



Những Việc cần làm và Không nên làm theo Nội Quy

Việc cần làm

1. Thông báo cho SNHD nếu quý vị có nguy cơ sức khỏe sắp xảy ra.
2. Luôn chỉ định rõ người đủ tiêu chuẩn để chịu trách nhiệm chính.
3. Có chính sách về sức khỏe cho nhân viên.
4. Rửa tay thường xuyên: sau khi sử dụng nhà vệ sinh, trước khi bắt đầu công việc, sau giờ nghỉ giải lao, sau khi hắt hơi, ho, ăn, hút thuốc, sờ vào tóc hoặc mặt, sau khi thao tác với thực phẩm chưa chế biến và các đồ làm bếp dơ bẩn hoặc sau khi tham gia vào các hoạt động làm bẩn tay.
5. Phải mua thực phẩm từ các nguồn đã được kiểm duyệt.
6. Làm mát thực phẩm từ 135°F đến 70°F trong hai giờ (hoặc ít hơn) và sau đó làm mát thực phẩm từ 70°F đến 41°F trong 4 giờ (hoặc ít hơn).
7. Để thực phẩm vào trong các chảo hoặc khay nông trong lúc làm mát. [LƯU Ý: Chiều sâu đề nghị để thực phẩm không quá 2 inch và chiều sâu chảo không quá 4 inch.]
8. Sử dụng thớt và dao thái riêng biệt cho các loại thịt, gia cầm, cá và rau quả chưa chế biến để ngăn ngừa nhiễm bẩn từ các sản phẩm động vật chưa chế biến.
9. Sử dụng thớt thái và các đồ làm bếp cho các loại thực phẩm.
10. Sử dụng các muỗng lớn có cán cầm để phân chia thực phẩm và giữ cho cán cầm của muỗng luôn cao hơn thực phẩm trong các đồ chứa đựng thực phẩm cỡ lớn.
11. Giữ tất cả trang thiết bị trong điều kiện sử dụng tốt.
12. Giữ các loại thịt, gia cầm, cá, gạo và các thực phẩm có nguy cơ tiềm ẩn khác (PHF/TCS) ở 41°F (hoặc lạnh hơn) hoặc ở 135°F (hoặc nóng hơn). Hãy giữ các thực phẩm đông lạnh ở trạng thái đóng băng.
13. Trang bị nhiệt kế chính xác, cố định cho tất cả các thiết bị làm lạnh và giữ nóng.
14. Sử dụng nhiệt kế dạng ống để kiểm tra thường xuyên nhiệt độ thực phẩm.
15. Hiệu chuẩn các nhiệt kế đều đặn theo định kỳ.
16. Bảo quản các loại thực phẩm trong điều kiện được che đậy, gắn nhãn và ghi ngày tháng.
17. Cung cấp nước nóng và nước lạnh lưu chuyển đến tất cả các bồn chậu. [Lưu ý: Các chậu rửa tay phải cung cấp nước ở nhiệt độ tối thiểu 100°F. Các bồn ba khoang phải cung cấp nước ở nhiệt độ tối thiểu 120°F.]
18. Luôn có khăn giấy và xà bông ở chậu rửa tay.
19. Rửa, súc tráng và làm vệ sinh các đồ làm bếp, trang thiết bị và các bề mặt tiếp xúc thực phẩm mỗi 4 giờ.
20. Để khăn lau chùi trong chiếc thùng có dung dịch vệ sinh và thay dung dịch vệ sinh thường xuyên.
21. Sử dụng các que thử vệ sinh, bộ đồ thử hoặc thiết bị khác để đo lường chính xác nồng độ dung dịch vệ sinh ở bồn ba khoang, trong (các) máy rửa chén hoặc trong (các) thùng vệ sinh.
22. Rửa trái cây và rau củ trước khi thái, cắt và chế biến.



Những Việc cần làm và Không nên làm theo Nội Quy

23. Bảo quản thực phẩm, đồ đựng thực phẩm, đồ làm bếp, các loại đồ dùng một lần (ly, đĩa, v.v...) cao hơn sàn nhà 6 inch.
24. Giữ trang thiết bị và đồ dùng không bị các loài gặm nhấm, côn trùng và các vật có hại khác tấn công.
25. Luôn đóng các cửa đi và cửa sổ.
26. Cấp thẻ sức khỏe hiện hành cho tất cả những người xử lý thực phẩm.
27. Giữ đầu tóc gọn gàng bằng mũ hoặc lưới bao tóc.
28. Giữ gìn sàn, tường và trần sạch sẽ trong điều kiện sử dụng tốt.
29. Giữ cho trang thiết bị và đồ dùng không bị lộn xộn, các món đồ cá nhân và trang thiết bị không cần thiết lẫn vào.
30. Giữ gìn khu vực chứa rác thải bên ngoài sạch sẽ với các hộp đựng rác thải và thùng mở thừa phải được che đậy kín.

Việc không nên làm

1. Không cho nhân viên chế biến thực phẩm khi họ đang: bị tiêu chảy, nôn ói, bệnh vàng da, viêm họng có sốt hoặc những người có vết đứt bị nhiễm trùng ở tay hoặc cổ tay.
2. Không cho nhân viên trở lại làm việc khi họ đã được chẩn đoán bị: Viêm gan A, vi rút Norovirus, khuẩn *Shigella*, khuẩn *E-coli* 0157:H7 hoặc thương hàn do khuẩn *Salmonella* cho đến khi được bác sĩ cho phép.
3. Không được bảo quản các loại thịt, gia cầm, cá, gạo hoặc các thực phẩm có nguy cơ tiềm ẩn khác (PHF/TCS) ở nhiệt độ phòng. Tất cả PHF/TCS phải được giữ ở 41°F (hoặc lạnh hơn) hoặc ở 135°F (hoặc nóng hơn).
4. Không được làm rã đông thực phẩm đông lạnh ở nhiệt độ phòng, trong nước ứ đọng hoặc trong chậu gần các bát đĩa bẩn.
5. Không được bảo quản thịt, gia cầm, đồ hải sản và trứng chưa chế biến ở trên thực phẩm đã nấu chín hoặc đã chế biến xong.
6. Không được bảo quản các chảo thực phẩm không được che đậy đặt chồng lên nhau.
7. Không được phục vụ lại thực phẩm bị trả lại cho các khách hàng khác.
8. Không được bảo quản thực phẩm trong các hộp kim loại ban đầu sau khi đã mở nắp.
9. Không được sử dụng các đồ đựng hoặc bao gói chưa được kiểm duyệt cho thực phẩm.
10. Không được bảo quản thực phẩm của nhân viên cùng với thực phẩm định đem bán cho khách hàng.
11. Không được lưu trữ các hóa chất ở bên trên hoặc xung quanh thực phẩm hoặc các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.
12. Không được tái sử dụng các đồ đựng hóa chất cho thực phẩm.
13. Không được làm trở ngại lối vào chậu rửa tay.



Những Việc cần làm và Không nên làm theo Nội Quy

14. Không được bảo quản bất cứ thứ gì trên hoặc bên trong chậu rửa tay.
15. Không được rửa hoặc chuẩn bị thực phẩm ở trong chậu rửa tay.
16. Không được sử dụng ly, bát hoặc đĩa làm muống múc.
17. Không được để giẻ lau ở trên các mặt quầy.
18. Không được sử dụng khăn lau định dành cho khu vực chế biến thực phẩm cho bất cứ mục đích nào khác. Ví dụ như các phòng vệ sinh.
19. Không được tái sử dụng các loại đồ dùng một lần như các hộp bia cứng, túi nhựa và hộp kim loại.
20. Không được hút thuốc, ăn hoặc uống ở khu vực chế biến thực phẩm.
21. Không được bỏ sung/tháo dỡ thiết bị hoặc thay đổi kiểu loại các trang thiết bị và đồ dùng mà không có sự đồng ý từ SNHD.
22. Không được đổ nước lau rửa lên bãi đỗ xe hoặc vào lối đi.
23. Không được dùng các miếng bọt biển để rửa bát đĩa và đồ dùng.
24. Không được đeo tạp dề vào phòng vệ sinh.
25. Không được chùi tay lên tạp dề hoặc lên khăn.
26. Không được để đồ làm bếp ở giữa các khe bàn, treo ở bên trong nắp đậy hoặc các quai lò.
27. Không được sử dụng thiết bị đã bị gãy hoặc nứt vỡ.
28. Không được quần băng dính lên cán dao hoặc phủ bằng các vật liệu không thể làm sạch được khác.