

Quy tắc an toàn thực phẩm

Giữ thức ăn ở nhiệt độ nóng

- Sử dụng nhiệt kế để đảm bảo thức ăn đã được nấu chín kỹ và nhiệt độ ở giữa đạt 75°C.
- Thức ăn nóng phải được giữ ở nhiệt độ từ 60°C trở lên.
- Kiểm tra rằng chỉ có nước thịt trong suốt chảy từ thịt băm, thịt gia cầm, thịt gà hoặc thịt quay đã nấu chín kỹ.



Giữ thức ăn ở nhiệt độ lạnh

- Nhiệt độ của thức ăn lạnh phải từ 5°C trở xuống.
- Thức ăn đông lạnh phải đông lạnh cứng.
- Thường xuyên kiểm tra nhiệt độ tủ lạnh và khu vực bảo quản lạnh.



Giữ thức ăn không bị nhiễm bẩn

- Giữ thức ăn sống tách biệt với thức ăn nấu chín hoặc chế biến sẵn.
- Sử dụng dụng cụ và thớt riêng khi làm thức ăn sống và chín hoặc chế biến sẵn.
- Rửa đá thức ăn trong tủ lạnh, cách xa và bên dưới, thức ăn nấu chín hoặc chế biến sẵn.



Giữ thời gian ngắn

- Hạn chế thời gian thức ăn dễ bị hư nằm trong vùng nhiệt độ nguy hiểm (5°-60°C) và cất lại vào tủ lạnh khi bị trì hoãn.
- Thức ăn số lượng nhiều sẽ mất nhiều thời gian để nguội. Chia thức ăn số lượng nhiều thành các phần nhỏ hơn trước khi để cho nguội.
- Nếu để thức ăn trong vùng nhiệt độ nguy hiểm trong tổng thời gian từ 4 tiếng trở lên, hãy thải bỏ đi.



Giữ sạch sẽ

- Sử dụng thớt, thiết bị và dụng cụ sạch, đã khử trùng và khô.
- Làm sạch và xả sạch khăn lau sau mỗi lần sử dụng và thường xuyên thay khăn mới.
- Rửa và lau khô tay kỹ và thường xuyên.



Giữ thức ăn không gây dị ứng

- Xác định các chất gây dị ứng và dán nhãn hoặc ghi tên chúng trong thức ăn trên thực đơn hoặc màn hình hiển thị của quý vị.
- Sử dụng và bảo quản thức ăn được biết là có chất gây dị ứng sao cho chúng không làm ô nhiễm các thức ăn khác.
- Huấn luyện nhân viên về các rủi ro, cách đối phó với và truyền đạt thông tin liên quan đến các chất dị ứng trong thức ăn.



Don't let your
food turn nasty

www.betterhealth.vic.gov.au www2.health.vic.gov.au/public-health/food-safety

Chính phủ Tiểu bang Victoria, 1 Treasury Place, Melbourne. © Tiểu bang Victoria ủy quyền và phát hành, tháng 2/2017.

Ấn loát do Finsbury Green (1612005) phụ trách.



Health
and Human
Services