

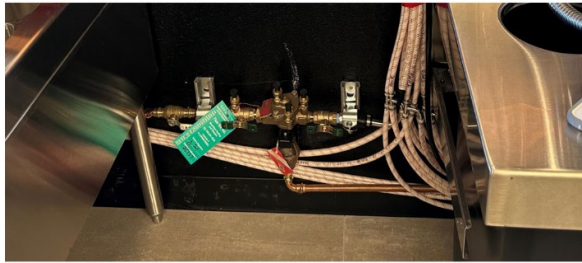
## Hướng dẫn Kiểm tra Lần cuối Trước khi Hoạt động

Bắt đầu bằng cách xem lại danh sách kiểm tra trước khi hoạt động này. Nhiệm vụ này rất quan trọng vì giúp đảm bảo rằng tất cả các bước cần thiết đã được hoàn thành trước khi tiến hành kiểm tra chính thức. Nó giúp xác định các vấn đề tiềm ẩn và đảm bảo quá trình hoạt động diễn ra suôn sẻ. Hãy nghiên cứu kỹ danh sách kiểm tra để làm quen với quy trình và hiểu được tầm quan trọng của nó.

**Quan trọng:** Nếu một mục không áp dụng cho trường hợp của quý vị, vui lòng viết **N/A**.

### Phần 1: Bắt buộc trước khi yêu cầu kiểm tra

- Công việc đã hoàn tất.** Tất cả công việc xây dựng hoặc tu sửa đã hoàn thành và cơ sở được xây dựng theo kế hoạch đã phê duyệt.
  - Tôi đã liên hệ với Sở Y Tế để thông báo về những thay đổi.** Tôi đã liên hệ với Người Kiểm Tra Kế Hoạch để thông báo cho họ về bất kỳ thay đổi nào đối với kế hoạch, thiết bị nhà bếp, hoặc thực đơn.
  - Tôi đã hoàn thành [Đơn đăng ký hoạt động cho cơ sở kinh doanh thực phẩm cố định](#).
  - Tôi đã thanh toán (các) khoản phí thích hợp ít nhất **10** ngày trước khi lên lịch kiểm tra vận hành.
- QUAN TRỌNG:** Gọi số (206) 263-7833 để được hướng dẫn cách thanh toán giấy phép hoạt động (nếu quý vị chưa làm việc này). Chúng tôi có sẵn các dịch vụ thông dịch.
- Giấy phép về hệ thống ống nước của tôi đã được chấp nhận.** Bộ phận phụ trách hệ thống ống nước địa phương đã chấp nhận giấy phép về hệ thống ống nước của tôi.  
**Vui lòng gửi kèm bản sao (hoặc ảnh chụp màn hình) của giấy phép đã được chấp nhận rồi gửi thư điện tử (email) tới Người Kiểm Tra Kế Hoạch.**
  - Tôi có bộ vùng giảm áp suất chống nước chảy ngược (RPBA, reduced pressure backflow assembly).** Tôi xác nhận rằng RPBA đã được kiểm tra theo yêu cầu. Tôi đã tham khảo ý kiến của một thợ sửa ống nước được cấp phép để các dây chuyền dịch vụ nước ngọt có ga sau trộn có RPBA thích hợp và được lắp đặt theo qui định ống nước của địa phương.



### Phần 2: Tự kiểm tra trước khi hoạt động

- Đồ đo nhiệt độ cầm tay bằng điện tử:** tôi có đồ đo nhiệt độ.
- Nước nóng có sẵn ở tất cả các bồn rửa.** Tôi đã tiến hành các bài kiểm tra hiệu suất sau đây:
  - **bồn rửa 3 ngăn**
    - Mỗi bồn rửa đều có nút chặn thoát nước.
    - Tôi đã cho nước có nhiệt độ tối thiểu là 110°F (43,5°C) vào đầy một nửa dung tích của hai (2) ngăn đầu tiên trong bồn rửa 3 ngăn.
    - Nếu nước nóng hơn 110°F (43,5°C), tôi đã thêm nước lạnh để cân bằng nhiệt độ.
    - Nước có nhiệt độ tối thiểu là 110°F (43,5°C) cho đến khi các bồn đầy (không đóng và mở vòi).
    - Tôi đã kiểm tra nhiệt độ của nước nóng chảy ra từ vòi khi bồn cuối cùng đã đầy.
    - Nước nóng có sẵn ở các bồn rửa tay (100°F) sau khi kiểm tra.
  - **Các bồn rửa tay ở mức nhiệt độ 100 °F (43,5°C) (bao gồm cả các nhà vệ sinh)**
    - Nước nóng trong tất cả các bồn rửa tay đều có nhiệt độ ít nhất là 100°F (43,5°C), có xà bông và khăn giấy (hoặc máy sấy tay được).

1

2	<input type="checkbox"/> <b>Máy rửa chén/máy rửa ly (nếu có)</b> <input type="checkbox"/> Các hóa chất được kết nối với máy rửa chén. <input type="checkbox"/> Máy rửa chén nhiệt độ thấp (clo): Tôi đã mời nước vào các đường ống để loại bỏ bọt khí. <input type="checkbox"/> Máy rửa chén nhiệt độ cao: Tôi đã chạy máy rửa chén vài lần và thấy nhiệt độ khử trùng cuối cùng đạt 180°F (82,3°C) <input type="checkbox"/> Có sẵn bộ dụng cụ kiểm tra (clo, amoni bậc bốn hoặc nhãn nhiệt/nhiệt cao) để đo chu trình khử trùng cuối cùng.	
3	<input type="checkbox"/> <b>Hệ thống thoát nước gián tiếp đã được cung cấp</b> <input type="checkbox"/> Bồn rửa hoặc trang thiết bị dùng làm nơi đặt hoặc bảo quản thực phẩm đều có đường thoát nước gián tiếp. <input type="checkbox"/> Máy rửa chén thương mại, máy pha cà phê espresso, bồn rửa chuẩn bị thực phẩm và máy làm đá yêu cầu phải có hệ thống thoát nước gián tiếp. <input type="checkbox"/> Tôi đã đáp ứng các yêu cầu thoát nước của bộ phận phụ trách hệ thống ống nước địa phương đối với bồn rửa 3 ngăn.	
4	<input type="checkbox"/> <b>Bồn rửa tay (kể cả nhà vệ sinh công cộng)</b> <input type="checkbox"/> Xà bông và khăn giấy đã được cung cấp. <input type="checkbox"/> Có nước nóng trong vòng 15 giây sau khi mở vòi, kích hoạt cảm biến hoặc nhấn nút. <input type="checkbox"/> Vòi tự đóng hoặc vòi đo lượng nước, nếu có dùng, sẽ cung cấp dòng nước trong ít nhất 15 giây trước khi kích hoạt lại.	
5	<input type="checkbox"/> <b>Tấm chắn nước</b> <input type="checkbox"/> Tấm chắn nước được lắp đặt giữa các bồn rửa, bề mặt tiếp xúc với thực phẩm hoặc kệ giữ thức ăn khô. <input type="checkbox"/> Tấm chắn nước làm bằng vật liệu bền, không thấm nước và dễ rửa sạch. <input type="checkbox"/> Các tấm chắn nước cao ngang với độ cao của vòi nước.	
6	<input type="checkbox"/> <b>Thiết bị làm lạnh</b> <input type="checkbox"/> Tôi đã đặt một cái ly hoặc chén nhỏ chứa nước bên trong tất cả các tủ mát (vui lòng đặt nước vào mỗi máy ít nhất một ngày trước khi kiểm tra). Không cần phải làm vậy với tủ đông lạnh. <input type="checkbox"/> Các tủ mát hoạt động ở nhiệt độ 41°F (5°C) hoặc thấp hơn. <input type="checkbox"/> Mỗi tủ mát đều có đồ đo nhiệt độ bên trong.	
7	<input type="checkbox"/> <b>Các bề mặt hoàn thiện</b> <input type="checkbox"/> Sàn, tường và trần nhà nhẵn, không thấm nước và dễ lau chùi. <input type="checkbox"/> Phần chân tường kết nối với sàn được làm dạng cong (để chống nước). <input type="checkbox"/> Tất cả các bề mặt gỗ (cửa, viền, kệ, tủ, ván vên) đều được bít kín.	
8	<input type="checkbox"/> <b>Phòng chống côn trùng (cửa ra vào)</b> <input type="checkbox"/> Cửa tự đóng và khít. <input type="checkbox"/> Có lắp đặt nẹp chặn khe cửa tại tất cả các cửa. <input type="checkbox"/> Không có lỗ hoặc khe hở dọc theo sàn, tường và trần nhà. <input type="checkbox"/> Đã bít kín các khe hở/khoảng trống xung quanh đường ống thoát nước, đồ đạc cố định và đường ống tiện ích.	9
	<input type="checkbox"/> <b>Đèn có chụp bảo vệ:</b> Đã cung cấp tấm chắn hoặc ống chụp cho các đèn thủy tinh trong khu vực chuẩn bị thực phẩm.	10
	<input type="checkbox"/> <b>Bộ ngắt chân không:</b> Bộ ngắt chân không được lắp đặt cho bồn rửa cây lau sàn nếu có gắn với ống nước.	11
	<input type="checkbox"/> <b>Khu vực rác thải và tái chế:</b> Tôi có thùng rác bên ngoài và (các) khu vực tái chế.	12

**NẾU QUÝ VỊ ĐÃ ĐÁNH DẤU VÀO MỌI Ô Ở TRÊN, QUÝ VỊ ĐÃ SẴN SÀNG ĐỂ LÊN LỊCH KIỂM TRA TRƯỚC KHI HOẠT ĐỘNG.**

Vui lòng liên hệ với chúng tôi trước ít nhất một tuần để sắp xếp cuộc hẹn.

Tôi hiểu rằng tôi sẽ phải trả 50% phí phạt khi mở cửa cơ sở mà không có phê duyệt của Sở Y Tế.

Nếu tôi không vượt qua được cuộc kiểm tra trước khi hoạt động, tôi có thể sẽ phải trả khoản phí quay trở lại là \$486,00 để hoàn thành việc kiểm tra.

Phụ lục/Hình ảnh

<p><b>1</b></p>  <p>110 °F water</p>	<p><b>2</b></p>  <p>When indicator turns black, stated temperature has been achieved. 160°F 71°C</p>	
<p><b>3</b></p> 	<p><b>4</b></p> 	
<p><b>5</b></p> 	<p><b>6</b></p>  <p>41°F</p>	
<p><b>7</b></p> 	<p><b>8</b></p> 	
<p><b>9</b></p> 	<p><b>10</b></p> 	<p><b>11</b></p> 