

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 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 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 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 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 type="checkbox"/>	<input 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 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 sử 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 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 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 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 checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Kết quả – Phần A

TỔNG số Không Tuân Tòng Nhẹ

TỔNG số Không Tuân Tòng Nặng

TỔNG số Không Tuân 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

