



# County of Fairfax, Virginia

To protect and enrich the quality of life for the people, neighborhoods and diverse communities of Fairfax County

## KIỂM SOÁT QUẢN LÝ CÔNG HIỆU Là gì (AMC)?

Một nhà hàng có trách nhiệm kiểm soát các yếu tố nguy cơ gây ra bệnh từ thực phẩm: 1) Nguồn thực phẩm không an toàn; 2) Sức khỏe yếu kém và vệ sinh không an toàn từ nhân viên; 3) Nhiệt độ nấu ăn không đúng cách; 4) Thời gian và nhiệt độ không áp dụng đúng cách cho thực phẩm; 5) Thiết bị bị ô nhiễm.



**Kiểm soát Quản lý Công hiệu (AMC)** là phương cách được sử dụng bởi các nhà quản lý dịch vụ thực phẩm để chủ động hướng dẫn cách thực hiện việc bảo quản thực phẩm làm giảm các yếu tố có nguy cơ bệnh tật từ thực phẩm. AMC sẽ có một kế hoạch cho sự kiểm tra việc thực hiện xử lý thực phẩm an toàn sẽ được đặt ra và được theo dõi. Trên cơ sở *hằng ngày*, AMC ngăn chặn cho các vấn đề an toàn thực phẩm, sửa chữa các vấn đề an toàn thực phẩm, và tạo ra một văn hóa an toàn thực phẩm. Với một AMC tốt, việc thiết lập dịch vụ thực phẩm tốt sẽ làm giảm nguy cơ bệnh tật do thực phẩm và được phục vụ an toàn, thực phẩm đạt chất lượng đến cho khách hàng.

## Làm Thế nào Quý vị Có thể Thể hiện AMC?

### Chính sách

- Nghĩ ra một kế hoạch rõ ràng cho nhân viên làm theo để cung cấp thực phẩm an toàn

### Đào Tạo

- Đào tạo nhân viên về kế hoạch phục vụ thực phẩm an toàn

### Xác nhận

- Kiểm tra để xem chính sách đó có phù hợp với nhân viên.

### Sửa Chữa Hành động

- Phải làm gì nếu một chính sách thực phẩm an toàn không được đáp ứng?

Vietnamese

Fairfax County Health Department  
Division of Environmental Health  
Consumer Protection Program  
10777 Main Street, Suite 111, Fairfax, VA 22030  
Phone: 703-246-2444 TTY: 711 Fax: 703-653-9448  
[www.fairfaxcounty.gov/hd](http://www.fairfaxcounty.gov/hd)

