

Thư Viện Tài Nguyên Dành Cho Các Cơ



Hướng Dẫn về Kiến Thức PIC

Người phụ trách (PIC) của một cơ sở thực phẩm phải có kiến thức về các hoạt động thực phẩm cụ thể theo quy định trong các quy định năm 2010, các phần 2-102 và 2-103.

Mức độ phức tạp của kiến thức dựa trên các quy trình thực phẩm diễn ra trong một cơ sở cụ thể.

Thông tin được cung cấp trong đây chỉ là hướng dẫn chung và không cấu thành một danh sách kiến thức cần thiết hoàn chỉnh. Hãy liên lạc với thanh tra quận của bạn nếu có thêm thắc mắc.

Loại 1 - Chỉ Đối Với Thực Phẩm Đóng Gói

Tất cả thực phẩm được cơ sở thực phẩm nhận, đã được đóng gói thương mại và được bán cho người tiêu dùng ở trạng thái đóng gói.

PIC cần biết rằng:

- Các sản phẩm thực phẩm được nhận từ các nguồn đã cho phép (3-201).
- Mỗi sản phẩm thực phẩm không bị pha tạp.
- Các Thực Phẩm Có Khả Năng Gây Nguy Hiểm (PHF/TCS) được nhận (3-202) và bảo quản (3-501.16) ở nhiệt độ thích hợp.
- Nhiệt độ thực phẩm và thiết bị được theo dõi bằng cách sử dụng các nhiệt kế chính xác (4-302.13 và 4-202.11).
- Các sản phẩm thực phẩm được bảo vệ chống nhiễm bẩn sau khi nhận, trong quá trình bảo quản và trưng bày (3-3).
- Những người xử lý thực phẩm biết năm triệu chứng của bệnh từ thực phẩm, năm bệnh từ thực phẩm thường gặp làm hạn chế khả năng của người xử lý thực phẩm trong làm việc, nhận thức được các nghĩa vụ của họ trong việc báo cáo các triệu chứng và chứng bệnh có thể lây lan qua thực phẩm và tầm quan trọng của việc nghỉ làm nếu cần (2-201). PIC cũng phải đảm bảo rằng cơ sở thực phẩm có một chính sách về sức khỏe nhân viên và tất cả nhân viên tuân thủ chính sách đó.

Loại 2 – Dịch Vụ Thực Phẩm Ăn Liền (RTE)

Tất Cả Thực Phẩm Có Khả Năng Gây Nguy Hiểm (PHF/TCS) được cơ sở thực phẩm nhận ở trạng thái đã chín hoàn toàn hay RTE.

PIC cần phải biết mọi thông tin ở loại 1 và thông tin sau đây:

- Những người xử lý thực phẩm thực hiện vệ sinh cá nhân và vệ sinh bàn tay hiệu quả (2-3 và 2-4) và không tiếp xúc tay trần với thực phẩm ăn liền (RTE).

Thư Viện Tài Nguyên Dành Cho Các Cơ



- Thực phẩm được bảo vệ tránh nhiễm bẩn trong quá trình chuẩn bị và phục vụ (3-3).
- Cách rửa đông các sản phẩm PHF/TCS đông lạnh đúng cách (3-501.13).
- Các sản phẩm RTE PHF/TCS được bảo quản và phục vụ đúng cách (3-501.17).
- Sản phẩm PHF/TCS RTE đã xử lý thương mại được hâm lại đến 135°F và duy trì giữ nóng (3-403.11C).
- Các thủ tục và tần suất chính xác để vệ sinh và tiệt trùng các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm (4-4).

Loại 3 – Hoạt Động Nấu Ăn và Phục Vụ

Thực Phẩm Sống Có Khả Năng Gây Nguy Hiểm (PHF/TCS) được nhận, chế biến và sau đó phục vụ trong một khoảng thời gian ngắn cho người tiêu dùng. PHF/TCS đi qua vùng nguy hiểm hoặc nhiệt độ từ 41°F đến 135°F một lần duy nhất. Như thế, không diễn ra quá trình làm nguội sau đó.

PIC cần phải biết mọi thông tin ở loại 1, loại 2 và thông tin sau đây:

- Nhiệt độ chế biến an toàn đối với các sản phẩm PHF/TCS được chuẩn bị tại cơ sở (3-401).
- Tách đúng cách sản phẩm động vật tươi để phòng tránh nhiễm bẩn chéo (3-302.11).

Loại 4 – Hoạt Động Thực Phẩm Phức Tạp

Đây là một cơ sở phục vụ thực phẩm hoàn chỉnh tiến hành các quy trình thực phẩm phức tạp hơn. Sản phẩm thực phẩm được đưa qua vùng nguy hiểm nhiều hơn một lần. Ví dụ: Một sản phẩm động vật tươi được chế biến, làm lạnh, bảo quản nguội, sau đó hâm lại vào lúc khác để phục vụ.

PIC cần phải biết mọi thông tin ở loại 1,2 và 3 và thông tin sau đây:

- Các phương pháp làm mát an toàn (3-501.14, 3-501.15).
- Các thủ tục hâm lại đúng cách đối với thực phẩm đã được chế biến và làm lạnh trước đó (3-403.11A).

Các Vấn Đề Cụ Thể về An Toàn Thực Phẩm

- Tư vấn cho người tiêu dùng - Nếu cơ sở phục vụ thực phẩm PHF/TCS sống hoặc tái chế hạn như sushi, hamburger/thịt bò tái hoặc trứng ốp la, họ phải có thông tin tư vấn cho người tiêu dùng gồm có thông tin công bố và nhắc nhở như quy định ở phần 3-603.
- Các phương pháp xử lý chuyên dụng (3-502).
- Kế hoạch HACCP – để biết thêm thông tin hãy truy cập trang web các Kế Hoạch Phân Tích Nguy Hiểm và Điểm Kiểm Soát Quan Trọng (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP).

Thư Viện Tài Nguyên Dành Cho Các Cơ



- Yêu cầu miễn – để biết thêm thông tin hãy truy cập trang web Yêu Cầu Miễn.
- Thời gian như một biện pháp quản lý y tế công cộng (3-501.19).
- Các yêu cầu đặc biệt đối với các nhóm dân dễ bị ảnh hưởng (3-8).
- Dán nhãn (6-602).

Các Trách Nhiệm Chung

Sau đây là các yêu cầu chung đối với các cơ sở thực phẩm có giấy phép y tế để hoạt động. Có thể tìm thấy thông tin thêm ở phần 8-204.12.

- Tuân thủ các yêu cầu của Đạo Luật về Không Khí Sạch Trong Nhà của Nevada (Nevada Clean Indoor Air Act), NRS 202.2483.
- Thông báo cho cơ quan y tế biết mỗi nguy hiểm sắp xảy ra đối với sức khỏe.
- Đăng giấy phép y tế và thẻ chấm hạng theo quy định.

Vietnamese