Công nhân thực phẩm bị ốm là nguyên nhân của khoảng 1/5 vụ bùng phát bệnh do vi khuẩn và vi-rút từ thực phẩm ở Hoa Kỳ. Để giảm thiểu rủi ro, công nhân thực phẩm chỉ được làm việc khi khỏe mạnh, rửa tay vào những thời điểm quan trọng và không chạm vào thực phẩm bằng tay trần. Các cơ sở thực phẩm muốn để công nhân chế biến thực phẩm bằng tay trần phải lập và tuân theo **kế hoạch bằng văn bản đã được phê duyệt** nhằm tăng cường kiểm soát sức khỏe của nhân viên và an toàn rửa tay. Kế hoạch bằng văn bản phải bao gồm việc giám sát chặt chẽ sức khỏe, đào tạo và việc rửa tay của nhân viên.

Bộ công cụ: Tiếp Xúc Bằng Tay Trần với Thực Phẩm Ăn Liền

**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: Tiếp Xúc Bằng Tay Trần tại Khu Vực Được Chọn** (Đánh dấu tất cả lựa chọn phù hợp) |
| [ ]  | Khu vực quầy bar chỉ để pha chế đồ uống. (Không yêu cầu sơ đồ phòng nếu bồn rửa tay đặt trong khu vực.) | [ ]  | Chế biến thực phẩm trong nhà bếp |
| [ ]  | Các bữa ăn được cung cấp/dịch vụ bên ngoài | [ ]  | Khác:  |
| [ ]  | Khu vực nhân viên phục vụ (trước cửa nhà hoặc hội chợ) | [ ]  | Khác:  |
| **Phần 3: Danh Sách Kiểm Tra Việc Nộp Đơn Đăng Ký** |
| **** | **Những thông tin sau đây phải có trong đơn đăng ký của quý vị.** Xem Washington Administrative Code (WAC, Bộ Luật Hành Chính Washington) 246-215-03300(5) để biết thêm thông tin. |
| [ ]  | **Bố Cục/Sơ Đồ Phòng của Cơ Sở:**[ ]  Tất cả bồn rửa tay có sẵn đã được xác định[ ]  Các khu vực mà nhân viên có thể tiếp xúc bằng tay trần với thực phẩm ăn liền được đánh dấu**Lưu ý:** Việc tiếp xúc bằng tay trần sẽ *không* được phê duyệt ở khu vực không có bồn rửa tay dễ tiếp cận, không bị che khuất hoặc ở khu vực tiếp xúc trực tiếp bằng tay với thịt sống. Việc tiếp xúc bằng tay trần cũng *không* được phê duyệt đối với các cơ sở phục vụ nhóm dân số dễ mắc bệnh. |
| [ ]  | **Chính Sách Sức Khỏe Nhân Viên:** Chính sách về sức khỏe, vệ sinh và bệnh của nhân viên bằng văn bản nêu chi tiết:[ ]  Đào tạo nhân viên về các bệnh do thực phẩm gây ra liên quan đến việc xử lý thực phẩm bằng tay trần[ ]  Các triệu chứng và bệnh phải được báo cáo cho người phụ trách[ ]  Thời gian và quy trình rửa tay phù hợp[ ]  Các biện pháp kiểm soát ngoài việc rửa tay thường xuyên và báo cáo bệnh/triệu chứng[ ]  Tài liệu mà nhân viên và người phụ trách biết về các yêu cầu để báo cáo thông tin bệnh tật[ ]  Tài liệu được duy trì để đào tạo và các hành động khắc phục được thực hiện |
| [ ]  | **Đào Tạo Nhân Viên:** Nhân viên phải được đào tạo trước khi bắt đầu tiếp xúc tay trần với thực phẩm ăn liền và đào tạo lại hàng năm. Nộp các tài liệu hoặc quy trình được sử dụng để đào tạo nhân viên về những điều sau:[ ]  **Sức khỏe nhân viên:** Nhân viên phải được đào tạo về các triệu chứng và bệnh để báo cáo cho người phụ trách.[ ]  **Nguy cơ chạm vào thực phẩm bằng tay trần:** Nhân viên phải được đào tạo về nguy cơ vi trùng có thể lây lan sang thực phẩm bằng tay trần và tầm quan trọng của việc rửa tay cũng như báo cáo bệnh hoặc các triệu chứng.[ ]  **Rửa tay đúng cách và thực hiện tốt công tác vệ sinh:** Nhân viên phải được đào tạo về quy trình rửa tay và các biện pháp kiểm soát cần thiết khi tiếp xúc bằng tay trần.[ ]  **Để móng tay một cách phù hợp và nghiêm cấm đeo đồ trang sức:** Nhân viên không được đánh bóng móng tay và phải cắt ngắn. Không được đeo đồ trang sức, kể cả nhẫn (trừ một chiếc vòng trơn) trên tay hoặc cổ tay. |
| [ ]  | **Biện Pháp Kiểm Soát Bổ Sung:** Cơ sở thực phẩm phải sử dụng hai biện pháp kiểm soát bổ sung trở lên.Kiểm soát yêu cầu:* Sổ ghi chép bệnh của nhân viên (cho biết tất cả trường hợp nôn mửa, tiêu chảy, vàng da, bệnh được chẩn đoán do thực phẩm gây ra hoặc các sự cố tiếp xúc với các hành động khắc phục được ghi lại) được duy trì trong 90 ngày

Chọn ít nhất một biện pháp kiểm soát bổ sung sẽ được sử dụng tại cơ sở:[ ]  Rửa tay hai lần[ ]  Đánh móng tay[ ]  Sát trùng tay sau khi rửa tay[ ]  Khác:       |



Bộ công cụ: Tiếp Xúc Bằng Tay Trần với Thực Phẩm Ăn Liền

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | **Hành Động Khắc Phục:** Các cơ sở thực phẩm phải lưu giữ sổ ghi chép các hành động khắc phục được thực hiện khi văn bản chính sách tiếp xúc bằng tay trần của cơ sở thực phẩm không được tuân thủ đúng cách.Ví dụ về các tình huống cần ghi lại bao gồm:* Đã quan sát thấy quy trình rửa tay không đúng cách
* Tiếp xúc bằng tay trần tại khu vực không được phê duyệt
* Chậu rửa tay bị tắc, không còn sản phẩm vệ sinh hoặc không sử dụng được
* Nhân viên không biết báo cáo bệnh đúng cách
* Nhân viên bị bệnh chế biến thực phẩm
* Khác:
 |
| [ ]  | **Xác Nhận của PIC:** Mỗi người phụ trách phải xác nhận họ sẽ tuân thủ các yêu cầu cơ bản sau đây.* Báo cáo ngay lập tức về các bệnh được chẩn đoán do thực phẩm gây ra và bệnh vàng da cho sở y tế
* Loại trừ những nhân viên có biểu hiện nôn mửa, tiêu chảy, vàng da hoặc các bệnh được chẩn đoán do thực phẩm gây ra
* Chỉ cho những công nhân bị loại trừ do được chẩn đoán bị bệnh hoặc vàng da quay lại làm việc sau khi được sở y tế phê duyệt
* Báo cáo ngay lập tức các báo cáo về bệnh do thực phẩm gây ra có khả năng xảy ra từ khách hàng hoặc các sự cố cho sở y tế
 |
| [ ]  | **Ví Dụ về Hồ Sơ/Bảng Biểu:** Cung cấp thêm ví dụ về hồ sơ/sổ ghi chép sẽ được sử dụng để ghi lại những nhân viên thực phẩm đang tuân thủ các quy trình phù hợp để giảm thiểu bệnh liên quan đến thực phẩm của nhân viên với khách hàng. |
| **Phần 4: Đào Tạo Nhân Viên** |
| **Đào Tạo Nhân Viên:** Nhân viên phải được đào tạo đúng cách để ngăn ngừa bệnh lây lan qua thực phẩm. Quý vị phải chứng minh được rằng nhân viên đã được đào tạo về thông tin có trong tài liệu này. Bằng chứng bao gồm các tài liệu như tài liệu có chữ ký của nhân viên và dán tài liệu đào tạo tại khu vực làm việc của nhân viên. |
| [ ]  | Các nhân viên được đào tạo như thế nào?[ ]  Biểu hiện [ ]  Video [ ]  Đọc Hiểu & Ký Tên vào Tài Liệu [ ]  Khác:       |
| [ ]  | Tần suất đào tạo nhân viên?[ ]  Một lần [ ]  Hàng quý [ ]  Hàng năm [ ]  Khác:       |
| **Phân Công Nhiệm Vụ cho Công Nhân:** Tất cả công nhân thực phẩm phải được đào tạo về các yêu cầu sức khỏe đối với nhân viên. |
| [ ]  | Ai là người đào tạo nhân viên về sức khoẻ đối với nhân viên? (Đánh dấu tất cả lựa chọn phù hợp.)[ ]  Chủ sở hữu [ ]  Quản Lý Bảo Vệ Thực Phẩm Được Chứng Nhận [ ]  Người Phụ Trách [ ]  Khác:       |
| **Phần 5: Thông Tin Bổ Sung về Cơ Sở Cụ Thể** |
| Nộp tài liệu bổ sung khi cần thiết. |
| **Phần 6:** **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 7: Chữ ký** |
| Tôi hiểu rằng hiện tại ngày càng gia tăng nguy cơ sức khoẻ cộng đồng với việc nhân viên thực phẩm xử lý thực phẩm ăn liền bằng tay trần do khả năng lây truyền vi-rút, vi khuẩn và ký sinh trùng gây bệnh từ tay.Tôi hiểu rằng việc không tuân thủ kế hoạch này, bùng phát dịch bệnh do thực phẩm gây ra liên quan đến việc tiếp xúc bằng tay trần với thực phẩm ăn liền và/hoặc giả mạo hồ sơ giám sát là vi phạm Washington State Retail Food Code (Bộ Luật Thực Phẩm Bán Lẻ của Tiểu Bang Washington) và có thể dẫn đến việc bác bỏ sự phê duyệt cho phép tiếp xúc bằng tay trần với thực phẩm ăn liền hoặc hành động thực thi khác. |
| 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 khiếm thính hoặc khó nghe, vui lòng gọi 711 (Washington Relay)
hoặc gửi email đến civil.rights@doh.wa.gov.