CƠ QUAN SỨC KHỎE MÔI TRƯỜNG CONTRA COSTA
2120 Diamond Boulevard, Suite 100 Concord, CA 94520
P: (925) 608-5500 | F: (925) 608-5502 | E: cocoeh@cchealth.org
www.cchealth.org/eh

QUY TRÌNH VẬN HÀNH TIÊU CHUẨN (SOP)
DOANH NGHIỆP VI MÔ VẬN HÀNH BẾP ĂN GIA ĐÌNH (MEHKO)

MỤC 1: Thông tin Doanh nghiệp/Chủ sở hữu

TÊN CHỦ SỞ HỮU:	
TÊN DOANH NGHIỆP/ DBA:	
TÊN NHÂN VIÊN THỰC PHẨM*: ☐ Không áp dụng (Không)	GIỜ LÀM VIỆC MỖI TUẦN CỦA NHÂN VIÊN THỰC PHẨM*: ☐ Không

*Không bao gồm các thành viên gia đình và/hoặc trong gia đình

MỤC 2: Vận hành Doanh nghiệp

Ngày/thời gian khi chuẩn bị/phục vụ thực phẩm sẽ diễn ra:

Chủ Nhật:_____Thứ Hai:_____Thứ Ba:_____Thứ Tư:_____Thứ Năm:_____Thứ Sáu:_____Thứ Bảy:_____

Số lượng bữa ăn được đề xuất sẽ được chuẩn bị mỗi ngày:

Chủ Nhật:_____Thứ Hai:_____Thứ Ba:_____Thứ Tư:_____Thứ Năm:_____Thứ Sáu:_____Thứ Bảy:_____

Tối đa 30 bữa ăn mỗi ngày, không quá 90 bữa ăn mỗi tuần

Mô tả cách số lượng bữa ăn được phục vụ mỗi ngày và mỗi tuần sẽ được theo dõi/giám sát:

MEHKO chỉ bán thực phẩm trực tiếp cho người tiêu dùng (hoạt động phục vụ ăn uống ở các địa điểm khác bị cấm). Có thể hoàn thành bán hàng trên Internet hoặc các ứng dụng di động thông qua việc sử dụng một trung gian dịch vụ thực phẩm internet (IFSI). IFISI phải được đăng ký với Bộ Y tế Công cộng California - Chi nhánh Thực phẩm và Thuốc.

Danh sách các công ty được sử dụng, nếu có: _____

MỤC 3: Thực đơn Đề xuất

Đính kèm (các) menu được đề xuất hoặc danh sách tất cả các loại thực phẩm/sản phẩm sẽ được xử lý. Bao gồm mô tả nếu áp dụng/thích hợp.

Những món bị cấm: Hàu tươi sống; sữa nguyên liệu hoặc các sản phẩm sữa tươi; sản xuất, xử lý, chế biến, đóng băng hoặc đóng gói sữa hoặc các sản phẩm sữa; Bất kỳ mục nào yêu cầu Kế hoạch điểm kiểm soát quan trọng phân tích nguy hiểm (HACCP).

Rev. 4/24

MỤC 4: Chuẩn bị/Xử lý Thực phẩm

Mô tả các quy trình và phương pháp xử lý thực phẩm được đề xuất và xử lý:

Danh sách Nguồn/Nhà cung cấp của tất cả các mặt hàng/đồ uống thực phẩm: _____

_____

Nơi thực phẩm sẽ được lưu trữ (đánh dấu vào tất cả các nội dung phù hợp): ☐ Bếp ☐ Nhà ăn ☐ Nhà để xe Khác: _____

Thiết bị để duy trì thực phẩm ở nhiệt độ giữ nóng và lạnh cần thiết (đánh dấu vào tất cả các nội dung phù hợp):

☐ Tủ lạnh ☐ Tủ đông ☐ Bếp lò ☐ Lò Khác: _____

Thiết bị để chuẩn bị/nấu thức ăn (Đánh dấu vào tất cả các nội dung phù hợp):

☐ Bếp lò ☐ Lò ☐ Lò nướng ngoài trời Khác: _____

Thực phẩm phải được chuẩn bị, nấu chín và phục vụ cùng ngày.

MỤC 5: Phục vụ/Giao hàng Thực phẩm

Thực phẩm có sẵn cho:

☐ Mang đi

☐ Ăn uống tại chỗ (Đánh dấu vào tất cả các câu áp dụng): ☐ Bếp/Khu vực nấu ăn ☐ Sân rau ☐ Hiên ☐ Nhà để xe Khác: _____

☐ Giao hàng – **Nhân viên giao hàng thực phẩm phải là nhân viên của MEHKO hoặc gia đình/thành viên gia đình của chủ sở hữu MEHKO.**

Tên danh sách của nhân viên giao hàng thực phẩm: _____

Cho biết khu vực phục vụ giao hàng: Khoảng cách tối đa _____ dặm Thời gian di chuyển tối đa _____ phút

Nếu thời gian di chuyển lớn hơn 30 phút, cho biết thức ăn sẽ được duy trì ở nhiệt độ cần thiết như thế nào (Đánh dấu vào tất cả các câu áp dụng): ☐ Túi cách nhiệt ☐ Bộ làm mát ☐ Đá/Túi đá Khác: _____

<u>Dịch vụ Giao hàng của Bên thứ ba</u>

Một dịch vụ giao hàng của bên thứ ba chỉ có thể được sử dụng để cung cấp thực phẩm cho các cá nhân có tình trạng thể chất hoặc tinh thần. Trung gian Dịch vụ Thực phẩm MEHKO và/hoặc Internet phải duy trì hồ sơ về ngày và số lượng giao hàng thực phẩm cho các cá nhân có tình trạng thể chất hoặc tinh thần. Hồ sơ phải có sẵn theo yêu cầu.

MỤC 6: Rửa dụng cụ

Mô tả các quy trình, phương pháp và lịch trình đề xuất để làm sạch các dụng cụ và thiết bị đa dụng

Trường hợp thiết bị/dụng cụ sẽ được làm sạch và vệ sinh: ☐ Bồn rửa nhà bếp ☐ Máy rửa bát ☐ Khác: _____

Quy trình Rửa dụng cụ:

1. Trước khi rửa – Loại bỏ các mảnh vụn thực phẩm khỏi thiết bị/dụng cụ
2. Rửa – Dung dịch chứa chất tẩy và nước nóng tối thiểu 100°F

3. Rửa sạch – Nước sạch
4. Vệ sinh – Ngâm, chà thủ công hoặc chải bằng cách sử dụng chất khử trùng được phê duyệt
5. Sấy khô

Loại chất sát khuẩn:

Chất sát khuẩn	Nồng độ và Thời gian tiếp xúc	Pha loãng
☐ Clo (thuốc tẩy không mùi)	100 ppm trong ít nhất 30 giây	1 muỗng canh mỗi galông nước
☐ Amoni bậc bốn	200 ppm trong ít nhất một phút	Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất
☐ I-ốt	25 ppm trong ít nhất một phút	Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất

Tần suất làm sạch của thiết bị bề mặt và dụng cụ tiếp xúc thực phẩm:

- Khi đổi sang một loại thức ăn động vật thô khác
- Khi thay đổi từ làm việc với thực phẩm thô sang thức ăn sẵn sàng (RTE)
- Khi thay đổi từ sản phẩm thô sang thực phẩm nguy cơ nguy hiểm (PHF)
- Trước khi sử dụng hoặc lưu trữ thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm
- Ít nhất cứ sau bốn giờ trong khi liên tục với PHF
- Bất cứ lúc nào trong quá trình hoạt động khi ô nhiễm có thể xảy ra

MỤC 7: Cấp nước

Cho biết nguồn nước uống được:

☐ Hệ thống nước công cộng – Tên của nhà cung cấp: _____ ☐ Giếng tư nhân*

* Nước từ các giếng tư nhân phải được kiểm tra bởi một Phòng thí nghiệm được Chứng nhận Nhà nước. Gửi kết quả kiểm tra cho các mục sau:

Tần suất Thử nghiệm	**Phân tích**
Ban đầu	Tổng số coliform, E. coli, Nitrat, Nitrit
Hàng quý	Tổng số coliform, E. coli
Hàng năm	Nitrat
Ba năm một lần	Nitrit

MỤC 8: Nước thải/Xử lý Từ chối

Cho biết cách xử lý nước thải: ☐ Hệ thống thoát nước công cộng ☐ Hệ thống tự hoại riêng*

*Đính kèm bằng chứng bằng văn bản chứng minh rằng hệ thống tự hoại đã được lắp đặt hợp pháp và hoạt động đúng.

Mô tả các quy trình, phương pháp và lịch trình đề xuất để xử lý từ chối:_____

_____

_____

_____

NGHĨA VỤ ĐÓNG

MEHKO phải ngừng hoạt động ngay lập tức và đóng vì sự an toàn của công chúng nếu có bất kỳ điều kiện nào sau đây tồn tại:

- Không nóng (tối thiểu 100°F) hoặc nước lạnh
- Tràn ống nước dự phòng hoặc nước thải
- Phá hoại của sâu bọ
- Không có điện
- Thiếu các cơ sở nhà vệ sinh hoạt động
- Thiếu các thiết bị rửa tay chức năng
- Thiếu giấy phép sức khỏe hợp lệ
- Làm lạnh không đủ
- Không có chất khử trùng bề mặt tiếp xúc thực phẩm có sẵn
- Không có nước uống
- Lửa hoặc nguy hiểm hỏa hoạn
- Bất kỳ điều kiện nào gây nguy hiểm cho sức khỏe sắp xảy ra đối với công chúng

CÔNG NHẬN

Tôi hiểu và đồng ý rằng bất kỳ thay đổi nào đối với SOP, bao gồm cả thực đơn, sẽ yêu cầu phê duyệt trước từ Cơ quan Sức khỏe Môi trường Contra Costa. Tôi cũng hiểu rằng sự chấp thuận để vận hành MEHKO dựa trên việc tuân thủ Quy tắc Thực phẩm Bán lẻ California, Pháp lệnh của Quận Contra Costa và tất cả các thông tin khác được cung cấp trong tài liệu này. Việc không hoạt động theo SOP này có thể dẫn đến đình chỉ/thu hồi cho phép.

Tên Chủ sở hữu (Chữ in hoa):_____

Chữ ký của Chủ sở hữu:_____ Ngày tháng:_____

FOR OFFICE USE ONLY

Approved By:_____ Date:_____

Environmental Health Specialist