



### Nhiễm Độc Chéo ( Cross-contamination)

Thực phẩm sống chứa vi khuẩn, gồm cả những vi khuẩn gây ra ngộ độc thực phẩm. Nếu thực phẩm đã nấu chín và được để cho tiếp xúc với thực phẩm sống, vi khuẩn trong thực phẩm sống có thể xâm nhập qua thực phẩm chín. Điều này gọi là cross-contamination (nhiễm độc chéo)

Vì lý do vừa nêu, điều hết sức quan trọng là phải lưu trữ thực phẩm còn sống riêng rẽ với thực phẩm đã nấu chín và sẵn sàng có thể ăn được. Nếu cả hai loại thực phẩm cùng được lưu trữ trong một tủ lạnh, thực phẩm sống cần phải luôn luôn được để ở ngăn thấp hơn các ngăn để thực phẩm chín hay sẵn sàng để ăn. Việc này làm cho thực phẩm sống không thể rò nước lên thực phẩm đã nấu chín.

### Trưng Bày Thực Phẩm

#### Quầy Trưng Bày

Thực phẩm để trong quầy trưng bày cần được gói hay đậy để bảo vệ khỏi bị nhiễm độc.

#### Tủ Lạnh Trưng Bày Thực Phẩm

Thực phẩm trưng bày trong tủ lạnh cần phải giữ ở nhiệt độ từ 5° C trở xuống. Nếu quý vị bán thực phẩm đông lạnh thì phải giữ cho thực phẩm từ -15° C trở xuống cho tới lúc bán. Cần phải để có khoảng trống cho không khí lưu thông xung quanh thực phẩm.

### Tủ Bain-Maries và Các Loại Tủ Chứa Thực Phẩm Khác

Tủ Bain-Maries được thiết kế để duy trì độ nóng của thức ăn nóng (60° C hay trên) chứ không phải để hâm nóng thức ăn. Nếu quý vị dùng dụng cụ này để hâm nóng thực phẩm, thực phẩm sẽ ở quá lâu trong Vùng Nhiệt Độ Nguy Hiểm (Temperature Danger Zone).

Thực phẩm nên được hâm nóng để phần giữa bên trong của thực phẩm ở vào 70°C trước khi để vào tủ Bain-Maries. Thực phẩm không nên để trong tủ Bain-Maries trên 1 giờ.

- Làm nóng tủ Bain-Maries trước khi dùng.
- Khi dùng, vặn nhiệt độ tủ lên mức tối đa.
- Dùng một hàn thử biểu sạch để đo nhiệt độ thực phẩm.
- Bảo đảm lúc nào nhiệt độ cũng không xuống dưới 60°C

Thực phẩm không được để cao hơn mức của khay vì như vậy sẽ không duy trì đủ được độ nóng

#### Thẻ và Nhãn

Những thẻ ghi đồ ăn hoặc giá tiền đều có chứa vi khuẩn. Đối với thực phẩm nấu chín hoặc sẵn sàng để ăn, nên dùng nhãn dán hoặc thẻ để vào khay chú không để lên thực phẩm.

### Muốn Tìm Hiểu Thêm

Bộ Dịch Vụ Nhân Sinh còn ấn hành nhiều tập sách mỏng khác về đề tài này, bao gồm:

- Vệ Sinh Cá Nhân Cho Người Làm Công Việc Liên Quan Đến Thực Phẩm.
- Chuẩn Bị Thực Phẩm và Xử Lý Thực Phẩm Một Cách Vệ Sinh.
- Ngộ Độc Thực Phẩm – Cách Ngăn Ngừa.

Muốn biết thêm chi tiết, quý vị có thể xem những tài liệu hướng dẫn do Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm Victoria phát hành. Quý vị có thể xin những tài liệu này tại Hội Đồng Thành Phố địa phương của quý vị hay tại Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm Victoria. Ban Y Tế tại Hội Đồng Thành Phố địa phương của quý vị cũng có thể cho quý vị biết về những khóa học dành cho những người phải tiếp xúc với thực phẩm trong công việc của họ.

### Food Safety Victoria Hotline 1300 364 352

[www.foodsafety.vic.gov.au](http://www.foodsafety.vic.gov.au)

An Toàn Thực Phẩm Victoria là một chương trình thuộc Ngành Y Tế Công Cộng của Bộ Dịch Vụ Nhân Sinh. Chương trình này có trách nhiệm quảng bá và theo dõi, kiểm soát cách thức xử lý thực phẩm an toàn trong tất cả các dịch vụ thực phẩm tại Victoria.

Published by Food Safety Victoria, Public Health Division, Victorian Government Department of Human Services, April 2001.

(1440301)



## Lưu Giữ Thực Phẩm và Trưng Bày Thực Phẩm Một Cách An Toàn



## Trung Bày

Ngộ độc thực phẩm là một vấn đề y tế nghiêm trọng. Nếu thực phẩm không được lưu trữ và trưng bày đúng cách, vi khuẩn có thể sinh sôi nảy nở tới một mức độ nguy hiểm.

Nếu điều này xảy ra, hậu quả có thể xảy ra là việc ngộ độc thực phẩm. Mọi người làm những công việc có tiếp xúc với thực phẩm đều có trách nhiệm phải ngăn ngừa việc ngộ độc thực phẩm.

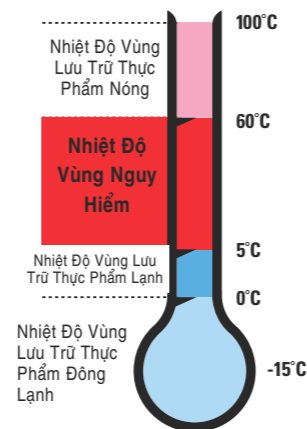
Bằng cách lưu trữ, tiếp xúc với thực phẩm cũng như trưng bày thực phẩm một cách an toàn, quý vị đã:

- Bảo vệ người khác khỏi bị bệnh hoạn.
- Bảo vệ công việc của quý vị.
- Bảo vệ tiếng tăm của quý vị trong kỹ nghệ thực phẩm.
- Bảo vệ dịch vụ kinh doanh của quý vị.

## MỘT TRƯỜNG HỢP NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM CÓ THỂ LÀM MỘT DOANH NGHIỆP PHẢI ĐÓNG CỬA.

## Làm Cách Nào Để Ngăn Ngừa Việc Ngộ Độc Thực Phẩm

Có những phương cách lưu trữ và trưng bày thực phẩm có thể giảm thiểu nguy cơ ngộ độc thực phẩm.



### Nhiệt Độ

Vi khuẩn sinh sôi nảy nở mau chóng khi nhiệt độ ở giữa 5°C và 60°C. Đây là gọi là Vùng Nhiệt Độ Nguy Hiểm (Temperature Danger Zone).

Quý vị phải bảo đảm là thời gian để thực phẩm trong Vùng Nhiệt Độ Nguy Hiểm càng ngắn càng tốt.

Giữ thực phẩm ở một nhiệt độ an toàn không những giảm rủi ro gây bệnh mà còn giảm bớt việc thực phẩm bị hư cũng như bảo tồn thực phẩm để trên kệ được lâu hơn.

### Thực Phẩm Có Mức Rủi Ro Cao

Một số thực phẩm được coi là *Thực Phẩm Có Mức Rủi Ro Cao* bởi vi khuẩn thường hay phát triển ở đó hơn. Những Thực Phẩm Có Mức Rủi Ro Cao bao gồm::

- Thịt heo, bò ...
- Thịt gà vịt...
- Sản phẩm của sữa
- Trứng
- Các loại súc xích, dôi, dăm bông ...
- Tôm, cá, các loại hải sản.

Luôn luôn phải lưu trữ thực phẩm loại có mức rủi ro cao ở dưới 5°C hay trên 60°C.

Thức ăn đóng gói dưới dạng khô, bột hay trong hộp thiếc hoặc trong lọ thủy tinh thường không thuộc loại Thực Phẩm Có Độ Rủi Ro Cao khi chưa mở ra. Tuy nhiên sau khi đã mở, chúng có thể trở thành loại Thực Phẩm Có Độ Rủi Ro Cao và cần phải được lưu trữ một cách an toàn.

### Thời gian

Vi khuẩn có thể gia tăng số lượng một cách mau lẹ khủng khiếp. Một con vi khuẩn có thể nhân giống thành trên 2 triệu con vi khuẩn chỉ trong vòng 7 giờ đồng hồ. Quý vị nên luôn luôn chuẩn bị món ăn từ những thành phần tươi nhất và đem phục vụ khách hàng ngay sau khi nấu nướng xong.

Thời gian	Số lượng vi khuẩn
12:00	1
12:20	2
12:40	4
3:00	512
5:00	32,768
7:00	2,097,152

### Lưu Trữ Thực Phẩm

Thực phẩm cần phải được lưu trữ trong những khu vực đặc biệt dành để chứa thực phẩm mà thôi. Thí dụ tủ lạnh, phòng lạnh, tủ đựng thức ăn và nhà kho chứa thực phẩm. Quý vị không bao giờ nên lưu trữ thực phẩm trên sàn nhà hoặc trên tấm nâng hàng (pallet) vì như vậy có thể bị chuột hoặc các loại sâu bọ xâm nhập.

Các phòng lạnh, tủ lạnh và tủ đá cần phải có hàn thử biểu thích hợp và cần phải kiểm soát nhiệt độ thường xuyên.

Đùng bao giờ dùng chỗ chứa thực phẩm để lưu trữ:

- Hoá chất hay các đồ dùng để lau chùi
- Quần áo
- Vật dụng cá nhân

Phải bảo đảm là thực phẩm không được lưu trữ quá lâu trong kho chứa bằng cách dùng hàng cũ trước. Cách này gọi là xoay vòng hàng dự trữ.

### Đồ đựng thực phẩm

Nếu quý vị dùng những đồ để đựng thực phẩm, phải bảo đảm là những đồ này không có lỗ thủng và không dơ hay bị rỉ sét. Phải chắc chắn là những đồ này trước đây chỉ dùng để đựng thực phẩm chứ không đựng bất cứ thứ gì khác, sau đó hãy rửa và khử trùng trước khi dùng. Nếu đồ chứa của quý vị không còn ở trong tình trạng tốt, hãy thay bằng cái khác.

Hãy đậy bằng nắp vừa khít và kín, bằng loại giấy nhôm hoặc giấy plastic mỏng để thực phẩm không bị khô và được bảo vệ khỏi bị bụi hay sâu bọ.

Đùng dùng lại những đồ đựng thực phẩm mà nhà sản xuất chỉ làm để dùng một lần rồi bỏ.

### Thực Phẩm Đóng Hộp

Một khi quý vị đã mở một hộp thực phẩm, hãy bỏ phần còn lại vào trong một đồ đựng sạch và đậy kín chứ đừng để thực phẩm trong hộp đó.