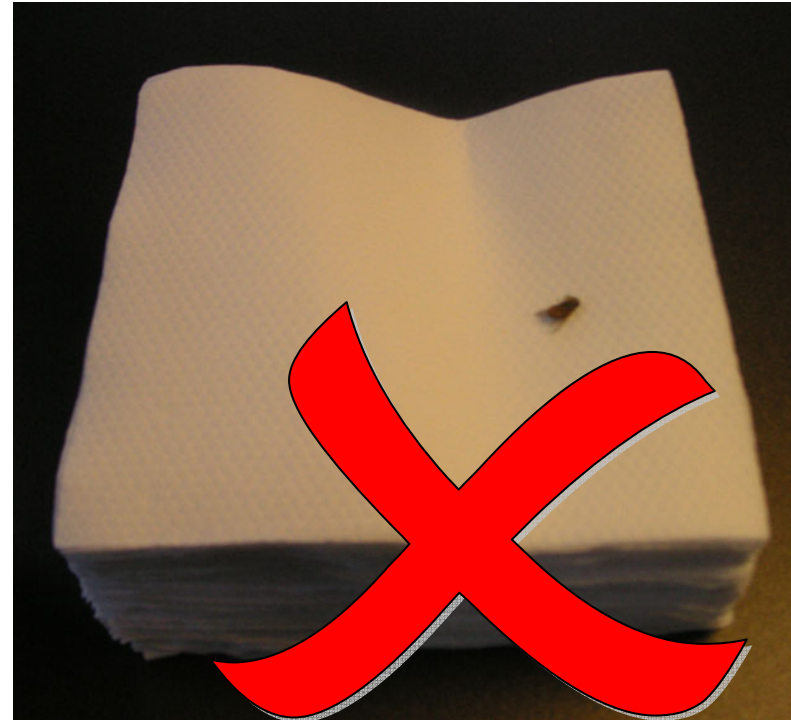


# 11.0 – Food Packaging

## 11.0 – Bao bì đóng gói thực phẩm



Packaging material must be protected from pests.

Vật liệu bao bì đóng gói phải được bảo vệ tránh bị các côn trùng sâu bọ.

# 12.0 – Food Transportation

## 12.0 – Vận chuyển Thực phẩm



High risk foods must be delivered below 5°C. Record the temperature in the Food Safety Program records section.

Những thực phẩm có nguy cơ cao phải được giao ở nhiệt độ dưới 5°C. Phải ghi nhiệt độ vào phần hồ sơ ghi chép của Chương trình An toàn Thực phẩm.

## 14.0 – Food Handlers

### 14.0 – Những người xử lý thực phẩm



Apply soap and wet hands with warm water.

**Xoa** xà phòng và bàn tay ướt với nước ấm.

Wash up to the forearms and between fingers.

**Rửa** từ bàn tay lên đến cánh tay và ở các khe giữa các ngón tay.

**Rinse** hands under warm running water.

**Xả** bàn tay bằng nước ấm đang chảy từ vòi.

**Dry** hands using an air dryer or paper towels.

**Lau khô** bàn tay bằng máy sấy khô dùng hơi thổi hoặc bằng khăn giấy.

## 14.0 – Food Handlers

### 14.0 – Những người xử lý thực phẩm



Protective clothing must be worn.

Phải mặc quần áo bảo hộ lao động.

## 14.0 – Food Handlers

### 14.0 – Những người xử lý thực phẩm



Protective clothing must be worn.

Phải mặc quần áo bảo hộ lao động.

# 14.0 – Food Handlers

## 14.0 – Những người xử lý thực phẩm



Food handlers who touch exposed parts of their body need to wash their hands before handling food.

Những người xử lý thực phẩm khi đã chạm tay mình vào những phần không được che kín trên cơ thể, họ phải rửa tay lại trước khi xử lý thực phẩm.

## 14.0 – Food Handlers

### 14.0 – Những người xử lý thực phẩm



Food handlers who blow their nose need to wash their hands before handling food.

Những người xử lý thực phẩm sau khi hỉ mũi, phải rửa tay lại trước khi xử lý thực phẩm.

# 14.0 – Food Handlers

## 14.0 – Những người xử lý thực phẩm



Food handlers need to wash their hands after eating and before handling food.

Những người xử lý thực phẩm sau khi ăn, phải rửa tay lại trước khi xử lý thực phẩm.



# 14.0 – Food Handlers

## 14.0 – Những người xử lý thực phẩm



Use separate hands for handling food and money.

Dùng bàn tay riêng biệt để xử lý thực phẩm và cầm nắm tiền bạc.

## 14.0 – Food Handlers

### 14.0 – Những người xử lý thực phẩm



Change your gloves between cleaning and handling food.

Thay đổi găng tay khi lau chùi và khi xử lý thực phẩm.

## 15.0 – Miscellaneous: Thermometers

### 15.0 – Linh tinh: Nhiệt kế



Provide a probe/stem thermometer capable of measuring temperatures to an accuracy of  $\pm 1^{\circ}\text{C}$ .

Cung cấp nhiệt kế que thăm để có thể đo những nhiệt độ với mức chính xác  $\pm 1^{\circ}\text{C}$ .

## 15.0 – Miscellaneous: Proprietor name

### 15.0 – Linh tinh: Tên chủ nhân



Proprietor:

R and K Smith Pty Ltd

Paint or affix the name of the registered proprietor in a clearly visible position at the front of the premises.

Vẽ và gắn tên chủ nhân đã đăng ký ở nơi dễ nhìn thấy trước cửa tiệm.