Báo Cáo Đánh Giá Cơ Sở Thực Phẩm

Food Regulation Partnership

Tên doanh nghiệp		Thư điện tử	
Người được phỏng vấn		Ngày/Giờ	
Chủ doanh nghiệp/Công ty		Điện thoại	
Địa chỉ		Số tham chiếu	
		Loại thanh tra	
Nhân Viên Giám Sát An Toàn Thực Phẩm		Số chứng nhận	

Yêu Cầu Chung
1. ☐ Doanh nghiệp thực phẩm đã thông báo các chi tiết cho Cơ Quan Thực Phẩm NSW (NSW Food Authority) www.foodnotify.nsw.gov.au
2. ☐ Đã thông báo Nhân Viên Giám Sát An Toàn Thực Phẩm (Food Safety Supervisor) và cơ sở đã được cấp giấy chứng nhận FSS
3. ☐ Người xử lý thực phẩm có đủ kỹ năng và kiến thức để xử lý thực phẩm an toàn
4. ☐ Không bán thực phẩm bị hư hỏng, xuống cấp hoặc ôi thiu; không sử dụng trứng bị nứt, dơ bẩn hoặc thực phẩm quá hạn sử dụng
Kiểm Soát Xử Lý Thực Phẩm FSS 3.2.2, điều khoản 5-12
5. ☐ Thực phẩm được bảo vệ khỏi rủi ro bị nhiễm bẩn; *giao nhận, tồn trữ, trưng bày và vận chuyển thực phẩm*
6. ☐ Tên và địa chỉ nhà sản xuất, nhà cung ứng hoặc nhập khẩu thực phẩm đều được cung cấp
7. ☐ Thực phẩm có khả năng độc hại (Potentially hazardous food - PHF) được kiểm soát dưới nhiệt độ phù hợp: *giao nhận, tồn trữ, trưng bày và vận chuyển thực phẩm; dưới 5 độ C, trên 60 độ C. Thực phẩm đông lạnh được giữ đông đá*
8. ☐ Quy trình chế biến thực phẩm; *rã đông đúng cách; chế biến nhanh chóng, không có nguy cơ nhiễm bẩn.*
9. ☐ Thực phẩm có khả năng độc hại đã chế biến được làm lạnh nhanh chóng
10. ☐ Thực phẩm có khả năng độc hại được hâm nóng nhanh – dùng lò nướng, vỉ nướng hoặc lò vi sóng chứ không dùng lò đun cách thủy
11. ☐ Quầy thực phẩm tự phục vụ luôn được giám sát, có đồ gắp/múc riêng biệt và có tấm chắn trường hợp hắt hơi vào thực phẩm
12. ☐ Giấy gói và khay chứa thực phẩm không gây nhiễm bẩn
13. ☐ Thực phẩm tiêu hủy được xác định và tách khỏi thực phẩm thông thường
Y Tế và Vệ Sinh FSS 3.2.2, điều khoản 13-18
14. ☐ Người xử lý thực phẩm rửa và sấy khô tay kỹ bằng các phương tiện rửa tay
15. ☐ Người xử lý thực phẩm tránh những tiếp xúc không cần thiết với thực phẩm đã sẵn sàng để ăn hoặc bề mặt tiếp xúc thực phẩm bằng cách sử dụng đồ gắp/múc, tay có đeo găng, giấy gói thực phẩm, v.v...
16. ☐ Người xử lý thực phẩm không khạc nhổ hoặc hút thuốc trong khu vực xử lý thực phẩm và không ăn tại nơi để thực phẩm không che đậy hoặc những bề mặt tiếp xúc thực phẩm.
17. ☐ Người xử lý thực phẩm ăn mặc sạch sẽ, phủ miếng không thấm nước lên băng keo của vết thương
18. ☐ Người xử lý thực phẩm rửa tay trước khi *bắt đầu/trở lại làm công việc và sau khi: sử dụng nhà vệ sinh, ho, hắt hơi, hút thuốc, xử lý thịt sống, dọn vệ sinh, v.v...*
19. ☐ Người xử lý thực phẩm không xử lý thực phẩm khi đang bị bệnh (thí dụ như nôn ói, đau bụng)
20. ☐ Nơi rửa tay thuận tiện và chỉ được dùng để rửa tay, cánh tay và mặt
21. ☐ Nơi rửa tay (bao gồm cả các bồn rửa trong nhà vệ sinh) được trang bị vòi đơn có nguồn nước máy và ấm, khăn lau dùng một lần (hoặc máy sấy khô) và xà phòng.
Làm Sạch và Khử Trùng FSS 3.2.2, điều khoản 19-20
22. ☐ Các cơ sở, dụng cụ, phụ kiện và thiết bị được duy trì trong tình trạng đạt tiêu chuẩn vệ sinh
23. ☐ Các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, dụng cụ ăn uống luôn trong tình trạng sạch sẽ và hợp vệ sinh, được khử trùng bằng phương pháp thích hợp (như bằng hóa chất hoặc máy rửa chén)
Linh tinh FSS 3.2.2, điều khoản 22-23
24. ☐ Luôn có sẵn thiết bị đo nhiệt độ chính xác (như nhiệt kế kỹ thuật số có que) Chính xác đến +/-1 độ C.
25. ☐ Các vật dụng chỉ dùng một lần được bảo vệ không bị nhiễm bẩn và không tái sử dụng (thí dụ như ống hút, muỗng/nĩa/dao chỉ dùng một lần)

Động Vật và Loài gây hại FSS 3.2.2, điều khoản 24
26. ☐ Động vật không được phép vào khu vực xử lý thực phẩm
27. ☐ Áp dụng những biện pháp khả thi ngăn chặn các loài gây hại (như màn bảo vệ, niêm phong cửa)
28. ☐ Áp dụng những biện pháp khả thi tiêu diệt và ngăn chặn ổ các loài gây hại (thí dụ như dọn dẹp vệ sinh, luân chuyển hàng hóa, người kiểm soát loài gây hại)
29. ☐ Không có dấu hiệu các loài côn trùng gây hại hay gặm nhấm tại cơ sở

Thiết Kế và Xây Dựng FSS 3.2.3
30. ☐ Phương thức thiết kế và xây dựng tổng quan hợp tiêu chuẩn
31. ☐ Cung cấp đầy đủ nước sạch
32. ☐ Cơ sở có hệ thống thoát nước và xử lý nước thải hợp lý
33. ☐ Cơ sở có đầy đủ phương tiện chứa rác thải và phế liệu tái chế
34. ☐ Cơ sở đủ ánh sáng
35. ☐ Sàn nhà có thể dọn vệ sinh sạch sẽ được
36. ☐ Trần và tường nhà không có khe hở và có thể làm vệ sinh sạch sẽ được
37. ☐ Dụng cụ, phụ kiện và thiết bị đều có thể làm sạch hiệu quả được và khử trùng nếu cần thiết
38. ☐ Cơ sở được bố trí hệ thống thông gió phù hợp
39. ☐ Cơ sở có đầy đủ phương tiện tồn trữ (thí dụ như hóa chất)
Bảo Trì FSS 3.2.2, điều khoản 21
40. ☐ Cơ sở, dụng cụ, phụ kiện và thiết bị trong tình trạng bảo trì và hoạt động tốt
41. ☐ Dụng cụ ăn uống không sứt mẻ, nứt, vỡ
Dán Nhãn FSC Chương 1
42. ☐ Việc dán nhãn thực phẩm tuân theo Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm (Food Standards Code)
Lưu ý thêm

Để chỉ sự tuân thủ đánh dấu ☑, không tuân thủ đánh dấu ☒, hoặc không quan sát được đánh dấu ☰

Những mục được tô màu trong danh sách là những mục có khả năng ảnh hưởng trực tiếp đến vấn đề an toàn thực phẩm và cần được ưu tiên giải quyết

Cần có những hành động khác? CÓ/KHÔNG _____

Tôi đã đọc và hiểu nội dung của báo cáo này

Chữ ký của Chủ cơ sở/Công nhân viên: _____

Tên nhân viên: _____

Hội đồng Thành phố: _____

Chữ ký của nhân viên: _____ Số điện thoại: _____

Lưu ý: Báo cáo đánh giá chỉ ghi những phát hiện kể từ ngày/giờ