Ngày _____ Giờ _____
Tên _____

Dịch vụ Thực phẩm Hàng ngày
Danh mục Tự Kiểm tra

Minneapolis Health

* N/O: Công tắc mở thường ** N/A: Không có săn. (Vietnamese food service checklist)

	A. Rửa tay và vệ sinh cá nhân	Vào	Ra	*N/O	**N/A	Hành động khắc phục
1	Các bồn rửa tay phải được đặt ở nơi dễ tiếp cận và có xà phòng, khăn bông, bàn chải móng tay, nước nóng và nước lạnh.					
2	Nhân viên phải thường xuyên rửa tay và tuân theo quy trình rửa tay đúng cách (20 giây). Rửa tay trước khi đeo găng tay.					
3	Loại khỏi cơ sở những nhân viên bị nôn mửa hoặc tiêu chảy. Giữ sổ ghi chép về bệnh tật của nhân viên.					
4	Không ăn, uống hoặc hút thuốc trong khu vực chuẩn bị thức ăn.					
5	Đồ dùng cá nhân phải để cách xa khu vực bảo quản thức ăn và khu vực chế biến thức ăn.					
	B. Bảo vệ khỏi sự nhiễm bẩn	**Vào**	**Ra**	**N/O**	**N/A**	**Hành động khắc phục**
6	Chứa thực phẩm sống bên dưới và cách xa thức ăn nấu chín.					
7	Tất cả các loại thực phẩm phải được giữ cách mặt sàn ít nhất sáu in (6 ").					
8	Các mặt hàng thực phẩm được trữ đúng theo thứ tự sắp xếp.					
9	Tất cả các mặt hàng thực phẩm đều phải được đậy kín hoặc bọc kỹ.					
10	Các bề mặt tiếp xúc thực phẩm phải được lau sạch và khử trùng bao gồm thiết bị làm sạch tại chỗ.					
11	Sử dụng vải lau đúng cách và nhúng vào dung dịch khử trùng.					
12	Theo dõi các khu vực bàn chế biến thức ăn và khu vực buffet để ngăn chặn tình trạng nhiễm khuẩn chéo.					
	C. Thời gian và nhiệt độ	**Vào**	**Ra**	**N/O**	**N/A**	**Hành động khắc phục**
13	Nấu chín thực phẩm đạt nhiệt độ bên trong theo yêu cầu.					
14	Hâm nóng - hâm nóng thực phẩm đến **165°F trong 15 giây.**					
15	Làm nguội nhanh thực phẩm - **135° còn 70° trong hai giờ và 70° còn 41° trong bốn giờ** HOẶC ***ở nhiệt độ phòng còn 41° trong bốn giờ.***					
16	Sử dụng số ghi giải nhiệt.					
17	Giữ nóng - giữ thực phẩm từ **135°F trở lên.**					
18	Giữ lạnh - giữ thực phẩm từ **41°F trở xuống.**					
19	Thực phẩm phải được dán nhãn rõ ràng có ghi ngày chuẩn bị.					

Last updated Sept. 2024

Ngày _____ Giờ _____
Tên _____

Dịch vụ Thực phẩm Hàng ngày
Danh mục Tự Kiểm tra

Minneapolis Health

C. Thời gian và nhiệt độ (tiếp)		Vào	Ra	N/O	N/A	Hành động khắc phục
20	Vứt bỏ những thực phẩm cũ quá bảy ngày.					
21	Nhiệt kế được dùng để kiểm tra nhiệt độ của thức ăn.					
22	Thực phẩm được tiếp nhận ở nhiệt độ thích hợp.					
23	Phương pháp rã đông đã được phê duyệt được sử dụng.					
D. Nguồn được phê duyệt		**Vào**	**Ra**	**N/O**	**N/A**	Hành động khắc phục
24	Duy trì các nhà cung cấp trong khu vực thực phẩm.					
25	Kiểm tra sản phẩm để sớm phát hiện các dấu hiệu giả mạo, dấu niêm phong bị hỏng và cặn bột hoặc chất lỏng.					
E. Hóa chất		**Vào**	**Ra**	**N/O**	**N/A**	**Hành động khắc phục**
26	Các hóa chất độc hại được sử dụng, dán nhãn và cất giữ đúng cách cách xa thực phẩm, thiết bị, đồ dùng, khăn trải giường, đồ dùng một lần và đồ dùng một lần.					
F. Sử dụng hợp lý các đồ dùng, thiết bị		**Vào**	**Ra**	**N/O**	**N/A**	**Hành động khắc phục**
27	Đồ dùng được lưu trữ kèm theo tay cầm cho người dùng. Thiết bị được bảo quản đúng cách.					
28	Tất cả các thiết bị và vật dụng phục vụ riêng lẻ đều phải được cất giữ cách sàn ít nhất sáu inch.					
29	Chậu rửa 3 ngăn được bố trí hợp lý. Máy rửa chén cần phải đang hoạt động bình thường và khử trùng.					
30	Bộ dụng cụ kiểm tra chất khử trùng phù hợp được đặt tại chỗ và sử dụng.					
G. Cơ sở vật chất		**Vào**	**Ra**	**N/O**	**N/A**	**Hành động khắc phục**
31	Sàn nhà, tường và trần nhà được lau dọn sạch và bảo trì đúng cách. Các lối đi không có vật gây cản trở.					
32	Cửa vào bến tải bị khóa khi không sử dụng.					
H. Tủ lạnh và tủ đông		**Vào**	**Ra**	**N/O**	**N/A**	**Hành động khắc phục**
33	Phải có nhiệt kế có trong mỗi tủ mát, tủ đông và tủ đông.					
34	Máy làm mát và cửa ra vào ở nhiệt độ **41°F hoặc thấp hơn.**					
35	Cần theo dõi nhiệt độ trong máy làm mát, cửa ra vào và tủ đông. Ghi lại nhiệt độ hàng ngày.					

For reasonable accommodations or alternative formats please contact Environmental Health at health@minneapolismn.gov or 612-673-2301. People who are deaf or hard of hearing can use a relay service to call 311 at 612-673-3000. TTY users call 612-263-6850.
Para ayuda, llame al 311. Rau kev pab 311. Hadii aad Caawimaad u baahantahay wac 311.