Ngoại trừ các trường hợp được liệt kê trong Phần 3, các cơ sở thực phẩm bán lẻ không được cho thêm thực phẩm vào hộp đựng của người tiêu dùng mà không có kế hoạch được chấp thuận bằng văn bản theo yêu cầu trong Washington Administrative Code (WAC, Bộ Luật Hành Chính Washington) 246-215-03348. **Lưu ý:** Khách hàng tới ăn không bắt buộc phải có một hộp đựng riêng để thêm đồ ăn với khẩu phần của họ từ dịch vụ bữa ăn riêng (như món ăn tối chính trên đĩa của họ).

Bộ công cụ: Thêm Đồ vào Hộp Đựng của Người Tiêu Dùng

**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:** **Việc Thêm Đồ vào Hộp Đựng của Người Tiêu Dùng Cần Có Kế Hoạch Riêng Biệt, Được Phê Duyệt** | **Phần 3:** **Việc Thêm Đồ Phải Tuân Thủ Hướng Dẫn nhưng** **Không Cần Có Kế Hoạch Riêng Biệt, Được Phê Duyệt**  |
| \*Hoàn thành Phần 4 đối với mỗi lựa chọn.[ ]  **Lựa chọn 1:** **Thực phẩm không phải ăn liền hoặc đóng gói\**** Thực phẩm là đồ khô số lượng lớn không phải ăn liền (như gạo khô, mì ống chưa nấu chín, đậu chưa nấu chín).
* Sản phẩm không phải thực phẩm ăn liền (như trái cây và rau quả chưa rửa sạch).
* Thực phẩm đóng gói (như túi salad trộn).

[ ]  **Lựa chọn 2: Thực phẩm ăn liền được bảo quản trong hộp\**** Thực phẩm ăn liền, không đóng gói (như hạt granola, mật ong, gia vị).
* Được bảo quản thông qua dòng chảy trọng lực hoặc hệ thống phân phối máng khác để bảo vệ nguồn cung thực phẩm khô số lượng lớn không bị nhiễm bẩn ngẫu nhiên.

[ ]  **Lựa chọn 3: Thực phẩm ăn liền đựng trong hộp mở\**** Thực phẩm ăn liền, không đóng gói trong hộp đựng mở (như quầy đồ nguội, quầy salad, thùng đựng thực phẩm khô số lượng lớn có muỗng xúc).
* Chỉ công nhân thực phẩm mới có thể cho thêm thực phẩm ăn liền, chưa đóng gói không có trong các hộp.
 | Chọn từng quy trình bổ sung được sử dụng tại cơ sở của quý vị.[ ]  **Hộp đựng để cho thêm thực phẩm của nhà máy chế biến thực phẩm*** Bộ phận thu gom và khu vực cho các hộp rỗng không thu hút sinh vật gây hại hoặc gây phiền toái.

[ ]  **Đổ đầy vào bình chứa tại quầy bán nước tự động*** Bất kỳ loại bình nào của người tiêu dùng đều có thể được họ đổ đầy tại một quầy bán nước tự động.

[ ]  **Bình đựng đồ uống của người tiêu dùng*** Bình chỉ được dùng để đổ đầy đồ uống cho chủ sở hữu.
* Bình được thiết kế giúp cho việc vệ sinh dễ dàng hơn.
* Bình có thể được rửa bằng nước sạch, nước nóng tại cơ sở thực phẩm.
* Bình sẽ được đổ đầy lại bởi nhân viên hoặc chủ sở hữu bình nếu sử dụng hệ thống hộp bảo quản ngăn ngừa ô nhiễm, như máy đựng đồ uống có vòi.

[ ]  **Bình do cơ sở thực phẩm cung cấp để cơ sở thực phẩm đổ đầy lại và rửa sạch*** Các loại bình phải được thiết kế để sử dụng nhiều lần (không sử dụng một lần).
* Các bình phải được rửa, tráng và khử trùng tại cơ sở thực phẩm trước khi đổ đầy.
* Bình chứa có thể cho thêm bất kỳ thực phẩm nào.
 |
| **Phần 4: Danh Sách Kiểm Tra Việc Nộp Đơn Đăng Ký** |
| **** | **Đối với các cơ sở chọn cho phép cho thêm đồ được liệt kê trong Phần 2 ở trên, họ phải nộp các thông tin sau.** |
| [ ]  | **Giáo Dục Người Tiêu Dùng:** Các cơ sở thực phẩm phải hướng dẫn người tiêu dùng về các lựa chọn đã được phê duyệt để cho thêm thực phẩm. Đảm bảo việc giáo dục người tiêu dùng bao gồm các loại hộp đựng mà họ có thể cho thêm thực phẩm, nhu cầu làm sạch hộp đựng, các loại thực phẩm có thể cho thêm, cách thông báo cho nhân viên nếu quan sát thấy rủi ro và bất kỳ yêu cầu cụ thể nào khác của cơ sở.**Cung cấp bản sao của tài liệu giáo dục sẽ được sử dụng như bảng chỉ dẫn, nhãn dán hoặc tài liệu in khác.** |
| [ ]  | **Hộp Đựng Được Phép:** Cho biết các loại hộp đựng có thể được cho thêm thực phẩm.[ ]  Các vật dụng sử dụng một lần. Thông báo cho khách hàng nếu có thể sử dụng các hộp đựng sạch, dùng một lần (như túi zip có thể đóng lại).[ ]  Các vật dụng sử dụng nhiều lần. Hộp đựng thực phẩm bằng nhựa, thép không gỉ hoặc tương tự được thiết kế để rửa sạch nhiều lần.[ ]  Kính. Bao gồm bộ dụng cụ dọn dẹp kính vỡ và đào tạo cho nhân viên để loại bỏ thực phẩm nếu kính bị vỡ trong khu vực thực phẩm.[ ]  Khác:       |

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.

DOH 333-288 March 2022 Vietnamese



**Bộ Công Cụ AMC: Thêm Đồ vào Hộp Đựng của Người Tiêu Dùng**

|  |
| --- |
| **Phần 4: Danh sách kiểm tra việc nộp đơn đăng ký tiếp theo** |
| [ ] Không xác định[ ]  | **Lựa chọn 1 - Biện Pháp Kiểm Soát:** Cơ sở thực phẩm phải bảo đảm các điều sau đây:[ ]  Người tiêu dùng hoặc nhân viên đảm bảo hộp đựng sạch sẽ trước khi cho thêm thực phẩm.[ ]  Nhân viên được đào tạo về các quy trình được phép và các hành động khắc phục thích hợp nếu người tiêu dùng làm bẩn nguồn cung cấp thực phẩm khô số lượng lớn (như kính bị vỡ trong khu vực hoặc vô ý sử dụng muỗng xúc để cho thực phẩm khô số lượng lớn ăn liền vào hộp đựng của người tiêu dùng).[ ]  Khác:       |
| [ ] Không xác định[ ]  | **Lựa chọn 2 - Biện Pháp Kiểm Soát Bổ Sung:** Cơ sở thực phẩm phải bảo đảm các điều sau đây: [ ]  Người tiêu dùng hoặc nhân viên đảm bảo hộp đựng sạch sẽ trước khi cho thêm thực phẩm.[ ]  Hộp đựng bảo quản được sử dụng cho thực phẩm ăn liền ngăn ngừa sự ô nhiễm cố ý hoặc ngẫu nhiên đối với thực phẩm khô số lượng lớn (cung cấp bản sao của thiết bị bảo quản/mô hình/sơ đồ kèm theo đơn đăng ký).[ ]  Công nhân thực phẩm thường xuyên vệ sinh (ít nhất là hàng ngày) các bề mặt thường xuyên tiếp xúc, nơi cho thêm thực phẩm vào hộp đựng của người tiêu dùng.[ ]  Nhân viên được đào tạo về các quy trình được phép và các hành động khắc phục thích hợp.[ ]  Khác:       |
| [ ] Không xác định[ ]  | **Lựa chọn 3 - Biện Pháp Kiểm Soát Nâng Cao:** Các cơ sở thực phẩm phải sử dụng các biện pháp kiểm soát bổ sung để đảm bảo hộp đựng của người tiêu dùng không làm bẩn bề mặt tiếp xúc với thực phẩm hoặc khu vực chế biến thực phẩm:[ ]  Nhân viên đảm bảo nhìn thấy hộp đựng sạch sẽ trước khi cho thêm thực phẩm.[ ]  Nhân viên bắt buộc phải rửa tay hoặc thay găng tay sau khi tiếp xúc trực tiếp với hộp đựng của người tiêu dùng.[ ]  Sử dụng giấy vuông hoặc vật dụng dùng một lần khác để chuyển thực phẩm vào hộp đựng của người tiêu dùng hoặc ngăn ngừa sự tiếp xúc trực tiếp giữa đồ dùng tái sử dụng và hộp đựng của người tiêu dùng.[ ]  Vệ sinh mặt bàn, cân hoặc các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm khác ngay lập tức sau khi hộp đựng của người tiêu dùng đã được cho thêm.[ ]  Nhân viên được đào tạo về các quy trình được phép và các hành động khắc phục thích hợp.[ ]  Khác:       |
| [ ]  | **Đào Tạo Nhân Viên:** Nhân viên phải được đào tạo trước khi cho thêm thực phẩm vào các hộp đựng của người tiêu dùng theo một kế hoạch đã được phê duyệt. Nộp các tài liệu hoặc quy trình được sử dụng để đào tạo nhân viên về những điều sau:[ ]  **Ngăn ngừa sự ô nhiễm:** Nhân viên phải được đào tạo về nguy cơ vi trùng có thể lây lan từ hộp đựng của khách hàng và cách ngăn ngừa sự lây lan sang khu vực chế biến thực phẩm hoặc nguồn cung cấp thực phẩm.[ ]  **Rửa tay đúng cách và thực hiện tốt công tác vệ sinh:** Nhân viên phải được đào tạo về tần suất rửa tay tăng lên theo yêu cầu nếu họ phải xử lý các hộp đựng của người tiêu dùng.[ ]  **Giám sát và các hành động khắc phục:** Nhân viên phải được đào tạo về cách ngăn ngừa ô nhiễm từ việc cho thêm thực phẩm vào hộp đựng của người tiêu dùng cũng như cách khắc phục các nguy cơ về an toàn thực phẩm. |
| [ ]  | **Ví Dụ về Hồ Sơ/Bảng Biểu:** Cung cấp thêm ví dụ về hồ sơ/nhật ký sẽ được sử dụng để ghi lại những nhân viên thực phẩm đang tuân thủ các quy trình phù hợp và hành động khắc phục được hoàn thành. |
| **Phần 5: Đào Tạo Nhân Viên** |
| [ ]  | Các nhân viên được đào tạo như thế nào? (Đánh dấu tất cả đáp án phù hợp.)[ ]  Biển hiệu [ ]  Đọc hiểu & ký tên vào tài liệu [ ]  Thao tác thực hiện [ ]  Khác:       |
| [ ]  | Tần suất đào tạo nhân viên? (Đánh dấu tất cả đáp án phù hợp.)[ ]  Một lần [ ]  Hàng quý [ ]  Mỗi năm hai lần [ ]  Hàng năm [ ]  Khác:       |
| [ ]  | Ai là người đào tạo nhân viên về việc cho thêm thực phẩm vào các hộp đựng có thể tái sử dụng? (Đánh dấu tất cả đáp án phù hợp.)[ ]  Chủ sở hữu [ ]  Quản Lý Bảo Vệ Thực Phẩm Được Chứng Nhận [ ]  Người Phụ Trách [ ]  Khác:       |
| **Phần 6: Thông Tin Bổ Sung về Cơ Sở Cụ Thể** |
| Đính kèm trang tính riêng 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** |
| Người chuẩn bị kế hoạch:       |
|              (xxx) xxx-xxxx |
| Chữ ký Ngày | Tên Viết Hoa Điện thoại |