



Tháng 7/2023

## HỆ THỐNG XẾP HẠNG AN TOÀN THỰC PHẨM

### Tại sao có biển hiệu trên cửa sổ nhà hàng?

Biển hiệu trên cửa sổ nhà hàng sẽ cung cấp cho khách hàng thông tin về việc nhà hàng thực hành an toàn thực phẩm tốt đến mức nào. Cư dân của Quận King đã yêu cầu cung cấp thêm thông tin về các cuộc kiểm tra nhà hàng. Biển hiệu trên cửa sổ cùng với xếp hạng sẽ được dán tại các nhà hàng.

### Các xếp hạng:



### CẦN CẢI THIỆN

Nhà hàng này đã bị PHSKC đóng cửa trong năm ngoái hoặc cần nhiều lần quay lại kiểm tra để khắc phục các hoạt động xử lý thực phẩm không an toàn.

Hạng mục này có nhiều lần vi phạm.



### ỔN

Nhà hàng này đã có một số hoạt động xử lý thực phẩm không an toàn trong bốn lần kiểm tra gần đây nhất.

Hạng mục này có điểm vi phạm trung bình nhiều hơn 16,25.



### TỐT

Nhà hàng này đã có vài hoạt động xử lý thực phẩm không an toàn trong bốn lần kiểm tra gần đây nhất.

Hạng mục này có điểm vi phạm trung bình từ 3,76 đến 16,25.



### TUYỆT VỜI

Nhà hàng này không có hoặc có ít hoạt động xử lý thực phẩm không an toàn trong bốn lần kiểm tra gần đây nhất.

Hạng mục này có điểm vi phạm trung bình từ 3,75 trở xuống.

### Sau bao lâu xếp hạng an toàn thực phẩm của tôi được thay đổi?

Xếp hạng an toàn thực phẩm được thay đổi sau mỗi lần kiểm tra định kỳ. Nhà hàng hoạt động ở Quận King thường được kiểm tra hai lần mỗi năm và một lần kiểm tra đào tạo hoặc giáo dục - không xếp hạng.

### Tôi có thể cải thiện thực hành an toàn thực phẩm của tôi như thế nào?

An toàn thực phẩm tốt ngăn chặn các bệnh gây ra bởi thực phẩm. Hãy xem mặt kia để biết thông tin chi tiết.

### Xếp hạng an toàn thực phẩm để trên cửa nhà hàng sẽ được tính toán như thế nào?

Xếp hạng an toàn thực phẩm của nhà hàng sẽ được xác định bằng điểm trung bình của các hoạt động xử lý thực phẩm không an toàn từ bốn lần kiểm tra định kỳ gần nhất của nhà hàng.

# TÔI CÓ THỂ CẢI THIỆN THỰC HÀNH AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NHÀ HÀNG TÔI VÀ PHÒNG TRÁNH CÁC BỆNH GÂY RA DO THỰC PHẨM NHƯ THẾ NÀO?

## 1 Chỉ làm việc khi bạn khỏe mạnh.



Không chế biến thực phẩm nếu bạn đang bị nôn mửa, tiêu chảy hoặc được chẩn đoán bị bệnh truyền nhiễm có thể lây lan qua thực phẩm.

## 2 Rửa tay.

Rửa tay trước khi bắt đầu chế biến thực phẩm, sau khi sử dụng nhà vệ sinh, sau khi chế biến thịt, gia cầm, cá sống; sau khi lau rửa, đổ rác, hắt hơi, ho, chạm vào mặt, vân vân.



## 3 Để khăn giấy và xà phòng tại bồn rửa.

Hãy chắc chắn rằng tất cả các bồn rửa tay của bạn đang hoạt động và có xà phòng và khăn giấy tại bồn rửa.



## 4 Sử dụng đồ chuyên dụng hoặc găng tay.

Sử dụng đồ chuyên dụng và/ hoặc găng tay dùng một lần để xử lý thực phẩm ăn ngay (thực phẩm không được rửa lại hoặc nấu chín sau khi xử lý).



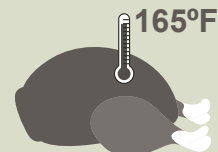
## 5 Giữ thực phẩm ở nhiệt độ thích hợp.

Luôn giữ các thực phẩm dễ hư hỏng (trên 135° F) hoặc lạnh (dưới 41° F). Không lưu trữ các loại thực phẩm dễ hỏng (thịt, sữa, cá, tinh bột nấu chín) ở nhiệt độ phòng.



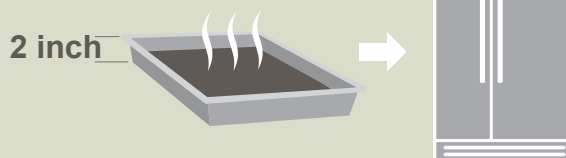
## 6 Chế biến thức ăn đến nhiệt độ thích hợp.

Chế biến thức ăn đến nhiệt độ thích hợp. (Gà vịt 165° F, thịt bò xay 158° F, thịt heo, bò, cừu, tôm, cá, sò, trứng gà, trứng vịt 145° F).



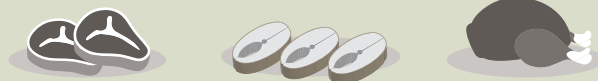
## 7 Làm nguội thực phẩm nóng.

Làm nguội thực phẩm nóng bằng cách sử dụng phương pháp chảo nông (không đậy nắp, có kích thước 2 inch hoặc nhỏ hơn trong tủ lạnh).



## 8 Lưu trữ thịt sống.

Lưu trữ thịt sống ở dưới và xa các thực phẩm khác. Xử lý thịt, cá, gia cầm sống tại khu vực riêng biệt với các loại thực phẩm khác.



## 9 Làm sạch và khử trùng.

Thường xuyên lau chùi các đồ chuyên dụng, đĩa bát và tất cả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm: rửa, tráng, khử trùng, hong khô.



## 10 Đào tạo nhân viên.

Đào tạo tất cả các nhân viên của bạn về các vấn đề trên và theo dõi việc thực hành an toàn thực phẩm hàng ngày.



Nếu bạn cần giúp đỡ hoặc có thắc mắc về cách cải thiện thực hành an toàn thực phẩm hoặc muốn sắp xếp chuyến ghé thăm mang tính đào tạo, vui lòng liên hệ với thanh tra y tế của bạn. Họ luôn sẵn sàng để giúp bạn thành công.