

HƯỚNG DẪN AN TOÀN DÀNH CHO NGƯỜI XỬ LÝ THỰC PHẨM

KHÔNG CHUẨN BỊ THỰC PHẨM TRONG TRƯỜNG HỢP:

1. Bạn bị tiêu chảy, nôn mửa hoặc buồn nôn.
2. Bạn nhiễm các loại vi khuẩn Hepatitis A., E. coli, Norovirus, Shigella hoặc Salmonella (HENSS).
3. Bạn bị nhiễm trùng, bị thương hoặc bị bông ở bàn tay, cánh tay hoặc mặt.

RỬA TAY

Rửa tay thường xuyên để giữ tay sạch sẽ!

Dùng nước ấm và xà phòng để chà tay và cẳng tay trong 20 giây rồi rửa với nước. Rửa tay:

1. Trước khi xử lý thực phẩm hoặc đeo găng tay
2. Sau khi xử lý thực phẩm sống
3. Sau khi sử dụng nhà vệ sinh, hút thuốc hoặc ăn uống
4. Sau khi vứt rác
5. Sau khi chạm vào tóc hoặc da
6. Sau khi cầm tiền

SỬ DỤNG GĂNG TAY

Phải dùng dụng cụ hoặc GĂNG TAY AN TOÀN VỚI THỰC PHẨM khi xử lý các thực phẩm đã chế biến xong!

Những điều cần ghi nhớ:

1. Phải rửa tay đúng cách khi sử dụng găng tay
 - Rửa tay trước khi đeo găng tay lần đầu tiên hoặc khi đổi găng tay.
2. Đổi găng tay khi:
 - Găng tay bị bẩn hoặc rách
 - Sau khi nghỉ giải lao trong quá trình làm việc hoặc trước khi bắt đầu công việc mới

KHỬ KHUẨN

- Dung dịch sát khuẩn clorin phải từ 50 – 100 PPM.
- Dung dịch sát khuẩn QUAT phải từ 200 – 300 PPM.

Luôn kiểm tra dung dịch sát khuẩn. Không dùng phông đoán để thay thế bằng mẫu thử hợp cách.

1. Bồn rửa 3 ngăn
 - Rửa bằng xà phòng, tráng bằng nước, khử khuẩn

2. Giẻ lau

- Bảo quản trong dung dịch sát khuẩn giữa các lần sử dụng
- Thay nước khi nước bị bẩn.

THỰC PHẨM CÓ KHẢ NĂNG NGUY HIỂM (PHF'S)

“PHF’s” là các thực phẩm có nguy cơ hỗ trợ cho sự phát triển nhanh chóng của các vi khuẩn có hại và bao gồm:

1. Sản phẩm từ động vật đã chín hoặc còn sống như thịt, gia cầm, sản phẩm từ sữa, cá và hải sản
2. Gạo, đậu, khoai tây và pasta đã nấu chín
3. Đậu phụ, cây mầm còn sống, dưa đã bổ, tỏi ngâm dầu, v.v.
4. Bất kỳ kết hợp nào của các thực phẩm kể trên

“KHU VỰC NGUY HIỂM” (DZ)

“DZ” = nhiệt độ từ 41°F đến 135°F, đây là môi trường phát triển tốt nhất của các vi khuẩn gây bệnh.

Lưu ý: phải bảo quản thực phẩm đông lạnh ở nhiệt độ từ 0°F trở xuống

KHU VỰC CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

1. KHÔNG ăn, uống hoặc hút thuốc.
2. Mặc quần áo và tạp dề sạch.
3. KHÔNG đeo trang sức, ngoại trừ nhẫn cưới trơn.
4. Đội mũ lưới chụp tóc.

BẢO QUẢN LẠNH

Luôn kiểm tra để đảm bảo nhiệt kế trong tủ đựng thực phẩm chính xác.

- Phải bảo quản tất cả thực phẩm, trừ trứng, ở nhiệt độ 41°F trở xuống.
- Có thể bảo quản trứng ở nhiệt độ 45°F.

RẪ ĐÔNG THỰC PHẨM

1. Trong quá trình nấu nướng
2. Trong tủ lạnh
3. Bằng nước lạnh (70°F trở xuống trong chừa đầy 2 giờ)
4. Trong lò vi sóng – chỉ để sử dụng ngay lập tức!

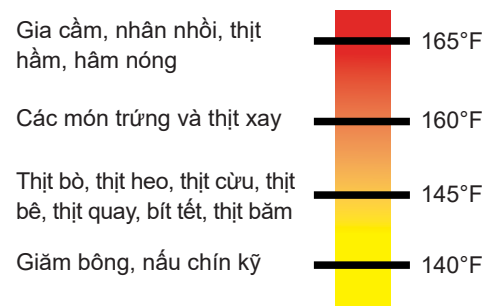
KHÔNG ĐƯỢC RẪ ĐÔNG THỰC PHẨM Ở NHIỆT ĐỘ PHÒNG!

NẤU VÀ HÂM NÓNG

Luôn kiểm tra nhiệt độ nấu bên trong bằng nhiệt kế dạng thanh.

Phải nhanh chóng hâm nóng tất cả thực phẩm đã nấu chín dưới 135°F đến 165°F trở lên trước khi ăn.

Nhiệt độ bên trong tối thiểu an toàn



LÀM LẠNH

Phải làm lạnh thực phẩm từ 135°F xuống 41°F trong vòng 6 giờ

Thực hiện như sau:

1. Chia nhỏ các thực phẩm rắn lớn
2. Đựng thực phẩm lỏng và bán rắn trong hộp đựng bằng kim loại nông

Sau khi “chia nhỏ”, phải cho ngay thực phẩm vào tủ lạnh hoặc bình đá lạnh.

Thực phẩm phải được làm nguội từ 135°F xuống 70°F trong vòng 2 giờ. Nhãn thời gian sẽ giúp bạn đảm bảo hoàn tất thao tác này.

Khi thực phẩm giảm còn 70°F, hãy cho thực phẩm vào tủ lạnh và làm lạnh trong 4 giờ đến khi đạt 41°F.

NHIỆT ĐỘ BẢO QUẢN PHÙ HỢP

BẢO QUẢN NÓNG THỰC PHẨM NÓNG

BẢO QUẢN LẠNH THỰC PHẨM LẠNH

- Bảo quản thực phẩm nóng ở nhiệt độ 135°F trở lên
- Bảo quản thực phẩm lạnh ở nhiệt độ 41°F trở xuống

