



## Bảng liệt kê cho an toàn và đảm bảo thực phẩm (trang 2 của 2)

(1) Không đề cập đến sự việc (2) Không phương pháp chuẩn tiêu (3) Phương pháp cần phải cải tiến (4) Phương pháp tốt (5) Rất tốt (NA) Không áp dụng

| Nơi được chấp thuận                  |   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | N/A | Cần phải sửa đổi | Ngày xong |
|--------------------------------------|---|---|---|---|---|---|-----|------------------|-----------|
| 21                                   | Mua sản phẩm từ những nơi cung cấp thương mại có tiếng tốt  |   |   |   |   |   |     |                  |           |
| 22                                   | Hồ sơ những nơi cung cấp phải được giữ tại chỗ và sẵn sàng được xử dụng   |   |   |   |   |   |     |                  |           |
| 23                                   | Sản phẩm phải được kiểm tra để tránh phá hoại trước khi sửa soạn và dùng  |   |   |   |   |   |     |                  |           |
| Hóa chất                             |   |   |   |   |   |   |     |                  |           |
| 24                                   | Hóa chất độc hại phải xử dụng cho đúng, dán bảng tên và cất đúng chỗ  |   |   |   |   |   |     |                  |           |
| 25                                   | Những giấy an toàn cho thể chất cho mỗi hóa chất phải có sẵn sàng   |   |   |   |   |   |     |                  |           |
| Xử dụng đúng cách đồ dùng và dụng cụ |   |   |   |   |   |   |     |                  |           |
| 26                                   | Đồ dùng và dụng cụ phải cất đúng chỗ và xử dụng đúng cách   |   |   |   |   |   |     |                  |           |
| 27                                   | Bồn rửa chén ba ngăn/máy rửa chén phải xử dụng đúng cách với cách kiểm tra vệ sinh bằng giấy thử và quan sát nhiệt độ cho nước nóng |   |   |   |   |   |     |                  |           |
| Thể chất cơ sở                       |   |   |   |   |   |   |     |                  |           |
| 28                                   | Thể chất cơ sở phải được vệ sinh, bảo quản đường đi không bị cản trở  |   |   |   |   |   |     |                  |           |
| 29                                   | Những người không phận sự không được đến gần nơi có thực phẩm và nơi giữ hồ sơ  |   |   |   |   |   |     |                  |           |
| 30                                   | Những người thầu/cung cấp phải được quan sát khi họ ở nơi có thức ăn  |   |   |   |   |   |     |                  |           |
| 31                                   | Thành lập một chương trình quản lý chuột bọ để kèm chế chuột bọ   |   |   |   |   |   |     |                  |           |
| 32                                   | Cửa nơi giao hàng lúc nào cũng phải đóng khi không xử dụng  |   |   |   |   |   |     |                  |           |
| 33                                   | Đèn đuốc sáng sửa cho tất cả mọi nơi trong cơ sở  |   |   |   |   |   |     |                  |           |
| 34                                   | Máy quay phim và báo động cho những nơi dễ xảy ra rủi ro như chỗ búp phê để ngăn ngừa ô uế và phá hoại                              |   |   |   |   |   |     |                  |           |

### Bảo trì thực phẩm cho được bảo đảm

| Quản lý |   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | N/A | Cần phải sửa đổi | Ngày xong |
|---------|---|---|---|---|---|---|-----|------------------|-----------|
| 35      | Trong lúc nguy cấp, nhân viên cần phải biết ai để liên lạc<br><b>1) người chịu trách nhiệm, 2) cảnh sát/cứu hỏa, 3) cơ quan điện nước, 4) cơ quan y tế trong vùng</b> |   |   |   |   |   |     |                  |           |
| 36      | Nhân viên mới cần phải điền xong một đơn xin việc làm   |   |   |   |   |   |     |                  |           |
| 37      | Nhân viên mới cần phải tham chiếu kỹ  |   |   |   |   |   |     |                  |           |
| 38      | Những nơi cắm vào thì phải ghi “nhân viên mà thôi”  |   |   |   |   |   |     |                  |           |
| 39      | Nhân viên phải được huấn luyện cho những trường hợp khẩn cấp  |   |   |   |   |   |     |                  |           |

Bảng liệt kê này đã được tu chỉnh bởi Bộ Nông nghiệp và Y tế (AG02458-01) và the Twin Cities Metro APC Bảng liệt kê an toàn thực phẩm (2005)