



Chương trình An Toàn Thực Phẩm

Sức Khỏe Môi Trường Hội Thảo Tập Huấn Về An Toàn Thực Phẩm

Ngày 09 Tháng 09 Năm 2025, từ 10 giờ sáng đến 12:30 trưa

Tham dự hội thảo này sẽ mang đến cho quý vị những hiểu biết có giá trị về những gì thanh tra y tế tìm và quan sát trong quá trình kiểm tra cơ sở thực phẩm.

Chúng tôi sẽ đi sâu vào các yêu cầu cơ bản về an toàn thực phẩm và đồng thời cung cấp trực tiếp các ví dụ tình huống để quý vị hiểu về an toàn thực phẩm.

Buổi hội thảo này sẽ bao gồm các quy trình cần thiết về an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm, và các tiêu chí kiểm tra cơ sở thực phẩm.

Chúng tôi cố gắng cung cấp cho quý vị nhiều thông tin phù hợp về các quy trình xử lý thực phẩm để giúp quý vị tạo một môi trường sống lành mạnh hơn và giảm nguy cơ ngộ độc thực phẩm.



**Vui lòng
phức đáp**

**trước ngày 26 tháng 08 năm
2025 về địa chỉ**

EHworkshop@ochca.com



Các Chủ Đề Trong Hội Thảo

- 1 Ngộ độc thực phẩm là gì và làm thế nào để phòng tránh?**
 - » Năm yếu tố rủi ro được biết như là yếu tố rủi ro của CDC
- 2 Điều gì khiến người ta bị bệnh?**
 - » Hiểu biết về ngộ độc thực phẩm
 - » Nhận biết bệnh đường tiêu hóa cấp tính
 - » 8 căn bệnh do thực phẩm cần báo cáo
- 3 Làm thế nào để hiểu rõ hơn về báo cáo kiểm tra cơ sở thực phẩm của tôi?**
 - » Sự khác biệt giữa lỗi vi phạm lớn và lỗi vi phạm nhỏ
 - » Các yêu cầu về thực hành tốt tại cơ sở thực phẩm bán lẻ
 - » Qua được kì kiểm tra và bị kiểm tra lại
- 4 Làm thế nào để ngăn ngừa việc đình chỉ giấy phép y tế cho cơ sở thực phẩm?**
 - » Những mối nguy hiểm khẩn cấp cho sức khỏe
 - » Tự đóng cửa
- 5 Phải làm gì trong trường hợp khẩn cấp?**
 - » Hỏa hoạn, tràn nước cống, mất điện, và thời tiết khắc nghiệt
 - » Khi nào cần liên hệ với thanh tra của bạn tại Sở Sức khỏe Môi trường Quận Cam