



GARLAND

QUY ĐỊNH KHI TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM ĐÃ CHẾ BIẾN SẴN MÀ KHÔNG DÙNG BAO TAY

Việc tiếp xúc với thực phẩm đã được chế biến sẵn mà không dùng bao tay có thể được thực hiện ở những địa điểm ăn uống, không phục vụ cho những nhóm người dễ bị nhiễm bệnh như trẻ em hoặc người cao niên, theo định nghĩa quy định số §228.2(69) của TFER/ GCO.

Tiến trình tiếp xúc với thực phẩm được chế biến sẵn mà không dùng bao tay được thực hiện theo 3 bước sau:

Bước 1: Có giấy chứng nhận từ sở Y Tế của thành phố (Garland Health Department) cấp và giữ giấy này tại điểm phục vụ để nhân viên thanh tra có thể xem trong những dịp kiểm tra an toàn thực phẩm.

Bước 2: Tại điểm phục vụ ăn uống, luôn lưu giữ văn bản chứng nhận nhân viên đã được huấn luyện qua các chủ đề sau:

- 1) Rủi ro khi tiếp xúc với thực phẩm được chế biến sẵn mà không dùng bao tay;
- 2) Rửa tay đúng cách;
- 3) Khi nào cần rửa tay;
- 4) Rửa tay ở đâu;
- 5) Giữ móng tay sao cho phù hợp;
- 6) Cắm mang nữ trang;
- 7) Thực hiện vệ sinh tốt;
- 8) Quy định về sức khỏe của nhân viên (khi nhân viên bị bệnh, mức giới hạn và trường hợp ngoại lệ).

TFER không đưa ra yêu cầu cụ thể ai có thể thực hiện việc huấn luyện nhân viên về vệ sinh an toàn thực phẩm. Huấn luyện viên có thể là:

- 1) Các lớp huấn luyện vệ sinh an toàn thực phẩm
- 2) Các cơ quan hành chính của chính phủ tại địa phương
- 3) Các công ty huấn luyện vệ sinh an toàn thực phẩm tư nhân
- 4) Chủ của các cơ sở kinh doanh thực phẩm hoặc dịch vụ ăn uống/ hay người được cấp phép

Việc huấn luyện vệ sinh an toàn thực phẩm phải bao gồm tất các chủ đề được liệt kê ở trên. Huấn luyện viên sẽ tự soạn thảo chương trình giảng dạy. Các tài liệu tham khảo thường có sẵn ở các cơ quan hành chính của chính phủ tại địa phương, thư viện, trường học, hay trên internet.

Nhân viên phải ký tên xác nhận sau khi đã được huấn luyện về việc thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm và giấy chứng nhận này phải được giữ ở địa điểm làm việc.



GARLAND

QUY ĐỊNH KHI TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM ĐÃ CHẾ BIẾN SẴN MÀ KHÔNG DÙNG BAO TAY

Bước 3:

Tại địa điểm phục vụ ăn uống, khi có nhân viên tiếp xúc với thực phẩm đã được chế biến sẵn mà không dùng bao tay, văn bản quy định cần phải liệt kê thêm ít nhất 2 biện pháp dưới đây để tăng thêm tính an toàn vệ sinh thực phẩm:

- 1) Rửa tay 2 lần;
- 2) Chà móng tay bằng bàn chải;
- 3) Dùng nước sát trùng (sanitizer) sau khi rửa tay;
- 4) Chương trình hỗ trợ để khuyến khích nhân viên nghỉ làm nếu bị bệnh;
- 5) Những biện pháp khác được chấp thuận của sở Y Tế Garland.

Các hướng dẫn trong bước 3 chỉ định những biện pháp phải được áp dụng, chứ không phải nhân viên có nên áp dụng hay không. Lưu Ý: những biện pháp an toàn này chỉ bổ sung cho việc chính là rửa tay đúng cách.

Bước 4:

Văn bản quy định vệ sinh an toàn thực phẩm được giữ tại địa điểm phục vụ ăn uống, cần liệt kê cụ thể những tiến trình tiếp xúc với thực phẩm, loại thực phẩm chế biến sẵn, và những phụ gia được tiếp xúc mà không dùng bao tay.

Bước 5:

Việc sửa chữa sai phạm nếu các bước 1-4 không được tuân theo cần được nêu rõ trong văn bản quy định vệ sinh an toàn thực phẩm được giữ tại địa điểm phục vụ ăn uống. Kế hoạch sửa chữa cần phải liệt kê cụ thể những cách sửa chữa sai phạm đó.

Văn bản quy định cần được viết ra cụ thể, nhưng có thể được xem như một phần ghi nhận theo dõi việc tính điểm Phân Tích Rủi Ro và Kiểm Soát Giới Hạn (Hazard Analysis and Critical Control Points- HACCP) của địa điểm phục vụ ăn uống.