vì nhiễm khuẩn và khả năng gây bệnh từ thực phẩm. Trong trường hợp thu hồi, hãy ngừng bán hoặc phục vụ ngay tất cả các sản phẩm bị ảnh hưởng và bảo quản chúng ở một nơi cách biệt với các sản phẩm thực phẩm còn lại. Trong trường hợp thu hồi, hãy liên hệ Chuyên Viên Sức Khỏe Môi Trường hoặc cấp trên của họ để biết thông tin chi tiết hơn.

Những Nguy Hiểm Tức Thời Đối Với Sức Khỏe

Những nguy hiểm tức thời đối với sức khỏe gây ra nguy cơ tức thời đối với sức khỏe và sự an toàn của công chúng. Nếu phát hiện các trường hợp vi phạm mang bản chất nguy hiểm tức thời đối với sức khỏe tại một cơ sở, giấy phép y tế của cơ sở đó sẽ bị đình chỉ và cơ sở đó có thể bị đóng cửa tạm thời.



Sau đây là danh sách **một phần** gồm có những nguy hiểm tức thời đối với sức khỏe phổ biến hơn, có thể dẫn đến việc đình chỉ giấy phép.

- **Hư Hỏng Hệ Thống Nước Thải**
Hư hỏng hệ thống nước thải có thể khiến cho nước thải chảy ngược

vào cơ sở qua các bồn trên sàn, hệ thống thoát nước sàn, hoặc các hệ thống đường ống. Trường hợp này cũng có thể xảy ra khi thiết bị tách dầu mỡ bị hư và nước thải tích tụ nước tràn ngoài cơ sở và địa điểm nước chảy.



Nếu xảy ra trường hợp này, hãy ngừng ngay mọi công việc chế biến và phục vụ thực phẩm và dừng sử dụng nước. Thu gom nước tràn càng nhiều càng tốt để không cho nó chảy vào hệ thống thoát nước mưa, sửa thiết bị tách dầu mỡ hoặc đường ống một cách chuyên nghiệp, và đảm bảo rằng tất cả các bề mặt bị ảnh hưởng đều được lau dọn và vệ sinh.

- **Mất Điện**

Khi cơ sở thực phẩm bị mất điện, người điều hành không thể duy trì nhiệt độ bảo quản thực phẩm thích hợp. Phải ngừng cung cấp dịch vụ thực phẩm cho đến khi có điện lại.

- **Thiếu Nước Ấm/Nước Uống Được**



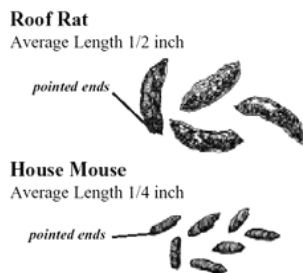
Nếu cơ sở thực phẩm không còn nước uống hoặc nước ấm (100°F trở lên), phải ngừng cung cấp dịch vụ thực phẩm. Cơ sở thực phẩm phải có nước nóng uống được ở nhiệt độ ít nhất là 120°F .

Nếu những nguy hiểm này xảy ra bên trong một cơ sở thực phẩm, người điều hành cơ sở đó có nghĩa vụ ngưng mọi hoạt động chế biến và phục vụ thực phẩm. Chỉ sau khi (các) trường hợp vi phạm đã được khắc phục, mỗi nguy hiểm đối với sức khỏe được giảm thiểu, mới có thể tiếp tục phục vụ thực phẩm. Nếu giấy phép của một cơ sở thực phẩm đã bị một Chuyên Viên Sức Khỏe Môi Trường đình chỉ, người điều hành phải gọi điện yêu cầu tái thanh tra. Nếu mỗi nguy hiểm tức thời đối với sức khỏe đó dẫn đến việc đóng cửa đã giảm bớt, Chuyên Viên Sức Khỏe Môi Trường sẽ cho phép bằng văn bản để người điều hành có thể xin phục hồi giấy phép y tế và có thể tiếp tục cung cấp dịch vụ cho công chúng.

Sự Phá Hoại Của Động Vật

- **Sự Phá Hoại Của Động Vật**
Gặm Nhấm

Giấy phép y tế sẽ bị đình chỉ khi có bằng chứng cho thấy có động vật gặm nhấm trong bất kỳ khu vực nào của cơ sở thực phẩm nơi bảo quản các đồ dùng tiếp xúc với thực phẩm, nơi chế biến hoặc phục vụ thực phẩm. Bằng chứng có thể gồm có động vật gặm nhấm còn sống hoặc đã chết, phân tươi, nước tiểu, dấu cọ xát, hoặc dấu cào trên bao bì thực phẩm.



Động vật gặm nhấm làm lây bệnh khi chúng để lại phân hay nước tiểu trên thực phẩm, dụng cụ, trang thiết bị, hoặc các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.



Để phòng tránh các vấn đề về động vật gặm nhấm, hãy thực hiện theo các bước đơn giản sau đây:

- Giữ gìn vệ sinh cho cơ sở để loại bỏ bất kỳ nguồn thực phẩm và nước.
- Trám kín bất kỳ lỗ hổng hay khoảng trống nào bên ngoài tòa nhà và bên trong bếp. (Các loài gặm nhấm có thể chui qua các khoảng trống nhỏ cỡ 1/4 inch.)



Sự Phá Hoại Của Động Vật

• Sự Phá Hoại Của Gián

Giấy phép y tế sẽ bị đình chỉ khi có bằng chứng cho thấy có động vật gặm nhấm trong bất kỳ khu vực nào của cơ sở thực phẩm nơi bảo quản các đồ dùng tiếp xúc với thực phẩm, nơi chế biến hoặc phục vụ thực phẩm. Bằng chứng có thể gồm có gián còn sống hoặc đã chết, dấu vết của gián, và vỏ trứng.



Gián làm nhiễm khuẩn thực phẩm, đồ dùng, trang thiết bị, và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm khi bò qua những thứ đó sau khi bò qua rác hoặc các bề mặt mất vệ sinh khác.

Để phòng tránh các vấn đề về động vật gặm nhấm, hãy thực hiện theo các bước đơn giản sau đây:

- Vệ sinh kỹ cho cơ sở để loại bỏ bất kỳ nguồn thực phẩm nào.
- Trám bất kỳ khoảng hở, kẽ nứt nào có thể làm nơi ẩn trốn cho gián.



- Kiểm tra tất cả hàng hóa giao đến để đảm bảo không mang gián từ nhà kho bị ảnh hưởng vào cơ sở.
- Loại bỏ các tấm bìa cứng thừa và những thứ thừa khác ra khỏi cơ sở.

Các Biện Pháp Quản Lý Tốt Nhất (BMP)

Việc quản lý nhà ở tốt là một việc có ích vì thực phẩm tốt là từ các nhà bếp sạch sẽ.

- Ghi ra lịch vệ sinh chi tiết và giao trách nhiệm cụ thể cho nhân viên.
- Vệ sinh cơ sở, đặc biệt là nhà bếp, thật kỹ và thường xuyên.



- Lau dọn và vệ sinh đồ dùng, các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, và trang thiết bị ít nhất một lần mỗi 4 giờ hoặc khi cần thiết.
- Bảo quản thực phẩm và đồ dùng ở nơi chúng không bị bắn hoặc nhiễm khuẩn.

- Liên hệ Chuyên Viên Sức Khỏe Môi Trường trước khi thực hiện bất kỳ hình thức tân trang nào trong cơ sở, ngay cả khi chỉ thay đổi tường, sàn nhà, hoặc lớp ngoài trần nhà.



- Đồ dùng và trang thiết bị trong cơ sở thực phẩm phải được ANSI chấp thuận hoặc tương đương.



- Bảo quản mọi thực phẩm và đồ dùng cách sàn nhà ít nhất 6 inch.

Bãi Biển Bắt Đầu Ngay Ở Cửa Nhà Bạn



Người ta phát hiện rằng các cơ sở thực phẩm là nguồn chất béo, dầu và mỡ (FOG) chính xâm nhập hệ thống nước thải. FOG xâm nhập hệ thống nước thải khi bị đổ vào bồn rửa và hệ thống thoát nước trên sàn nhà. Các đường ống nước thải có thể bị tắc, làm ngập hệ thống nước thải. Nước ngập sau đó tràn xuống đường, đến hệ thống thoát nước mưa, và cuối cùng đổ vào biển ở các bãi biển dưới dạng nước thải chưa xử lý. Là nhà điều hành cơ sở thực phẩm, hoạt động của bạn, cả bên trong lẫn bên ngoài cơ sở, có thể ảnh hưởng đến hệ thống nước thải và cuối cùng là ảnh hưởng đến các bãi biển. Bạn có thể thực hiện một số việc để tránh làm ngập hệ thống nước thải.

- Lắp màn chắn thoát nước ở tất cả các bồn rửa trong bếp, hệ thống thoát nước trên sàn nhà, và các bồn rửa trên sàn nhà.
- Thu gom và tái chế tất cả dầu mỡ nấu ăn. Không đổ vào hệ thống thoát nước.
- Vận chuyển và bảo quản dầu mỡ cẩn thận để không làm đổ tràn.
- Thấm hút dầu mỡ tràn. Không dội xuống hệ thống thoát nước.
- Bảo dưỡng thiết bị tách dầu mỡ hoặc chặn dầu mỡ ít nhất 90 ngày một lần, do nhân viên thu gom dầu mỡ tiến hành.
- Duy trì hồ sơ bảo trì và thu gom dầu mỡ.
- Huấn luyện tất cả nhân viên mới về GMP và vứt bỏ dầu mỡ đúng cách.
- Giặt chiếu lót sàn đúng cách. Không phun nước giặt chiếu ngoài cơ sở.
- Loại bỏ rác thải ra khỏi cơ sở của bạn.

Hệ Thống Thông Báo Công Cộng

Chương Trình Bảo Vệ Thực Phẩm của Hạt Orange (Orange County Food Protection Program) thông báo cho công chúng biết kết quả thanh tra bằng bốn cách khác nhau:

1) Phải duy trì báo cáo thanh tra cơ sở thực phẩm mới nhất tại cơ sở và cung cấp cho công chúng xem.

2) Con dấu trên thông báo thanh tra có ghi ngày thanh tra lần cuối và tên của Chuyên Viên Sức Khỏe Môi Trường. Con dấu cho biết rằng cơ sở đã đáp ứng các tiêu chuẩn tối thiểu về an toàn và vệ sinh thực phẩm, cần thanh tra tiếp theo để xác nhận tái tuân thủ, hoặc cơ sở đó đã bị đóng cửa.



3) Các cơ sở thực phẩm nào duy trì được các tiêu chuẩn cao nhất về an toàn và vệ sinh thực phẩm sẽ được trao Giải Xuất Sắc.



4) Trang web của Chương Trình Bảo Vệ Thực Phẩm www.ocfoodinfo.com có đăng thông tin báo cáo thanh tra về mọi cơ sở thực phẩm trong hạt. Trang web này trình bày thông tin trong thời gian hai năm về bất kỳ hành vi vi phạm lớn nhỏ nào, cũng như có một tập tin PDF về toàn bộ báo cáo thanh tra. Cũng có đăng các biện pháp thực thi pháp luật.

Chứng Nhận An Toàn Thực Phẩm

Các cơ sở chế biến, xử lý, hoặc phục vụ thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm phải có chủ sở hữu hoặc nhân viên đã đạt yêu cầu trong kỳ thi lấy chứng nhận về an toàn thực phẩm. Cần phải giữ chứng nhận gốc tại cơ sở. Không chấp nhận các bản sao, fax, và thẻ bỏ túi. Chứng nhận có giá trị trong 5 năm kể từ ngày cấp. Nếu nhân viên xử lý thực phẩm có chứng

nhận rời khỏi cơ sở, hoặc nếu cơ sở mới mở cửa hoặc đổi chủ sở hữu, chủ sở hữu mới có 60 ngày để trình chứng nhận an toàn thực phẩm mới. Nhân viên xử lý thực phẩm có chứng nhận phải đảm bảo rằng tất cả nhân viên đều có kiến thức đầy đủ về và được huấn luyện thích hợp về an toàn thực phẩm khi liên quan đến trách nhiệm được giao của họ.

Bộ Luật về Sức Khỏe và An Toàn của California gần đây đã duyệt các kỳ thi lấy chứng nhận an toàn thực phẩm sau đây:

1. Kỳ Thi Lấy Chứng Nhận về Phục Vụ Thức Ăn An Toàn ServSafe (ServSafe Serving Safe Food Certification Examination)

Hiệp Hội Nhà Hàng Quốc Gia
(National Restaurant Association)

(800) 765-2122

www.nraef.org

hoặc

Hiệp Hội Nhà Hàng California (California Restaurant Association)

(800) 765-4842

www.calrest.org



2. Thomson Prometric

(800) 624-2736

<http://www.prometric.com/foodsafety>

3. Professional Testing, Inc.

(800) 446-0257

www.nrfsp.com

4. Dietary Manager's Assoc.

(630) 587-6336

www.dmaonline.org

Thời Gian Dùng Là Biện Pháp Kiểm Soát Sức Khỏe Công Chúng (Time as a Public Health Control, TPHC)

Một số loại thực phẩm được chế biến trong các nhà hàng và ngoài thị trường được sản xuất và phục vụ theo cách truyền thống ở nhiệt độ phòng. Những loại thức ăn này có thể gây nguy hiểm và tạo điều kiện cho vi khuẩn gây bệnh phát triển nhanh chóng ở nhiệt độ từ 41°F đến 135°F. Một số ví dụ về những loại thực phẩm này gồm có sốt hollandaise, bánh pizza, và bánh mì sừng có phô mai, và nhiều loại thức ăn dân tộc truyền thống. Để ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn đến mức không an toàn ở những loại thức ăn này, thời gian, thay vì nhiệt độ, được

sử dụng làm biện pháp kiểm soát sức khỏe công cộng.

Các cơ sở nào muốn sử dụng TPHC phải đáp ứng các yêu cầu tối thiểu sau đây:

- Thực phẩm phải được đánh dấu hoặc xác định rõ để cho biết khi nó đã được lấy ra bốn giờ từ nơi có kiểm soát nhiệt độ.
- Trong vòng 4 giờ sau khi lấy ra từ nơi có kiểm soát nhiệt độ, thực phẩm phải được phục vụ, chế biến hoặc hủy.
- Phải duy trì một kế hoạch TPHC bằng văn bản tại cơ sở thực phẩm.



Hãy liên hệ Chuyên Viên Sức Khỏe Môi Trường để biết thêm thông tin về việc sử dụng kế hoạch TPHC.



Orange County Environmental Health
1241 E. Dyer Rd., Suite 120
Santa Ana, CA 92705

Thiết Bị Kiểm Soát Dầu Mỡ Hồ Sơ Bảo Dưỡng

Tên Cơ Sở: _____ Địa Chỉ: _____

Loại Thiết Bị (khoanh tròn một chỗ): Chặn Dầu Mỡ Tách Dầu Mỡ

Công Ty Bảo Trì Đã Thuê: _____

Ngày	Người Vệ Sinh	Người Làm Chứng	Số Gallon Bơm Được	Địa Điểm Vứt Bỏ Dầu Mỡ	Nhận xét



Orange County Environmental Health
1241 E. Dyer Rd., Suite 120
Santa Ana, CA 92705

Nhật Ký Mẫu về Nhiệt Độ Thực Phẩm

Ký tắt	Ngày	Giờ	Thực phẩm	Vị trí	Nhiệt độ	Biện Pháp Khắc Phục

- Kiểm tra nhiệt độ bảo quản khoảng 4 giờ một lần.
- Nhiệt độ bảo quản lạnh phải ở 41°F trở xuống.
- Nhiệt độ bảo quản nóng phải ở 135°F trở lên.
- Kiểm tra tại chỗ nhiệt độ chế biến (có nghĩa là nhà bếp) trong cả ngày.



Lịch Vệ Sinh

Ngày	Khu Vực Cần Vệ Sinh	Phương Pháp Vệ Sinh	Nhân Viên Chịu Trách Nhiệm	Xác Nhận của Người Quản Lý

- Giao trách nhiệm vệ sinh tùy vào các khu vực cụ thể chẳng hạn như phòng bảo quản, dây chuyền chế biến, quầy bar, khu vực rửa dụng cụ, v.v.
- Liệt kê các thiết bị cụ thể cần vệ sinh.
- Sử dụng các báo cáo kiểm toán và thanh tra về sức khỏe trước đây để xác định các phạm vi cần chú ý thêm.



Orange County Environmental Health
1241 E. Dyer Rd., Suite 120
Santa Ana, CA 92705

Giấy Tự Kiểm Tra Dành Cho Cơ Sở Thực Phẩm

Bảo Quản Nóng và Lạnh Thực phẩm lạnh có được bảo quản ở 41°F trở xuống hay không?	Có	Không	không có thông tin	Vệ Sinh Của Nhân Viên Có bất kỳ nhân viên nào bị bệnh, hay có vết đứt mở miệng, lở loét, hay máy đay không?	Có	Không	không có thông tin
Thực phẩm nóng có được bảo quản ở 135°F trở lên hay không?	Có	Không	không có thông tin	Tất cả các bồn rửa tay đều dễ tiếp cận, có nước máy nóng lạnh, khăn giấy, và xà phòng sẵn để dùng hay không?	Có	Không	không có thông tin
Thực phẩm có được làm lạnh nhanh bằng các phương pháp được chấp thuận hay không?	Có	Không	không có thông tin	Nhân viên đã được huấn luyện và đang sử dụng các cách rửa tay đúng cách hay không?	Có	Không	không có thông tin
Nhiệt Độ Chế Biến Thích Hợp Các sản phẩm từ động vật, chưa chế biến có được nấu đến nhiệt độ thích hợp hay không?	Có	Không	không có thông tin	Nguồn Thực Phẩm Nguyên sản có được rửa trước khi chế biến hoặc phục vụ không?	Có	Không	không có thông tin
Thực phẩm có được hâm nóng nhanh đến 165°F trong vòng 2 giờ không?	Có	Không	không có thông tin	Tất cả thực phẩm đều có nguồn được chấp thuận hay không?	Có	Không	không có thông tin
Có nhiệt kế dò với độ chính xác đến (+/-) 2°F không?	Có	Không	không có thông tin	Thẻ thông tin về động vật có vỏ có được giữ lại đúng cách hay không?	Có	Không	không có thông tin
Dụng Cụ và Thiết Bị Dụng cụ có được cọ bỏ thực phẩm thừa, rửa, xả, vệ sinh, và để khô trong không khí không?	Có	Không	không có thông tin	Cơ Sở Nơi Chung Có nước nóng ở nhiệt độ ít nhất 120°F trong toàn bộ cơ sở hay không?	Có	Không	không có thông tin
Nồng độ chất vệ sinh có ở mức thích hợp không? (100 phần triệu Cl, 200 phần triệu Quat, hoặc 25 phần triệu I)	Có	Không	không có thông tin	Thiết bị chặn dầu mỡ và hệ thống dẫn nước có hoạt động tốt không?	Có	Không	không có thông tin
Máy rửa chén có vệ sinh đúng cách không? (50 phần triệu Cl hoặc nhiệt độ bề mặt đồ dùng ở 160°F trở lên)	Có	Không	không có thông tin	Có bất kỳ dấu hiệu nào của các loài động vật có hại hoặc nơi ẩn trốn của động vật có hại hay không?	Có	Không	không có thông tin
Có các dải thử để đo nồng độ của chất vệ sinh không?	Có	Không	không có thông tin	Thiết bị có phải là hạng thương phẩm và ở điều kiện tốt không?	Có	Không	không có thông tin
Giẻ lau đã dùng có được bỏ vào một cái xô có mức chất vệ sinh thích hợp hay bỏ trong một cái hộp không?	Có	Không	không có thông tin	Thực phẩm, dụng cụ, và thiết bị có được giữ cách sàn nhà 6 inch hay không?	Có	Không	không có thông tin
Thực phẩm được chế biến sao cho không làm nhiễm khuẩn chéo các loại thực phẩm chưa chế biến với các loại thực phẩm ăn ngay hay không?	Có	Không	không có thông tin	Tất cả các bề mặt và thiết bị chế biến thực phẩm đều được lau dọn và vệ sinh thường xuyên không?	Có	Không	không có thông tin
Thực phẩm có được đậy và bảo quản đúng cách để tránh bị nhiễm khuẩn hay không?	Có	Không	không có thông tin	Tường nhà, sàn nhà, và trần nhà có sạch sẽ và vệ sinh không?	Có	Không	không có thông tin

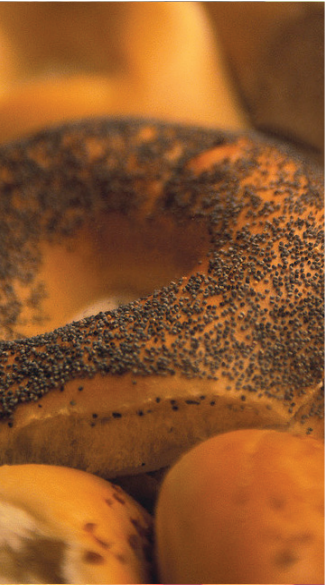
Lưu ý



Các Số Điện Thoại Liên Hệ



Ban Hoạt Động Cắt Tóc và Thẩm Mỹ California	(800) 952 – 5210
Sở Kiểm Soát Thức Uống Có Cồn California.....	(714) 558 – 4101
Sở Bảo Vệ Người Tiêu Dùng California	(800) 952 – 5210
Sở Thực Phẩm và Nông Nghiệp California	(916) 654 – 0462
Sở Phát Triển Nhà Ở và Cộng Đồng California	(916) 445 – 4782
Sở Y Tế California, Ban Thực Phẩm và Dược Phẩm.....	(916) 650 – 6500
Phân Ban Sức Khỏe và An Toàn Lao Động California	(800) 963 – 9424
Sở Chăm Sóc Động Vật Hạt Orange	(714) 935 – 6848
Sở Công Tác Công Cộng Hạt Orange	(714) 834 – 2300
Khẩn cấp	Gọi số 911
Đường Dây Nóng Của Chương Trình Bảo Vệ Thực Phẩm của Cơ Quan Sức Khỏe Môi Trường	(714) 433 – 6000
Cơ Quan Nhà Ở Công Bằng và Tôn Trọng Cơ Hội Bình Đẳng	(202) 708 – 1112
Sở Quản Lý Rác Thải Kết Hợp, IWMD	(714) 834 – 4000
Cơ Quan Thực Thi Pháp Luật Hạt Orange	(949) 587 – 5867
Sở Cứu Hỏa Hạt Orange.....	(714) 573 – 6000
Chương Trình Phòng Chống Sử Dụng Thuốc Lá của Hạt Orange	(714) 541 – 1444
Khu Kiểm Soát Vật Mang Bệnh của Hạt Orange	(714) 971 – 2421
Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ	(510) 337 – 5000
Cơ Quan Quản Lý Thực Phẩm và Dược Phẩm Hoa Kỳ	(888) 463 – 6332



Health Care Agency Environmental Health Services

1241 E. Dyer Road, Suite 120, Santa Ana, CA 92705
Điện thoại (714) 433-6000

Đường Dây Nóng về Bệnh Từ Thực Phẩm: (714) 433-6000
Khả dụng 7 ngày trong tuần / 24 giờ mỗi ngày



Chương Trình Bảo Vệ Thực Phẩm giúp giảm thiểu nguy cơ ngộ độc thực phẩm bằng cách tiến hành thanh tra thường xuyên các cơ sở thực phẩm trong Hạt Orange và trang bị kiến thức cho các nhân viên trong ngành thực phẩm về các phương pháp xử lý thực phẩm đúng cách và vệ sinh cơ sở.

