

# DANH MỤC TỰ KIỂM TRA

[ph.lacounty.gov/mehko](http://ph.lacounty.gov/mehko) | [homebasedfoods@ph.lacounty.gov](mailto:homebasedfoods@ph.lacounty.gov) | (626)430-9855

Các mục được liệt kê dưới đây là các lĩnh vực chính được đánh giá trong quá trình kiểm tra Doanh nghiệp Vi mô Vận hành Bếp ăn Gia đình (MEHKO). Danh sách kiểm tra này được xây dựng để giúp quý vị, trong vai trò người điều hành cơ sở kinh doanh, có thể tự đánh giá tình trạng hoạt động của mình. Chúng tôi khuyên quý vị nên kiểm tra theo danh sách này và đánh dấu vào các mục đã tuân thủ. Các mục không được đánh dấu có thể bị coi là "vi phạm" và cần phải được khắc phục.



Vui lòng liên lạc với Chương trình Dịch vụ Thực phẩm Chuyên biệt của chúng tôi ở số (626) 430-9855 hoặc gửi email tới [homebasedfoods@ph.lacounty.gov](mailto:homebasedfoods@ph.lacounty.gov) nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi nào.

## AN TOÀN THỰC PHẨM

<input type="checkbox"/>	Thực phẩm do cơ sở kinh doanh của quý vị mua vào được dán nhãn đúng cách và mua từ nguồn được phê duyệt (được chính quyền quận, tiểu bang hoặc liên bang cấp phép).
<input type="checkbox"/>	Tất cả các loại thực phẩm được lưu trữ ở độ cao tối thiểu 6 inch tính từ sàn nhà.
<input type="checkbox"/>	Bất kỳ thực phẩm dễ hư hỏng nào được lưu trữ bên ngoài nhà (ví dụ: nhà để xe, nhà kho, dưới mái patio) đều phải được bảo quản cẩn thận trong tủ lạnh / tủ đông với cửa / nắp đóng kín.
<input type="checkbox"/>	Sản phẩm thô, còn nguyên, phải được rửa sạch trước khi cắt, phục vụ và / hoặc kết hợp với các thành phần nguyên liệu khác trước khi nấu.
<input type="checkbox"/>	Thực phẩm được bảo vệ không bị bụi bẩn, không sơ chế nếu không cần thiết, bị rò rỉ từ trên cao và các hình thức ô nhiễm khác.
<input type="checkbox"/>	Tất cả các hộp đựng thực phẩm khối lượng lớn đều có nắp đậy thích hợp và được dán nhãn đúng với tên của nội dung bên trong.
<input type="checkbox"/>	Sản phẩm thực phẩm được lưu trữ trong các thùng chứa không gây độc hại.
<input type="checkbox"/>	Các chất độc hại (vật liệu tẩy rửa) được dán nhãn đúng cách và được lưu trữ cách xa các sản phẩm thực phẩm.

## KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ

<input type="checkbox"/>	Thực phẩm có mối nguy tiềm tàng được giữ nóng tại 135 ° F hay cao hơn, hoặc được giữ lạnh tại 41 ° F hay thấp hơn.
<input type="checkbox"/>	Luôn có một nhiệt kế với độ chính xác + hoặc -2 ° F như một phần không thể thiếu của tủ lạnh (mặt số bên ngoài) hoặc được đặt bên trong mỗi thiết bị, tại điểm ấm nhất, ở một vị trí dễ nhìn thấy.
<input type="checkbox"/>	Luôn có sẵn một nhiệt kế đầu dò kim loại chính xác hoặc cặp nhiệt điện, thích hợp để đo nhiệt độ thực phẩm, để có thể sử dụng khi cần kiểm tra nhiệt độ thực phẩm.
<input type="checkbox"/>	Có một nhiệt kế được hiệu chuẩn để bảo đảm thực phẩm được nấu chín, hâm nóng và giữ ở nhiệt độ chính xác. Để biết thông tin về cách hiệu chuẩn nhiệt kế, vui lòng tham khảo sổ tay " <b>Hướng dẫn về an toàn thực phẩm trong nhà bếp ăn tại gia đình</b> ".

## THIẾT BỊ/DỤNG CỤ NHÀ BẾP

<input type="checkbox"/>	Ang lahat ng mga espasyo sa counter sa kusina ay malinis na walang mga personal na gamit at mga bagay (item) na hindi ginagamit sa sa paghahanda ng pagkain.
<input type="checkbox"/>	Ang lahat ng mga kagamitan (ibig sabihin, kubyertos, mesa, lababo, lalagyan ng pagkain, atbp) ay malinis at maayos na pinananatili, at ang mga ibabaw na nadidikitan pagkain ay maayos na hinuhugasan, binabanlawan, sina-sanitize, at pinapatuyo sa hangin.
<input type="checkbox"/>	Ang huling pagbabanlaw ng pagsa-sanitize ng kagamitan ay ginagawa lamang sa pamamagitan ng isa sa mga sumusunod na pamamaraan: a) ibinababad sa solusyon na may 100 ppm kloro (chlorine) ng hindi bababa sa 30 segundo; b) ibinababad sa solusyon na may 200 ppm quaternary ammonium ng 60 segundo; c) sa isang mekanikal na makinang panghugas na may kakayahang makamit ang temperatura sa ibabaw ng ng kubyertos na 160 ° F.
<input type="checkbox"/>	Ang mga materyales sa pagsusuri para sa mga pamamaraan na sapat na masuri ang pagsa-sanitize ay madaling makukuha at magamit. Ang mga pirasong panghuri (test strip) ay dapat tumugma sa uri ng sanitizer na ginamit.
<input type="checkbox"/>	Ang mga nasira o hindi aprubadong mga kubyertos ay maayos na inayos o pinalitan.
<input type="checkbox"/>	Ang mga kubyertos ay maayos na pinoprotektahan mula sa kontaminasyon habang nakaimbak.
<input type="checkbox"/>	Ang parehong tuyo at basang mga basahan na pangpunas ay maayos na ginagamit. Ang maraming gamit na mga basahang pangpunas ay nakalagay sa solusyon ng pang-sanitize (100 ppm kloro [chlorine] o 200 ppm quaternary ammonium) kapag hindi ginagamit.

### SỨC KHỎE VÀ VỆ SINH ĐỐI VỚI NHÂN VIÊN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

<input type="checkbox"/>	Nhân viên MEHKO và / hoặc các thành viên gia đình / hộ gia đình xử lý thực phẩm không đóng gói hoặc dùng dụng cụ nhà bếp đã có Thẻ Nhân viên Xử lý Thực phẩm (gia hạn ba năm một lần) và tất cả các hồ sơ đều có sẵn.
<input type="checkbox"/>	Người xử lý thực phẩm rửa tay bằng xà bông và dưới dòng nước ấm vì bất kỳ lý do nào sau đây: a) trước khi bắt đầu công việc; b) Ngay sau khi sử dụng nhà vệ sinh; c) Giữa các công việc; d) bất cứ lúc nào cần thiết để ngăn chặn ô nhiễm thực phẩm.
<input type="checkbox"/>	Người xử lý thực phẩm không có vết loét hở và không bị bệnh với các triệu chứng tiêu chảy, ói mửa, sốt hoặc ho, hắt hơi hoặc sổ mũi dai dẳng.
<input type="checkbox"/>	Những người xử lý thực phẩm mặc quần áo bên ngoài sạch sẽ, và tóc của nhân viên được đúng cách bằng nón, khăn che tóc hoặc lưới tóc.
<input type="checkbox"/>	Người xử lý thực phẩm không hút thuốc hoặc sử dụng thuốc lá bên trong nhà bếp tại gia cư.
<input type="checkbox"/>	Quần áo và vật dụng cá nhân được cất giữ một cách thích hợp.

### NƯỚC VÀ NƯỚC THẢI

<input type="checkbox"/>	Nước được cung cấp phải từ một hệ thống nước được Phòng Sức khỏe Môi trường phê duyệt.
<input type="checkbox"/>	Tất cả các bồn rửa đều có hệ thống vòi nước nóng và lạnh hoạt động, chảy dưới áp lực. Nước rửa tay phải có nhiệt độ ít nhất 100 ° F và ở trong gia cư phải có vòi nước nóng có nhiệt độ ít nhất 120 ° F.
<input type="checkbox"/>	Hệ thống ống nước luôn được bảo trì tốt và không bị rò rỉ.
<input type="checkbox"/>	Tất cả nước thải được xử lý đúng cách thông qua hệ thống xử lý nước thải đã được phê duyệt (ví dụ: hệ thống thoát nước, hệ thống tự hoại).

### NHÀ VỆ SINH / BỒN RỬA TAY

<input type="checkbox"/>	Thiết bị vệ sinh sạch sẽ, được bảo trì và sửa chữa tốt.
<input type="checkbox"/>	Luôn có sẵn mặt khăn giấy sử dụng một lần và xà bông ( <b>xà phòng cục và khăn vải có thể tái sử dụng không được chấp nhận</b> ).
<input type="checkbox"/>	Máy rút khăn giấy vệ sinh luôn có đầy đủ lượng giấy dự trữ.
<input type="checkbox"/>	Mỗi phòng vệ sinh đều có thông gió và được bảo trì tốt.

## KIỂM SOÁT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI

<input type="checkbox"/>	Cơ sở không có côn trùng và động vật gặm nhấm phá hoại.
<input type="checkbox"/>	Động vật sống không được phép vào khu vực chuẩn bị thực phẩm và phải được đưa ra khỏi khu vực chuẩn bị trong thời gian chuẩn bị tích cực cho các món trong thực đơn MEHKO.
<input type="checkbox"/>	Chỉ những loại thuốc trừ sâu được phê duyệt mới được sử dụng theo cách phù hợp trên nhãn của nhà sản xuất.

## RÁC

<input type="checkbox"/>	Thùng rác có khả năng chống rò rỉ và được đóng kín.
<input type="checkbox"/>	Túi nhựa được buộc cột miệng trước khi bỏ vào thùng rác.
<input type="checkbox"/>	Thùng rác để bên ngoài trong tình trạng được sửa chữa tốt và có nắp đậy được đóng lại.
<input type="checkbox"/>	Chất béo, dầu và mỡ (FOG) được xử lý đúng cách. Để biết thông tin về cách xử lý FOG, hãy tham khảo hướng dẫn " <b>Tập quán duy trì khu phố tốt của MEHKO</b> ".
<input type="checkbox"/>	Chất thải hữu cơ được phân loại theo quy định tại địa phương.

## VẬN HÀNH

<input type="checkbox"/>	Cơ sở có Giấy phép Y tế Công cộng hiện hành để hoạt động và Giấy phép được niêm yết trong quá trình hoạt động.
<input type="checkbox"/>	Việc giao đồ ăn chỉ có thể do nhân viên MEHKO hoặc thành viên gia đình / thành viên gia đình của người được cấp phép thực hiện. <b>Lưu ý:</b> các công ty giao hàng là bên thứ ba có thể giao hàng cho một cá nhân có tình trạng thể chất hoặc tinh thần, và vì vậy có khó khăn để tiếp cận thực phẩm.
<input type="checkbox"/>	Người được cấp phép phải lưu giữ hồ sơ giao hàng của bên thứ ba. Hồ sơ phải bao gồm số và ngày giao hàng trong trường hợp đặc biệt. Trang web của người được cấp phép phải đăng rõ ràng rằng họ không được phép sử dụng dịch vụ giao hàng của bên thứ ba. Ngoài ra, trang thông tin điện tử của người được cấp phép phải đăng tải rõ ràng về những trường hợp cụ thể được cho phép sử dụng dịch vụ giao hàng của bên thứ ba.
<input type="checkbox"/>	Đồ giặt MEHKO phải được giặt sạch riêng biệt với khăn trải giường gia đình thông thường.
<input type="checkbox"/>	Động vật phải được đưa ra khỏi nhà bếp và khu vực chuẩn bị trong giờ hoạt động được chỉ định của MEHKO.
<input type="checkbox"/>	Không có hoạt động nấu ăn cá nhân nào khác diễn ra trong quá trình chuẩn bị thực phẩm của MEHKO.
<input type="checkbox"/>	Một bản sao của báo cáo kiểm tra cuối cùng có sẵn để xem xét khi được yêu cầu.
<input type="checkbox"/>	Tài liệu để xác minh tổng doanh thu hàng năm có sẵn khi được yêu cầu.

## SÀN / TƯỜNG / TRẦN

<input type="checkbox"/>	Sàn nhà sạch sẽ, được bảo trì và sửa chữa tốt.
<input type="checkbox"/>	Tường, trần nhà và cửa sổ sạch sẽ, được bảo trì và sửa chữa tốt.