



Chương Trình Bảo Vệ Thực Phẩm Sức Khỏe Môi Trường Quận Cam



Cách thức có được *PASS*

Các biện pháp tăng cường đối với Con Dấu Thông Báo Kiểm Tra bắt đầu có hiệu lực từ ngày 1 tháng Mười, 2009

Cách Thức Có Được *PASS*

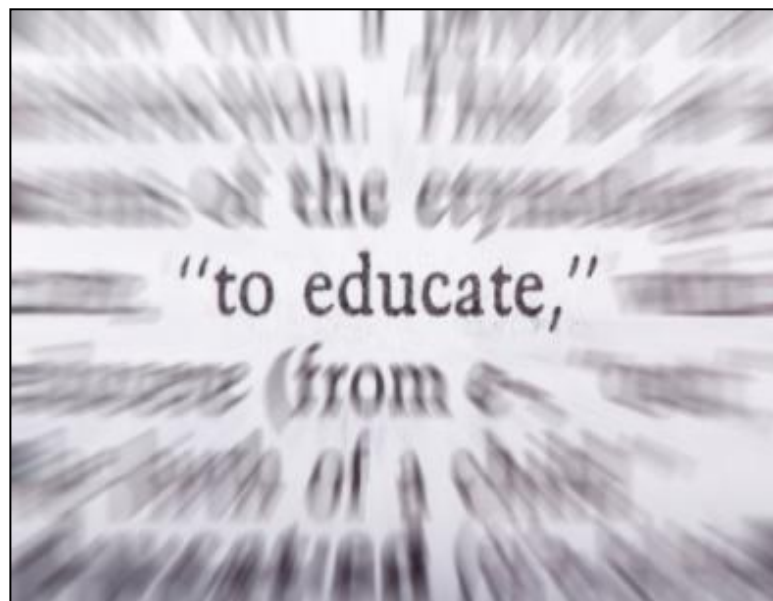


Nội Dung Chương Trình

- Mục đích của chương trình huấn luyện này
- Tổng quan về Các Con Dấu Thông Báo Kiểm Tra mới
- Các trường hợp vi phạm nghiêm trọng
- Các mối nguy hiểm tức thời đối với sức khỏe
- Các Câu Hỏi & Giải Đáp

Cách Thức Có Được *PASS*

- Mục đích của chương trình huấn luyện này là cung cấp cho các nhân viên điều hành cơ sở thực phẩm của Quận Cam mọi thông tin mà họ cần để có được **PASS**.
- Nội dung:
 - Các trường hợp vi phạm nghiêm trọng và lý do đình chỉ giấy phép
 - Nguyên nhân dẫn tới các trường hợp vi phạm này
 - Những cách thức chủ động



Tổng quan về Các Con Dấu Kiểm Tra Mới



- Bắt đầu từ ngày 1 tháng Mười, 2009
- “Hình thức” được cải tiến của Các Con Dấu Kiểm Tra có nội dung rõ ràng hơn và các chữ cái nổi bật hơn.
- 3 Con Dấu Kiểm Tra-Thêm Con Dấu Kiểm Tra “Closed” (“Đóng Cửa”).

Con Dấu Kiểm Tra *PASS*



- Con Dấu Kiểm Tra *PASS* được cấp cho một cơ sở “**chủ yếu là tuân hành**”.
- “**Chủ Yếu là Tuân Hành**” =
 - Có hai trường hợp vi phạm Nghiêm Trọng hoặc ít hơn, có thể khắc phục được trong quá trình kiểm tra.
 - Lặp lại tối thiểu các hành động vi phạm nhẹ
 - Có Giấy Chứng Chỉ An Toàn Thực Phẩm hiện còn giá trị và được chấp thuận
- Khoảng 75% cơ sở thực phẩm hiện tại *không* đòi hỏi phải tái kiểm tra. **Chúng tôi yêu cầu phải đạt 100%!**

Con Dấu REINSPECTION DUE (CHỜ TÁI KIỂM TRA)

- Được cấp cho một cơ sở không phải là diện chủ yếu là tuân hành.
 - Hơn hai trường hợp vi phạm nghiêm trọng đã được khắc phục ngay tại chỗ.
 - Bất kỳ hành động vi phạm nghiêm trọng nào không được khắc phục.
 - Nhiều lần lặp lại các hành động vi phạm nhỏ.
 - Không có giấy chứng chỉ an toàn thực phẩm
- Khoảng 23% cơ sở thực phẩm hiện tại nhận được Con Dấu này.

REINSPECTION DUE PASS

This food facility was inspected and violations that may cause foodborne illness were corrected. A reinspection has been scheduled to ensure continued compliance.

Date of Inspection	Pending Date of Reinspection	Specialist Signature

Within a reasonable time of request, the food facility operator will provide a copy of the most recent Inspection Report for review.

To report a foodborne illness or an unhealthy or unsanitary condition at a food facility, please call:
HCA Environmental Health 24-Hour Hotline at (714) 433-6000
or e-mail HCA Environmental Health at:
ehealth@ochca.com

Visit the HCA Environmental Health website for more information:
www.ocfoodinfo.com

FD43-16.12548 (02/05) • 01P281

Con Dấu CLOSED (ĐÓNG CỬA)



- Được cấp khi một cơ sở có giấy phép bảo vệ sức khỏe bị đình chỉ do các mối nguy hiểm tức thời đối với sức khỏe và cơ sở đó được yêu cầu đóng cửa tạm thời.
- Sau khi giấy phép được phục hồi, con dấu CLOSED (ĐÓNG CỬA) sẽ được gỡ ra và thay bằng con dấu thích hợp.
- Cơ sở thực phẩm đó **không được** gỡ con dấu đó ra.
- Chỉ xảy ra ở *chưa tới* 1.5% các cơ sở thực phẩm.

Cách Thức Có Được *PASS*

- Đối với tất cả Các Con Dấu Kiểm Tra:
 - Con dấu phải được đặt ở nơi dễ nhìn thấy, gần cổng vào phía trước của cơ sở.
 - Nếu Con Dấu Kiểm Tra bị thiếu, mất cắp hoặc hư hỏng, hãy liên lạc với thanh tra viên của quý vị để thay con dấu mới.
 - Chỉ có thanh tra viên mới được phép gỡ bỏ hoặc thay thế Con Dấu Kiểm Tra.



Cách Thức Có Được Pass



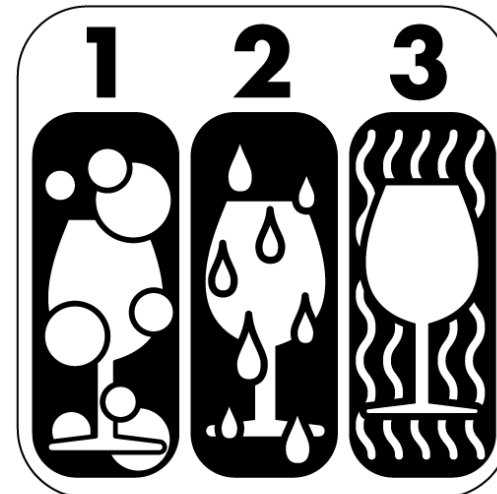
- Làm thế nào để có được PASS?
- Tránh các trường hợp vi phạm **ng nghiêm trọng**
- Trường hợp vi phạm nghiêm trọng có nghĩa là “Một hành động vi phạm [*Bộ Luật Bán Lẻ Thực Phẩm California*] có *mối nguy hiểm tức thời đối với sức khỏe* và phải đóng cửa ngay cơ sở thực phẩm đó hoặc yêu cầu phải khắc phục ngay.

Các Trường Hợp Vi Phạm Nghiêm Trọng Đã Quan Sát Được - 2008

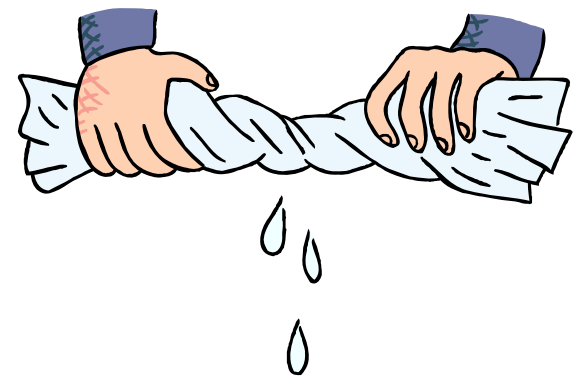
Mô Tả về Hành Động Vi Phạm	Số Lần Quan Sát	Hạng Mức
Improper Sanitizer Con/Meth	5543	1
Nhiệt Độ Giữ PHF	4205	2
Giữ Lạnh Không Thích Hợp	1234	3
Rửa Tay Không Thích Hợp	1182	4
Lưu Trữ Thực Phẩm Không Thích Hợp	1085	5
Pha Trộn/Bị Nhiễm Bẩn	1052	6
Ăn/Uống/Hút Thuốc Lá	654	7
Phương Tiện Máy Móc/Dụng Cụ Nấu Mất Vệ Sinh	593	8
Có Bọ Gián Hoạt Động Nghiêm Trọng	528	9
Hâm Nóng Thực Phẩm Không Thích Hợp	333	10
Máy Rửa Chén Đĩa Không Hoạt Động	313	11
Qui Trình TPHC Không Thích Hợp	307	12
Nhiễm Bẩn Qua Lại	291	13
Nước Nóng (< 100°F)	288	14
Có Hoạt Động của Động Vật Gặp Nhám ở mức Nghiêm Trọng	236	15
Thẻ/Pha Tạp của Tôm Cua Nghêu Sò	154	16
Hệ Thống Cống Rãnh Thoát Nước Đầy Úr	84	17
Nhân Viên Đau Bệnh/Vết Cắt/Vết Lở Loét	71	18
Không có Bồn Rửa Tay/Không Thể Sử Dụng Được	40	19
Các Hoạt Động của Sâu Bọ Ký Sinh Nghiêm Trọng	32	20
Nấu Không Thích Hợp	18	21
Không Có Bồn Vệ Sinh Hoạt Động	14	22
Không có Nước Có Thể Dùng Được	10	23
PIC / Bệnh Cần Phải Báo Cáo	2	24

Phương Pháp/Nồng Độ của Chất Khử Trùng Không Thích Hợp

- Mức độ thường xuyên có hành động vi phạm này là do có nhiều lần vi phạm trong hạng mục này.
 - Làm sạch dao mổ/nĩa/phương tiện máy móc không thích hợp
 - Sử dụng lại khăn lau/không có các thùng đựng chất khử trùng để giặt khăn lau

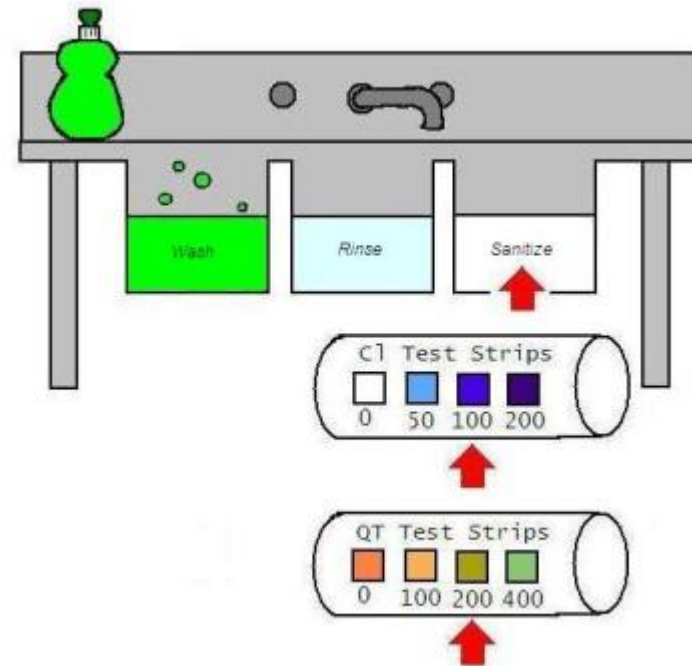


Copyright © International Association for Food Protection



Vệ Sinh Thích Hợp

- Tất cả các dao muỗng nĩa và phương tiện máy móc chế biến thực phẩm đều phải được rửa, tráng và khử trùng đúng cách.
 - 100 ppm Cl
 - 200 ppm a-mo-ni-ắc bậc bốn
 - 160°F nếu là đĩa đựng có sử dụng máy rửa chén đĩa.
- hong khô dao muỗng nĩa và các bề mặt, không dùng khăn lau.

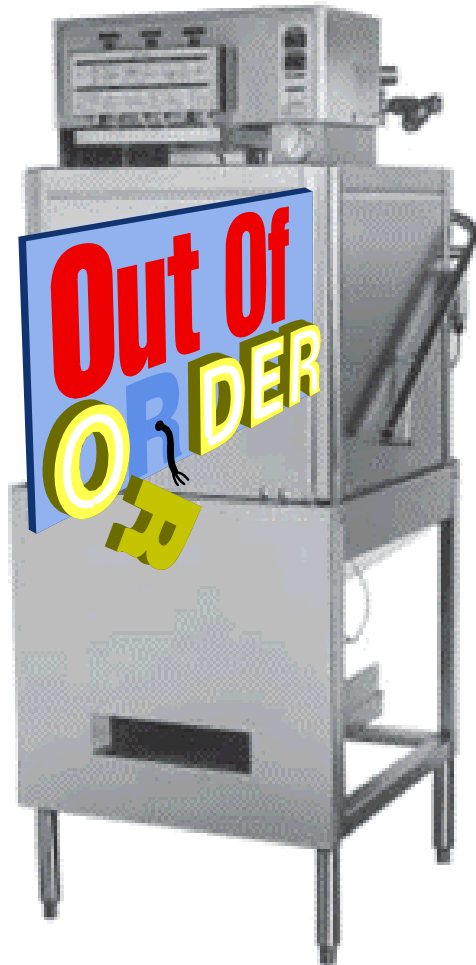


Khử Trùng Khăn Lau



- Sau khi dùng khăn lau sạch, quý vị phải:
 - Vứt bỏ chiếc khăn đó vào trong thùng đựng đồ giặt
 - Cát trong một chiếc thùng đựng chất khử trùng
- Cát chiếc khăn lau đó trong thùng giữa các lần sử dụng.
- Bảo trì dung dịch trong thùng ở mức:
 - 100 ppm clo
 - 200 ppm a-mo-ni-ác bậc bốn
- Thay dung dịch khi đã dư hoặc mức nước khử trùng giảm.

Máy Rửa Chén Đĩa Không Hoạt Động



- Máy rửa chén đĩa thực hiện cả ba bước bắt buộc theo yêu cầu: rửa, tráng và khử trùng.
- Các loại máy rửa chén đĩa nhiệt độ thấp sử dụng thuốc khử trùng gốc clo và phải duy trì mức nồng độ 50 ppm Cl.
- Các loại máy rửa chén đĩa nhiệt độ cao sử dụng nhiệt độ để khử trùng và phải làm tăng nhiệt độ của dao muỗng nĩa lên mức tối thiểu là 160°F.
- Khi máy rửa chén đĩa ngừng hoạt động, dao muỗng nĩa phải được rửa bằng tay một cách thích hợp.

Không Có Nước Sạch



- Nguồn nước có thể dùng được phải luôn có sẵn trên toàn cơ sở.
- Nước có thể dùng được là cần thiết để nấu nướng và lau chùi.
- Nếu vì bất kỳ lý do gì mà nguồn nước bị ô nhiễm hoặc bị ngắt, quý vị phải ngừng ngay bất kỳ dịch vụ và hoạt động chế biến thực phẩm nào.

Nước Ấm (< 100°F)

- Nước ấm là cần thiết để rửa tay, dụng cụ làm bếp và các bề mặt đúng cách.
- Phải có nước nóng của nhiệt độ tối thiểu là 120°F trên toàn cơ sở.
- Giấy phép bảo vệ sức khỏe sẽ bị đình chỉ nếu nhiệt độ thấp hơn mức 100°F.
- Nếu quý vị nhận thấy có vấn đề về nước nóng, hãy gọi thợ sửa chữa đường ống nước ngay và ngừng phục vụ cũng như chế biến thực phẩm.

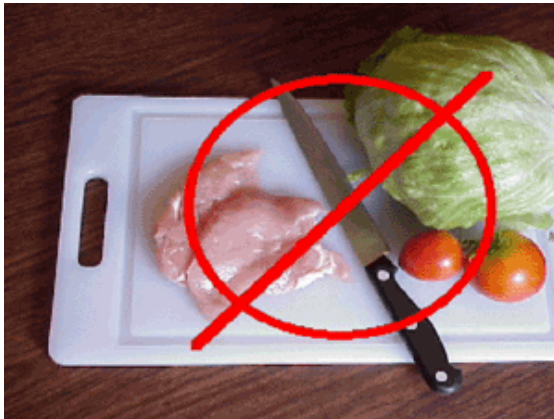


Hệ Thống Công Rãnh Thoát Nước Đầy Tràn

- Hệ thống công rãnh có nhiều vi khuẩn gây hại có thể gây bệnh cho người.
- Những vật liệu đổ ra ngoài thường là do hệ thống công rãnh hoặc lưới chặn dầu mỡ không hoạt động.
- Có thể xảy ra:
 - Bên trong, nước đầy ú các hệ thống đường ống nước.
 - Bên ngoài, nước cống chảy ra khỏi cơ sở vào hệ thống công rãnh thoát nước mưa.



Nhiễm Bẩn Qua Lại



- Tình trạng nhiễm bẩn qua lại xảy ra khi vi khuẩn được chuyển từ một sản phẩm gia súc còn sống sang thực phẩm có thể ăn ngay.
- Ngăn ngừa tình trạng nhiễm bẩn qua lại bằng cách:
 - Dùng thớt riêng
 - Chế biến thực phẩm chưa nấu chín sau khi chế biến các loại thực phẩm khác
 - Rửa, tráng và khử trùng dụng cụ làm bếp sau khi sử dụng

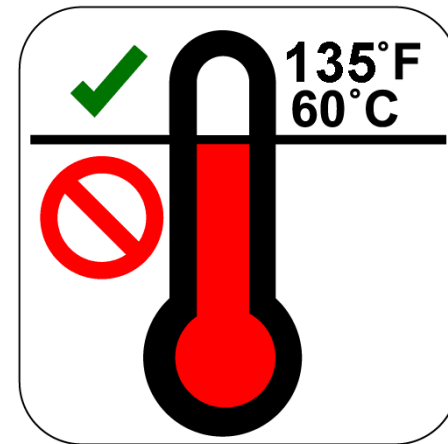
Lưu Trữ Thực Phẩm Không Thích Hợp



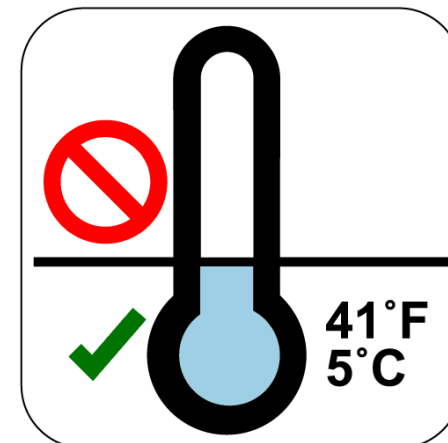
- Lưu trữ thực phẩm không thích hợp là vi phạm nghiêm trọng nếu các sản phẩm gia súc chưa được nấu chín (thịt, thịt gia cầm và trứng) được cất trữ mà không có nắp đậy ở phía trên rau trái tươi khác không có nắp đậy hoặc các loại thực phẩm có thể ăn ngay.
- Cất trữ tất cả các sản phẩm gia súc chưa nấu chín ở dưới các thực phẩm khác và tránh xa các thực phẩm khác.

Nhiệt Độ Giữ của PHF

- Các Loại Thực Phẩm Có Khả Năng Gây Nguy Hiểm (PHF) là các loại thực phẩm đòi hỏi phải có sự kiểm soát nhiệt độ để bảo đảm là vi khuẩn gây bệnh không sản sinh nhanh chóng.
- Giữ các loại thực phẩm đó ở bên ngoài **vùng nguy hiểm**: 42°F – 134°F. PHF được phát hiện là hiện không được chế biến và ở trong vùng nguy hiểm là hành động vi phạm nghiêm trọng.



Copyright © International Association for Food Protection



Copyright © International Association for Food Protection

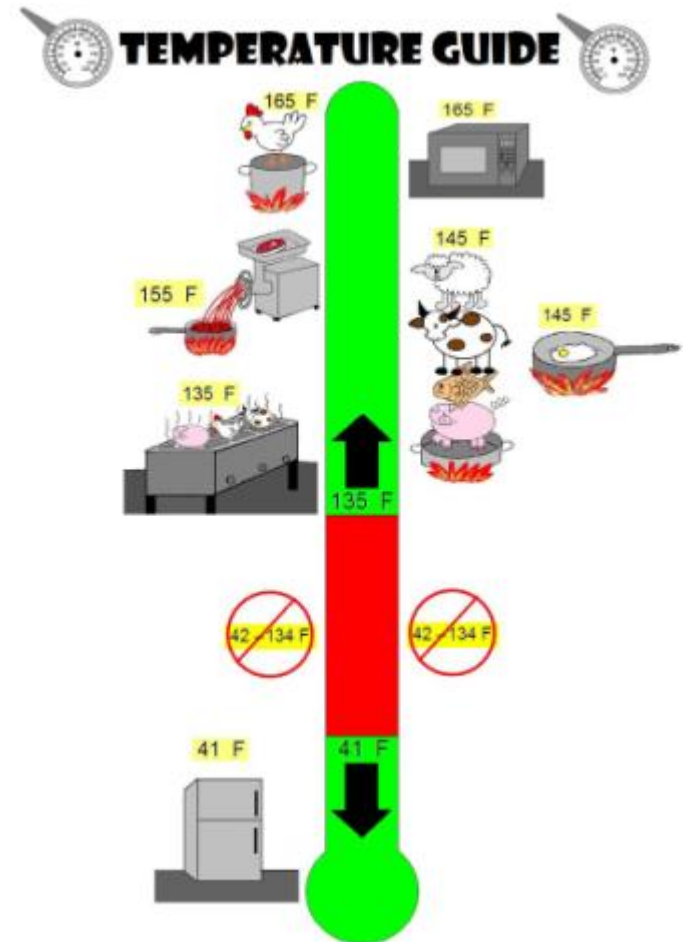
Làm Lạnh Thích Hợp

- Các Phương Pháp Làm Lạnh Được Chấp Nhận:
 - Dùng đá chườm và khuấy thường xuyên.
 - Đặt thực phẩm trong chảo nông.
 - Tách thực phẩm ra thành các phần nhỏ hơn.
 - Sử dụng máy làm lạnh nhanh. (ví dụ như máy làm lạnh tốc độ nhanh)
 - Thêm đá lạnh như là một thành phần.
 - Sử dụng các thanh đá lạnh.



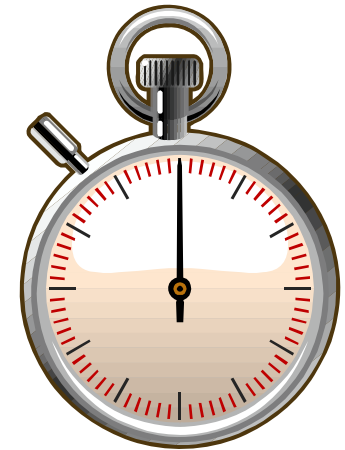
Nấu Không Thích Hợp

- Các sản phẩm gia súc phải được nấu chín tới mức nhiệt độ tối thiểu để bảo đảm tiêu diệt vi khuẩn có hại.
- Các nhiệt độ nấu thích hợp:
 - Gà – 165°F
 - Thịt Xay – 155°F
 - Cá, Trứng, Thịt Heo và Thịt Cừu – 145°F
 - Hâm lại thức ăn còn lại tới 165°F



Hâm Nóng Thực Phẩm Không Thích Hợp

- Bất kỳ loại thực phẩm nào sẽ được hâm lại và giữ trong máy giữ ấm phải được hâm nóng nhanh chóng:
 - tới 165°F
 - Trong vòng 2 giờ đồng hồ
- Phương tiện máy móc được chấp thuận cho sử dụng để hâm lại thực phẩm:
 - Lò vi ba (microwave)
 - Lò nướng
 - Lò nướng thông thường



Quy Trình TPHC Không Thích Hợp

- Thời gian Kiểm Soát Sức Khỏe Cộng Đồng (TPHC) cho phép cất trữ PHF ở nhiệt độ trong phòng trong tới 4 giờ đồng hồ.
- Các loại thực phẩm TPHC phải được dán nhãn thích hợp.
- Phải lưu giữ một bản kế hoạch TPHC tại cơ sở.
- Các loại thực phẩm theo kế hoạch TPHC phải được vứt bỏ sau 4 giờ đồng hồ.



Fresh Is Best



Rửa Tay Thích Hợp



■ Areas most frequently missed during hand washing

■ Less frequently missed

■ Not missed

(Adapted from Taylor L (1978), An evaluation of hand washing techniques - I, Nursing Times, 12 January, pp 54-55)

- Phải rửa tay bằng xà bông và nước ấm:
 - Khi quý vị tới làm việc trước khi cầm vào thực phẩm hoặc dụng cụ làm bếp.
 - Sau khi đi vệ sinh.
 - Sau khi hắt hơi hoặc ho.
 - Sau khi chạm vào bất kỳ phần nào của cơ thể không phải là phần cánh tay hở ra ngoài mà trước đó đã được rửa sạch.
 - Sau khi cầm vào các sản phẩm gia súc chưa nấu chín.
 - Sau khi thực hiện bất kỳ hoạt động nào không liên quan tới thực phẩm (ví dụ như đưa rác ra ngoài, rửa dụng cụ làm bếp và máy móc bị dơ, ăn hoặc uống hoặc sử dụng thuốc trừ sâu).
- Cần rửa tay trong 10 tới 15 giây. Thời gian bằng khoảng 2 lần hát bài “Happy Birthday”.

Không có Bồn Rửa Tay/Không Thể Sử Dụng Được

- Phải luôn có một bồn rửa tay trong bất kỳ một khu vực chế biến thực phẩm nào.
- Phải được trang bị nước máy ấm và lạnh, xà bông và khăn giấy.
- Bồn rửa tay phải được bảo trì sao cho không bị che chắn và dễ sử dụng.



Có, có bồn rửa tay ở
đây!

Ăn/Uống/Hút Thuốc Lá



- Việc ăn, uống hoặc hút thuốc lá ở bên trong một cơ sở thực phẩm là hành động vi phạm nghiêm trọng.
- Không được hút thuốc lá bên trong tòa nhà.
- Nhân viên không được ăn hoặc uống trong các khu vực chế biến hoặc cất trữ thực phẩm.
 - Nhân viên có thể ăn hoặc uống trong một khu vực qui định, tránh xa nơi chế biến thực phẩm.
 - Được phép sử dụng ly đồ uống có nắp đậy và ống hút, miễn là không cất ở trong các khu vực chế biến thực phẩm và cất trữ thực phẩm.

Nhân Viên Đau Bệnh/Vết Cắt/Vết Lở Loét



- Nhân viên có bất kỳ các triệu chứng nào sau đây không nên làm việc gần thực phẩm, máy móc hoặc dụng cụ làm bếp sạch:
 - Ói mửa
 - Tiêu chảy
 - Sốt
 - Ho và hắt hơi không thể kiểm soát được
- Bất cứ vết cắt hoặc lở loét nào đều phải được băng lại và che bằng bao tay.

Có Bọ Gián trong Khu Vực Quan Trọng

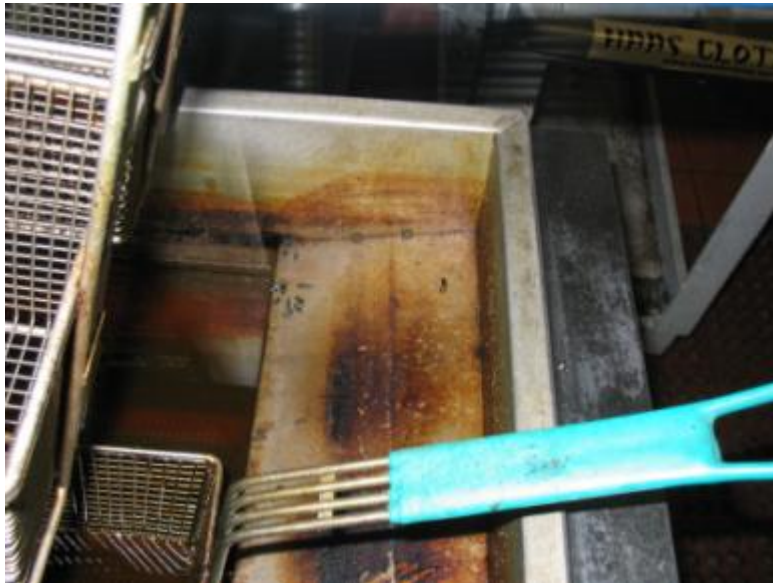


- Bằng chứng về tình trạng có bọ gián bao gồm nhưng không giới hạn tới:

- Bọ gián sống
- Xác bọ gián
- Các vết
- Các ổ trứng
- Da lột



Có Hoạt Động của Động Vật Gặm Nhấm Trong Khu Vực Quan Trọng



- Bằng chứng về hoạt động của chuột bao gồm nhưng không giới hạn tới:
 - Chuột sống
 - Xác chuột
 - Phân chuột
 - Các Dấu Hiệu Chà Xát
 - Các Dấu Vết Gặm Nhấm
 - Các Vệt Nước Tiểu (quan sát bằng đèn cực tím)



- 2 năm hoạt động của mỗi cơ sở tại Quận Cam
 - Các trường hợp vi phạm nghiêm trọng và vi phạm ở mức độ nhẹ
 - Bất kỳ qui chế thủ tục nào
- Danh sách các trường hợp đóng cửa mỗi tháng
- Bản sao báo cáo dưới dạng PDF
- Danh Sách Những Người Đạt Giải Thưởng Xuất Sắc
- Tin tức cập nhật về y tế
- Thông Tin về Thu Hồi Sản Phẩm

Giải Thưởng Xuất Sắc



- Giải Thưởng Xuất Sắc được trao cho các cơ sở thực phẩm duy trì các tiêu chuẩn cao nhất về vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Các cơ sở thực phẩm mở cửa phải có một năm tính theo lịch mà:
 - Không có các trường hợp vi phạm nghiêm trọng
 - Trung bình có 6 trường hợp vi phạm ở mức độ nhẹ hoặc ít hơn
- Có ít nhất một nhân viên chế biến thực phẩm có chứng nhận.
- Có ít nhất 2 lần kiểm tra theo thông lệ được tiến hành trong năm tính theo lịch đó.

HÃY THAM GIA!

F S A C Food Safety Advisory Council



- Ủy Ban Cố Vấn An Toàn Thực Phẩm Quận Cam (FSAC) là một tổ chức các cơ sở phục vụ ăn uống.
- Nhận biết và giải quyết các vấn đề liên quan tới các trở ngại và vướng mắc về an toàn thực phẩm.
- Khuyến khích mối quan hệ cộng tác chặt chẽ với Chương Trình Bảo Vệ Thực Phẩm Quận Cam.
- Để biết thêm chi tiết về cách trở thành hội viên bỏ phiếu và có tiếng nói, xin tới trang mạng điện toán của FSAC tại www.ocfoodinfo.com

ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN

- Liên lạc với thanh tra viên của quý vị hoặc giám thị của họ.
- Robert Curtis
(714) 433 – 6103
rcurtis@ochca.com
- Trang Web của Chương Trình Bảo Vệ Thực Phẩm Quận Cam:
www.ocfoodinfo.com



Thắc Mắc

