



Contra Costa Health Services Bộ Phận Sức Khỏe Môi Trường

2120 Diamond Boulevard, Suite 100
Concord, CA 94520
925-608-5500
925-608-5502 Fax
cchealth.org/eh

CÁCH LẤY ÁP PHÍCH XANH

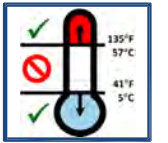
Sức Khỏe & Vệ Sinh cho Nhân Viên

- Đảm bảo rằng tất cả các bồn rửa tay có thể sử dụng, được trang bị xà phòng và khăn giấy, và chảy nước nóng và lạnh
- Các nhân viên phải rửa tay bất kỳ lúc nào tay bị bẩn, trong suốt cả ngày
- Nhân viên không được làm việc trong các cơ sở thực phẩm nếu họ bị tiêu chảy hoặc đã bị nôn mửa



Nhiệt Độ Thực Phẩm

- Tất cả thực phẩm LẠNH có nguy cơ độc hại được bảo quản từ 41 độ F trở xuống
- Tất cả thực phẩm NÓNG có nguy cơ độc hại được bảo quản từ 135 độ F trở lên
- Làm mát thực phẩm nóng nhanh và đặt vào trong tủ lạnh
- Rã đông thực phẩm đông lạnh dưới hai tiếng, trong tủ lạnh hoặc dưới nước vòi lạnh



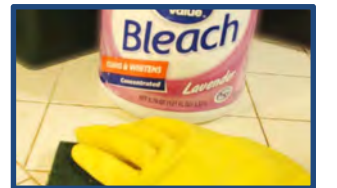
Nhiệt Độ Nấu

- Trước khi phục vụ thực phẩm có nguy cơ độc hại, đảm bảo chúng được giữ ít nhất 15 giây tại:
 - 165 độ F đối với gia cầm
 - 155 độ F đối với thịt bò xay
 - 145 độ F đối với trứng và thịt lợn
- Tất cả thực phẩm có nguy cơ độc hại đã được nấu, làm mát và đun lại cho nóng phải được đun lại đến 165 độ F trong 2 tiếng



Vệ Sinh Thực Phẩm & Thiết Bị

- Sử dụng đúng phương pháp rửa chén trong một bồn rửa ba khoang:
 - Vét
 - Rửa
 - Xả
 - Khử trùng
 - Sấy khô
- Duy trì nồng độ khử trùng của máy rửa chén ở mức 50 ppm clo, hoặc đảm bảo 180 độ F khi xả lần cuối
- Đảm bảo bề mặt chuẩn bị thực phẩm được khử trùng giữa các lần chuẩn bị thực phẩm sống và thực phẩm ăn sẵn
- Bảo quản giẻ vệ sinh trong thùng khử trùng bằng 100 ppm clo hoặc 200 ppm amoni bậc bốn khi không sử dụng
- Bảo quản thịt sống bên dưới hoặc cách xa thực phẩm và sản phẩm ăn sẵn



Thực Phẩm từ Nguồn Được Phê Duyệt

- Đảm bảo rằng tất cả thực phẩm được cung cấp từ một nguồn được phê duyệt
- Không phục vụ sản phẩm được chuẩn bị tại nhà dân riêng lẻ trừ khi thực phẩm từ một Cơ Sở Kinh Doanh Thực Phẩm Gia Đình (Loại B) được cấp phép.
- Không được phục vụ lại hoặc sử dụng lại thực phẩm không đóng gói đã được phục vụ cho khách hàng



Vi Phạm Dẫn Đến Đóng Cửa

- Sâu bọ phá hoại. Sử dụng dịch vụ kiểm soát dịch hại được cấp phép đối với các loài gặm nhấm hay côn trùng
- Phổ biến rộng rãi các vi phạm về nhiệt độ thực phẩm không thể khắc phục trong quá trình thanh tra
- Không có nước vòi nóng hoặc lạnh
- Không có điện
- Hư hại chính do hỏa hoạn hoặc thiên tai
- Không có giấy phép cho cơ sở kinh doanh hiện hành
- Bùng phát dịch bệnh từ thực phẩm hoặc bệnh truyền nhiễm khác
- Thiếu chất khử trùng
- Dự phòng xử lý nước thải
 - Dừng hoạt động
 - Sửa chữa ống nước
 - Vệ sinh và khử trùng mọi bề mặt

Sử Dụng Biện Pháp Kiểm Soát Dịch Hại Được Phê Duyệt



- Bẫy Chuột
- Hộp Bả
- Miếng Dính
- Kiểm Soát Dịch Hại Chuyên Nghiệp

