

HENNEPIN COUNTY
MINNESOTA

Kev Teev Tej Kev Kuaj pH

Tus neeg ua hauj lwm yuav tsum kuaj lub twj ntsuas pH raws li tus tsim lub twj ntawd qhia kom ua es thiaj li ntsuas tau thwj. Kuaj txhua pob khoom seb nws qhov pH puas muaj raws li hom phiaj HACCP theem siab los sis tsawg ntawm qhov uas tswj tau. Teev tseg tej uas pom ntsuas tau thiab tej yam tau los txhim kho rau hauv daim ntaww teev no. Tus PIC los sis tus nais ua hauj lwm yuav tsum xyuas daim ntaww teev no txhua lub lim tiام.

Hnub tim (Date)	Pob khoom npe (Product name)	Theem siab los sis tsawg ntawm pH (pH critical limit)	Cov khoom li pH yog dab tsi (Product pH)	Rov ntsuas pob khoom li pH (raws li xav tau) (Retest product pH (as needed))	Tus neeg ua hauj lwm kos thawj tus tsiaj ntaww ntawd nws lub npe (Employee initials)

Kev kho kom yog:

Tau kev pom zoo los ntawm (tus PIC los sis nais ua hauj lwm):_____



Thaum twg siv tau daim ntawv teev pH no

Yog tias koj tau kev pom zoo ntawm hom phiaj HACCP los tswj xyuas cov zaub mov TCS, koj siv tau daim ntawv teev no. Muab sau kom tag, yog tias cov thawj tswj nug txog, koj thiaj li muab tau rau lawv. Muab teev tseg ntev kawm los 6 lub hlis.

Txhua zaus yuav tsum muab siv raws li tus tsim lub twj ntsuas pH thiaj li ntsuas thwj.

Tiv thauj koj tus inspector yog xav tau kev pab txhim kho txheej txheem tsim ub tsim no kom raws li HACCP tej txheem lus.

