

CẦN LÀM GÌ KHI QUÝ VỊ ĐƯỢC BAN HÀNH MỘT LỆNH ĐUN SÔI NƯỚC

Public Health
Seattle & King County



Lệnh Đun Sôi Nước được ban hành khi các vi khuẩn hoặc sinh vật khác có thể gây hại được tìm thấy trong nguồn nước. Tất cả các cơ sở ăn uống phải thực hiện những điều sau trong suốt thời gian hiệu lực của lệnh đun sôi nước.

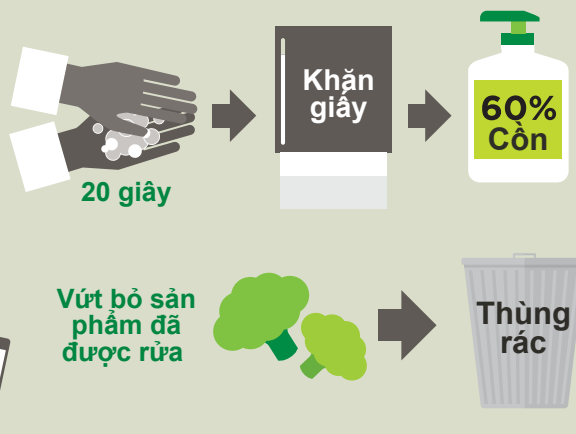
1 Ngừng Hoạt động

- Điều này có nghĩa là: Ngừng tất cả các dịch vụ ăn uống cho đến khi lệnh này được bãi bỏ
- Bao gồm: nấu nướng, chuẩn bị thức ăn, và dọn rửa



2 Trong suốt thời gian hiệu lực của Lệnh Đun Sôi Nước

- Rửa tay
 - Rửa tay với xà phòng và nước ấm trong 20 giây
 - Lau khô tay với khăn giấy sạch
 - Sau khi rửa tay, sử dụng nước khử trùng tay (hand sanitizer)
- Vứt bỏ tất cả các sản phẩm tươi sống đã được rửa
- Báo cáo bất kỳ triệu chứng ốm đau nào cho Public Health (Cơ quan Y tế Công Cộng) theo số **206-296-4774**



3 Sau khi Lệnh này Được Bãi bỏ

- Giặt/mở toàn bộ các đường ống nước trong 5 phút
- Rửa, dội, và khử trùng các bề mặt và bồn rửa tiếp xúc với thực phẩm
- Làm rỗng và xối rửa các khay làm đá, làm sạch và khử trùng bên trong; bỏ lượt đá đầu tiên được làm
- Làm ráo nước các máy làm đồ uống và rửa, dội và khử trùng các đường dây
- Chạy máy rửa bát mà không có bát đĩa ít nhất hai lần
- Rửa, dội, và khử trùng tất cả các đồ dùng, cốc và bát đĩa

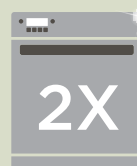
Giặt/mở các đường ống nước trong 5 phút



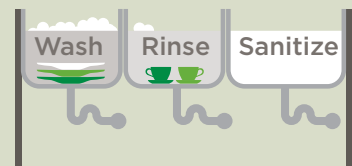
Giặt/mở và làm sạch các máy làm đá



Chạy máy rửa bát hai lần



Rửa, dội & khử trùng



4 Hướng Dẫn Mở Lại Dịch vụ

Liên hệ Public Health để kiểm tra/phê duyệt cho việc mở lại dịch vụ
206-263-9566 (Seattle),
206-477-8050 (Bellevue)



Xem mặt sau để biết hướng dẫn chi tiết.

CÁC HƯỚNG DẪN CHI TIẾT ĐỐI VỚI LỆNH ĐUN SÔI NƯỚC VÀ CÁC CƠ SỞ KINH DOANH ĂN UỐNG

Tất cả các cơ sở kinh doanh ăn uống phải thực hiện những điều sau trong suốt thời gian hiệu lực của lệnh đun sôi nước:

Nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi nào về các quy trình, hãy liên hệ Public Health theo số 206-263-9566 (Seattle), 206-477-8050 (Bellevue).

1 Ngừng Hoạt động

- Lệnh đun sôi nước được ban hành khi các vi khuẩn hoặc sinh vật khác có thể gây hại được tìm thấy trong nguồn nước.
- Quý vị sẽ cần ngừng tất cả các hoạt động dịch vụ ăn uống của mình cho đến khi lệnh này được bãi bỏ.
- Không tiếp tục bất kỳ hoạt động dịch vụ ăn uống nào cho đến khi cơ quan cung cấp nước của quận và Department of Health (Sở Y tế) xác định nguồn nước đáp ứng các tiêu chuẩn nước sạch an toàn.

2 Trong suốt thời gian hiệu lực của Lệnh Đun Sôi Nước

- Chặn tất cả vòi nước uống và vớt bỏ tất cả đá
- Phải vớt bỏ bất kỳ sản phẩm nào (hoa quả, rau và thảo mộc) được rửa trước khi có lệnh này.
- Rửa tay với xà phòng và nước ấm trong 20 giây. Lau khô tay với khăn giấy sạch. Sau đó sử dụng nước khử trùng tay. Không được để tay không tiếp xúc với thức ăn chế biến sẵn.
- Có thể có lựa chọn cho phép hoạt động với một thực đơn hạn chế hơn, vui lòng liên hệ Public Health để xem liệu cơ sở của quý vị có đủ điều kiện không

3 Sau khi Lệnh Đun Sôi Nước được Bãi bỏ

- Giật/mở tất cả các đường ống nước trong cơ sở của quý vị.
- Mở nước ở mức to nhất trong năm phút.
Hãy nhớ giật/dội rửa: vòi nước, máy làm đá, máy làm đồ uống, máy rửa bát đĩa, và tất cả các hệ thống khác sử dụng nước máy.
- Rửa và khử trùng máy làm đá của quý vị. Bỏ lượt đá đầu tiên được làm.
- Các máy làm đồ uống sử dụng nước từ vòi phải được làm ráo nước và dội rửa.
- Chạy máy rửa bát đĩa mà không có bát đĩa ít nhất hai lần. Đảm bảo máy rửa bát đĩa của quý vị hoạt động bình thường thông qua việc thử nghiệm chất khử trùng hóa học bằng các dải thử nghiệm thích hợp (50 - 100 ppm đối với chlorine) hoặc bằng cách kiểm tra nhiệt độ nước trên đồng hồ đo (180° F).
- Các đồ dùng, cốc, và bát đĩa cần được rửa lại, dội rửa, và khử trùng.
- Các bồn rửa dính kèm bồn lớn chạy nước trực tiếp từ vòi cần được giật/mở nước. Bồn rửa dính kèm bồn lớn cần được tháo nước, rửa, dội rửa, và khử trùng trước khi được lắp lại để sử dụng.

4 Mở Lại Dịch vụ

Trước khi quý vị mở lại dịch vụ, liên hệ Public Health theo số 206-263-9566 (Seattle), 206-477-8050 (Bellevue).