

Danh Sách Kiểm Tra để Mở Cửa Trở Lại sau đợt đóng cửa kéo dài do đại dịch COVID-19:

Trước khi bổ sung các mặt hàng chóng hỏng và mở cửa trở lại cơ sở thực phẩm, điều quan trọng là phải đảm bảo rằng cơ sở, thiết bị và các dịch vụ tiện ích phải hoạt động bình thường nhằm đáp ứng các yêu cầu cho quy định về thực phẩm.

Danh sách kiểm tra này sẽ giúp quý vị xác định cơ sở thực phẩm của mình đã được chuẩn bị để bổ sung thực phẩm và mở cửa trở lại hay chưa. Danh sách kiểm tra này không bao gồm mọi yêu cầu theo các quy định về thực phẩm mà chủ yếu nhằm bao gồm các yếu tố chính của việc đóng cửa kéo dài.

Cơ Sở Vật Chất:

- Điện sẵn có ở khắp nơi tại cơ sở thực phẩm
- Hệ thống thoát nước hoạt động bình thường
 - Tất cả các chậu rửa và ống xả đều đã được đánh giá để xác định xem nước cống có chảy ngược lên trong lúc đóng cửa hay không. (xem phần dọn dẹp và vệ sinh)
- Cơ sở thực phẩm có nhà vệ sinh hoạt động bình thường
- Nước máy nóng và lạnh sẵn có ở khắp cơ sở thực phẩm
- Nếu cơ sở thực phẩm hoạt động bằng nước lấy từ nguồn hoặc giếng riêng, kết quả thí nghiệm nước gần đây cho thấy nguồn nước đó là an toàn.
- Đường ống nước đang ở tình trạng hoạt động bình thường
- Hệ thống nước đã được tuần hoàn, nếu có. ([Nhấn vào đây để xem liên kết đến Hệ Thống Nước Tòa Nhà của CDC: https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html?deliveryName=USCDC_248_DM25447](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html?deliveryName=USCDC_248_DM25447))
- Có sẵn khí tự nhiên hoặc propane
- Các chụp hút và thông gió hoạt động bình thường
- Không có hư hại đáng kể đến trang bị vật chất của cơ sở thực phẩm ảnh hưởng đến việc vận hành
- Cơ sở thực phẩm có đủ đèn chiếu sáng
- Cơ sở thực phẩm không có dấu hiệu của loài gây hại, chất thải của loài gây hại hoặc các hoạt động khác của loài gây hại

Thiết Bị Xử Lý Thực Phẩm:

- Làm sạch và vệ sinh máy làm đá và thùng bảo quản đá
- Tủ lạnh và tủ đông hoạt động đầy đủ chức năng
- Tủ lạnh và các máy giữ lạnh giữ đang giữ ở mức bằng hoặc dưới 41°F (5°C)
- Tủ đông đang giữ ở mức hoặc dưới 0°F (-18°C)
- Các máy cần sửa chữa đã được rút khỏi nguồn điện và dán nhãn đang hỏng hoặc không được sử dụng
- Bỏ đi các thực phẩm có dấu hiệu đang rã đông và tái kết đông
- Tủ lạnh đã được lắp đặt nhiệt kế
- Các máy giữ nóng đang ở mức 155-160°F (68-71°C) để giữ cho thực phẩm ở 135°F (57°C)
- Máy rửa bát hoạt động bình thường, gồm cả việc vệ sinh đúng cách

Thực phẩm – loại bỏ thực phẩm nếu:

- Thực phẩm và bao bì bị ảnh hưởng bởi loài gây hại (tức là phân chuột hoặc kiện hàng bị gặm nhấm)
- Thực phẩm trong tủ đông có dấu hiệu rã đông và tái kết đông (tức là ngưng tụ đóng đá, các vũng đá ở đáy tủ đông, hoặc thực phẩm kết thành khối với nhau)
- Loại bỏ các thực phẩm không ghi ngày hết hạn mà độ an toàn của thực phẩm đó không rõ hoặc có nghi vấn. KHI CÓ NGHI NGỜ, HÃY VỨT BỎ
- Vứt bỏ nếu quá hạn sử dụng
- Có dấu hiệu phát triển nấm hoặc mốc

Dọn Dẹp, Vệ Sinh và Khử Trùng:

- Có sẵn các hoá chất lau dọn, vệ sinh và khử trùng phù hợp để sử dụng, bao gồm xà phòng và chất làm sạch (chất tẩy, amoni bậc bốn hoặc các chất làm sạch chứa iot) (Các chất khử trùng đã được đăng ký với EPA để sử dụng chống lại COVID-19: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>)
- Các chất làm sạch và khử trùng (bao gồm những chất được tự động pha chế) có nồng độ phù hợp như công bố trên nhãn hóa chất
- Tất cả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm đã được rửa, xả nước và vệ sinh
- Thiết bị xử lý thực phẩm đã được làm sạch theo cảm quan thị giác và xúc giác. Ví dụ như các chậu rửa chuẩn bị thực phẩm, tủ lạnh/tủ đông, hộp đựng thực phẩm, bàn chuẩn bị thực phẩm, bàn hấp thủy nhiệt
- Các bề mặt khác đã được làm sạch và vệ sinh. Ví dụ như bồn rửa tay, bồn 3 ngăn, quầy phục vụ, khu vực chờ ngồi/khu vực ăn của khách hàng (khi được cho phép bởi các hạn chế theo lệnh về sức khỏe cộng đồng)
- Sàn và trần đã được làm sạch theo cảm quan thị giác và xúc giác. Nếu có bằng chứng cho thấy nước cống đã dội ngược lên, chẳng hạn sàn gần cống hoặc gần các cửa xả nước thải khác đổi màu, thì khi đó khu vực này đã được làm sạch và vệ sinh phù hợp.

Sức Khỏe Người Lao Động và Hoạt Động của Cơ Sở Thực Phẩm:

- Chính sách sức khỏe của người lao động (gồm cả sức khỏe liên quan đến COVID-19) đã được cập nhật và triển khai thực hiện
- Hướng dẫn của CDC dành cho doanh nghiệp và chủ sử dụng lao động: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html>
- Hướng dẫn của CDC dành cho người lao động tiếp xúc gần với người dương tính với COVID-19: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/critical-workers/implementing-safety-practices.html>
- Thực Hành An Toàn về COVID (COVID Safe Practices, CSP) được áp dụng
- Người lao động đã được đào tạo về các chính sách sức khỏe người lao động cập nhật và được đào tạo lại về các thực hành chính trong xử lý thực phẩm như rửa tay, sử dụng găng tay và làm vệ sinh cũng như khử trùng các bề mặt

Để được hỗ trợ thêm, vui lòng truy cập trang web của chúng tôi, liên hệ thanh tra viên khu vực của quý vị, hoặc gọi điện cho chúng tôi theo số (505) 768-2600.

Trên trang web: <https://www.cabq.gov/environmentalhealth/food-safety>

Các nguồn thông tin về COVID-19 (gồm cả Câu hỏi thường gặp) trên trang web: <https://www.cabq.gov/environmentalhealth/news/city-of-albuquerque-coronavirus-faqs>