

รายการตรวจสอบอ้างอิงอย่างย่อสำหรับส่วนให้บริการด้านอาหารแบบชั่วคราว



ติดสำเนารายการตรวจสอบนี้ไว้ในตู้ท้ออาหารของคุณเพื่อให้แน่ใจว่าส่วนบริการพร้อมรับการตรวจสอบตามเวลาที่แจ้งไว้ในคำร้องของคุณ หากมีการเตรียมการไม่ถูกต้อง คุณอาจไม่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการหรืออาจมีข้อจำกัดประเภทอาหารที่สามารถเสิร์ฟได้

_____ เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องจะต้องประจำอยู่ที่บูทขณะเปิดให้บริการทุกครั้ง

_____ ผลิตภัณฑ์อาหารทั้งหมดจะต้องมาจากแหล่งที่ได้รับการรับรองและจัดเตรียมที่บูทในวันที่ใช้งานหรือในพื้นที่ให้บริการอาหารที่ให้อนุญาต

- **อย่าจัดเก็บ/เตรียมอาหารจากที่บ้าน**
- จะต้องสามารถแสดงใบเสร็จเมื่อได้รับการร้องขอ

_____ จะต้องจัดเตรียมพื้นที่ล้างที่สามารถเข้าถึงได้ง่าย (ห่างกันไม่เกิน 10 เมตร) สำหรับบูทแต่ละจุด พื้นที่จะต้องประกอบไปด้วยซิงค์เคลื่อนที่หรือระบบน้ำร้อนแบบปล่อยไหลตามแรงโน้มถ่วงได้ (90-110°F) (จ่ายน้ำได้ 5 แกลลอนเป็นอย่างน้อย และน้ำควรจะทำงานได้อัตโนมัติ) สบู่เหลวและกระดาษเช็ดแบบใช้แล้วทิ้ง ถึงขยะ ที่ตักน้ำเสีย

- มือจะต้องไม่สัมผัสกับอาหารปรุงสำเร็จใด ๆ
- ใช้ถุงมือและน้ำยาฆ่าเชื้อสำหรับล้างมือ

อย่าใช้ขั้นตอนนี้เพื่อทดแทนการล้างมือตามปกติ

- ล้างมือบ่อย ๆ!

_____ ผลิตภัณฑ์อาหารจะต้องอยู่ในช่วงอุณหภูมิที่เหมาะสม ใช้แกนโลหะวัดอุณหภูมิ (0-220°F) หรือเทอร์โมมิเตอร์ดิจิทัลเพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารเป็นประจำ

- อุณหภูมิเก็บเย็น = 41°F หรือต่ำกว่านี้
- อุณหภูมิเก็บร้อน = 135°F หรือสูงกว่านี้
- ดูแผนผังอุณหภูมิการปรุงอาหาร
- สามารถละลายน้ำแข็งในสภาพเย็น (อาหารอยู่ที่อุณหภูมิไม่เกิน 41°F)

หรืออาศัยกระบวนการปรุงสุกช่วย **ห้ามทิ้งผลิตภัณฑ์ไว้ภายนอกเพื่อละลายน้ำแข็ง**

_____ เตรียมถังน้ำยาฆ่าเชื้อพร้อมผ้าเช็ดไว้ (สำหรับทำความสะอาดพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหาร)

ตลอดเวลา เตรียมแผนทดสอบไว้เพื่อทดสอบความเข้มข้นของน้ำยาฆ่าเชื้อ

- สารละลายฆ่าเชื้อ = 50-100ppm
- ควอเทอนารีแอมโมเนีย "Quat" = 200ppm หรือตามคำแนะนำของผู้ผลิต

_____ หลีกเลี่ยงการปนเปื้อนของอาหาร อุปกรณ์และสิ่งของเพื่อใช้งานและให้บริการต่าง ๆ

- จัดเก็บให้ห่างจากพื้น 6 นิ้ว
- จะต้องมีส่วนป้องกันเหนือศีรษะในกรณีที่เหมาะสม
- ใช้เครื่องมือแยกเฉพาะสำหรับวัตถุติดและอาหารปรุงสุก/พร้อมรับประทาน
- เปลี่ยนเครื่องใช้สำหรับทำความสะอาด ล้างน้ำและฆ่าเชื้อทุก ๆ สี่ (4) ชั่วโมง
- จัดเก็บเครื่องดื่มและข้าวของส่วนตัวหรือน้ำยาเคมีให้พ้นจากผลิตภัณฑ์อาหารหรือพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหาร
- กันเด็ก สัตว์เลี้ยงและคนงานที่ป่วยออกจากบูทอาหาร.
- ห้ามรับประทานอาหารหรือสูบบุหรี่ในพื้นที่ให้บริการด้านอาหาร



_____ ไฟส่องสว่างจะต้องมีระยะส่องสว่างอย่างน้อย 35 ฟุต

_____ ทิ้งของเสียที่เป็นชิ้นและเป็นน้ำตามความเหมาะสม
 > น้ำเสียจะต้องทิ้งในทางระบายหรือถังพักที่ผ่านการรับรอง

_____ อาจต้องมีการจัดเตรียมป้ายต่อไปนีพิจารณาตามประเภทของการให้บริการด้านอาหาร:
 ขอรับป้ายได้ที่ <http://www.southernnevadahealthdistrict.org/ferl/handouts.php>.

- > ติดป้ายเตือนด้านสุขภาพที่เหมาะสมสำหรับเครื่องดื่ม และแจ้งให้สตรีตั้งครรภ์ทราบหากมีการเสิร์ฟเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
- > ติดแจ้งข้อมูลแนะนำสำหรับผู้บริโภคหากเสิร์ฟผลิตภัณฑ์อาหารดิบหรือเนื้อสัตว์ปรุงสุกเล็กน้อย
- > ติดป้ายแจ้งงานที่สะอาดไว้สำหรับพื้นที่จัดเลี้ยงบุฟเฟต์

อุณหภูมิการปรุงอาหาร ขั้นต่ำ	
แฮมเบอร์เกอร์	155°F
ไก่ สัตว์ปีก	165°F
อาหารทะเล ปลา	145°F
เนื้อชิ้น	145°F

ดูข้อบังคับอย่างละเอียดได้จากบทที่ 15 - การจัดงานพิเศษและพื้นที่จัดบริการอาหารชั่วคราวของ SNHD 2010
ข้อบังคับเกี่ยวกับการเช่าเขตพื้นที่ให้บริการด้านอาหาร หากคุณมีข้อสงสัยใด ๆ กรุณาติดต่อไปที่หมายเลข (702) 759-1110