

## MFF CATEGORY B & D CHECKLIST

### Category B:

- Điền đơn "Commissary Verification Form" (chủ commissary phải ký tên)
- Điền đơn "Cleaning and Sanitizing Procedure Form"
- Điền đơn "Restroom Verification Letter" nếu xe đậu tại một địa điểm hơn một tiếng

### Structural Requirements:

- Hiệu từ của Department of Housing and Community Development
- Tên và địa chỉ ở bên ngoài xe
- Máy lạnh giữ thực phẩm ở 41°F hoặc thấp hơn (nhiệt kế theo dõi yêu cầu có trong tủ lạnh).
  - điện cho tủ lạnh
- Bàn hơi và tủ nóng có giữ thực phẩm 135°F trở trên
- Bồn rửa tay đầy đủ chức năng
  - Xà phòng trong quả  Giấy  Nước nóng 100°F-108°F
- Bồn rửa đầy đủ chức năng nếu cần thiết.: (See MFF classification packet for specific information)
  - nước nóng ít nhất 120°F  cái nắp cho bồn nước  xà bông  nước khử trùng
  - giấy để thử nước khử trùng
- Máy hút hơi chức năng và các bộ lọc sạch
- Máy nước nóng có hoạt động
- Bể nước sạch (ít nhất là 5 gallon)
- Bể Nước bẩn (ít nhất là 7.5 gallon), không có rò rỉ
- Thiết bị an toàn:
  - Bình chữa lửa  hộp đồ cứu thương
- 1 thiết bị phụ trợ (thùng nước đá vv.)
- Ngăn cho tất cả thực phẩm mở và bảo vệ trên
- Nếu người có thể vào xe, đường lối đi của các đơn vị ít nhất 74 inches từ sàn tới trần và tối thiểu là 30 inch ngang (cho xe mới)

### Commissary Requirements:

- Sự yêu cầu của Commissary (nhà kho):
  - có chỗ chế biến thực phẩm  có nước sạch  chỗ đậu xe qua đêm  có ổ điện  chỗ rửa chén
  - chỗ để thực phẩm  chỗ để thiết bị  chỗ đổ nước bẩn  chỗ đổ dầu ăn

### Required Equipment/Utensils:

- Nhiệt kế (0-220°F)
- Các thiết bị phải được chấp thuận (ví dụ giấy, kẹp gấp hoặc thiết bị pha chế)
- Dây nước được chấp nhận
- Ống để xả nước bẩn

### Employee knowledge/health:

- Giấy chứng nhận an toàn thực phẩm "Food safety certificate" (only if MFF handles open PHF).
- Thẻ sử dụng thực phẩm. (Food handler card.)

### Category D:

- Điền đơn “Commissary Verification Form” (chủ commissary phải ký tên)
- Điền đơn “Restroom Verification Letter” nếu xe đậu tại một địa điểm hơn một tiếng

### Structural Requirements:

- Hiệu từ của Department of Housing and Community Development
- Tên và địa chỉ ở bên ngoài xe
- Máy lạnh giữ thực phẩm ở 41°F hoặc thấp hơn (nhiệt kế theo dõi yêu cầu có trong tủ lạnh).
  - điện cho tủ lạnh
- Bàn hơi và tủ nóng có giữ thực phẩm 135°F trở trên
- Bồn rửa tay đầy đủ chức năng
  - Xà phòng trong quả  Giấy  Nước nóng 100°F-108°F
- Bồn rửa đầy đủ chức năng nếu cần thiết.: (*See MFF classification packet for specific information*)
  - nước nóng ít nhất 120°F  cái nắp cho bồn nước  xà bông  nước khử trùng
  - giấy để thử nước khử trùng
- Máy hút hơi chức năng và các bộ lọc sạch
- Máy nước nóng có hoạt động
- Bể nước sạch (ít nhất là 5 gallon)
- Bể Nước bẩn (ít nhất là 7.5 gallon), không có rò rỉ
- Thiết bị an toàn:
  - Bình chữa lửa  hộp đồ cứu thương
- 1 thiết bị phụ trợ (thùng nước đá vv.)
- Ngăn cho tất cả thực phẩm mở và bảo vệ trên
- Nếu người có thể vào xe, đường lối đi của các đơn vị ít nhất 74 inches từ sàn tới trần và tối thiểu là 30 inch ngang (cho xe mới)

### Commissary Requirements:

- Sự yêu cầu của Commissary (nhà kho):
  - có chỗ chế biến thực phẩm  có nước sạch  chỗ đậu xe qua đêm  có ổ điện  chỗ rửa chén
  - chỗ để thực phẩm  chỗ để thiết bị  chỗ đổ nước bẩn  chỗ đổ dầu ăn

### Required Equipment/Utensils:

- Nhiệt kế (0-220°F)
- Các thiết bị phải được chấp thuận (ví dụ giấy, kẹp gấp hoặc thiết bị pha chế)
- Dây nước được chấp nhận
- Ống để xả nước bẩn

### Employee knowledge/health:

- Giấy chứng nhận an toàn thực phẩm “Food safety certificate” (only if MFF handles open PHF).
- Thẻ sử dụng thực phẩm. (Food handler card.)