



Danh Sách Tự Đánh Dấu Kiểm Tra An Toàn Thực Phẩm

BAN LÃNH ĐẠO

- ❑ Cơ sở thực phẩm đó có kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm.
 - ❑ Cơ sở có lưu trữ hồ sơ về các báo cáo đau bệnh của nhân viên.
 - ❑ Nhân viên đã được huấn luyện về an toàn thực phẩm.
 - ❑ Nhân viên biết những việc cần làm nếu họ gặp một sự cố liên quan tới việc sản phẩm bị xáo trộn.
 - ❑ Trong trường hợp khẩn cấp, nhân viên biết cần liên lạc với ai:
 - Nội bộ: Người Phụ Trách
 - Bên ngoài: Cảnh Sát (911)
 - Hỏa hoạn: (911)
- Sở Y Tế Cộng Đồng Tại Địa Phương
- Xin xem Cẩm Nang Hướng Dẫn
Trong Trường Hợp Khẩn Cấp

NHÂN VIÊN

- ❑ Nhân viên phải có đơn xin việc.
- ❑ Kiểm tra xác minh các nơi chứng nhận việc làm.
- ❑ Nhân viên được huấn luyện về an toàn thực phẩm khi được tuyển dụng.
- ❑ Chỉ có các nhân viên được ủy quyền mới được phép vào các khu vực chế biến thực phẩm, cất trữ thực phẩm và xem xét hồ sơ thực phẩm.
- ❑ Các nhân viên không được phép mang vật dụng cá nhân vào trong các khu vực chế biến thực phẩm.
- ❑ Chính sách nghỉ đau bệnh của nhân viên khuyến khích các nhân viên báo cáo các trường hợp đau bệnh và không đi làm khi họ có các triệu chứng liên quan tới đường tiêu hóa hoặc mắc bệnh truyền nhiễm.
- ❑ Các khách hàng chỉ được có mặt trong các khu vực công cộng.
- ❑ Các nhà thầu chỉ được có mặt trong các khu vực làm việc của họ.
- ❑ Các nhà thầu và hãng bán được giám sát trong khi có mặt tại cơ sở thực phẩm đó.

THỰC PHẨM

- ❑ Thực phẩm được mua từ những nhà cung cấp sản phẩm thương mại và có uy tín.
- ❑ Sổ sách ghi chép việc mua thực phẩm được lưu giữ trong trường hợp cần tìm nguồn cung cấp sản phẩm và thầu hồi sản phẩm.
- ❑ Thực phẩm được chuyển tới cơ sở thực phẩm bằng các phương tiện vận chuyển an toàn và sạch sẽ.
- ❑ Không bao giờ để thực phẩm ở bên đóng hàng mà không có người giám sát.
- ❑ Trước khi đem chế biến hoặc sử dụng, thực phẩm được kiểm tra để bảo đảm không bị xáo trộn.
- ❑ Cơ sở thực phẩm có qui định hướng dẫn cách giải quyết các trường hợp thực phẩm bị xáo trộn.
- ❑ Các món ăn được chế biến bởi nhân viên đã qua huấn luyện về an toàn thực phẩm và các thủ tục về an toàn thực phẩm.
- ❑ Sử dụng nước có thể uống được để rửa và để chế biến thức ăn
- ❑ Các quầy salad, và các xe đẩy tự phục vụ được nhân viên giám sát chặt chẽ để tránh nhiễm bẩn và làm xáo trộn thực phẩm.

CƠ SỞ

- ❑ Cửa mở thông ra khu vực chất hàng được đóng chặt khi không sử dụng.
- ❑ Tất cả các chuyến hàng bằng xe tải (vào và ra) được giám sát bởi các nhân viên dịch vụ thực phẩm.
- ❑ Thực phẩm được kiểm tra ngay khi giao hàng.
- ❑ Có hệ thống đèn chiếu sáng đầy đủ cho tất cả các khu vực có nguy cơ gây tai nạn cao tại cơ sở.
- ❑ Các loại hóa chất độc hại bao gồm chất diệt côn trùng được cất giữ trong tủ có khóa tại một nơi an toàn.
- ❑ Các khu vực dễ có nguy cơ gây tai nạn được đánh dấu “chỉ dành cho nhân viên” và chỉ có những nhân viên làm việc tại đó mới được vào.
- ❑ Có một hệ thống kiểm soát các chìa khóa trong tiệm.
- ❑ Cơ sở được giám sát để đề phòng các gói hàng hoặc hoạt động bất thường.
- ❑ Còi chuông báo động và máy camera an ninh đang hoạt động là biện pháp thích hợp đối với các khu vực có mật độ qua lại đông đúc và có nguy cơ cao.