

16.0 - Premises

16.0 – Cửa tiệm



Utensil and equipment washing facilities: Provide a double bowl sink or dishwasher with a single bowl sink.

Các thiết bị dùng để rửa dụng cụ và máy móc:
Gắn chậu rửa chén bát loại đôi hoặc máy rửa chén
với chậu rửa chén loại đơn.

16.0 - Premises

16.0 – Cửa tiệm



Provide a bin wash or cleaners sink with hot and cold water and connect it to a sewer.

Cung cấp thiết bị dùng để rửa thùng xô hoặc cho người quét dọn có đường nước nóng và lạnh và được nối thông với ống cống.

16.0 - Premises

16.0 – Cửa tiệm



The bin wash facility is not to be used for food preparation.

Thiết bị dùng để rửa thùng xô không được sử dụng cho việc chuẩn bị gia công thực phẩm.

16.0 - Premises 16.0 – Cửa tiệm



Provide enough garbage bins to deal with the volume of waste.
Cung cấp đầy đủ thùng rác để xử lý khối lượng rác rưởi
phế thải.

16.0 - Premises

16.0 – Cửa tiệm



Store personal items away from food and food preparation areas.

Cất giữ những đồ dùng cá nhân tránh xa nơi có thực phẩm và các khu vực gia công thực phẩm.

16.0 - Premises

16.0 – Cửa tiệm



Entrances and exits need to prevent vermin, pests and dust from entering.

Các lối ra vào cần phải ngăn chặn được chim chuột, sâu bọ và bụi bặm lọt vào bên trong tiệm.

16.0 - Premises

16.0 – Cửa tiệm

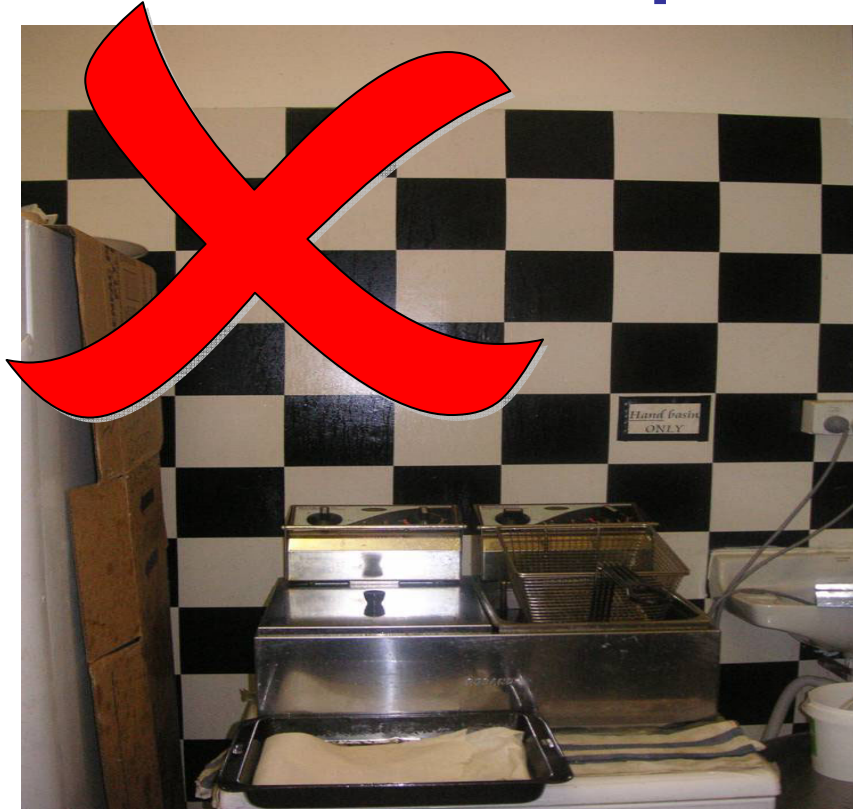


A mechanical ventilation system is required if the energy output is more than 8kW for an electrical appliance or 29Mj/h total gas input for a gas appliance.

Phải lắp ráp một hệ thống máy hút hơi gió nếu công suất cao hơn 8kW đối với thiết bị dùng điện hoặc tổng số lượng nhập khí đốt lớn hơn 29Mj/giờ đối với thiết bị dùng ga.

16.0 - Premises

16.0 – Cửa tiệm



A mechanical ventilation system is required for any deep fryer appliance.

Cần phải có một hệ thống máy hút hơi gió khi có dùng thiết bị để chiên thức ăn phủ ngập dầu.

16.0 - Premises

16.0 – Cửa tiệm



Toilets must provide a hand basin with warm running water, soap and hand drying facilities. These facilities must be clean and accessible and also in working order.

Cầu tiêu phải có chậu rửa tay với nước ấm chảy ra từ vòi, xà phòng và các tiện nghi để làm khô bàn tay. Những tiện nghi này phải còn hoạt động tốt, luôn sạch sẽ và dễ sử dụng.

16.0 - Premises

16.0 – Cửa tiệm

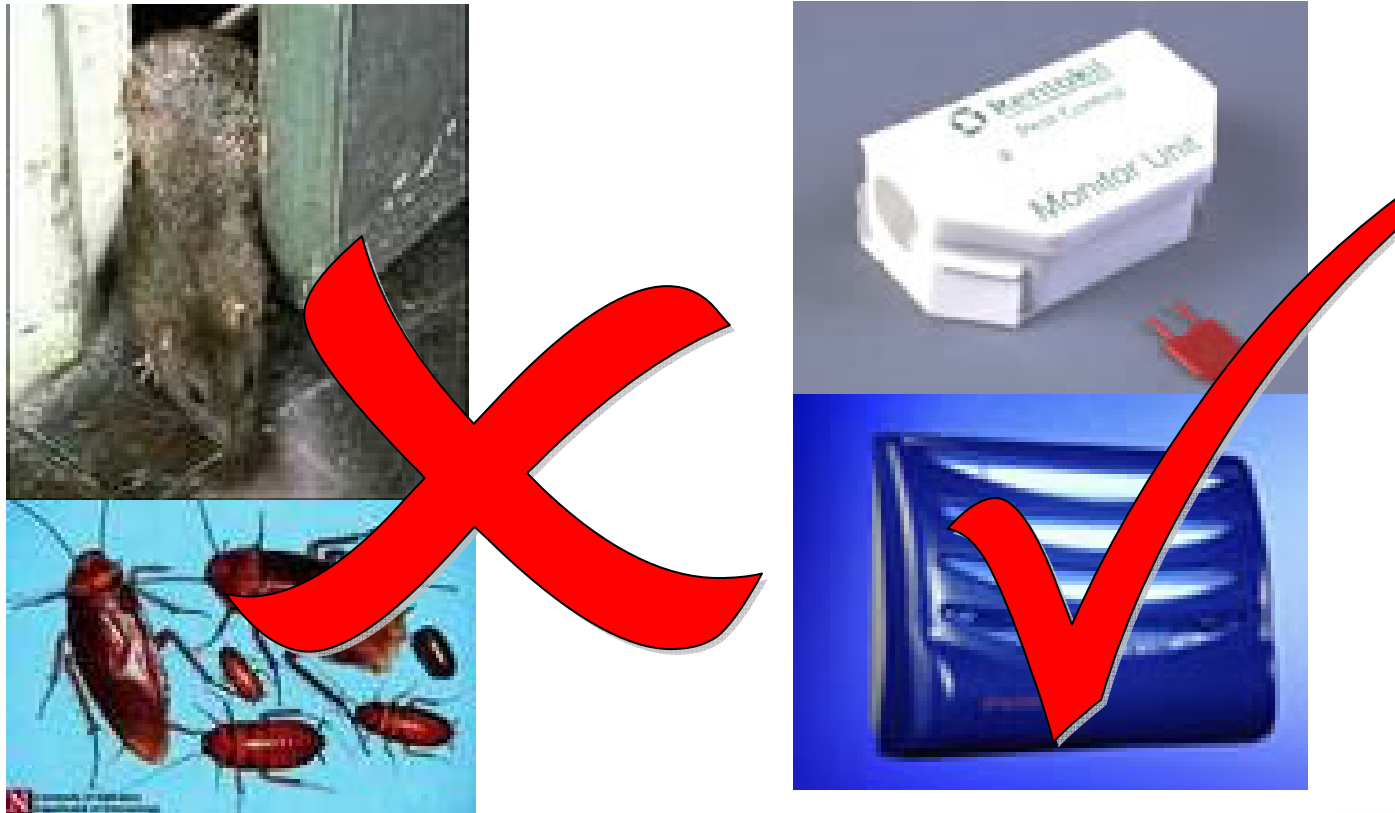


Cleaning chemicals need to be separated from food and food equipment.

Các hoá chất dùng cho việc lau chùi cần phải được để riêng biệt với thực phẩm và máy móc gia công thực phẩm.

17.0 – Animals and pest control

17.0 – Thú vật và kiểm dịch



Pest control measures need to be effective.

Những phương pháp kiểm dịch phải hữu hiệu.