

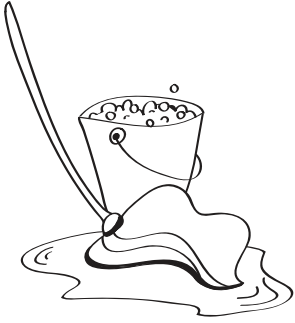
# Eat Safe

LOGAN



## NHỮNG ĐIỀU THIẾT YẾU VỀ ĂN AN TOÀN

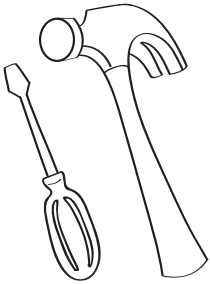
### ĐÒI HỎI TỔNG QUÁT



#### SẠCH SẼ

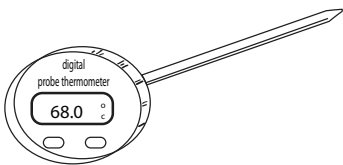
- Tất cả các đồ đạc, đồ thiết bị, trang trí và dụng cụ đều phải sạch sẽ.
- Tất cả các mặt tiếp xúc với thực phẩm, đồ trang bị và dụng cụ phải sạch và có đủ điều kiện vệ sinh.

Phải có một lịch trình cho các việc phải làm để giữ gìn sự sạch sẽ.



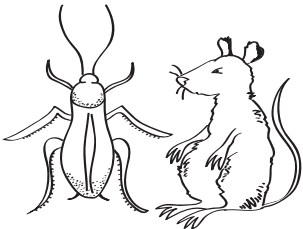
#### BẢO TRÌ

- Cơ sở kinh doanh và các đồ trang bị đều tốt và không bị hư hỏng.
- Mọi thay đổi về sơ đồ của cơ sở kinh doanh phải có sự chấp thuận trước của Tòa Đô Chánh.



#### HÀN THỬ BIỂU

- Thương vụ thực phẩm phải có một mũi hàn thử biểu với độ đo chính xác tới +/- 1°C.
- Phải lau hàn thử biểu bằng khăn có cồn và giữ cho hàn thử biểu được vệ sinh khi không dùng tới.



#### SÚC VẬT VÀ CÔN TRÙNG

- Không được để súc vật (ngoại trừ gia súc giúp người tàn tật) và côn trùng vào trong cơ sở kinh doanh.
- Phải có một chương trình diệt trừ sâu bọ thường xuyên.

Tái bản với phép của Tòa Đô Chánh Brisbane.

