



Danh sách liệt kê tham khảo nhanh cho cơ sở thực phẩm tạm thời

Dán bản sao danh sách liệt kê này vào gian hàng thực phẩm và sử dụng nó để đảm bảo rằng quý vị sẵn sàng kiểm tra theo thời gian quy định trên giấy phép. Không thực hiện đúng có thể dẫn đến việc từ chối cấp giấy phép sức khỏe để hoạt động hoặc giới hạn loại thực phẩm phục vụ.

- _____ Người phụ trách phải luôn có mặt tại gian hàng đang hoạt động..
- _____ Tất cả thực phẩm được lấy từ nguồn được kiểm định và được chuẩn bị tại gian hàng vào ngày tổ chức sự kiện HOẶC trong cơ sở thực phẩm được cấp phép.
 - **KHÔNG ĐƯỢC BẢO QUẢN/CHUẨN BỊ THỰC PHẨM TẠI NHÀ.**
 - Phải xuất biên nhận theo yêu cầu.
- _____ Khu vực rửa tay yêu cầu có thể tiếp cận dễ dàng (cách <10') tại mỗi gian hàng. Khu vực này gồm có bồn rửa di động hoặc ống định lượng nước nóng (90-110°F) tự chảy (cung cấp tối thiểu 5 gal & tốt nhất là để sử dụng bằng ray), khay đựng xà phòng và khăn giấy dùng một lần, thùng rác và bình xả nước thải.
 - **KHÔNG** dùng tay trần tiếp xúc với các loại thực phẩm dùng ngay.
 - **KHÔNG** sử dụng găng tay và dung dịch rửa tay thay thế cho việc rửa tay.
 - Rửa tay thường xuyên!
- _____ Bảo quản thực phẩm tại nhiệt độ phù hợp. Phải có nhiệt kế thanh kim loại hiệu chuẩn (tỷ lệ 0-220°F) hoặc nhiệt kế điện tử tại chỗ để kiểm tra nhiệt độ thực phẩm thường xuyên.
 - Bảo quản lạnh = 41°F hoặc hơn.
 - Bảo quản nóng = 135°F hoặc hơn.
 - Xem bảng nhiệt độ nấu.
 - Có thể rã đông trong thùng đá (bảo quản thực phẩm tại hoặc dưới 41°F) hoặc một phần trong quy trình nấu. ***Không được rã đông thực phẩm ở bên ngoài.***
- _____ Luôn có thùng đựng dung dịch rửa tay kèm theo khăn lau (để vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm). Phải có sẵn que thử để kiểm tra nồng độ dung dịch rửa tay.
 - Dung dịch tẩy trùng = 50-100ppm.
 - Amoniác tứ cấp “Bạc bốn” = 200ppm hoặc theo khuyến cáo của nhà sản xuất.
- _____ Để tránh ô nhiễm thực phẩm, thiết bị và các vật dụng phục vụ một lần.
 - Bảo quản chúng cách mặt đất 6”.
 - Dùng vật che chắn trên cao, nếu có.
 - Sử dụng khay đựng riêng để bảo quản các sản phẩm có nguồn gốc động vật còn sống và các sản phẩm nấu chín/sẵn sàng dùng ngay.
 - Làm sạch hoặc súc-rửa-vệ sinh khay đựng bốn (4) giờ mỗi lần.
 - Bảo quản đồ uống, đồ dùng cá nhân và hóa chất cách xa thực phẩm và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.
 - Không để trẻ em, động vật và người bệnh lại gần khu vực gian hàng thực phẩm
 - Không được ăn hoặc hút thuốc trong khu vực thực phẩm.



_____ Yêu cầu 35 foot-candle chiếu sáng.

_____ Xử lý chất thải rắn & lỏng đúng cách khi cần thiết.

- Đổ nước thải vào cống rãnh hoặc thùng chứa quy định.

_____ Tùy theo loại dịch vụ ăn uống, bảng chỉ dẫn yêu cầu có thể bao gồm:

Bảng chỉ dẫn có tại <http://www.southernnevadahealthdistrict.org/ferl/handouts.php>.

- Dán bảng chỉ dẫn cảnh báo sức khỏe thích hợp về đồ uống khi mang thai nếu phục vụ rượu.
- Dán phiếu tư vấn cho khách hàng nếu phục vụ sản phẩm có nguồn gốc động vật sống hoặc chưa nấu chín.
- Dán biển chỉ dẫn rõ ràng tại các bữa tiệc buffet.

Nhiệt độ nấu	tối thiểu
Hamburger	155°F
Gà, gia cầm	165°F
Hải sản, cá	145°F
Các loại thịt khác	145°F

Để biết toàn bộ phần quy định, xem Chương 15 - Sự kiện đặc biệt & Các cơ sở thực phẩm tạm thời của SNHD 2010 Các quy định về quản lý vệ sinh của cơ sở thực phẩm. Nếu quý vị có thắc mắc, hãy gọi (702) 759-1110.