

Eat Safe

LOGAN



BẢNG LIỆT KÊ TIẾT MỤC CẦN XÉT VỀ THỰC PHẨM AN TOÀN THƯƠNG VỤ THỰC PHẨM CỦA QUÝ VỊ AN TOÀN ĐẾN MỨC NÀO?

Dưới chương trình ấn định mức thực phẩm an toàn **Eat Safe Logan** của Tòa Đô Chánh, tất cả các thương vụ thực phẩm có môn bài bán rượu trong thành phố Logan sẽ được cấp một số điểm cho mức thực phẩm an toàn của họ là bao nhiêu sao. Mức độ này sẽ được ấn định dựa trên một cuộc khảo sát theo *Luật Thực Phẩm 2006* và xem cách quản trị tốt đến mức nào. Chương trình này được đưa ra để bảo vệ sức khỏe và sự khỏe mạnh của cả cư dân lẫn du khách.

Quý vị hãy dùng bảng liệt kê này để xét xem tiến trình sửa soạn thực phẩm của mình an toàn đến mức nào và phỏng đoán một mức độ thực phẩm an toàn mà chương trình **Eat Safe Logan** có thể cấp cho quý vị. Bảng liệt kê này phải được dùng cùng một lượt với tập *Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá sự An Toàn của Thực Phẩm* của *Eat Safe Logan* mà có thể giúp quý vị đạt được một mức an toàn thực phẩm cao hơn.

Một bảng liệt kê tương tự, *Bảng Thảo Kiểm Tra về Thực Phẩm An Toàn*, được các viên chức Tòa Đô Chánh dùng trong những cuộc kiểm tra về sự an toàn của thực phẩm, để duyệt xét tiến trình và những thủ tục sửa soạn thực phẩm của quý vị và cũng để ấn định số điểm an toàn **Eat Safe Logan** của quý vị là bao nhiêu sao.

Tập *Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá sự An Toàn của Thực Phẩm* của *Eat Safe Logan* và những chi tiết khác về chương trình **Eat Safe Logan** có ghi trên trang mạng www.logan.qld.gov.au



CÁCH XỬ DỤNG BẢNG LIỆT KÊ NÀY

THỨ 1

Người đứng tên trên giấy phép hay kiểm soát viên về thực phẩm an toàn có thể điền vào bảng này. Điền những chi tiết hành chánh ở phần trên của bảng này (như tên, ngày tháng) để giữ một hồ sơ cho quý vị.

THỨ 2

Điền **Phần A** theo thứ tự – bảng liệt kê này theo đúng thứ tự tiêu biểu của việc sửa soạn thực phẩm từ đầu đến cuối (như từ việc nhận món ăn, trữ thực phẩm, sửa soạn thực phẩm, đến trưng bày/dọn thực phẩm).

Phần A gồm có các phần phải tuân theo có tính cách **Nhẹ, Nặng** và **Nguy Ngập**. Tất cả các phần này phải được tuân theo như là một phần của những đòi hỏi của *Luật Thực Phẩm 2006*. Muốn biết những định nghĩa của các mức độ tuân tòng khác nhau, xem trang 2 của bảng liệt kê này.

Nếu quý vị tin rằng thương vụ thực phẩm của quý vị hoàn toàn tuân theo với từng đòi hỏi được liệt kê, vạch một dấu trong hộp có chữ 'Yes'. Nếu không chắc chắn, quý vị hãy tham khảo tập *Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá sự An Toàn của Thực Phẩm* của *Eat Safe Logan*.

Nếu quý vị thấy có những khu vực **không** tuân theo những đòi hỏi được liệt kê, đánh một dấu trong hộp **Nhẹ, Nặng** hay **Nguy Ngập** cho thích hợp. Xem trang sau để biết về sự chỉ dẫn cách ấn định các vấn đề phải tuân theo nhẹ và nặng.

Xin quý vị lưu ý một vài đòi hỏi trong bảng liệt kê này có thể không áp dụng cho thương vụ riêng về thực phẩm của quý vị vì cá tính giới hạn của những hoạt động của quý vị.



BẢNG LIỆT KÊ TIẾT MỤC CĂN XÉT VỀ THỰC PHẨM AN TOÀN GỒM CÓ HAI PHẦN.

PHẦN A – CÁC CHI TIẾT TUÂN TÒNG

Phần A gồm có những đòi hỏi về sự an toàn của thực phẩm mà những điểm chính đã được đưa ra trong *Luật Thực Phẩm 2006* và *những Tiêu Chuẩn về Thực Phẩm An Toàn*. Đây là bốn phạm pháp lý mà các thương vụ thực phẩm phải tuân theo. Mọi sự vi phạm các điều khoản này đều được ghi nhận và sau đó được kiểm điểm lại để cho một con số tiêu biểu tổng quát cho sự tuân tòng *Luật Thực Phẩm 2006*.

Có ba loại không tuân tòng trong Phần A với những mức rủi ro khác nhau.

Không tuân tòng Nhẹ có nghĩa là đã có một sự vi phạm nhỏ, không nguy hiểm mà có thể được cải tiến qua những hoạt động thường ngày của thương vụ. Những vi phạm này thường không gây những sự nguy hại cho khách hàng.

Những thí dụ gồm có:

- đồ thiết bị, trang trí hay dụng cụ bị hư hỏng nhẹ
- gạch bông bị nứt
- những vấn đề nhỏ về sự sạch sẽ.

Thương vụ vẫn có thể được số điểm sao an toàn cao ngay cả khi có một số nhỏ các sự không tuân tòng nhẹ.

Không tuân tòng Nặng nguy hại hơn. Đây là một sự vi phạm tới các tiêu chuẩn và mang lại những sự rủi ro lớn tới sự an toàn của thực phẩm. Thương vụ thực phẩm này có thể không thể cải tiến những sự vi phạm này một cách dễ dàng hay nhanh chóng qua những hoạt động thường ngày.

Những thí dụ gồm có:

- cơ sở rất dơ bẩn
- không có phương tiện rửa tay
- vệ sinh cá nhân thấp.

Nếu tìm thấy **bất cứ** các sự không tuân tòng nặng nào, **sẽ có các biện pháp trừng phạt** như các cảnh cáo phải cải tiến thực phẩm, phạt tại chỗ, cấm hoạt động hay truy tố.

Không tuân tòng Nguy Ngập liên quan tới những vấn đề **mang lại những sự rủi ro nguy hiểm nhất** trong việc sửa soạn thực phẩm. Những vấn đề này được coi như là những phần căn bản trong việc cung cấp thực phẩm cho khách hàng. Nếu một thương vụ thực phẩm không tuân theo **bất cứ một** trong những đòi hỏi trọng yếu này, **sẽ có các biện pháp trừng phạt nghiêm trọng** như các cảnh cáo phải cải tiến thực phẩm, phạt tại chỗ, đình chỉ môn bài ngay lập tức hay truy tố. Những thí dụ gồm có:

- không giữ nhiệt độ đúng
- thực phẩm bị ô nhiễm
- có sự hiện diện của côn trùng hay sâu bọ.

PHẦN B – CÁCH QUẢN TRỊ TỐT

Phần B gồm có một danh sách các tài liệu quản trị được thương vụ thực phẩm tự lập ra để nhận ra và quản lý những rủi ro về sự an toàn của thực phẩm trong việc sửa soạn thực phẩm của mình. Những tài liệu này được coi như là những dụng cụ hữu hiệu trong việc quản lý những sự rủi ro về sự an toàn của thực phẩm liên quan đến việc sửa soạn thực phẩm.

Nếu một thương vụ có thể cung cấp những tài liệu này, Tòa Đô Chánh sẽ vững tin là thương vụ thực phẩm này đã hoạt động ở một mức độ tuân tòng cao và sẽ thưởng thưởng thương vụ này với một mức điểm toàn diện cao.

Các số điểm cho từng tài liệu quản trị được duy trì sẽ được cộng lại với nhau để có số điểm cho Phần B. Các tài liệu này phải được duy trì thường xuyên và luôn luôn được giữ tại cơ sở kinh doanh.

Các số điểm cho cả hai **Phần A** và **Phần B** sẽ được dùng để tính số điểm sao tổng quát. Tòa Đô Chánh sẽ phát không các tài liệu tiếp thị cho những thương vụ đạt được số điểm 3 sao trở lên nếu các thương vụ này đồng ý trưng bày trước công chúng số điểm sao của họ.

Tên của thương vụ:

Địa điểm:

Kiểm soát viên về thực phẩm an toàn:

Ngày:

PHẦN A – CÁC CHI TIẾT VỀ SỰ TUÂN TÒNG

Quý vị đánh dấu vào những hộp thích hợp với mình. Những hộp có dấu ✕ không áp dụng cho đòi hỏi này.

Nếu không chắc chắn về bất cứ một biện pháp kiểm soát nào quý vị có thể lấy thêm các chi tiết từ tập *Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá sự An Toàn của Thực Phẩm* mà có thể sẽ giúp quý vị trả lời chính xác hơn. Các số trang liên hệ trong tập chỉ dẫn được ghi rõ với mỗi đòi hỏi thích hợp..

Đòi Hỏi Tổng Quát						
Số	Cách điều hành	Ghi chú/Dữ kiện	Tuân tòng			
			Có	Không		
			Nhẹ	Nặng	Nguy Ngập	
A1	Môn Bài – Môn bài do Tòa Đô Chánh cấp cho thương vụ thực phẩm của quý vị có hiện hành không? (Xem trang 5 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm) nghĩa là đã trả đầy đủ tiền niên liễm		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A2	Môn Bài – Môn bài có được treo ở chỗ dễ thấy trong cơ sở không? (Xem trang 5 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A3	Điều kiện Môn Bài – Thương vụ của quý vị có tuân theo các điều kiện đặc biệt dành riêng cho thương vụ của quý vị không (nếu có áp dụng)? (Xem trang 5 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A4	Các điều không tuân tòng trước đây – Thương vụ của quý vị đã cải tiến lại tất cả những điều không tuân tòng trước đây chưa? (Xem trang 5 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A5	Thiết kế – Thương vụ của quý vị có tuân theo những đòi hỏi về kiến trúc của các Tiêu Chuẩn về Thực Phẩm An Toàn không? (Xem trang 5 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A6	Kiểm Soát viên về Thực Phẩm An Toàn – Quý vị đã thông báo cho Tòa Đô Chánh rõ ai hay những ai là Kiểm Soát Viên về Thực Phẩm An Toàn chưa? (Xem trang 6 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A7	Kiểm Soát Viên về Thực Phẩm An Toàn – Kiểm Soát Viên về Thực Phẩm An Toàn này tương đối có rành hay dễ liên lạc không? (Xem trang 6 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A8	Chương Trình Thực Phẩm An Toàn – Nếu cần, thương vụ của quý vị có có một Chương Trình Thực Phẩm An Toàn được công nhận không? (Xem trang 7 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Điều hành việc sửa soạn thực phẩm

Số	Cách điều hành	Ghi chú/Dữ kiện	Tuần tổng			
			Có	Không		
				Nhẹ	Nặng	Nguy Ngập
A9	Kỹ Năng và Kiến Thức – Quý vị và những nhân viên của quý vị có các kỹ năng và kiến thức về sự an toàn của thực phẩm và các vấn đề về vệ sinh không? (Xem trang 7 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A10	Nhận thực phẩm – Thực Phẩm có được giữ cho khỏi bị ô nhiễm vào lúc nhận và các thực phẩm dễ bị hư có được nhận ở nhiệt độ đúng của nó không? (Xem trang 8 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A11	Trữ thực phẩm – Tất cả các thực phẩm có được trữ một cách thích hợp để chúng khỏi bị ô nhiễm hay không? (Xem trang 9 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm) <ul style="list-style-type: none"> • Phòng / tủ lạnh • phòng đông lạnh • phòng trữ đồ ăn khô • thùng dự trữ nước (như thùng chứa nước mưa) 		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A12	Trữ thực phẩm – Các thực phẩm dễ bị hư có được trữ ở nhiệt độ đúng của chúng không? (Xem trang 9 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm) <ul style="list-style-type: none"> • thực phẩm lạnh = 5°C và thấp hơn • thực phẩm nóng = 60°C và cao hơn • thực phẩm đông lạnh = giữ nguyên sự đông lạnh 		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A13	Sửa soạn thực phẩm – Có có những biện pháp thích hợp để tránh cho thực phẩm khỏi bị ô nhiễm không? (Xem trang 9 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm) thí dụ như bị ô nhiễm lây		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A14	Sửa soạn thực phẩm – Các thực phẩm dễ bị hư và sẵn sàng để ăn, được giữ ở ngoài nhiệt độ đúng của chúng, có được kiểm soát cho đúng không? (Xem trang 10 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm) thí dụ như luật 2 giờ/4 giờ		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A15	Để nguội lạnh – Có dùng các cách đã được chấp nhận để nguội lạnh thực phẩm không? (Xem trang 10 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A16	Để nguội – Có dùng các cách đã được chấp nhận để nguội thực phẩm không? (Xem trang 11 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A17	Hâm nóng – Có theo các cách thích hợp để hâm nóng thực phẩm không? (Xem trang 11 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A18	Trưng bày thực phẩm – Các thực phẩm trưng bày có được giữ cho khỏi bị ô nhiễm không? (Xem trang 11 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A19	Trưng bày thực phẩm – Các thực phẩm dễ bị hư có được trưng bày ở nhiệt độ đúng của chúng không? (Xem trang 12 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A20	Gói/đóng hộp thực phẩm – Thực Phẩm có được gói/đóng hộp sao cho khỏi bị ô nhiễm không? (Xem trang 12 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A21	Chuyên chở thực phẩm – Thực Phẩm có được chuyên chở sao cho chúng khỏi bị ô nhiễm và được giữ ở nhiệt độ đúng của chúng không? (Xem trang 12 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A22	Loại bỏ thực phẩm – Quý vị có dùng các sự dàn xếp đã được chấp nhận trong việc loại bỏ thực phẩm không? (Xem trang 13 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A23	Thu hồi thực phẩm – Nếu quý vị là một cơ quan cung cấp sỉ, một nhà sản xuất hay nhập cảng, thương vụ của quý vị có tuân theo những đòi hỏi về thu hồi thực phẩm không? (Xem trang 13 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A24	Các cách khác – Các phương thức khác được đưa ra có được chấp nhận không, như cách nhận thực phẩm, trữ, nguội lạnh, để nguội, hâm nóng, trưng bày, chuyên chở? (Xem trang 14 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Đòi hỏi về Sức Khỏe và Vệ Sinh

Số	Cách điều hành	Ghi chú/Dữ kiện	Tuân tòng			
			Có	Không		
			Nhẹ	Nặng	Nguy Ngập	
A25	Tiếp xúc với thực phẩm – Thương vụ của quý vị có giảm thiểu tới mức tối đa nguy cơ thực phẩm và các bề mặt để thực phẩm bị ô nhiễm không? (Xem trang 15 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A26	Sức khỏe của người sửa soạn thực phẩm – Quý vị có bảo đảm được rằng những nhân viên bị bệnh liên quan tới thực phẩm hay bị bệnh không được làm những việc sửa soạn thực phẩm không? (Xem trang 15 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A27	Vệ sinh – Những người sửa soạn thực phẩm có giữ được mức vệ sinh tốt không (như mặc quần áo sạch, không ăn khi đang làm việc, rửa tay đúng cách và đúng lúc, nữ trang)? (Xem trang 16 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A28	Phương tiện rửa tay – Thương vụ của quý vị có cung cấp các tiện nghi để rửa tay không? (Xem trang 17 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<ul style="list-style-type: none"> sà bông nước ấm khăn dùng một lần bồn rửa tay ở chỗ thuận tiện 		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Quét dọn, Giữ vệ sinh và Bảo

Số	Cách điều hành	Ghi chú/Dữ kiện	Tuần tổng			
			Có	Không		
				Nhẹ	Nặng	Nguy Ngập
A29	Nhiệm vụ của thương vụ thực phẩm – Quý vị có thông báo cho những người sửa soạn thực phẩm về nhiệm vụ và trách nhiệm của họ để đảm bảo rằng họ không làm thực phẩm bị ô nhiễm không? (Xem trang 17 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A30	Sạch sẽ – Sàn, tường và trần nhà có được gìn giữ cho được sạch sẽ không? (Xem trang 18 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A31	Sạch sẽ – Những đồ thiết bị, trang trí và dụng cụ được bảo trì để luôn luôn được sạch không? (Xem trang 19 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm) <ul style="list-style-type: none"> • quạt hút gió • tủ lạnh, phòng lạnh, tủ đông lạnh • bàn, kệ, dụng cụ nấu bếp 		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A32	Sạch sẽ – Cơ sở có được giữ sạch một cách tổng quát không? (Xem trang 18 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A33	Khử trùng – Thương vụ của quý vị có dùng những dụng cụ sạch và vệ sinh không? (Xem trang 19 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm) <ul style="list-style-type: none"> • đồ dùng để ăn và uống • các bề mặt để thực phẩm 		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A34	Giữ vệ sinh – Các dụng cụ và bề mặt để thực phẩm có được giữ vệ sinh đúng cách không? (Xem trang 19 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A35	Bảo trì – Thương vụ của quý vị có bảo đảm rằng những dụng cụ, đồ dùng để ăn uống, thớt bị hư hỏng (như bị nứt mẻ/vỡ) không được phép xử dụng không? (Xem trang 19 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A36	Bảo trì – Nếu quý vị có nhiệm vụ bảo trì bộ phận chắn mỡ, bộ phận này có được duy trì hữu hiệu không? (Xem trang 19 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
A37	Bảo trì – Các đồ thiết bị, trang trí và dụng cụ tại cơ sở của thương vụ có được bảo trì để luôn luôn được tốt và không bị hư hỏng không? (Xem trang 19 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm) <ul style="list-style-type: none"> • sàn, tường & trần • đồ thiết bị, trang trí & dụng cụ • quạt hút gió 		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Linh tinh

Số	Cách điều hành	Ghi chú/Dữ kiện	Tuần tòng			
			Có	Không		
				Nhẹ	Nặng	Nguy Ngập
A38	Hàn thử biểu – Thương vụ của quý vị có một hàn thử biểu (nếu có những thực phẩm dễ bị hư) không? (Xem trang 20 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A39	Hàn thử biểu – Hàn thử biểu này có được rửa sạch và giữ vệ sinh trước khi dùng không? (Xem trang 21 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A40	Đồ dùng một lần – Các đồ dùng một lần có được giữ để khỏi bị ô nhiễm cho tới khi dùng và chỉ dùng có một lần mà thôi không? (Xem trang 21 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A41	Phòng vệ sinh – quý vị có đủ các phòng vệ sinh cho nhân viên không và chúng đều sạch sẽ? (Xem trang 21 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A42	Súc vật và sâu bọ – Thương vụ của quý vị hoàn toàn không có súc vật và sâu bọ (trừ những súc vật giúp người tàn tật)? (Xem trang 21 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A43	Súc vật và sâu bọ – Súc vật và sâu bọ bị ngăn cản không cho vào cơ sở kinh doanh? (Xem trang 21 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A44	Súc vật và sâu bọ – Các cuộc diệt trừ sâu bọ được thực hiện đủ thường xuyên để diệt sâu bọ không? (Xem trang 21 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kết quả – Phần A

TỔNG số Không Tuần Tòng Nhẹ

TỔNG số Không Tuần Tòng Nặng

TỔNG số Không Tuần Tòng Nguy Ngập



THỨ 3

Khi quý vị làm xong bảng liệt kê những đề mục phải xét, cộng tất cả các con số trong những phần riêng rẽ về các điều không tuân tòng Nhẹ, Nặng và Nguy Ngập và ghi nhận những tổng số cho mỗi phần ở cuối Phần A. Tính mức tuân tòng cho Phần A bằng cách chọn các mức A, B, C, D hay E trong bảng kết quả dưới đây. Các mức A, B, C, D hay E sẽ ở bên cạnh con số những điều không tuân tòng mà đã được ghi nhận trong thương vụ của quý vị.

BẢNG KẾT QUẢ CHO PHẦN A

Không Tuân Tòng Nhẹ	Mức Thực Phẩm An Toàn
0 Không tuân tòng	A
1-3 Không tuân tòng Nhẹ mà thôi	B
4-5 Không tuân tòng Nhẹ mà thôi	C
6 hay nhiều hơn Không tuân tòng Nhẹ mà thôi Hay Bất cứ 1-2 Không tuân tòng Nặng Hay Bất cứ 1 Không tuân tòng Nguy Ngập	D
Bất cứ 3 hay nhiều hơn Không tuân tòng Nặng Hay Bất cứ 2 hay nhiều hơn Không tuân tòng Nguy Ngập	E
ĐIỂM cho Phần A	<input type="text"/>



THỨ 4

Điền vào **Phần B** – phần này liên quan tới các tài liệu được coi như là những dụng cụ hữu hiệu cho việc quản trị những rủi ro cho sự an toàn của thực phẩm với bất cứ một sự sửa soạn thực phẩm nào.

PHẦN B

Nếu quý vị giữ những tài liệu quản trị đã hoàn tất này trong cơ sở để dùng và duy trì chúng một cách thường xuyên, xin quý vị đánh dấu vào những ô liên hệ ở dưới. Xin xem tập *Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá sự An Toàn của Thực Phẩm* của Eat Safe Logan để biết thêm chi tiết về từng tài liệu này.

Mỗi tài liệu có một hệ số riêng để tính điểm. Cộng tất cả những điểm tính được để có số điểm toàn diện và ghi số điểm này vào từng phần như đã được in sẵn.

PHẦN B – CÁCH QUẢN TRỊ TỐT

	Hồ sơ Dự Trữ và Duy Trì (tất cả các hồ sơ liên hệ tới thương vụ phải được giữ tại chỗ)	Điểm	Chấp nhận	
			Có	Không
B1	Chương trình HACCP được công nhận hay ISO 22000:2005 (Xem trang 24 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá sự An Toàn của Thực Phẩm) (Nếu trả lời CÓ, không cần phải tiếp tục xét tới các tài liệu khác nữa)	14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B2	Chương trình Thực Phẩm An Toàn đã được công nhận (Xem trang 25 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá sự An Toàn của Thực Phẩm) (Nếu trả lời CÓ, không cần phải tiếp tục xét tới các tài liệu khác nữa)	14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B3	Chương trình và Lịch trình Quét Dọn (Xem trang 27 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá sự An Toàn của Thực Phẩm)	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B4	Biên bản về Nhiệt độ – Thực Phẩm trung bày/Dự trữ (Xem trang 29 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B5	Giữ nhiệt độ trong khi chuyên chở (Xem trang 31 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B6	Biên bản của nhiệt độ lúc nhận hàng (Xem trang 30 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B7	Trên 50% các nhân viên sửa soạn thực phẩm đã theo học khóa huấn luyện được chấp nhận (Xem trang 31 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B8	Hồ sơ về việc huấn luyện nhân viên (ở trong thương vụ hay ở ngoài) (Xem trang 32 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B9	Duy trì sổ sách (Cấu trúc và Dụng cụ) (Xem trang 33 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B10	Lịch trình diệt sâu bọ (bởi một nhà thầu có giấy phép) (Xem trang 35 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B11	Hồ sơ về việc đổ rác và rửa sạch thùng rác (Xem trang 35 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B12	Lịch trình luân chuyển hàng tồn kho (Xem trang 36 của Tập Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm)	1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B13	GHI CHÚ: Nếu thương vụ của quý vị không nhận, trữ, trưng bày hay sửa soạn các thực phẩm dễ bị hư (Potentially Hazardous Foods - PHF), cộng 10 điểm thưởng	10	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kết quả cho Phần B – Tổng số ĐIỂM ghi nhận			<input type="text"/>	



THỨ 5

Tính tổng số điểm cho Phần B bằng cách chọn mức A, B, C hay D trong bảng kết quả dưới đây. Mức A, B, C hay D sẽ ở bên cạnh con số những điểm mà thương vụ của quý vị đã đạt được.

BẢNG KẾT QUẢ CHO PHẦN B

Phần B Tổng cộng	Mức độ cho Cách Điều Hành Tốt
14 hay nhiều Điểm hơn	A
11-13 Điểm	B
7-10 Điểm	C
Dưới 7 Điểm	D
MỨC ĐỘ cho Phần B	<input type="text"/>



THỨ 6

Bằng cách dùng bảng tính điểm dưới đây, chọn chữ tính điểm cho Phần A (ở trên) và Phần B (bên tay trái). Mức điểm sau cùng của quý vị sẽ ở chỗ hai mức điểm gặp nhau ở giữa.

Thí dụ như nếu quý vị cho mình điểm 'B' cho Phần A và điểm 'C' cho Phần B, mức an toàn tổng quát của quý vị sẽ là 3 sao.

		KẾT QUẢ CHO PHẦN A				
KẾT QUẢ CHO PHẦN B	MỨC ĐỘ	A	B	C	D	E
	A	5	4	4	2	0
	B	4	4	3	2	0
	C	4	3	3	2	0
	D	3	3	3	2	0

BẢNG TÍNH ĐIỂM

		KẾT QUẢ CHO PHẦN A				
KẾT QUẢ CHO PHẦN B	MỨC ĐỘ	A	B	C	D	E
	A	5	4	4	2	0
	B	4	4	3	2	0
	C	4	3	3	2	0
	D	3	3	3	2	0



THỨ 7

Những kết quả này có nghĩa gì?



Cơ quan điều hành tuyệt hảo

Hoàn toàn tuân theo *Luật Thực Phẩm 2006* và nói một cách tổng quát giữ được các tiêu chuẩn cao trong các hoạt động quản lý sự an toàn của thực phẩm.



Cơ quan điều hành rất tốt

Tuân theo *Luật Thực Phẩm 2006* với các tiêu chuẩn cao và nói một cách tổng quát giữ được tiêu chuẩn tốt trong các hoạt động quản lý sự an toàn của thực phẩm.



Cơ quan điều hành tốt

Tuân theo *Luật Thực Phẩm 2006* ở một mức độ tốt và nói một cách tổng quát có các tiêu chuẩn chấp nhận được trong các hoạt động quản lý sự an toàn của thực phẩm.



Cơ quan điều hành kém

Tuân tòng kém với *Luật Thực Phẩm 2006* và cần phải có thêm nhiều cố gắng hơn nữa.

KHÔNG CÓ SAO

Cơ quan không tuân tòng

Hoàn toàn thất bại, không tuân theo *Luật Thực Phẩm 2006* và cần sự cố gắng triệt để để cải tiến các vấn đề.

Nếu quý vị tính được là mình đã đạt được mức tuân tòng là 3 sao hay hơn nữa, thương vụ của quý vị có thể chọn để nhận phép trưng bày kết quả này tại cơ sở của quý vị và quảng bá trên một trang mạng. Quý vị chỉ được phép gia nhập chương trình **Eat Safe Logan** sau khi đã có kết quả của cuộc kiểm tra do Tòa Đô Chánh thực hiện.

Nếu mức tuân tòng của quý vị tính được là 2 sao hay thấp hơn, quý vị sẽ cần phải xét lại các việc làm tại thương vụ của quý vị ngay để cải tiến bất cứ những điều không tuân tòng nào.

Xem Tập *Chỉ Dẫn về sự Đơn Giản Hoá của sự An Toàn của Thực Phẩm của Eat Safe Logan* để có thêm các chi tiết về chương trình thực phẩm an toàn.

Nếu quý vị gặp những khó khăn trong việc điền vào mẫu đơn này và cần sự giúp đỡ, xin quý vị liên lạc với đại diện hiệp hội kỹ nghệ thực phẩm của quý vị, hay liên lạc với Tòa Đô Chánh tại foodsafety@logan.qld.gov.au hay qua điện thoại số **(07) 3412 3412**.

THÊM CHI TIẾT

Muốn có thêm chi tiết về **Eat Safe Logan** tới



foodsafety@logan.qld.gov.au



www.logan.qld.gov.au



Điện thoại (07) 3412 3412

Với sự bảo trợ của:



CLUBS QUEENSLAND
Voice of Queensland Clubs



Tái bản với phép của Tòa Đô Chánh Brisbane.

Logan City Council
PO Box 3226
Logan City DC 4114
Muốn có thêm chi tiết xin tới www.logan.qld.gov.au
Hay gọi số (07) 3412 3412

