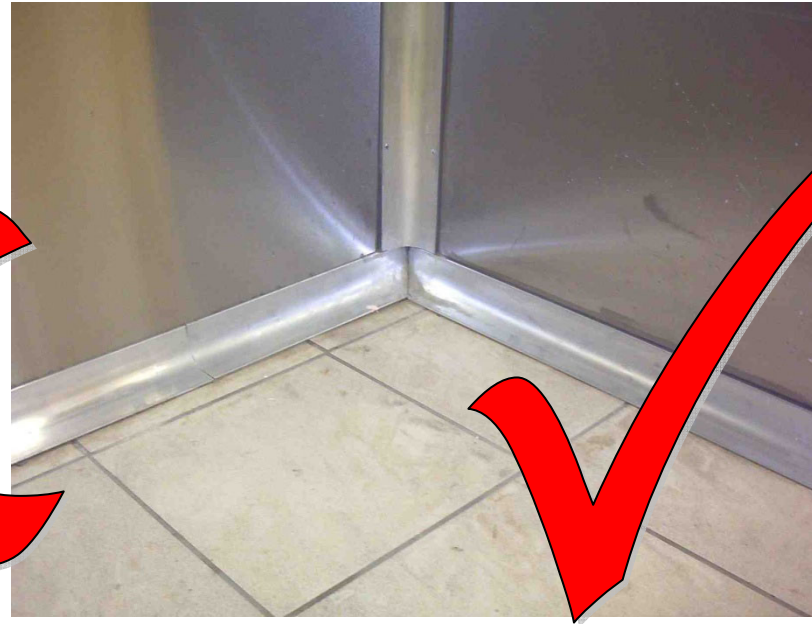


6.0 Food Handling Areas

6.0 Những khu vực xử lý thực phẩm



Keep floors, walls and ceilings in a clean state.
Giữ sàn, vách và trần nhà luôn được sạch sẽ.

6.0 Food Handling Areas

6.0 Những khu vực xử lý thực phẩm



Do not place electronic insect killing units above food preparation areas.

Không được gắn những thiết bị điện tử để giết côn trùng sâu bọ bên trên những khu vực chuẩn bị gia công thực phẩm.

6.0 Food Handling Areas

6.0 Những khu vực xử lý thực phẩm

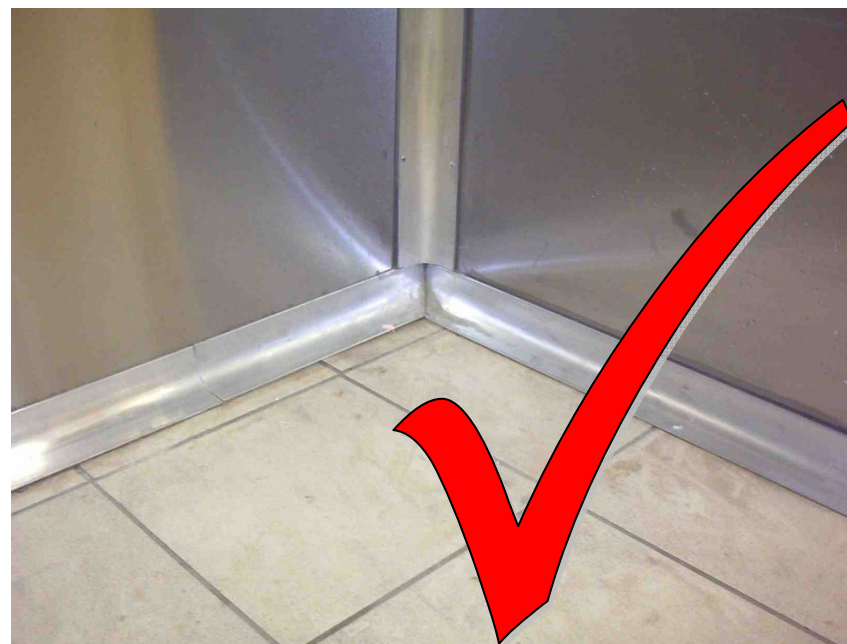


Provide shatter proof covers for lights in food preparation and storage areas.

Gắn các nắp chụp để bọc che các đèn thả sáng trong những khu vực chuẩn bị gia công và dự trữ thực phẩm.

6.0 Food Handling Areas

6.0 Những khu vực xử lý thực phẩm

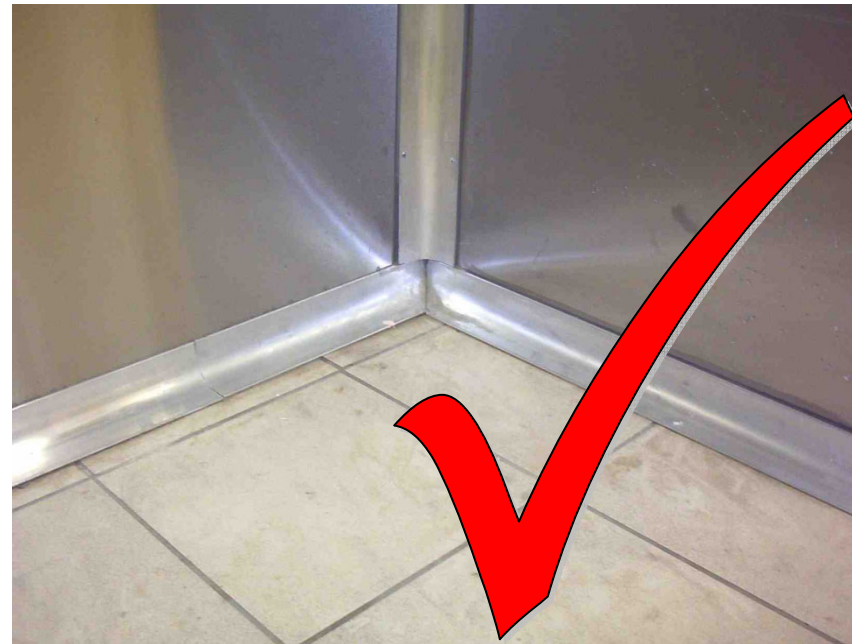


Floors and walls must be smooth, clean and in good repair.

Sàn và vách phải bằng phẳng, sạch sẽ và phải được sửa chữa kỹ lưỡng.

6.0 Food Handling Areas

6.0 Những khu vực xử lý thực phẩm



Make sure floors are smooth, impervious and easy to clean.

Phải bảo đảm sàn luôn bằng phẳng, không bị thấm nước và dễ lau chùi.

6.0 Food Handling Areas

6.0 Những khu vực xử lý thực phẩm



Chopping boards must be in a good condition and able to be effectively cleaned and sanitised.

Thớt phải ở trong tình trạng thật tốt, dễ chùi rửa sạch sẽ và khử trùng.

6.0 Food Handling Areas

6.0 Những khu vực xử lý thực phẩm



Fixtures, fittings and equipment must be in good repair and working order.

Các đồ đạc, bộ phận được lắp ráp và thiết bị phải được sửa chữa kỹ lưỡng và ở trong tình trạng còn sử dụng tốt.

6.0 Food Handling Areas

6.0 Những khu vực xử lý thực phẩm



Hand basins are to be used for hand washing only.

Các chậu rửa tay chỉ được dùng cho việc rửa tay mà thôi.

6.0 Food Handling Areas

6.0 Những khu vực xử lý thực phẩm

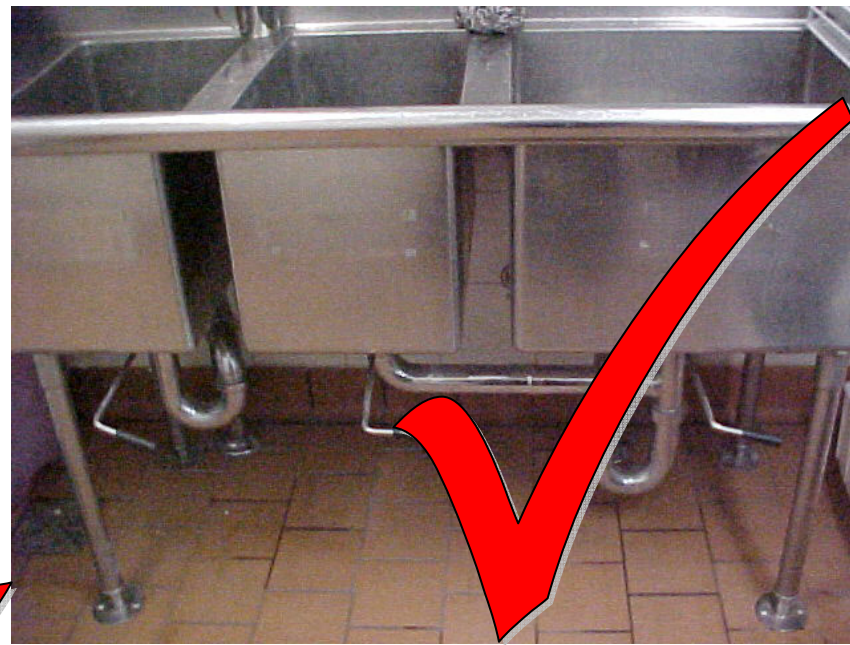


Hand basins are to be used for hand washing only.

Các chậu rửa tay chỉ được dùng cho việc rửa tay mà thôi.

6.0 Food Handling Areas

6.0 Những khu vực xử lý thực phẩm



Provide a food preparation sink for washing fruit and vegetables.

Phải gắn chậu chuẩn bị gia công thực phẩm để dùng cho việc rửa rảy rau cải và trái cây.

6.0 Food Handling Areas

6.0 Những khu vực xử lý thực phẩm



You **MUST** clean food preparation benches and floors.

Quý vị **PHẢI** lau chùi sạch sẽ những bàn chuẩn bị gia công thực phẩm và các nền nhà.

6.0 Food Handling Areas

6.0 Những khu vực xử lý thực phẩm



Pre Cleaning

Trước khi lau

Main Cleaning

Lau chùi

Sanitising

Khử trùng

Drying

Lau khô

6.0 Food Handling Areas

6.0 Những khu vực xử lý thực phẩm



Pre-cleaning: food scraps, dirt and grease are loosened or removed by washing, scraping and rinsing.

Trước khi lau: phải tách, tháo, gỡ hoặc bỏ các thức ăn dư thừa, đồ dơ và dầu mỡ bằng cách lau chùi, vớt bỏ và xả nước.

6.0 Food Handling Areas

6.0 Những khu vực xử lý thực phẩm



Main cleaning: Surface dirt, food debris is removed by washing using hot water and detergent.

Lau chùi: Phải vớt bỏ các đồ dơ, thức ăn vụn vặt trên mặt bằng và rửa bằng nước nóng với xà phòng.

6.0 Food Handling Areas

6.0 Những khu vực xử lý thực phẩm



Main cleaning: Equipment is dismantled and all parts cleaned individually.

Lau chùi: Phải tháo rời thiết bị và lau chùi từng bộ phận riêng.

6.0 Food Handling Areas

6.0 Những khu vực xử lý thực phẩm



Sanitising with a chemical sanitiser specifically intended for use on food contact surfaces.

Khử trùng bằng hoá chất đặc biệt dùng cho các mặt bằng có tiếp xúc với thực phẩm.

6.0 Food Handling Areas

6.0 Những khu vực xử lý thực phẩm



Drying: Items are left to air dry or are dried with disposable paper towels.

Lau khô: Để đồ vật hay mặt bằng tự khô hoặc dùng khăn giấy loại dùng một lần để lau khô.

6.0 Food Handling Areas

6.0 Những khu vực xử lý thực phẩm



Hand wash basin must be supplied with warm water, soap and paper towels.

Chậu rửa tay phải được cung cấp nước ấm, xà phòng và khăn giấy.