Chó, dưới sự kiểm soát của chủ, có thể được phép vào bên trong cơ sở thực phẩm hoặc ở khu vực ngoài trời trong khuôn viên của cơ sở thực phẩm nếu tất cả điều kiện sau đây được đáp ứng và duy trì (Washington Administrative Code (WAC, Bộ Luật Hành Chính Washington) 246-215-06570(4)(5)).

Bộ công cụ: Đưa Chó vào Cơ Sở

**Lưu ý:** Sử dụng tài liệu này để giúp cơ sở của quý vị duy trì Active Managerial Control (AMC, Kiểm Soát Quản Lý Tích Cực). Đảm bảo rằng quý vị làm việc với [cơ quan y tế địa phương](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) đối với bất kỳ thông tin bổ sung hoặc phê duyệt nào cần thiết.

|  |
| --- |
| **Phần 1: Thông Tin Cơ Sở Thực Phẩm** |
| **Tên Cơ Sở**      | **Điện Thoại**      |
| **Đường (Địa Chỉ Thực Tế)**      | **Thành Phố**      | **ZIP**      | **Email**      |
| **Tên Người Tiếp Xúc**      | **Chức Vụ/Vị Trí**      |
| **Phần 2: Chọn Kế Hoạch** |
| [ ]  **Chó ở Khu Vực Ngoài Trời**Gửi kế hoạch cho sở y tế địa phương của quý vị và kế hoạch phải được phê duyệt trước đó.Những điều sau đây phải được áp dụng:* Chó không được đi qua cơ sở thực phẩm để đến khu vực ngoài trời.
* Không chế biến thực phẩm hoặc đồ uống tại khu vực ngoài trời.
* Đồ dùng có thể không được cất giữ ở khu vực ngoài trời.
 | [ ]  **Chó ở Khu Vực Trong Nhà**Thông báo trước cho sở y tế địa phương của quý vị trước khi quý vị cho phép chó vào trong.Những điều sau đây phải được áp dụng:* Phải treo biển thông báo cho khách hàng rằng chó được phép vào trong cơ sở thực phẩm.
* Bảng chọn phải giới hạn đối với đồ uống do nhà máy chế biến thực phẩm sản xuất và chỉ những thực phẩm không phải TCS như thực phẩm ăn liền (nước soda, bánh quy xoắn, bánh quy, bánh vòng, bánh ngọt hoặc thịt khô) được phục vụ từ gói ban đầu mà không cần dùng tay tiếp xúc trực tiếp.
 |
| **Phần 3: Chó trong Kế Hoạch của Cơ Sở** |
| **✓** | Bao gồm các mục bổ sung sau trong kế hoạch của quý vị: |
| [ ]  | **Yêu Cầu Chung*** Tuân thủ các sắc lệnh của địa phương liên quan đến vỉa hè, sự phiền toái nơi công cộng và vấn đề vệ sinh.
 |
| [ ]  | **Chó Phải Được Chủ Kiểm Soát*** Đeo dây xích
* Ở trong giỏ dành cho vật nuôi
* Khác:
 |
| [ ]  | **Bảo Vệ Thực Phẩm*** Không chế biến thực phẩm ở khu vực có chó.
* Nhân viên không được tiếp xúc trực tiếp với chó.
* Nhân viên không được rửa thực phẩm và khay đựng nước cho chó trong cơ sở thực phẩm.
* Khác:
 |
| [ ]  | **Bảo Vệ Bề Mặt*** Không cho chó ngồi lên bàn, ghế và các đồ đạc khác trong cơ sở thực phẩm.
* Không để động vật đi bậy ra khu vực.
* Đào tạo nhân viên cách lau dọn khi động vật đi bậy:
	+ Có bộ dụng cụ lau dọn.
	+ Di dời khách hàng ra khỏi khu vực bị ảnh hưởng và phong tỏa các khu vực ô nhiễm cho đến khi khu vực đó được lau dọn sạch sẽ.
	+ Sử dụng vật liệu thấm hút dùng một lần nếu cần thiết để thấm chất thải lỏng và bỏ vào túi rác.
	+ Làm sạch và khử trùng bề mặt bẩn, nếu cần thiết, theo hướng dẫn trên nhãn chất khử trùng.
	+ Cho vào túi, niêm phong, loại bỏ chất thải và các vật dụng dọn dẹp dùng một lần.
	+ Lên lịch dọn dẹp bằng hơi nước cho bề mặt không thích hợp để khử trùng.
	+ Đảm bảo nhân viên rửa tay đúng cách.
* Khác:
 |



Bộ công cụ: Đưa Chó vào Cơ Sở

|  |
| --- |
| **Phần 4: Lắp Ráp Bộ Dụng Cụ Lau Dọn Chất Thải của Vật Nuôi** |
| [ ]  Dụng cụ xúc hoặc cạo [ ]  Vật liệu thấm hút (ví dụ: cát vệ sinh cho mèo) [ ]  Găng tay dùng một lần [ ]  Túi đựng rác[ ]  Khăn lau [ ]  Băng dính hoặc biển hiệu cảnh báo [ ]  Xà phòng/nước nóng [ ]  Khác:       |
| **Tạo Chất Khử Trùng** (Nhãn sản phẩm tham khảo):Chất Khử Trùng (Đã Đăng Ký với Environmental Protection Agency (EPA, Cơ Quan Bảo Vệ Môi Trường)): [ ]  Thuốc tẩy hoặc [ ]  Khác:      Số lượng chất hoá học:       Lượng nước:       Thời gian tiếp xúc:      Hướng dẫn:       |
| Vị trí bộ công cụ:      *Lưu ý: Không nên sử dụng các dụng cụ dùng để dọn chất thải vật nuôi gần khu vực chế biến thức ăn hoặc cất giữ, làm sạch trong nhà bếp.* |
| **Phần 5: Đào Tạo Nhân Viên** |
| **Đào Tạo Nhân Viên:** Nhân viên phải được đào tạo đúng cách về quy trình khi có chó vào trong cơ sở. |
| [ ]  | Các nhân viên được đào tạo như thế nào?[ ]  Đọc hiểu và ký tên vào kế hoạch [ ]  Thao tác với bộ công cụ [ ]  Khác:       |
| [ ]  | Tần suất đào tạo nhân viên?[ ]  Một lần [ ]  Hàng quý [ ]  Hàng năm [ ]  Khác:       |
| **Phân Công Nhiệm Vụ cho Công Nhân:** Giao nhiệm vụ lau dọn cho công nhân không phải là nhân viên thực phẩm khi có thể. |
| [ ]  | Ai chịu trách nhiệm làm sạch các khu vực bị bẩn?[ ]  Quản lý [ ]  Nhân viên dọn dẹp [ ]  Nhân viên phục vụ [ ]  Đầu bếp [ ]  Khác:       |
| **Phần 6: Thông Tin Bổ Sung về Cơ Sở Cụ Thể** |
| Những ngày nào chó sẽ được phép vào trong khuôn viên cơ sở thực phẩm của quý vị?[ ]  Hàng ngày [ ]  Thứ Hai [ ]  Thứ Ba [ ]  Thứ Tư [ ]  Thứ Năm [ ]  Thứ Sáu [ ]  Thứ Bảy [ ]  Chủ Nhật |
| Bao gồm thông tin bổ sung nếu cần thiết.      |
| **Phần 7:** **Kế Hoạch Lưu Giữ** |
| [ ]  | Kế hoạch được để ở đâu trong cơ sở thực phẩm?       |
| [ ]  | Tần suất xem xét và cập nhật kế hoạch? [ ]  Hàng năm [ ]  Khác:       |
| **Phần 8: Chữ ký** |
| [ ]  | Tôi có ý định cho phép chó ở **bên ngoài** cơ sở thực phẩm. Tôi sẽ tuân theo các yêu cầu về sức khỏe và an toàn như đã nêu chi tiết ở trên. |
| [ ]  | Tôi có ý định cho phép chó vào **bên trong** cơ sở thực phẩm. Tôi sẽ tuân theo các hướng dẫn về sức khỏe và an toàn như đã nêu chi tiết ở trên cũng như đảm bảo rằng không có hoạt động chế biến thực phẩm nào đang được tiến hành bên trong cơ sở và sẽ đảm bảo khách hàng được thông báo với biển báo rằng chó được phép vào bên trong. |
| Người chuẩn bị kế hoạch:       |
|                    |
| Chữ ký Ngày | Tên Viết Hoa Điện thoại |

Để yêu cầu tài liệu này ở các định dạng khác, hãy gọi 1-800-525-0127. Khách hàng bị khiếm thính hoặc khó nghe, vui lòng gọi 711 (Washington Relay) hoặc gửi email đến civil.rights@doh.wa.gov.