 Người phụ trách hoặc người chủ được cấp phép phải đảm bảo tất cả nhân viên làm việc với thực phẩm không đóng gói, thiết bị hoặc đồ dùng thực phẩm hoặc các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm đều có Washington Food Worker Card (FWC, Thẻ Nhân Viên Thực Phẩm Washington)Washington State Food Worker Card trong vòng 14 ngày kể từ ngày được thuê. FWC phải được cấp bởi sở y tế địa phương. FWC phải được trưng ra ngoài, để tại chỗ hoặc luôn sẵn sàng để kiểm tra. Chấp nhận bản sao kỹ thuật số.

Bộ công cụ: Food Worker Card & Đào Tạo Nhân Viên Thực Phẩm

Người sử dụng lao động phải cung cấp khóa đào tạo về an toàn thực phẩm cho nhân viên thực phẩm chưa có FWC **trước khi** nhân viên bắt đầu nhiệm vụ. Tài liệu đào tạo phải được lưu giữ trong hồ sơ.

Dùng tài liệu này làm hướng dẫn cho các chủ đề đào tạo và bằng chứng đào tạo cho nhân viên mới chưa có FWC trước khi bắt đầu nhiệm vụ của họ. Làm việc với [sở y tế tại địa phương](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) ([www.doh.wa.gov/localhealth](http://www.doh.wa.gov/localhealth)) của quý vị để biết thêm thông tin hoặc các tài nguyên về khóa đào tạo.

|  |
| --- |
| **Phần 1: Thông Tin về Cơ Sở Thực Phẩm & Người Lao Động** |
| **Tên Cơ Sở**      | **Ngày Tuyển Dụng**      |
| **Tên Người Đào Tạo**      | **Chức vụ / Vai Trò**      |
| **Tên Người Lao Động**      | **Chức vụ / Vai Trò**      |
| **Phần 2: Ngày Hết Hạn FWC & Xin Gia Hạn** |
| **Thẻ Nhân Viên Thực Phẩm** | **Thời Hạn** | **Liên Kết** |
| **Ngày có Hiệu Lực** | Tìm hiểu thêm tại địa chỉ [www.doh.wa.gov/foodworkercard](http://www.doh.wa.gov/foodworkercard) | 2 năm | Khóa Đào Tạo Food Worker Card:[www.foodworkercard.wa.gov](http://www.foodworkercard.wa.gov) |
| **Gia Hạn** | Trong vòng 60 ngày trước khi thẻ hiện tại hết hạn | 3 năm |
| Trong vòng 60 ngày trước khi thẻ hiện tại hết hạn ***và***4 giờ đào tạo thêm trong 2 năm gần nhất | 5 năm | Khóa đào tạo an toàn thực phẩm bổ sung được chấp nhận:www.doh.wa.gov/AdditionalFoodSafetyTraining |
| * FWC vẫn cần nếu một nhân viên được đào tạo bổ sung
* Liên hệ với [sở y tế tại địa phương](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) của quý vị để kiểm tra tính đủ điều kiện nhận thẻ 5 năm
 | Hướng Dẫn Food Worker Card:[www.foodworkercard.wa.gov/fwcmanual](http://www.foodworkercard.wa.gov/fwcmanual) |
| **Phần 3: Miễn trừ FWC** |
| Một số nhân viên thực phẩm không cần phải có FWC. Liên hệ với sở y tế tại địa phương của quý vị để biết thêm thông tin |
| **Điều Kiện về Loại Hình Cơ Sở & Miễn Trừ*** **Trợ Lý Học Sinh K-12 (công và tư):** Khi hỗ trợ định kỳ để xử lý thực phẩm đơn giản, được giám sát
* **Cơ Sở Thực Phẩm Tạm Thời:** Chỉ người phụ trách mới cần phải có FWC
* **Người Lao Động tại Nhà trong Gia Đình là Người Trưởng Thành:** Nếu đáp ứng miễn trừ đào tạo hàng năm theo WAC 388-112A
 |
| **Phần 4: Danh Sách Đào Tạo Người Lao Động** |
| Cùng nhân viên thực phẩm xem xét các nguyên nhân chính gây bệnh do thực phẩm sau đây trước khi bắt đầu làm việc với thực phẩm. Điều chỉnh chủ đề đào tạo để phù hợp với các quy trình cụ thể được sử dụng trong cơ sở. |
| [ ]  | **Sức Khỏe Người Lao Động*** Phải **báo cáo** cho người phụ trách giải thích những triệu chứng và chẩn đoán:
* Triệu chứng: tiêu chảy, nôn, sốt kèm với đau họng, vàng da, vết thương bị viêm
* Chẩn đoán bệnh: *Salmonella*, *Shigella*, *E. coli* (“STEC”), Viêm gan A, viêm dạ dày đường ruột
* Phơi nhiễm: người lao động tiếp xúc với mầm bệnh và làm việc trong cơ sở phục vụ nhóm dân số dễ bị nhiễm bệnh (HSP)
* Giải thích việc nhân viên thực phẩm **bị cấm** làm việc trong cơ sở thực phẩm khi:
* Bị tiêu chảy và nôn: Nhân viên thực phẩm có thể không được quay lại làm việc trong ít nhất 24 giờ sau khi chữa khỏi các triệu chứng.
* Vàng da: Nhân viên thực phẩm có thể không được quay lại làm việc cho đến khi được sở y tế cho phép.
* Chẩn đoán bệnh do thực phẩm: Nhân viên thực phẩm có thể không được quay lại làm việc cho đến khi được sở y tế cho phép.
* Đau họng kèm theo sốt (nếu làm việc trong cơ sở HSP): Nhân viên thực phẩm có thể quay lại làm việc sau khi khỏi các triệu chứng.
* Từng bị nhiễm bệnh thương hàn (*Salmonella* Typhi) trong 3 tháng gần nhất.
* Giải thích việc nhân viên thực phẩm phải **bị hạn chế** xử lý thực phẩm không được đóng gói hoặc đồ dùng sạch/không được đóng gói khi:
* Đau họng kèm theo sốt: Nhân viên thực phẩm có thể quay lại làm việc toàn thời gian sau khi khỏi các triệu chứng.
* Vết thương bị viêm hoặc có mủ trên bàn tay hoặc cổ tay không thể băng bó được.
* Hắt hơi, ho hoặc chảy nước mũi kéo dài.
 |

DOH 333-309 January 2023 Vietnamese

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | **Vệ Sinh Cá Nhân Người Lao Động*** Thực hiện theo quy trình rửa tay đúng cách bằng xà phòng, nước ấm và khăn dùng một lần
* Rửa tay ở tất cả các bồn rửa tay được chỉ định
* Giải thích khi nào phải rửa sạch tay, như:
* Ngay trước khi bắt đầu chuẩn bị thực phẩm
* Trước đi đeo bao tay để làm việc với thực phẩm ăn liền
* Sau khi đi vệ sinh
* Sau khi xử lý thực phẩm có nguồn gốc động vật như thịt, gia cầm, cá và trứng.
* Sau khi chạm vào tóc hoặc mặt
* Sau khi ho, hắt hơi, ăn uống hoặc hút thuốc
* Sau khi xử lý rác, bát đĩa bẩn hoặc các hoạt động khác có thể làm bẩn tay hoặc bao tay
* Thực hiện việc sử dụng găng tay và dụng cụ đúng cách để tránh tiếp xúc bằng tay trần với thực phẩm ăn liền
* Trưng bày hoặc mô tả các loại thực phẩm ăn liền trong cơ sở thực phẩm
 |
| [ ]  | **Nhiệt Độ để Thực Phẩm được An Toàn*** Hướng dẫn sử dụng nhiệt kế đúng cách
* Giải thích yêu cầu về duy trì nhiệt độ:
* Bảo quản lạnh: 41°F(5°C) hoặc thấp hơn
* Bảo quản nóng: 135°F(57°C) hoặc hơn
* Giải thích nhiệt độ nấu cuối cùng cho các mục thực đơn áp dụng:
* 135°F(57°C): hâm nóng thực phẩm đóng gói thương mại (xúc xích, thực phẩm đóng hộp) để giữ nóng
* 145°F(63°C): trứng dùng ngay, hải sản, thịt bò, thịt heo
* 158°F(70°C): hamburger, xúc xích, trứng để giữ nóng
* 165°F(74°C): thịt gia cầm (gà, ngỗng, vịt), thịt hầm, thức ăn động vật nấu bằng lò vi sóng, thức ăn thừa hâm nóng lại để giữ nóng
* Giải thích hệ thống đánh dấu ngày được dùng trong cơ sở
* Thực hiện theo các quy trình rã đông thích hợp được sử dụng trong cơ sở
* Thực hiện theo các quy trình làm mát thích hợp được sử dụng trong cơ sở
 |
| [ ]  | **Ngăn Ngừa Ô Nhiễm*** Thảo luận và thực hiện theo các quy trình chuẩn bị và bảo quản thực phẩm sống có nguồn gốc động vật:
* Để riêng thịt sống với thực phẩm ăn liền
* Làm sạch và vệ sinh thiết bị được sử dụng với thực phẩm sống có nguồn gốc động vật
* Bảo quản theo nhiệt độ nấu
* Thực hiện theo các phương pháp thích hợp để rửa sản phẩm
 |
| [ ]  | **Làm Sạch và Vệ Sinh*** Thực hiện theo phương pháp pha dung dịch sát trùng và kiểm tra nồng độ
* Giải thích thời điểm cần phải sử dụng chất khử trùng trên các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm
* Thực hiện theo quy trình rửa chén đúng cách
 |
| [ ]  | **Các chủ đề an toàn thực phẩm liên quan đến một nhiệm vụ hoặc cơ sở cụ thể*** Quy trình báo cáo khiếu nại hoặc thương tích
* Bộ công cụ kế hoạch vệ sinh tiêu chảy và nôn
* Quy trình thông báo và kiểm soát chất gây dị ứng
* Vận hành thiết bị, bao gồm các yêu cầu về an toàn:
* Khác:
 |
| **Phần 5: Chữ ký** |
|                         |
| Chữ Ký của Người Đào Tạo Ngày | Chữ Ký của Nhân Viên Mới Ngày |
|  |  |

Để yêu cầu tài liệu này ở các định dạng khác, hãy gọi 1-800-525-0127. Khách hàng bị khiếm thính hoặc khó nghe, vui lòng gọi 711 (Washington Relay)
hoặc gửi email đến civil.rights@doh.wa.gov.

Bộ công cụ: Food Worker Card & Đào Tạo Nhân Viên Thực Phẩm