


Phiếu Kiểm Định Thực Phẩm

	City of Albuquerque Environmental Health Dept. Consumer Health Protection Division One Civic Plaza - Room 3023 Albuquerque, NM 87103 PH: (505)768-2600 FAX: (505)768-2698		Facility Name:			Date:			
			Result:			Time In:			
			Action:			Time Out:			
Establishment:		Address:		City/State: ALBUQUERQUE, NM		Zip Code:		Telephone:	
Permit #:		Permit Expiration Date:		Purpose of Inspection:		Facility ID:		Activity No:	
GIÁM SÁT									Points
1	Người phụ trách trình bày, có kiến thức và làm nhiệm vụ			(2-101, 102, 103)	IN	OUT	COS		3
SỨC KHỎE NHÂN VIÊN									Points
2	Quản lý, nhân viên thực phẩm và nhân viên có điều kiện; trang bị kiến thức, trách nhiệm và báo cáo			(2-103, 201)	IN	OUT	COS		6
3	Áp dụng hợp lý các quy định hạn chế và không phận sự miễn vào (Proper use of restriction and exclusion)			(2-102, 103, 2-201.11)	IN	OUT	COS		6
THỰC HÀNH VỆ SINH TỐT									Points
4	Cách ăn, nếm vị, uống và dùng thuốc lá đúng cách			(2-401.11, 3-301.12)	IN	OUT	COS	N/O	3
5	Không được tiết dịch từ mắt, mũi và miệng			(2-401.12)	IN	OUT	COS	N/O	3
NGĂN NGỪA TAY NHIỄM KHUẨN									Points
6	Rửa và vệ sinh tay đúng cách			(2-301.11,12,14,15,16)	IN	OUT	COS	N/O	6
7	Không tiếp xúc tay trần với thực phẩm RTE hoặc với quy trình thay thế đã được phê duyệt trước			(3-301.11, 3-801.11(D))	IN	OUT	COS	N/A N/O	6
8	Bồn rửa tay được cung cấp đầy đủ đúng cách và dễ tiếp cận			(5-202, 203, 204, 205, 6-3)	IN	OUT	COS		6
CÁC NGUỒN ĐƯỢC PHÊ DUYỆT									Points
9	Thực phẩm lấy từ nguồn đã được phê duyệt			(3-201, 202, 5-101.13)	IN	OUT	COS		6
10	Thức ăn bảo quản ở nhiệt độ thích hợp			(3-202.11)	IN	OUT	COS	N/A N/O	6
11	Thực phẩm trong tình trạng tốt, an toàn và không pha tạp			(3-101.11, 3-202.15)	IN	OUT	COS		6
12	Lưu trữ dữ liệu được yêu cầu: shell stock, tiêu diệt ký sinh trùng			(3-202, 203, 402.)	IN	OUT	COS	N/A N/O	6
NGĂN NGỪA TRÁNH VIỆC NHIỄM KHUẨN									Points
13	Thực phẩm được tách riêng và bảo quản			(3-302, 304, 306)	IN	OUT	COS	N/A	6
14	Bề mặt tiếp xúc với thực phẩm: được vệ sinh và khử trùng			(4-501, 601, 602, 702, 703)	IN	OUT	COS	N/A	6
15	Xử lý đúng cách thức ăn bị trả lại, thức ăn thừa, đã được chế biến lại và thức ăn không an toàn			(3-306.14, 3-701.11)	IN	OUT	COS		6
THỰC PHẨM CÓ TIỀM NĂNG ĐỘC HẠI (THỜI GIAN / NHIỆT ĐỘ)									Points
16	Nhiệt độ và thời gian nấu nướng hợp lý			(3-401.11-12)	IN	OUT	COS	N/A N/O	6
17	Hâm nóng đúng quy trình để giữ nóng			(3-403.11)	IN	OUT	COS	N/A N/O	6
18	Thời gian và nhiệt độ làm mát thích hợp			(3-501.14)	IN	OUT	COS	N/A N/O	6
19	Nhiệt độ giữ nóng thích hợp			(3-501.16)	IN	OUT	COS	N/A N/O	6
20	Nhiệt độ giữ lạnh thực phẩm thích hợp			(3-501.16)	IN	OUT	COS	N/A	6
21	Đánh dấu ngày tháng và sử dụng thích hợp			(3-501.17-18)	IN	OUT	COS	N/A N/O	6
22	Thời gian như một biện pháp kiểm soát sức khỏe cộng đồng: quy trình và lưu trữ			(3-501.19)	IN	OUT	COS	N/A N/O	6
TƯ VẤN NGƯỜI TIÊU DÙNG									Points
23	Tư vấn người tiêu dùng cung cấp cho thực phẩm sống hoặc nấu chưa chín			(3-603.11)	IN	OUT	COS	N/A	3
NHÓM NGƯỜI CÓ NGUY CƠ CAO VỀ NHIỄM ĐỘC THỰC PHẨM									Points
24	Thực phẩm tiệt trùng đã qua sử dụng; thực phẩm bị cấm không được cung cấp			(3-801.11)	IN	OUT	COS	N/A	3
HÓA CHẤT									Points
25	Phụ gia thực phẩm; được phê duyệt và sử dụng đúng cách			(3-202.12, 3-302.14)	IN	OUT	COS	N/A	3
26	Các chất độc hại được nhận dạng, lưu trữ và sử dụng đúng cách			(7-101, 102, 201-209, 301)	IN	OUT	COS		6
TUẦN THỦ CÁC QUY TRÌNH ĐÃ ĐƯỢC PHÊ DUYỆT									Points
27	Tuần thủ variance, quy trình chuyên biệt và kế hoạch HACCP			(3-404,502,4-204,8-103,201)	IN	OUT	COS	N/A	3

AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ NƯỚC			Points
28	Trứng tiết trùng được sử dụng ở những nơi được yêu cầu (3-302.13)	IN OUT COS	6
29	Nước và nước đá từ nguồn đã được phê duyệt (3-202, 5-101,102,104)	IN OUT COS	6
30	Variance thu được đối với phương pháp xử lý chuyên biệt (8-103.11)	IN OUT COS N/A	1
KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ THỰC PHẨM			Points
31	Các phương pháp làm mát thích hợp được sử dụng; đầy đủ thiết bị để kiểm soát nhiệt độ (3-501, 4-301)	IN OUT COS	3
32	Thực phẩm được nấu chín đúng cách để giữ nóng (3-401)	IN OUT COS N/A N/O	3
33	Các phương pháp rã đông được chấp thuận đã sử dụng (3-501)	IN OUT COS N/A N/O	3
34	Nhiệt kế phải được cung cấp và chính xác (4-203,204,302, 502)	IN OUT COS	3
NHẬN DẠNG THỰC PHẨM			Points
35	Thực phẩm được dán nhãn phù hợp; thùng chứa ban đầu (3-202,203,302,305,601,602)	IN OUT COS	1
PHÒNG NGỪA NHIỄM KHUẨN THỰC PHẨM			Points
36	Không có côn trùng, động vật gặm nhấm và động vật (2-403,6-202,501)	IN OUT COS	3
37	Ngăn ngừa nhiễm khuẩn trong quá trình chuẩn bị, bảo quản và trưng bày thực phẩm (3-202,303-307,6-404)	IN OUT COS	3
38	Vệ sinh cá nhân (2-302,303,304)	IN OUT COS	3
39	Giẻ lau: sử dụng và bảo quản đúng cách (3-304, 4-101,901)	IN OUT COS	3
40	Rửa trái cây và rau quả (3-302, 7-204)	IN OUT COS	3
SỬ DỤNG ĐỒ DÙNG ĐÚNG CÁCH			Points
41	Đồ dùng đang sử dụng: bảo quản đúng cách (3-304)	IN OUT COS	1
42	Đồ dùng, thiết bị và khăn trải : được bảo quản, làm khô và xử lý đúng cách (4-801-803,901,903,904)	IN OUT COS	1
43	Các vật dụng sử dụng một lần / một dịch vụ: được lưu trữ và sử dụng đúng cách (4-502,903,904)	IN OUT COS	1
44	Sử dụng găng tay đúng cách (3-304)	IN OUT COS	3
ĐỒ DÙNG, THIẾT BỊ VÀ MÁY BÁN HÀNG TỰ ĐỘNG (VENDING)			Points
45	Các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và không tiếp xúc với thực phẩm được làm sạch, thiết kế, lắp đặt và sử dụng đúng cách (3-304,4-101,102,201,202,204, 302,401,402,501,502,603,902)	IN OUT COS	1
46	Ware washing facilities: được lắp đặt, bảo trì, sử dụng, que thử, (4-203,204,301,302,501,603)	IN OUT COS	3
47	Bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm được vệ sinh sạch sẽ (4-601,602)	IN OUT COS	1
CƠ SỞ VẬT CHẤT			Points
48	Nước nóng và lạnh đang có sẵn; đầy đủ áp suất (5-103,104)	IN OUT COS	3
49	Đã lắp đặt hệ thống ống nước; thiết bị backflow thích hợp (5-101,201-205,301-304)	IN OUT COS	6
50	Chất thải và nước thải được xử lý đúng cách (5-401-403)	IN OUT COS	6
51	Nhà vệ sinh được xây dựng, cung cấp và lau chùi đúng cách (5-203,501,6-202,302,402,501)	IN OUT COS	3
52	Rác / chất thải được xử lý đúng cách; cơ sở vật chất được bảo trì (5-501-503, 6-202)	IN OUT COS	1
53	Cơ sở vật chất được lắp đặt, bảo trì và giữ sạch sẽ (4-301,401,803,6-101, 102,201,202,501)	IN OUT COS	1
54	Hệ thống thông gió và chiếu sáng đầy đủ; các khu vực chỉ định được sử dụng (4-202,204,301,6-202,303-305,403,501)	IN OUT COS	1
55	Được phép hoạt động (9-6-1-7)	IN OUT COS	214
56	Đóng cửa ngay lập tức - Nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe (9-6-1-7)	IN OUT	214
57	Có sai phạm không? (9-6-1-1)	IN OUT	0
58	Kết quả điều tra khiếu nại	IN OUT	0

LƯU Ý

Nhân viên kiểm định:

Follow-up: Yes No (Circle one)

Follow-up Date:

Cá nhân chịu trách nhiệm (Ký tên)

Ngày: