BẢO VỆ THỰC PHẨM

Hướng Dẫn Bằng Hình Ảnh Tự Kiểm Toán và Bộ Áp Phích

CHO DỊCH VỤ THỰC PHẨM

APC Advancing Public Health Preparedness Through Innovation
Advanced Practice Centers

University of Minnesota
EXTENSION

Được phát triển bởi Twin Cities Metro APC và University of Minnesota Food Service Extension

Việt

Giới Thiệu Về Hướng Dẫn Này

Tài liệu bảo vệ thực phẩm này cung cấp một bộ hướng dẫn bằng hình ảnh để tự kiểm toán, một bộ áp phích và một danh sách kiểm tra để tự kiểm toán đã được công bố trước đó. Những công cụ này cùng nhau cung cấp một hệ thống bảo vệ thực phẩm liên tục và cải thiện kỹ năng của các nhân viên tại các nhà hàng và các cơ sở dịch vụ thực phẩm khác. Đặc trưng tài liệu bao gồm:

- **Sách Hướng Dẫn Bằng Hình Ảnh, để sử dụng cùng với Danh Sách Tự Kiểm Toán An Toàn và An Ninh Thực Phẩm hoặc cách khác, để tại nơi làm việc làm tài liệu hướng dẫn thực hành tốt nhất**
- **Danh Sách Tự Kiểm Toán An Toàn và An Ninh Thực Phẩm**
- **Hai Áp Phích, có kích thước lớn dành cho nhà bếp đăng về thực hành an ninh thực phẩm để giữ thực phẩm an toàn tránh bị đồ giả và về các bước cần thực hiện nếu bị mất điện**
- **Được viết bằng Tiếng Việt**

Twin Cities Metro Advanced Practice Center (APC) là đối tác của thành phố Minneapolis, Quận Hennepin và Quận St Paul-Ramsey, được tài trợ bởi National Association of County and City Health Officials (NACCHO) phối hợp với Trung Tâm Kiểm Soát và Phòng Bệnh (Centers for Disease Control and Prevention, hay CDC).

In lần đầu: Mùa xuân năm 2008 • Twin Cities Metro APC • www.NACCHO.org/Publications

Giới Thiệu Về Tự Kiểm Toán Dịch Vụ Thực Phẩm

Danh Sách Tự Kiểm Toán cung cấp các cách kiểm tra thông thường và cách để điều chỉnh thực tiễn nhằm bảo vệ thực phẩm và ngăn ngừa bệnh truyền qua thực phẩm. Đối với mỗi nhóm trong tám nhóm từ Sức Khỏe và Vệ Sinh Nhân Viên tới Cơ Sở Vật Chất và Quản Lý, công nhân thực phẩm sẽ phải đánh giá hoạt động của họ dựa trên một thang đo kiểm tra nhanh từ một đến năm so với các thực tiễn tốt nhất đã được liệt kê trong danh sách kiểm tra kiểm toán. Những chỗ cần phải khắc phục, danh sách kiểm tra dành sẵn các khoảng trống để ghi lại các hành động cần thiết và ngày hoàn thành. Tám nhóm này được mã hóa theo màu để phù hợp với các phần của hướng dẫn bằng hình ảnh này.

Sự tham gia của người lao động tuyến đầu trong việc tự kiểm toán là một cách tốt cho các nhà quản lý thực phẩm truyền đạt cách làm quen với thực tiễn tốt nhất để giữ cho thực phẩm an toàn. Cơ sở thực phẩm có thể so sánh tổng số điểm kiểm toán theo thời gian để đánh giá sự cải thiện thực tiễn đạt được và theo dõi các cải tiến cần thiết và hành động cần thực hiện. Và tự kiểm toán liên tục sẽ chuẩn bị cho việc thực hiện kiểm tra sức khỏe.

Đội Ngũ Dự Án

Curt Fernandez, Quản Lý
Environmental Health
City of Minneapolis

Tim Jenkins, Giám Sát Viên
Environmental Health
City of Minneapolis

Carl Samaroo, Giám Sát Viên
Environmental Health
City of Minneapolis

Mohamed Yusuf, Chuyên Viên Tuân Thủ
Environmental Health
City of Minneapolis

Susan Kulstad, Lãnh Đạo Mục Tiêu
Twin Cities Metro Advanced Practice Center
City of Minneapolis

Fardowza Omar, Liên lạc Cộng Đồng
Twin Cities Metro Advanced Practice Center
City of Minneapolis

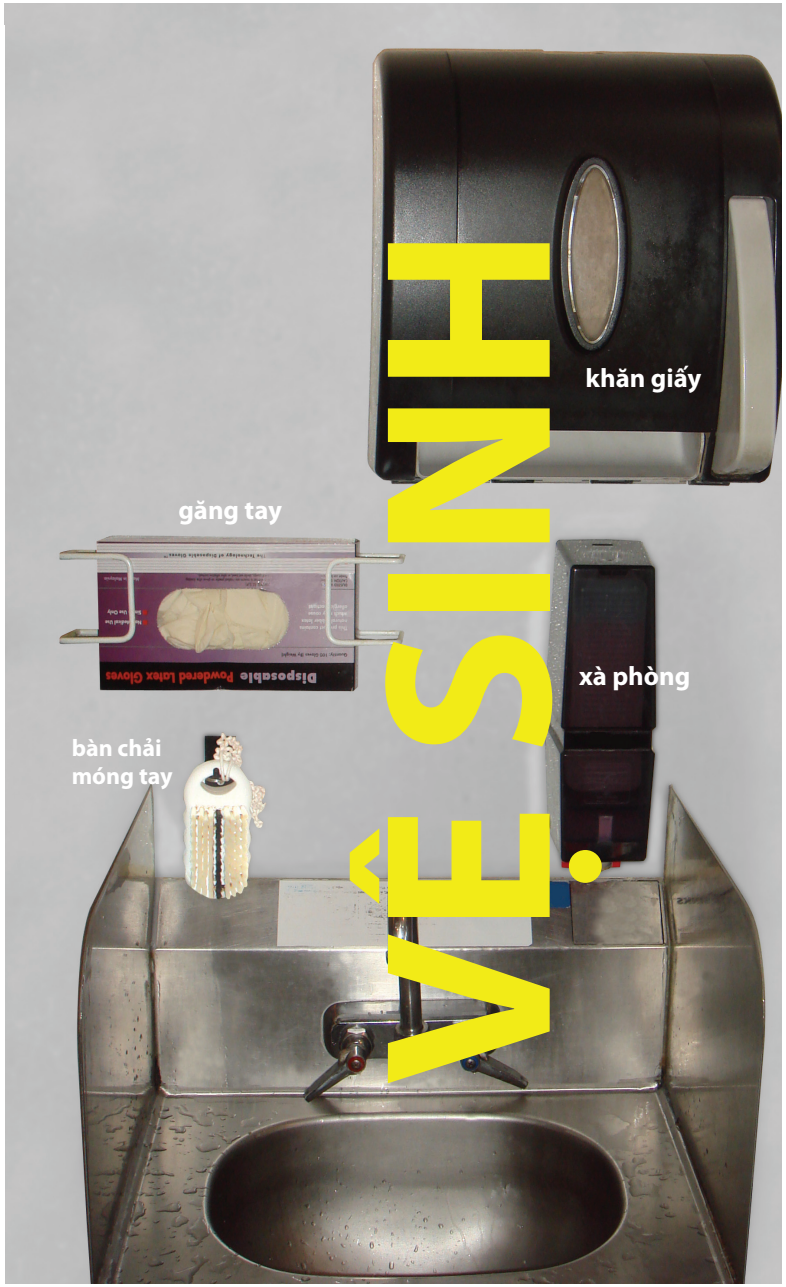
Tiến sĩ Joellen Feirtag
Food Science Extension
University of Minnesota

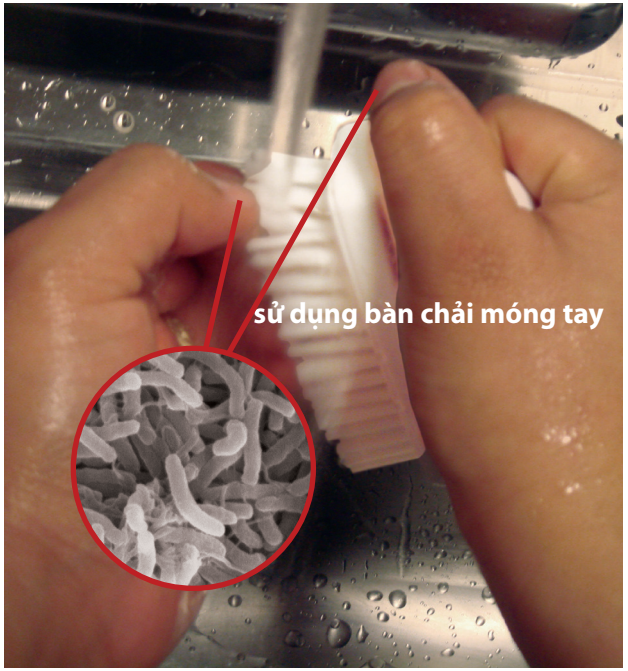
Tiến sĩ Kendra Kauppi
Food Science Extension
University of Minnesota

\

Thiết kế đồ họa bởi ONE Design, inc.

Nhóm nghiên cứu vô cùng biết ơn sự khích lệ và kiến nghị của các chủ nhà hàng địa phương và cán bộ y tế môi trường khu vực trung tâm của Minneapolis Food Safety Council và nhóm tập trung đã hướng dẫn phát triển các công cụ của chúng tôi.





Employee Illness Log

State food requirements for food employee health:

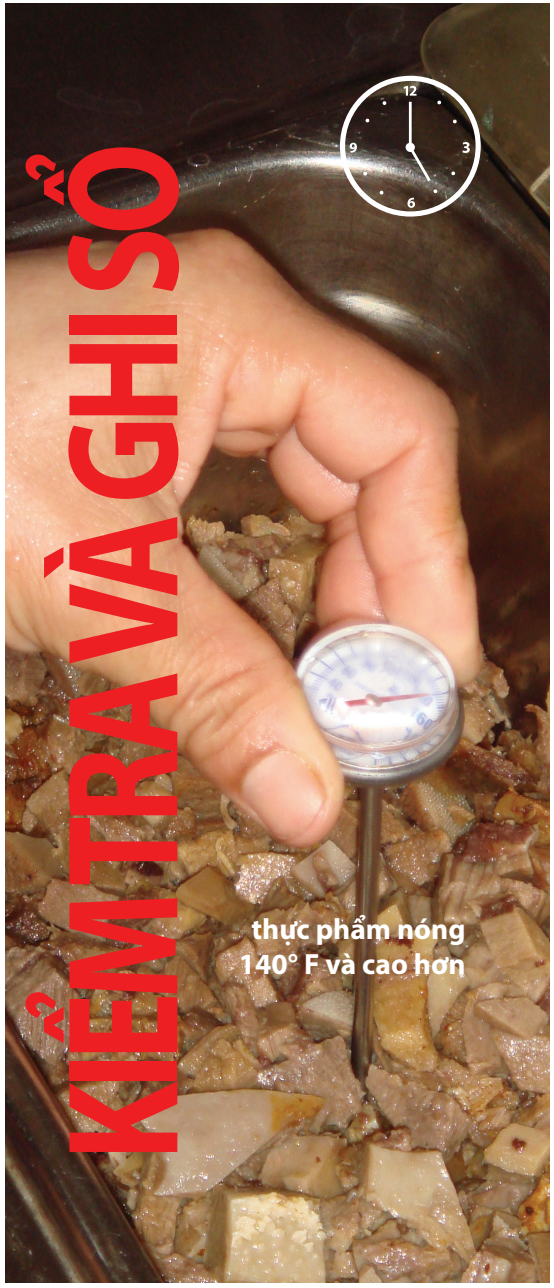
1. **Exclude food employees who are ill with vomiting or diarrhea from working in the establishment.**
2. Complete this log when employees have vomiting or diarrhea.
3. **Restrict** food employees who are ill with Salmonella, Shigella, E. coli O157:H7 from working with food, clean equipment, utensils, linens, or single-use items until the Public Health Department has evaluated the potential for foodborne disease transmission.
4. Call your local health department if an employee is diagnosed with:
   - *Salmonella*
   - *Shigella*
   - *E. coli*
   - Hepatitis A
5. Call your local health department if a customer complains of diarrhea or vomiting; or being infected with *Salmonella, Shigella, E. coli*, or Hepatitis A.

Date Missed Work	Employee Name	Symptoms/Illness	Diarrhea or Vomiting?	Was Doctor Seen?	Date Return to Work

Sức khỏe, Vệ Sinh và Đào Tạo Nhân Viên

KHÔNG LÀM NHIỄM BẨN CHÉO

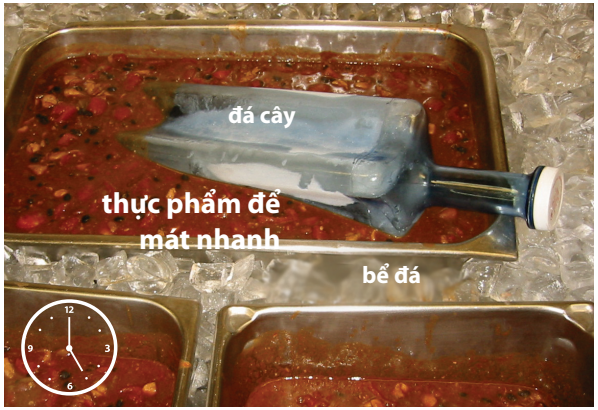
Bảo Vệ Khỏi Sự Nhiễm Bẩn



DAILY LOG

Week Ending:_____

Food Checked: hot well/ & Cooler	Required Temp	Monday (record temp)			Tuesday (record temp)			Wednesday (record temp)			Thursday (record temp)			Friday (record temp)			Saturday (record temp)			Sunday (record temp)		
		AM	MID	PM	AM	MID	PM	AM	MID	PM	AM	MID	PM	AM	MID	PM	AM	MID	PM	AM	MID	PM
Sanitization:	Required Sanitizer																					
Sanitizer Bucket: **record sanitizer level**																						
Three compartment																						



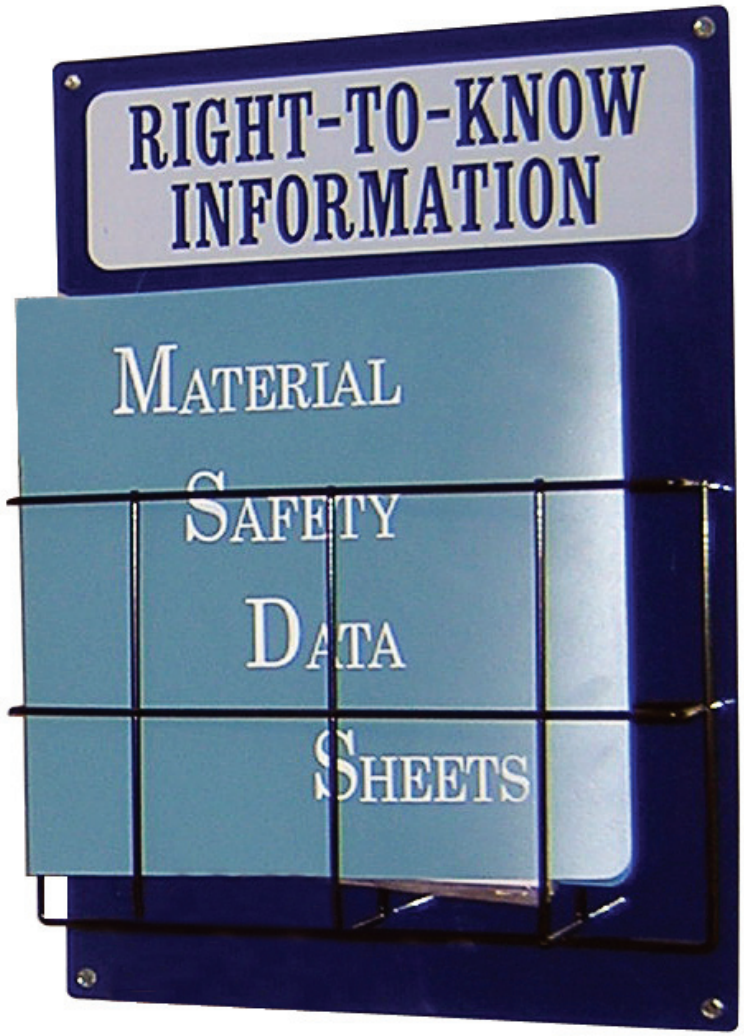
Thời Gian và Nhiệt Độ của Thực Phẩm Có Khả Năng Độc Hại

TRƯỚC KHI BẠN NHẬP HÀNG XEM XÉT

Nguồn Đã Được Phê Duyệt

SỬ DỤNG AN TOÀN

có sẵn các dữ liệu MSDS hóa chất
cho người lao động



Hóa Chất

THIẾT LẬP AN TOÀN

Sử Dụng Phù Hợp Đồ Dùng Ăn Uống và Trang Thiết Bị

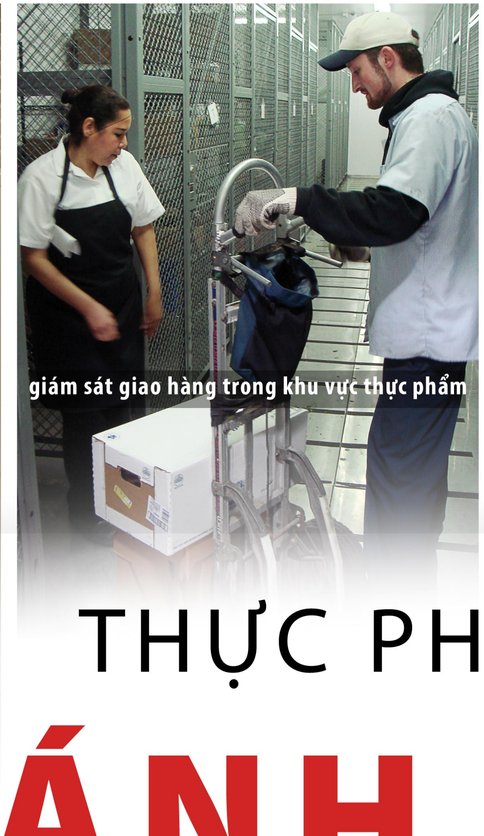
AN NINH

Cơ Sở Vật Chất

KẾ HOẠCH VÀ CHUẨN BỊ

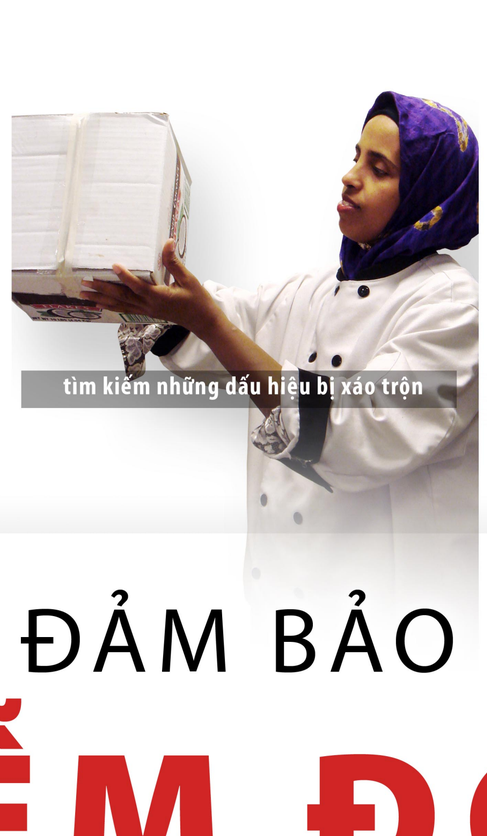
Quản Lý Bảo Vệ Thực Phẩm - Kế Hoạch Khẩn Cấp, Biên Bản, Thuê Mới và Đào Tạo

khóa khi không sử dụng



giám sát giao hàng trong khu vực thực phẩm

đặt dấu hỏi đối với những mặt hàng không thuộc khu vực thực phẩm



tìm kiếm những dấu hiệu bị xáo trộn

giám sát khu vực tiệc đứng

THỰC PHẨM ĐƯỢC ĐẢM BẢO

TRÁNH NHIỄM ĐỘC?

Twin Cities Advanced Practice Center

APC Advancing Public Health Preparedness Through Innovation
Advanced Practice Centers

University of Minnesota EXTENSION

www.naccho.org/publications

2008

- ghi nhật ký thời gian bị mất điện

- ghi nhật ký thực phẩm nóng mỗi giờ

- ghi nhật ký thực phẩm đông lạnh mỗi 2 giờ

- loại bỏ thực phẩm trong vùng nhiệt độ nguy hiểm sau hơn 4 giờ

KHI BỊ

MẤT ĐIỆN

Twin Cities Advanced Practice Center

APC Advancing Public Health Preparedness Through Innovation
Advanced Practice Centers

University of Minnesota EXTENSION

www.naccho.org/publications

2008