DC HEALTH
GOVERNMENT OF THE DISTRICT OF COLUMBIA
Environmental Health Administration

GOVERNMENT OF THE DISTRICT OF COLUMBIA
MURIEL BOWSER, MAYOR

Đơn Đăng Ký Doanh Nghiệp Bếp Gia Đình Siêu Nhỏ

Thông Tin Người Đăng Ký/Tại Nhà

Họ Tên Đầy Đủ của Chủ Sở Hữu: _____
Họ *Tên* *Tên Đệm*

Địa Chỉ Của Chủ Sở Hữu: _____

Số Điện Thoại Của Chủ Sở Hữu: Quý vị _____ Địa Chỉ Email Của Chủ Sở Hữu: _____

có thú nuôi trong nhà không? ☐ **Có** ☐ **Không** Đây có phải là Nơi Cư Trú Chính không? ☐ **Có** ☐ **Không**

Số Giấy Phép Cư Trú Nhà Ở (HOP) từ: _____

Ngày Hết Hạn HOP: _____

Quản Lý Bảo Vệ Thực Phẩm Được Chứng Nhận

Tổ Chức Kiểm Tra: _____

Số Chứng Chỉ Của Tổ Chức: _____ Ngày Cấp Chứng Chỉ Của Tổ Chức: _____

Chứng Nhận Do DC Cấp Số: _____

Ngày Cấp Chứng Chỉ Của DC: _____

Ngày Hết Hạn Chứng Nhận Do DC Cấp: _____

Thông Tin Điều Hành Tại Nhà

Các mặt hàng thực phẩm - Xem Biểu đồ 1 để biết các thông tin yêu cầu cho mỗi mặt hàng thực phẩm.

Thông Tin Vận Chuyển Thực Phẩm

Thực phẩm sẽ được vận chuyển đến điểm bán như thế nào?

Thời gian di chuyển dự kiến từ nhà đến điểm bán là bao lâu?: _____

Họ Tên của Người Chịu Trách Nhiệm Xử Lý Thực Phẩm Được Chứng Nhận An Toàn Thực Phẩm (Người chịu trách nhiệm phải luôn có mặt mọi lúc): _____

Số Người Xử Lý Thực Phẩm: _____

Nhà vệ sinh

Vị trí nhà vệ sinh: _____

Nguồn Cung Cấp và Quy Trình Xử Lý Nước/Đá Được Phê Duyệt

- *Nước được cung cấp tại địa điểm phải tuân theo các quy định hiện hành.*
- *Tất cả đá phải đến từ nguồn được phê duyệt. Đá dùng để tiêu thụ phải được giữ nguyên bao bì gốc có nhãn của nhà sản xuất.*

Danh sách nhà cung cấp nước/đá: _____

Số gallon nước quý vị sẽ mang theo để rửa và/hoặc nấu ăn tại chỗ là bao nhiêu?: _____

Bảo Vệ Thực Phẩm Tránh Nhiễm Bẩn

- *Tất cả trái cây và rau phải giữ ở nhiệt độ 41°F hoặc thấp hơn, và phải có nhiệt kế chính xác.*
- *Thực phẩm không bao gói trưng bày cần có tấm chắn (sneeze guard) đạt chuẩn để tránh nhiễm bẩn.*

Thực phẩm ăn liền không bao gói sẽ được phân phối và bảo vệ như thế nào? Miêu tả tấm chắn sẽ được sử dụng. (Đính kèm tài liệu hoặc hình ảnh.)

Gia vị sẽ được phân phối như thế nào?

Có phục vụ trái cây hoặc rau quả không? ☐ **Có** ☐ **Không**

Thực phẩm sẽ được làm sạch ở đâu và bằng cách nào?

Nhiệt Độ Bảo Quản Thực Phẩm

- **Tủ lạnh và thiết bị làm mát phải duy trì 41°F hoặc thấp hơn và có nhiệt kế chính xác.**
- **Tất cả thực phẩm cần kiểm soát nhiệt độ phải được giao ở nhiệt độ dưới 41°F hoặc trên 135°F.**
- **Nhiệt độ phải được duy trì mọi lúc.**

Nhiệt Độ Bảo Quản Thực Phẩm (tiếp theo)

Thực phẩm được vận chuyển/bảo quản ở nhiệt độ bao nhiêu? _____°F

Thiết bị nào sẽ được dùng để duy trì nhiệt độ đó? (Đính kèm tài liệu, mô tả chi tiết hoặc hình ảnh)

NẤU, LÀM LẠNH, VÀ HÂM NÓNG THỰC PHẨM

- *Tất cả phần thực phẩm được hâm lại phải đạt ít nhất 165°F. Không được sử dụng khay chafing có sternos để hâm nóng.*
- *Thực phẩm làm từ nguyên liệu ở nhiệt độ phòng, như sandwich lạnh hoặc salad, phải được làm lạnh đúng cách và giữ ở 41°F hoặc thấp hơn.*

Quý vị đang nấu những loại thức ăn cho động vật chưa được nấu chín nào?

Quý vị sẽ nấu ở nhiệt độ bao nhiêu và trong bao lâu?

Sản phẩm thực phẩm _____ Nhiệt Độ Cuối Cùng _____ °F _____ Giờ _____phút

Sản phẩm thực phẩm _____ Nhiệt Độ Cuối Cùng _____ °F _____ Giờ _____phút

Sản phẩm thực phẩm _____ Nhiệt Độ Cuối Cùng _____ °F _____ Giờ _____phút

Sản phẩm thực phẩm _____ Nhiệt Độ Cuối Cùng _____ °F _____ Giờ _____phút

Sản phẩm thực phẩm _____ Nhiệt Độ Cuối Cùng _____ °F _____ Giờ _____phút

Sản phẩm thực phẩm _____ Nhiệt Độ Cuối Cùng _____ °F _____ Giờ _____phút

Quý vị sử dụng loại nhiệt kế nào? _____

Thực phẩm nào quý vị sẽ nấu rồi làm lạnh lại?

Những thực phẩm nào sẽ được hâm nóng?

Chi Tiết Về Trang Thiết Bị và Thực Phẩm Bảo Dưỡng

Thiết bị quý vị sẽ sử dụng là gì?

- *Tất cả thiết bị phải sạch và trong tình trạng tốt khi đến địa điểm chỉ định.*
- *Phải có dụng cụ dự phòng. Dụng cụ cần thay sau mỗi bốn (4) giờ sử dụng.*

Vui lòng cung cấp mô tả và số lượng của bất kỳ thiết bị chế biến thực phẩm nào mà quý vị mang theo.

Vật Dụng Che Chắn Bắt Buộc

Quý vị sẽ sử dụng loại cấu trúc mái che (lều, mái vòm) nào? Đính kèm mô tả chi tiết, tài liệu kỹ thuật, và/hoặc hình ảnh.

Trần, tường và sàn được làm từ vật liệu gì?

Xử Lý Chất Thải

Nước thải sẽ được xử lý như thế nào?

Xử Lý Chất Thải (tiếp theo)

Nếu sử dụng dầu chiên, quý vị sẽ xử lý và tái chế như thế nào?

Mô tả thùng đựng rác của quý vị.

Rác sẽ được thu gom như thế nào?

Biểu đồ 1

Mô Tả về Chuẩn Bị Thực Phẩm

Mô Tả về Thực Đơn và Chuẩn Bị

- KHÔNG được cắt dưa gang, cà chua, hoặc rau xanh tại điểm bán – phải được chuẩn bị tại cơ sở chính của Doanh Nghiệp Siêu Nhỏ
- Quy trình chế biến phải đơn giản, hạn chế cắt hoặc xử lý thực phẩm nhiều.

Cung cấp danh sách có toàn bộ các mặt hàng thực phẩm và nguyên liệu mà sẽ được phục vụ. Mô tả cách chúng được chuẩn bị và giao. Mô tả phải có các quy trình chuẩn bị, nấu nướng và hâm nóng. Phải có nhiệt độ của thực phẩm.

Mặt Hàng Thực Phẩm	Nguyên Liệu	Chuẩn Bị Tại Cơ Sở Chính Hoặc Điểm Bán	Mô Tả về Khâu Giao Hàng	Mô Tả về Khâu Chuẩn Bị
Sandwich Gà **CHỈ LÀ VÍ DỤ**	Ức gà không xương, xà lách, bánh mì kẹp cà chua	Cơ sở chính	Thịt gà được vận chuyển trên đá ở nhiệt độ 40°F. Xà lách và cà chua được giữ trên đá ở nhiệt độ 40°F trong thùng lạnh riêng biệt. Bánh mì được bảo quản trong các hộp đựng.	Ức gà được nướng đến 165°F tại sự kiện. Xà lách và cà chua được rửa sạch và cắt sẵn tại cơ sở chính của Doanh Nghiệp Siêu Nhỏ. Gà, xà lách và cà chua được đặt vào bánh mì, gói trong giấy bạc và phục vụ.

Biểu đồ 1 (tiếp theo)				
Mặt Hàng Thực Phẩm	**Nguyên Liệu**	**Chuẩn Bị Tại Cơ Sở Chính Hoặc Điểm Bán**	**Mô Tả về Khâu Giao Hàng**	**Mô Tả về Khâu Chuẩn Bị**
Bò Viên **CHỈ LÀ VÍ DỤ**	Mua bò viên làm sẵn từ Costco	Cơ sở chính	Bánh sẽ được vận chuyển và giữ nóng.	Nướng bò viên trong Bếp Siêu Nhỏ ở 375 F trong 45 phút. Được đặt vào túi giữ nhiệt. Thức ăn sẽ được giữ ấm trong thùng cách nhiệt.