

FoodSmart

VIETNAMESE



Department
of Health

Chương trình được cập nhật lần cuối ngày 05/02/2024

VIETNAMESE

Mục lục

Thực hành xử lý thực phẩm	1
Mua và nhận thực phẩm	4
Lưu trữ thực phẩm	10
Rã đông thực phẩm đông lạnh	19
Chuẩn bị thực phẩm	23
Nấu thực phẩm	32
Sous vide	40
Làm nguội và đông lạnh thực phẩm	56
Hâm nóng thức ăn đã chuẩn bị	61
Phục vụ và trưng bày thực phẩm lạnh	65
Phục vụ và trưng bày thức ăn nóng	72
Thức ăn tự phục vụ	79
Bao bì	85
Vận chuyển thực phẩm	91
Xe tải thực phẩm, quầy hàng, sự kiện và phục vụ thức ăn	95
Nước an toàn và thực phẩm	103
Chuẩn bị và trưng bày sushi	106
Chuẩn bị vịt nướng kiểu Trung quốc	113
Chuẩn bị gà kiểu Trung quốc	117
Trưng bày thịt nướng kiểu Trung quốc	120
A-xít hóa và lên men	124
Đóng gói cho nhà sản xuất	159
Chương trình hỗ trợ	164
Dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng	165
Làm sạch và sát trùng	174
Giám sát người xử lý thực phẩm	178
Trách nhiệm của người xử lý thực phẩm	183
Nhiệt kế và thiết bị	188
Kiểm soát sâu bệnh	195
Thu hồi thực phẩm	199
Kiểm soát thời gian	202
Xử lý chất thải	206
Các hồ sơ	208

VIETNAMESE

Mục lục

Hồ sơ 0 - Hồ sơ Ghi chép Chương trình An toàn Thực phẩm Foodsmart	209
Hồ sơ 1 - Các nhà cung cấp thực phẩm của tôi	210
Hồ sơ 2 - Kiểm tra nhiệt độ thực phẩm tồn trữ lạnh hoặc nóng của tôi	212
Hồ sơ 3 - Kiểm tra nhiệt độ nấu ăn của tôi	216
Hồ sơ 4 - Cách tôi sử dụng quy tắc 2 giờ / 4 giờ cho thực phẩm rủi ro cao	219
Hồ sơ 5 - Kiểm tra độ chính xác của nhiệt kế đầu dò của tôi	223
Hồ sơ 6 - Chuẩn bị Sushi	226
Hồ sơ 7 - Nhật ký thời gian trưng bày sushi	229
Hồ sơ 8 - Nhật ký phơi khô vịt quay kiểu Trung Quốc	232
Hồ sơ 9 - Nhật ký thời gian trưng bày thịt kiểu Trung Quốc	234
Hồ sơ 10 - Phương pháp nấu ăn sous vide	237
Hồ sơ 11 - Thông tin lô sous vide	245
Hồ sơ 12 - Kiểm tra pH và độ chính xác của máy đo	250
Hồ sơ 13 - Độ còn trong thức uống ủ lên men của tôi theo lô	254
Hồ sơ 14 - Độ còn trong thức uống ủ lên men của tôi trong suốt thời hạn sử dụng.....	257
Hồ sơ 15 - Làm thế nào để tôi đo được độ còn trong thức uống ủ lên men của tôi	260
Hồ sơ 16 - Kiểm tra độ chính xác của máy đo điểm sôi để đo độ còn trong thức uống ủ lên men	262
Hồ sơ 17 - Đánh giá nội bộ tình hình sản xuất	266

Thực hành xử lý thực phẩm

#1 Mua và nhận thực phẩm

Các vấn đề

1. Nhiễm bẩn thực phẩm do vi khuẩn, hóa chất hoặc những thứ khác không nên có trong thực phẩm.

Nhà cung cấp thực phẩm và nguyên liệu	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Chỉ mua hàng từ các nhà cung cấp đáng tin cậy. Viết ra hoặc nói chuyện với các nhà cung cấp về chi tiết các điều kiện thực phẩm quý vị muốn được giao. Duy trì danh sách các nhà cung cấp thực phẩm hiện tại của quý vị.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra tất cả các hàng thực phẩm giao từ các nhà cung cấp. Quan sát xem người lái xe và xe tải có sạch sẽ không và kiểm tra xem xe có chở động vật hoặc hóa chất trong cùng chỗ để thực phẩm không.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Từ chối các nhà cung cấp không cung cấp thực phẩm theo cách quý vị muốn. Từ chối việc giao hàng nếu bên trong xe giao hàng dơ bẩn, có động vật trên xe hoặc đang chở hóa chất chung với thức ăn.

Đóng gói	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo thực phẩm được bảo vệ bằng bao bì và / hoặc hộp đựng thích hợp. Chuyển tất cả hàng giao vào một khu vực lưu trữ phù hợp càng sớm càng tốt.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra bao bì xem có bị hư hỏng không. Đảm bảo rằng tất cả các sản phẩm được dán nhãn phù hợp, bao gồm tên sản phẩm và địa chỉ của nhà sản xuất, mã lô hàng hoặc mã ngày xuất xưởng, danh sách nguyên liệu và thông tin chất gây dị ứng và không dung nạp thực phẩm. Tất cả các sản phẩm phải trước ngày 'sử dụng tốt nhất trước' hoặc 'hết hạn sử dụng'. Tìm kiếm bất kỳ dấu hiệu hiển thị của côn trùng, trứng côn trùng hoặc các vật khác không nên có trong hoặc ở gần thực phẩm, chẳng hạn như bụi bẩn, đồ thủy tinh và rác.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Từ chối các sản phẩm có bao bì bị hư hỏng. Từ chối các loại thực phẩm đóng gói sẵn không có tên và địa chỉ của nhà cung cấp, mã lô hàng hoặc mã ngày xuất xưởng và danh sách nguyên liệu trên nhãn. Từ chối thực phẩm đóng gói nếu nhà cung cấp không thể cung cấp thông tin chính xác về các thành phần và các chất gây dị ứng. Từ chối bất kỳ sản phẩm nào bị nhiễm bẩn.

Thực hành xử lý thực phẩm

#1 Mua và nhận thực phẩm

Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none">• Không mua trứng nứt vỏ hoặc bẩn.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none">• Kiểm tra xem liệu trứng có bị nứt vỏ hay bẩn không.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none">• Từ chối bất kỳ trứng nứt vỏ hoặc bẩn nhận từ các nhà cung cấp. Đừng dùng các trứng này.

Thực hành xử lý thực phẩm

#1 Mua và nhận thực phẩm

2. Phát triển của vi khuẩn trong thực phẩm khi để quá lâu trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C.

Kiểm soát nhiệt độ	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Đảm bảo thực phẩm lạnh được giữ ở nhiệt độ 5 °C hoặc lạnh hơn. • Hãy chắc chắn rằng thực phẩm đông lạnh được đông cứng. • Đảm bảo thức ăn nóng được giữ ở 60 °C hoặc nóng hơn.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Sử dụng nhiệt kế đầu dò để thường xuyên đo nhiệt độ thực phẩm được giao của từng nhà cung cấp thực phẩm rủi ro cao. • Đối với các nhà cung cấp mới, hãy kiểm tra nhiệt độ giao hàng thường xuyên hơn cho đến khi quý vị chắc chắn rằng thực phẩm đáp ứng yêu cầu về nhiệt độ. • Kiểm tra nhiệt độ ở mỗi lần giao hàng đối với bất kỳ nhà cung cấp nào quý vị cảm thấy không nhất quán trong việc đáp ứng yêu cầu về nhiệt độ. • Vỗ vào thực phẩm đông lạnh để kiểm tra rằng chúng được đông lạnh cứng. Hãy chắc chắn rằng nhân viên của quý vị sẽ sẵn sàng kiểm tra khi hàng hóa được giao. Nếu quý vị sắp xếp với các nhà cung cấp để giao thực phẩm ngoài giờ làm việc, hãy kiểm tra thực phẩm trước khi lưu trữ. • Nếu quý vị nhận thực phẩm từ nhà cung cấp và tự vận chuyển, hãy kiểm tra xem nó có an toàn không và có được giữ ở nhiệt độ phù hợp trong quá trình vận chuyển và bảo quản.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Nếu thực phẩm được giao trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C, hãy yêu cầu người giao hàng cho thấy bằng chứng về nhiệt độ của thực phẩm trong hai giờ trước. • Từ chối thực phẩm rủi ro cao được cung cấp ở nhiệt độ không phù hợp hoặc khi không cung cấp bằng chứng về nhiệt độ. • Ngừng mua thực phẩm từ nhà cung cấp nếu thực phẩm không đáp ứng yêu cầu của quý vị. • Cải thiện việc sắp xếp vận chuyển và lưu trữ của quý vị.

Thực hành xử lý thực phẩm

#1 Mua và nhận thực phẩm



Hồ sơ yêu cầu

Các nhà cung cấp thực phẩm của tôi

Kiểm tra

Tất cả các nhà cung cấp của tôi

Mức độ thường xuyên

Danh sách phải được cập nhật. Đảm bảo nó bao gồm các nhà cung cấp hiện tại và tất cả các nhà cung cấp của quý vị trong hai năm trước.

Thực hành xử lý thực phẩm

#1 Mua và nhận thực phẩm



Những rủi ro là gì?

- Thực phẩm không an toàn có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm khác và có thể dẫn đến việc bán thực phẩm không an toàn cho khách hàng của quý vị. Để bảo vệ doanh nghiệp của quý vị, hãy kiểm tra tất cả thực phẩm nhận được từ các nhà cung cấp của quý vị.
- Thực phẩm rủi ro cao được giao ở nhiệt độ không đúng có thể làm cho vi khuẩn sinh sôi. Điều này có thể làm giảm thời hạn sử dụng và gây ngộ độc thực phẩm.
- Bao bì bị hư hỏng có thể tạo điều kiện vi khuẩn gây nhiễm bẩn thực phẩm hoặc có thể là dấu hiệu cho thấy côn trùng, hoặc chuột đã ăn hoặc làm nhiễm bẩn bên trong thực phẩm. Các sinh vật gây hại có thể mang mầm bệnh và côn trùng có thể để trứng vào thức ăn.
- Thực phẩm quá hạn sử dụng có thể không an toàn.
- Thực phẩm đóng gói sẵn nhận được từ các nhà cung cấp phải được dán nhãn và liệt kê các thành phần để quý vị có thể cung cấp cho khách hàng thông tin chính xác về thực phẩm quý vị bán. Nhãn cũng sẽ giúp quý vị xác định ra thực phẩm nếu nó bị thu hồi. Điều này bao gồm thông tin về các nguyên liệu là một nguồn đã biết của chất gây dị ứng hoặc chứa chất gây dị ứng.
- Quý vị cũng có thể phải cung cấp cho khách hàng về tất cả các thông tin thực phẩm khác, bao gồm cả thực phẩm được đóng gói tại chỗ (và không bắt buộc phải dán nhãn) hoặc được cung cấp không đóng gói, chẳng hạn như thực phẩm ăn liền phục vụ cho khách hàng.
- Thực phẩm lưu trữ gần hóa chất có thể trở nên không an toàn và mùi vị của chúng có thể bị ảnh hưởng.
- Tất cả thực phẩm phải được bảo vệ khỏi nhiễm bẩn.

Thực hành xử lý thực phẩm

#1 Mua và nhận thực phẩm



Mẹo

- Kiểm tra thực phẩm khi quý vị mua nó. Quý vị cần biết liệu mình đang nhận được những gì khi quý vị đặt hàng và trả tiền.
- Quý vị cần bảo đảm rằng các nhà cung cấp biết họ được pháp luật yêu cầu tuân thủ theo Quy tắc các Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand Phần 1.2.1 Áp dụng của việc ghi dán nhãn và các yêu cầu thông tin khác, bao gồm tiêu chuẩn về cảnh báo và tuyên bố tư vấn bắt buộc. Tất cả thực phẩm đóng gói sẵn phải được ghi nhãn theo Quy tắc. Để biết thêm thông tin, hãy xem www.foodstandards.gov.au.
- Thực phẩm quý vị nhận phải ở tình trạng tốt, có đủ thời gian để bán hoặc sử dụng nó trước các ngày 'sử dụng tốt nhất trước' hay 'hạn sử dụng'.
- Để tìm hiểu thêm về các chất gây dị ứng và không dung nạp thực phẩm và cách quý vị có thể giúp khách hàng giải đáp thắc mắc, hãy xem <www.health.vic.gov.au/food-safety/food-allergen-awareness>.
- Để biết các mẹo sử dụng nhiệt kế đầu dò để đo nhiệt độ thực phẩm, hãy xem <trongChương trình hỗ trợ 5: Nhiệt kế và thiết bị.>

Thực hành xử lý thực phẩm

#2 Lưu trữ thực phẩm

Các vấn đề

1. Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm có thể phát triển nhanh chóng trong thực phẩm rủi ro cao nếu chúng không được bảo quản ở đúng nhiệt độ.

Thực phẩm lạnh	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Bảo quản thực phẩm lạnh ở 5 °C hoặc thấp hơn. • Hãy chắc chắn rằng tủ đông và tủ lạnh hoặc phòng mát có thể giữ thực phẩm ở nhiệt độ phù hợp. Kiểm tra xem nhiệt kế đang đọc chính xác. • Giữ thực phẩm rủi ro cao (như thịt và hải sản), và bất kỳ sản phẩm nào từ trứng sống (như mousse sô cô la hoặc sốt mayonnaise), hoặc trứng sống để làm các sản phẩm đó trong tủ lạnh khi không sử dụng.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Thường xuyên đo nhiệt độ lõi của thực phẩm rủi ro cao được bảo quản trong tủ lạnh bằng nhiệt kế đầu dò (ít nhất kiểm tra một lần mỗi ngày). Ghi kết quả vào Phiếu ghi 2: Kiểm tra nhiệt độ thực phẩm trong kho lạnh hay nóng của tôi. • Kiểm tra các hồ sơ ghi nhiệt độ thực phẩm đã hoàn thành của quý vị (Phiếu ghi 2) để đảm bảo duy trì nhiệt độ thực phẩm an toàn. • Nếu sử dụng hệ thống CNTT theo dõi nhiệt độ từ xa, hãy tham khảo Hướng dẫn theo dõi nhiệt độ từ xa trong các bộ phận lưu trữ thực phẩm của Bộ Y tế và Dịch vụ Nhân sinh để được tư vấn về cách kiểm tra và giám sát hoạt động của hệ thống của quý vị. Truy cập hướng dẫn tại www.health.vic.gov.au/food-safety/remote-temperature-monitoring-of-food
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Nếu các bộ phận làm lạnh không giữ thực phẩm ở hoặc dưới 5 °C, hãy điều chỉnh cài đặt hoặc liên hệ với chuyên gia máy lạnh. • Vứt bỏ thực phẩm rủi ro cao nếu quý vị nghi ngờ chúng không được bảo quản ở đúng nhiệt độ.

Thực hành xử lý thực phẩm

#2 Lưu trữ thực phẩm

Thực phẩm đông lạnh	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Bảo quản thực phẩm đông lạnh ở hoặc dưới -15 °C. • Hãy chắc chắn rằng tủ đông có thể giữ thực phẩm ở đúng nhiệt độ. Kiểm tra nhiệt kế đọc chính xác.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Thường xuyên đo nhiệt độ lõi của thực phẩm rủi ro cao được bảo quản trong tủ lạnh bằng nhiệt kế đầu dò (ít nhất kiểm tra một lần mỗi ngày). Ghi kết quả vào Phiếu ghi 2: Kiểm tra nhiệt độ thực phẩm trong kho lạnh hay nóng của tôi. • Kiểm tra các hồ sơ ghi nhiệt độ thực phẩm đã hoàn thành của quý vị (Phiếu ghi 2) để đảm bảo duy trì nhiệt độ thực phẩm an toàn. • Nếu thực phẩm đông lạnh ấm hơn -15 °C, hãy kiểm tra xem nó có đông cứng không. Nếu thực phẩm đông cứng, nó vẫn có thể được sử dụng. • Nếu sử dụng hệ thống CNTT theo dõi nhiệt độ từ xa, hãy tham khảo Hướng dẫn theo dõi nhiệt độ từ xa trong các bộ phận lưu trữ thực phẩm của Bộ Y tế và Dịch vụ Nhân sinh để được tư vấn về cách kiểm tra và giám sát hoạt động của hệ thống của quý vị. Truy cập hướng dẫn tại www.health.vic.gov.au/food-safety/remote-temperature-monitoring-of-food
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Nếu thực phẩm đông lạnh có dấu hiệu rã đông, hãy tiếp tục rã đông và sử dụng ngay lập tức, hoặc loại bỏ thực phẩm. • Loại bỏ thực phẩm rủi ro cao nếu quý vị nghi ngờ chúng không được bảo quản ở đúng nhiệt độ.

Thực hành xử lý thực phẩm

#2 Lưu trữ thực phẩm

2. Phát triển của vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm trong thực phẩm.

Hạn sử dụng	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo thực phẩm rủi ro cao được ghi ngày, bao gồm ngày sản phẩm được mở / đóng gói lại. Thực hiện theo các hướng dẫn của nhà sản xuất về lưu trữ các sản phẩm đã mở. Đánh dấu ngày thực hiện thực phẩm tại cơ sở. Luân chuyển hàng trong kho và sử dụng hàng cũ trước để đảm bảo không giữ thực phẩm quá ngày 'hạn sử dụng'.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra thường xuyên ngày 'hạn sử dụng'
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Loại bỏ thực phẩm khi đã qua ngày 'hạn sử dụng'.

Thực hành xử lý thực phẩm

#2 Lưu trữ thực phẩm

3. Thực phẩm có thể bị ảnh hưởng bởi các chất gây nhiễm bẩn không phải thực phẩm (hóa chất, sâu bệnh, các vật liệu khác) hoặc các chất gây dị ứng.

Thực phẩm đã mở	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Sau khi mở thực phẩm, hãy đóng kín hộp đựng lại hoặc đặt thực phẩm vào các hộp đựng thực phẩm sạch khác. Dán nhãn thùng/hộp đựng sản phẩm, số lô, thành phần nguyên liệu và ngày hết hạn sử dụng hoặc giữ thông tin thành phần nguyên liệu trong hồ sơ. Điều này sẽ đảm bảo quý vị biết các nguyên liệu của thực phẩm (thí dụ, để xác định bất kỳ chất gây dị ứng có thể có). Lưu trữ thực phẩm biết có chứa chất gây dị ứng theo cách phòng ngừa chúng gây nhiễm bẩn các thực phẩm khác. Nếu thực phẩm không được đóng gói, đảm bảo nó được bảo vệ hoàn toàn khỏi các chất gây nhiễm bẩn. Lưu trữ thực phẩm tránh xa hóa chất.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Thường xuyên kiểm tra thực phẩm lưu trữ không có nguy cơ nhiễm bẩn.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Loại bỏ bất kỳ thực phẩm không ghi nhãn nào mà quý vị không thể xác định được, hoặc nghi ngờ đã bị nhiễm bẩn. Nếu thực phẩm không gây dị ứng có thể đã bị nhiễm chất gây dị ứng, hãy chắc chắn rằng nó không được dùng để chuẩn bị thực phẩm dự kiến là không có chất gây dị ứng. Loại bỏ thực phẩm nếu quý vị nghi ngờ nó đã bị nhiễm bẩn. Nếu thực phẩm có thể có các chất gây dị ứng, hãy tham khảo Chương trình hỗ trợ 1: Dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng về việc cung cấp thông tin cho khách hàng và nhân viên.

Khu vực lưu trữ	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Giữ tất cả các khu vực lưu trữ sạch sẽ và không để thực phẩm trên sàn để quý vị có thể làm sạch chúng dễ dàng và thường xuyên.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra khu vực lưu trữ
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Cải thiện việc làm sạch và cách bố trí các khu lưu trữ

Thực hành xử lý thực phẩm

#2 Lưu trữ thực phẩm

Kiểm soát sâu bệnh	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Bảo vệ thực phẩm khỏi các sinh vật gây hại. • Để loại bỏ sinh vật gây hại khỏi khu vực lưu trữ, hãy tu bổ tốt các bức tường, cửa ra vào và cửa sổ của tòa nhà và bất cứ phương tiện vận chuyển nào.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Thường xuyên kiểm tra cơ sở và phương tiện vận chuyển để tìm dấu vết của sinh vật gây hại. • Kiểm tra các bẫy mồi và tìm kiếm các dấu vết của sâu bọ hoạt động, chẳng hạn như phân, mạng nhện và lông.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Sửa chữa mặt bằng và phương tiện vận chuyển để ngăn ngừa sự xâm nhập của sinh vật gây hại. • Đặt mồi ở nơi thích hợp. • Loại bỏ thực phẩm có dấu hiệu sâu bệnh hoặc khi nghi ngờ thực phẩm có thể bị nhiễm bẩn.

Vật dụng không phải thực phẩm	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Lưu trữ bao bì, đồ dùng, thiết bị và bộ đồ ăn sao cho chúng sạch sẽ và được bảo vệ khỏi nhiễm bẩn. • Loại bỏ bộ đồ ăn nào bị sứt mẻ, vỡ hoặc nứt.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Thường xuyên kiểm tra thực phẩm, dụng cụ, thiết bị và bộ đồ ăn được sạch sẽ và được cất giữ xa khỏi hóa chất.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Làm sạch và sát trùng bất kỳ đồ dùng, thiết bị hoặc bộ đồ ăn nếu quý vị nghĩ chúng có thể bị nhiễm bẩn. • Thay thế các đồ dùng và thiết bị bị hư hỏng.

Thực hành xử lý thực phẩm

#2 Lưu trữ thực phẩm

4. Thực phẩm lạnh ăn liền có thể bị lây nhiễm chéo với vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm.

Thực phẩm ăn liền	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Lưu trữ thực phẩm ăn liền riêng biệt với thực phẩm sống trong tủ lạnh hoặc tủ đông riêng biệt. • Nếu không thể làm điều này, hãy lưu trữ thực phẩm ăn liền: <ul style="list-style-type: none"> ◦ bên trên thức ăn sống ◦ nằm trong một phần riêng của tủ lạnh / tủ đông ◦ trong các hộp đựng có che đậy.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Thường xuyên kiểm tra thực phẩm lưu trữ để xem thực phẩm không bị nguy cơ bị nhiễm bẩn. • Hãy chắc rằng nước và hơi nước ngưng tụ từ một thực phẩm không thể nhỏ giọt vào thực phẩm khác.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Loại bỏ thực phẩm ăn liền nếu quý vị nghi ngờ nó đã bị nhiễm bẩn.

Thực hành xử lý thực phẩm

#2 Lưu trữ thực phẩm



Hồ sơ yêu cầu

Kiểm tra nhiệt độ thực phẩm tồn trữ lạnh hoặc nóng của tôi

Kiểm tra

Nhiệt độ thực phẩm rủi ro cao.

Mức độ thường xuyên

Kiểm tra và ghi lại nhiệt độ ít nhất một lần một ngày của thực phẩm rủi ro cao được giữ trong tủ đông, tủ lạnh và phòng mát.

Thực hành xử lý thực phẩm

#2 Lưu trữ thực phẩm



Những rủi ro là gì?

- Kiểm tra thực phẩm được lưu trữ để đảm bảo rằng nó không bị để trong điều kiện nguy hiểm. Thí dụ, thực phẩm rủi ro cao được giữ ở nhiệt độ phòng, nằm trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C, có thể thúc đẩy sự phát triển của vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm và gây bệnh khi ăn.
- Một số thực phẩm đóng gói sẽ có thời hạn sử dụng ngắn hơn sau khi được mở ra.
- Vi khuẩn từ thực phẩm sống hoặc bị hư hỏng có thể rơi vào thực phẩm ăn liền và làm nhiễm bẩn nó.
- Thực phẩm không được bao bọc hoặc che đậy trong kho đúng cách có thể bị nhiễm vi khuẩn, dị vật, bụi bẩn, hóa chất hoặc chất gây dị ứng.
- Thực phẩm có chứa chất gây dị ứng có thể gây nhiễm bẩn thực phẩm khác.

Thực hành xử lý thực phẩm

#2 Lưu trữ thực phẩm



Mẹo

- Lưu trữ thực phẩm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Để tìm hiểu thêm về việc lưu trữ thực phẩm có chứa chất gây dị ứng và cách quý vị có thể giúp khách hàng giải đáp thắc mắc, hãy xem www.health.vic.gov.au/food-safety/food-allergen-awareness.
- Đừng chất đầy kho lưu trữ (bao gồm cả phòng mát hoặc tủ đông).
- Nếu quý vị lo lắng về các sâu bệnh gây hại, hãy xem xét việc thuê một dịch vụ kiểm soát sâu bệnh chuyên nghiệp.
- Lưu trữ toàn bộ trứng trong phòng mát hoặc tủ lạnh bất cứ nơi nào có thể và đảm bảo chúng được giữ khô ráo và sạch sẽ.
- Đừng chất quá tải tủ đông hoặc tủ lạnh.
- Kiểm tra và bảo trì tủ lạnh và phòng mát thường xuyên bởi một kỹ thuật viên chuyên nghiệp.
- Trong thời gian mất điện, hãy giữ tất cả cửa phòng mát và tủ lạnh được đóng. Kiểm tra nhiệt độ của tất cả thực phẩm khi nguồn điện được phục hồi.

Thực hành xử lý thực phẩm

#3 Rã đông thực phẩm đông lạnh

Các vấn đề

1. Phát triển của vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm

Rã đông thực phẩm	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Hãy chắc chắn rằng thực phẩm đông lạnh - đặc biệt là thịt gia cầm, hải sản, các khớp thịt lớn hoặc thịt xiên kebab - được rã đông kỹ lưỡng trước khi nấu, hoặc làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo rằng thực phẩm được rã đông hoàn toàn bằng cách: <ul style="list-style-type: none"> kiểm tra nước đá trong thực phẩm bằng xiên hoặc nhiệt kế đầu dò kiểm tra các khớp gia cầm có mềm chưa
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Rã đông trong thời gian dài hơn. Rã đông các lượng nhỏ, sẽ rã đông nhanh hơn.

Tái đông lạnh thực phẩm	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Không đông lạnh lại thực phẩm đã rã đông hoặc nấu chín một phần lần thứ hai. Hãy sử dụng nó liền hoặc đánh dấu ngày và làm lạnh nó.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Thường xuyên chú ý nơi và cách thức ăn được rã đông.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Chỉ rã đông một lượng thức ăn quý vị dự định nấu. Sử dụng các thực phẩm rã đông đang làm lạnh trước hạn sử dụng.

Thực hành xử lý thực phẩm

#3 Rã đông thực phẩm đông lạnh

2. Rã đông thịt sống và hải sản có thể gây lây nhiễm chéo thực phẩm đã nấu và ăn liền.

Lây nhiễm chéo	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Giữ thực phẩm rã đông không chạm vào thực phẩm đã nấu và ăn liền và đảm bảo nước của thịt sống hoặc hải sản không nhỏ giọt vào các thực phẩm khác.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Thường xuyên kiểm tra thực phẩm rã đông để đảm bảo nó để tách biệt với thực phẩm đã nấu và ăn liền.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Loại bỏ thực phẩm ăn liền có thể đã bị nhiễm bẩn từ rã đông thực phẩm. Loại bỏ thực phẩm rã đông nếu không có che đậy hoặc để trong bao bì bị hư hỏng. Làm sạch và khử trùng các khu vực bị nhiễm bẩn.

Thực hành xử lý thực phẩm

#3 Rã đông thực phẩm đông lạnh



Những rủi ro là gì?

- Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm có thể phát triển trong thực phẩm không được rã đông đúng cách. Nếu thực phẩm vẫn còn đông lạnh hoặc đông lạnh một phần, nó sẽ mất nhiều thời gian hơn để nấu. Bên ngoài của thực phẩm có thể được nấu chín, nhưng chính giữa có thể không, có nghĩa là nó có thể chứa vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm.
- Nơi an toàn nhất để làm rã đông thực phẩm đông lạnh là trong tủ lạnh hoặc phòng mát. Điều này mất nhiều thời gian hơn ở nhiệt độ phòng, do đó quý vị phải lên kế hoạch trước. Một số thực phẩm có thể mất đến hai ngày để rã đông hoàn toàn.
- Để ngăn ngừa lây nhiễm chéo khi rã đông, hãy tách thịt, gia cầm và hải sản khỏi các thực phẩm khác và để trong các hộp đựng thích hợp. Hãy chắc chắn rằng nước chảy ra từ thực phẩm rã đông không nhỏ vào hoặc tiếp xúc với thực phẩm khác vì điều này có thể gây lây nhiễm chéo.

Thực hành xử lý thực phẩm

#3 Rã đông thực phẩm đông lạnh



Mẹo

- Thực phẩm phải được rã đông kỹ lưỡng trước khi nấu, trừ khi hướng dẫn của nhà sản xuất đề nghị quý vị nấu thực phẩm khi còn đông lạnh (thí dụ các thực phẩm ăn liền, như là các món ăn đông lạnh hoặc các thực phẩm đông lạnh nhanh đặc biệt).
- Dù quý vị sử dụng phương pháp nào để rã đông thực phẩm, hãy cố gắng sử dụng thực phẩm ngay khi rã đông.
- Nếu quý vị rã đông nhiều thực phẩm trong doanh nghiệp của quý vị, hãy xem xét dành riêng không gian trong tủ lạnh cho việc rã đông hoặc sử dụng một tủ rã đông đặc biệt.
- Nếu thực phẩm được rã đông bằng nước lạnh, thì nên đặt trong vật chứa sạch không giữ nước (chẳng hạn như một cái rây), và nước phải có chất lượng có thể uống được. Phương pháp này không được khuyến khích vì nó sử dụng nhiều nước.
- Thực phẩm có thể được rã đông nhanh chóng trong lò nướng vi sóng dùng cài đặt 'rã đông'. Thực phẩm rã đông theo cách này nên được nấu ngay lập tức, vì nhiệt độ bên ngoài của thực phẩm thường khác với nhiệt độ bên trong của thực phẩm. Phương pháp này cho phép vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm phát triển nhanh chóng. Loại bỏ bất kỳ thực phẩm rủi ro cao nào được rã đông trong lò vi sóng và để lâu hơn hai giờ.
- Khi không thể rã đông thực phẩm trong tủ lạnh hoặc máy lạnh, hãy rã đông trên bàn. Đảm bảo thực phẩm không ở trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C trong hơn bốn giờ trước khi ăn. Đặt thực phẩm trong một cái đĩa hoặc hộp đựng có che đậy để đảm bảo nó không bị nhiễm bẩn và không lây nhiễm các thực phẩm khác.

Thực hành xử lý thực phẩm

#4 Chuẩn bị thực phẩm

Các vấn đề

1. Sự phát triển của vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm trong thực phẩm.

Kiểm soát nhiệt độ	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo rằng thời gian thực phẩm rủi ro cao trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C là càng ngắn càng tốt - lên tới tổng cộng bốn giờ, hoặc sử dụng quy tắc 2 giờ / 4 giờ.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Thường xuyên chú ý cách thức ăn được chuẩn bị. Ghi lại khoảng thời gian đã thực hiện các quá trình chuẩn bị. Tham khảo Chương trình hỗ trợ 8: Kiểm soát thời gian để sử dụng quy tắc 2 giờ / 4 giờ.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Chỉ lấy một lượng thực phẩm từ tủ lạnh mà quý vị có thể chuẩn bị trong khoảng thời gian an toàn. Cất lại thực phẩm vào tủ lạnh nếu có sự chậm trễ.

Thực hành xử lý thực phẩm

#4 Chuẩn bị thực phẩm

2. Lây nhiễm chéo thực phẩm ăn liền với vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm từ tay, dụng cụ, vải, bề mặt, thực phẩm (thí dụ, thực phẩm rủi ro cao như thịt, hải sản, thịt gia cầm hoặc trứng, hoặc rau sống) hoặc các thứ khác.

Lây nhiễm chéo của thực phẩm ăn liền	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Rửa tay trước khi xử lý thực phẩm ăn liền, thiết bị và dụng cụ và sử dụng găng tay đúng cách khi thích hợp. Xử lý thực phẩm càng ít càng tốt. Sử dụng kẹp hoặc dụng cụ khác khi thích hợp. Nói chuyện với nhân viên y tế môi trường của hội đồng địa phương nếu quý vị cần tư vấn về việc sử dụng găng tay đúng cách.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Thường xuyên chú ý cách thức ăn được chuẩn bị.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Loại bỏ thực phẩm nếu quý vị không tự tin rằng thực phẩm đó đã được xử lý một cách an toàn. Nếu thực phẩm không gây dị ứng có thể bị nhiễm chất gây dị ứng, hãy chắc chắn rằng nó không được dùng để chế biến thực phẩm dự kiến là sẽ không chứa chất gây dị ứng. Nếu thực phẩm có thể có các chất gây dị ứng, hãy tham khảo Chương trình hỗ trợ 1: Dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng về việc cung cấp thông tin cho khách hàng và nhân viên.

Lây nhiễm chéo từ việc làm sạch và thiết bị	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng thiết bị và dụng cụ sát trùng sạch sẽ. Làm sạch và sát trùng khăn lau thường xuyên và thay thế khi chúng không còn phù hợp để sử dụng. Loại bỏ các vật dụng sử dụng một lần (thí dụ, hộp đựng thực phẩm dùng một lần hoặc găng tay) sau khi sử dụng chúng.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra thiết bị, đồ dùng và khăn lau thường xuyên để đảm bảo chúng sạch sẽ. Kiểm tra các vật dụng sử dụng một lần không được sử dụng lại.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Thay thế bằng thiết bị, dụng cụ và khăn lau sạch. Xem lại lịch và các thực hành làm sạch. Sửa chữa hoặc thay thế thiết bị không thể được làm sạch đúng cách. Huấn luyện nhân viên.

Thực hành xử lý thực phẩm

#4 Chuẩn bị thực phẩm

Lây nhiễm chéo từ thực phẩm sống	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Nếu có thể, sử dụng thớt và bàn được xác định rõ là để dùng cho thực phẩm sống và thực phẩm ăn liền. • Nếu bàn, thớt và các thiết bị khác được sử dụng cho thực phẩm sống và ăn liền, quý vị phải tách riêng thực phẩm sống và thực phẩm ăn liền bằng cách chế biến chúng ở các thời điểm khác nhau. • Rửa và sát trùng tất cả các thiết bị và bàn giữa các lần sử dụng.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra bất kỳ bàn và thớt đã dự định chỉ được sử dụng cho thực phẩm ăn liền và đảm bảo chúng chỉ được sử dụng cho mục đích đó. • Kiểm tra xem tất cả các thiết bị và bề mặt được rửa và sát trùng.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Xem lại lịch và các thực hành làm sạch.

Thực hành xử lý thực phẩm

#4 Chuẩn bị thực phẩm

3. Lấy nhiễm chéo trái cây và rau quả ăn liền với vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm được tìm thấy trong đất (từ phân chuồng hoặc nước kém chất lượng).

Chuẩn bị trái cây và rau củ	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Khi chuẩn bị các nguyên liệu trái cây, rau và salad: <ul style="list-style-type: none"> ◦ bóc, cắt hoặc loại bỏ các phần bên ngoài, nếu thích hợp ◦ rửa kỹ bằng nước uống sạch (lý tưởng nhất là trong bồn rửa riêng biệt chỉ dùng để chế biến thực phẩm. Nếu không làm vậy được, hãy làm sạch kỹ lưỡng thiết bị sử dụng sau đó) ◦ làm sạch và sát trùng thớt và bề mặt làm việc trước khi chuẩn bị các thực phẩm khác.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra thực phẩm không có bụi bẩn.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Rửa kỹ hoặc loại bỏ.

Thực hành xử lý thực phẩm

#4 Chuẩn bị thực phẩm

4. Lây nhiễm chéo các thực phẩm không gây dị ứng với các chất gây dị ứng từ các thực phẩm khác, thiết bị nấu ăn và bề mặt đã tiếp xúc với các chất gây dị ứng.

Lây nhiễm chéo từ các chất gây dị ứng	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Lau chùi sạch thiết bị sau mỗi lần sử dụng. • Sử dụng dụng cụ riêng biệt để xử lý thực phẩm có chứa chất gây dị ứng. • Rửa tay sau khi xử lý thực phẩm có chứa chất gây dị ứng.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Thường xuyên theo dõi cách thức ăn được chuẩn bị. • Kiểm tra thiết bị và vải lau thường xuyên để đảm bảo chúng sạch sẽ
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Loại bỏ thực phẩm nếu quý vị không tự tin rằng nó đã được xử lý một cách an toàn. • Nếu thực phẩm không gây dị ứng có thể bị nhiễm một chất gây dị ứng, hãy chắc chắn rằng nó không được dùng để chế biến thực phẩm dự định là không có chất gây dị ứng. • Nếu thực phẩm có thể có các chất gây dị ứng, hãy tham khảo Chương trình hỗ trợ 1: Dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng về việc cung cấp thông tin cho khách hàng và nhân viên. • Huấn luyện nhân viên.

Thực hành xử lý thực phẩm

#4 Chuẩn bị thực phẩm

5. Trứng có thể chứa vi khuẩn Salmonella gây ngộ độc thực phẩm. Vi khuẩn ở bên ngoài vỏ có thể xâm nhập vào trứng thông qua các vết nứt đôi khi quá mịn để nhìn thấy. Khi vào bên trong trứng, vi khuẩn có thể phát triển, làm tăng nguy cơ mắc bệnh.

Lan truyền vi khuẩn Salmonella từ trứng sống sang thực phẩm ăn liền thông qua việc xử lý bằng tay hoặc sử dụng dụng cụ nhà bếp bị nhiễm bẩn (như máy xay sinh tố).

nhiễm bẩn từ trứng sống	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Xử lý và lưu trữ trứng và các sản phẩm trứng sống an toàn. • Không lấy các sản phẩm trứng sống từ các lô khác nhau. • Một khi trứng bị hỏng, sử dụng chúng ngay lập tức khi có thể. • Không rửa trứng - vỏ trở nên xốp hơn khi ướt, giúp vi khuẩn dễ dàng xâm nhập vào trứng hơn. Nếu quý vị đang sử dụng trứng và chúng cần được làm sạch, hãy tham khảo https://agriculture.vic.gov.au/biosecurity/food-safety/food-safety-for-egg-producers/producing-safe-eggs-at-home
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra chỉ có trứng sạch, không bị nứt vỏ và đang được sử dụng. • Đảm bảo nhân viên biết không để chồng các lô trứng sống. • Đảm bảo nhân viên biết cách xử lý các sản phẩm trứng sống một cách an toàn, bao gồm cả việc không để chồng lên các lô sản phẩm trứng sống.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Loại bỏ hỗn hợp trứng sống và các sản phẩm trứng sống nếu quý vị nghi ngờ chúng đã ở trong vùng nhiệt độ nguy hiểm 5 °C và 60 °C trong hơn bốn giờ. • Vứt bỏ các sản phẩm trứng sống nếu quý vị nghi ngờ chúng từ các lô đã bị chồng lên do nhầm lẫn . • Nếu quý vị không thể chuẩn bị các sản phẩm trứng sống một cách an toàn thì hãy xem xét các lựa chọn thay thế, chẳng hạn như các sản phẩm trứng tiệt trùng.

Thực hành xử lý thực phẩm

#4 Chuẩn bị thực phẩm



Những rủi ro là gì?

- Thực phẩm sống có chứa vi khuẩn, vì vậy, điều quan trọng là phải tuân theo các thực hành vệ sinh để ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm và giữ an toàn thực phẩm.
- Việc chuẩn bị thực phẩm mang chúng ra khỏi nơi lưu trữ an toàn và làm chúng phơi bày với các rủi ro an toàn thực phẩm:
 - Nếu thực phẩm để quá lâu trong tủ lạnh, vi khuẩn có thể nhanh chóng sinh sôi và gây ngộ độc thực phẩm.
 - Vi khuẩn có thể được chuyển từ tay chưa rửa và từ quần áo sang thực phẩm - sự nhiễm bẩn này có thể xảy ra ngay cả khi sử dụng găng tay.
 - Vi khuẩn có thể được chuyển từ thiết bị và dụng cụ sang thực phẩm và làm nó nhiễm bẩn.
 - Vi khuẩn trên thực phẩm sống, bao gồm cả thực phẩm được sử dụng để trang trí, có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm đã chín hoặc ăn liền.
 - Các vật thể lạ, như bụi hoặc phân sâu bọ, có thể tiếp xúc với thực phẩm không được che đậy và làm nhiễm bẩn nó.
 - Chất gây dị ứng có thể lây lan từ loại thực phẩm này sang loại khác từ bề mặt, tay và thiết bị.

Thực hành xử lý thực phẩm

#4 Chuẩn bị thực phẩm

Quy tắc 2 giờ/4 giờ

Quy tắc 2 giờ/4 giờ sử dụng việc kiểm soát thời gian và nhiệt độ để giữ an toàn cho thực phẩm trong quá trình chuẩn bị. Nếu quý vị sử dụng quy tắc này trong doanh nghiệp của mình, hãy tham khảo **Chương trình hỗ trợ 8: Kiểm soát thời gian** để biết thêm chi tiết.

Thực hành xử lý thực phẩm

#4 Chuẩn bị thực phẩm



Mẹo

- Rửa trái cây và rau quả ăn liền vào ngày quý vị định sử dụng chúng.
- Để các sản phẩm trứng sống dùng hàng ngày thành từng lô nhỏ thay vì trong các thùng chứa lớn.
- Khi sử dụng trứng, giảm thiểu tiếp xúc giữa vỏ và các phần trong trứng.
- Để tìm hiểu thêm về các chất gây dị ứng và không dung nạp thực phẩm và cách quý vị có thể giúp khách hàng giải đáp thắc mắc, hãy xem www.health.vic.gov.au/food-safety/food-allergen-awareness.

Thực hành xử lý thực phẩm

#5 Nấu thực phẩm

Các vấn đề

1. Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm có thể sống sót và gây bệnh nếu nấu thức ăn không đúng cách

Nấu thức ăn	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Nấu thức ăn kỹ lưỡng sẽ tiêu diệt hầu hết các vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm. Để làm điều này, quý vị phải đảm bảo rằng nhiệt độ lõi thực phẩm đạt 75 °C hoặc nóng hơn.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng nhiệt kế đầu dò để đo nhiệt độ của phần dày nhất hoặc trung tâm của thực phẩm. Ghi kết quả vào Phiếu ghi 3 kiểm tra nhiệt độ nấu ăn của tôi. Kiểm tra hồ sơ nhiệt độ thực phẩm đã hoàn thành của quý vị (Phiếu ghi 3) để đảm bảo duy trì nhiệt độ nấu an toàn.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Nấu thức ăn lâu hơn. Tăng nhiệt độ của thiết bị nấu ăn.

Thiết bị nấu ăn	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng thời gian nấu và nhiệt độ thiết bị nấu để đảm bảo thực phẩm đạt 75 °C hoặc nóng hơn và được nấu theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Để đảm bảo nó được nấu chín hoàn toàn, hãy nướng hoặc chiên thịt (bao gồm cả thịt gà) đã nấu ở kebab / xiên thịt trên bếp hâm nóng trước khi phục vụ cho khách hàng. Điều này để đảm bảo nó được nấu chín hoàn toàn và an toàn để ăn.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Thường xuyên đo nhiệt độ của phần dày nhất của thực phẩm bằng nhiệt kế đầu dò. Để ý khi đang nấu: <ul style="list-style-type: none"> Chất lỏng nên sôi bọt nhanh khi khuấy. Đảm bảo miếng thịt lớn nhất trong các món hầm và cà ri được nấu chín hoàn toàn. Các món ăn kết hợp (thí dụ, bánh nướng Shepherd) nên được hấp ở chính giữa. Các sản phẩm thịt chế biến (thí dụ, xúc xích và bánh mì kẹp thịt) nên được làm nóng hoàn toàn, không có màu hồng hoặc đỏ ở chính giữa. Gia cầm nên được nấu chín hoàn toàn đều đến phần dày nhất của chân. Giám sát việc phục vụ thức ăn.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Xem xét lại phương pháp nấu ăn của quý vị. Tăng thời gian hoặc nhiệt độ, sử dụng các thiết bị khác nhau hoặc giảm khối lượng thức ăn nấu. Sửa chữa hoặc thay thế thiết bị.

Thực hành xử lý thực phẩm

#5 Nấu thực phẩm

<p>Tôi có thể làm gì?</p>	<ul style="list-style-type: none"> Một số thực phẩm có thể được nấu theo sở thích của khách hàng (thí dụ, bít tết hay cá tái hoặc tái vừa). Trong những trường hợp như vậy, nhiệt độ bên trong không cần đạt tới 75 ° C.
<p>Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?</p>	<p>Theo dõi cách thức ăn được nấu:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tất cả các bề mặt bên ngoài của nguyên con cá, toàn bộ khớp thịt hoặc bít tết phải được nấu chín hoàn toàn (thí dụ, bằng cách chiên nhanh bằng dầu nóng trong chảo). Màu sắc và kết cấu của cá sẽ thay đổi ở chính giữa hoặc gần xương trong khi nấu. Các động vật có vỏ như tôm và cua sẽ thay đổi màu sắc và kết cấu trong khi nấu. Vỏ của động vật có vỏ (thí dụ, trai và hào) sẽ mở ra và thịt bên trong sẽ co lại trong khi nấu. Nếu bất kỳ thực phẩm rủi ro cao nào không được nấu chín kỹ, điều rất quan trọng là phải đảm bảo rằng thời gian ở trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C là càng ngắn càng tốt. Phục vụ những thực phẩm này càng nhanh càng tốt. Để biết thêm thông tin về việc để thực phẩm rủi ro cao ngoài tầm kiểm soát nhiệt độ, hãy tham khảo Chương trình Hỗ trợ 8: Kiểm soát thời gian.
<p>Nếu nó không đúng thì sao?</p>	<ul style="list-style-type: none"> Nấu thức ăn lâu hơn. Xem xét lại phương pháp nấu ăn của quý vị.

Thực hành xử lý thực phẩm

#5 Nấu thực phẩm

2. Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm có thể tồn tại trên thịt đã nấu trên cây xiên và gây bệnh nếu thức ăn không được nấu đúng cách.

Nấu và làm lạnh	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Tất cả thịt trên cây xiên cần phải được nấu chín kỹ một khi đã bắt đầu nấu. Đừng để nó qua đêm. Thịt chín còn thừa phải được bảo quản an toàn.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng nhiệt kế đầu dò để đo nhiệt độ của phần dày nhất hoặc ở chính giữa thực phẩm. Kiểm tra hồ sơ ghi chép nhiệt độ thực phẩm đã hoàn thành của quý vị (Phiếu ghi 3) để đảm bảo nhiệt độ nấu an toàn được duy trì. Thực hiện theo Thực hành 6: Làm lạnh và đông lạnh thực phẩm để giữ an toàn cho thực phẩm.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Nếu thức ăn không đạt đến 75 °C trên xiên thịt thì hoặc là: <ul style="list-style-type: none"> thực hiện việc nấu nướng đó trên bếp điện hoặc chảo, bỏ thịt đó. Thịt chín một phần không được lưu trữ để sử dụng sau đó.

Thực hành xử lý thực phẩm

#5 Nấu thực phẩm

3. Một số loại đậu khô (như đậu thận đỏ) có chứa độc tố tự nhiên có thể khiến người bị bệnh trừ khi chúng bị tiêu diệt bằng cách ngâm và nấu ăn.

Hướng dẫn sử dụng	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Thực hiện theo các hướng dẫn trên bao bì để ngâm và nấu ăn.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Quan sát cách chuẩn bị thực phẩm
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo tuân theo các hướng dẫn. Nếu không có hướng dẫn với sản phẩm, hãy kiểm tra trong một sách công thức nấu ăn đáng tin cậy.

Thực hành xử lý thực phẩm

#5 Nấu thực phẩm



Hồ sơ yêu cầu

Kiểm tra nhiệt độ nấu ăn của tôi

Kiểm tra

Kiểm tra nhiệt độ nấu đạt 75 ° C trở lên

Mức độ thường xuyên

Ít nhất một lần trong một tháng

Thực hành xử lý thực phẩm

#5 Nấu thực phẩm



Những rủi ro là gì?

- Thực phẩm sống hoặc nấu chưa chín là nguồn vi khuẩn chính trong nhà bếp. Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm sinh sôi nhanh chóng khi chúng ở trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C, nếu thực phẩm không được nấu chín kỹ hoặc khi thực phẩm nấu chín tiếp xúc với thực phẩm sống.
- Đun sôi súp, nước sốt, nước thịt và thịt hầm có thể làm giảm vi khuẩn. Tuy nhiên, một số vi khuẩn có thể sống trong nhiệt độ này và phải được xử lý cẩn thận. Nếu thực phẩm không được xử lý an toàn trước khi nấu, nó vẫn có thể không an toàn để ăn ngay cả sau khi nấu.
- Chất gây dị ứng có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm không gây dị ứng thông qua các thiết bị, bề mặt và tay.

Thực hành xử lý thực phẩm

#5 Nấu thực phẩm

Quy tắc 2 giờ/4 giờ

Quy tắc 2 giờ/4 giờ sử dụng việc kiểm soát thời gian và nhiệt độ để giữ an toàn cho thực phẩm trong quá trình chuẩn bị. Nếu quý vị sử dụng quy tắc này trong doanh nghiệp của mình, hãy tham khảo **Chương trình hỗ trợ 8: Kiểm soát thời gian** để biết thêm chi tiết.

Thực hành xử lý thực phẩm

#5 Nấu thực phẩm



Mẹo

- Tạo các thẻ công thức nấu ăn cho nhân viên với các hướng dẫn rõ ràng về thời gian và nhiệt độ nấu và điều chỉnh nếu cần thiết.
- Làm nóng thiết bị nấu ăn trước khi sử dụng; nếu không, thực phẩm sẽ mất nhiều thời gian nấu hơn và thời gian nấu trong các công thức nấu ăn hoặc hướng dẫn của nhà sản xuất có thể không đủ lâu để tiêu diệt vi khuẩn.
- Để kiểm tra khớp thịt lợn hoặc khớp thịt cuộn, đâm cây xiên vào giữa tâm cho đến khi nước thịt chảy ra. Nước thịt không nên có bất kỳ màu hồng hoặc đỏ trong đó. Lật trở thịt và thịt gia cầm trong khi nấu vì điều này giúp thịt chín đều hơn. Kiểm tra nhiệt độ bên trong thực phẩm bằng nhiệt kế đầu dò.
- Tránh các chỗ nguội trong món ăn lỏng bằng cách khuấy thường xuyên.
- Trước khi nấu hến và nghêu, vứt bỏ bất kỳ con nào có vỏ mở hoặc bị hư hỏng.
- Để biết thêm thông tin về các chất gây dị ứng và không dung nạp thực phẩm, hãy xem www2.health.vic.gov.au/public-health/food-safety/food-businesses/food-allergen-awareness.

Thực hành xử lý thực phẩm

#6 Sous vide

Các vấn đề

1. Đóng gói và niêm kín: Hóa chất độc hại từ bao bì không an toàn thấm vào thực phẩm. Bao bì hoặc túi bị vỡ, rò rỉ hoặc không được niêm kín.

Bao bì	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Mua các túi phù hợp cho quá trình nấu nướng sous vide và làm lạnh từ các nhà cung cấp bao bì chuyên nghiệp. Từ chối bất kỳ túi bị rò rỉ / không niêm kín.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra với nhà cung cấp của quý vị là các túi này an toàn thực phẩm và phù hợp với thực hành này. Lấy các đặc điểm kỹ thuật từ các nhà cung cấp túi. Kiểm tra từng túi không bị rò rỉ sau khi niêm kín chân không.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Từ chối các túi từ nhà cung cấp nếu chúng không phải là loại dành cho an toàn thực phẩm. Từ chối các túi không niêm kín hiệu quả. Từ chối hoặc vứt bỏ thực phẩm đã nấu đựng trong túi không phù hợp hoặc rò rỉ. Niêm kín lại thực phẩm trong túi phù hợp và chỉ tiếp tục quá trình nếu an toàn để làm như vậy.

Thực hành xử lý thực phẩm

#6 Sous vide

2. Đun nóng đến nhiệt độ nấu: Vi khuẩn ngộ độc thực phẩm tồn tại và phát triển.

Làm nóng trước khi nấu	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo thức ăn nóng lên nhanh chóng bằng cách kiểm tra: <ul style="list-style-type: none"> Nước đạt nhiệt độ nấu trước khi thêm thực phẩm vào để nấu. Thực phẩm không dày hơn như khi nấu bình thường. Có khoảng trống giữa các túi để cho phép nước hoặc hơi nước di chuyển dễ dàng giữa các túi. Cần loại bỏ tất cả khí khỏi túi và túi không được nổi trên mặt nước, nếu không nhiệt sẽ không thấm vào thức ăn một cách đồng đều. Có sự phân phối nhiệt đồng đều trong thiết bị bằng cách khuấy hoặc sử dụng các hệ thống tạo di chuyển tuần hoàn. Không làm quá tải thiết bị. Không hâm nóng thức ăn trong khoảng 5 °C - 60 °C nhiều hơn 6 giờ.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng nhiệt kế có hiệu chỉnh để kiểm tra nhiệt độ của nước. Không bỏ thực phẩm vào nấu cho đến khi nước đạt nhiệt độ phù hợp. Sử dụng bộ hẹn giờ chính xác hoặc phương pháp thay thế để theo dõi thời gian làm nóng. Bảo đảm tất cả các túi tách biệt nhau và không có túi nào bị nổi trên mặt nước. Sử dụng nhiệt kế đầu dò để đảm bảo thực phẩm đạt đến nhiệt độ cần thiết trong thời gian tối thiểu quy định để sản xuất thực phẩm an toàn. Thực hiện bảo trì và hiệu chỉnh nhiệt kế theo lịch để đảm bảo thiết bị hoạt động đúng và chính xác.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Đừng bắt đầu nấu nếu không đạt được nhiệt độ nước yêu cầu. Kiểm tra xem thiết bị có hoạt động đúng không, nếu không thì thay thế hoặc gọi dịch vụ bảo trì. Dùng giá đỡ hoặc thiết bị khác tách các túi. Đảm bảo tất cả các gói thực phẩm đều ngập nước và tiếp xúc hoàn toàn với nước hoặc hơi nước. Khuấy nước để tuần hoàn nhiệt tốt hơn. Từ chối hoặc hủy bỏ thực phẩm nếu quá trình gia nhiệt không đạt nhanh chóng đến nhiệt độ nấu hoặc nếu quý vị nghi ngờ thực phẩm đã trở nên không an toàn.

Thực hành xử lý thực phẩm

#6 Sous vide

3. Nấu ăn: Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm tồn tại và phát triển, và sản sinh độc tố.

Nấu thực phẩm	
Tôi có thể làm gì?	<p>Nấu chín kỹ thực phẩm bằng cách:</p> <ul style="list-style-type: none"> • đảm bảo thực phẩm được nấu ít nhất trong thời gian tối thiểu ở đúng nhiệt độ • kiểm tra trực quan có nước chảy dễ dàng giữa các túi • đảm bảo không có túi nào nổi trên mặt nước • đo nhiệt độ lõi của thực phẩm trong quá trình nấu khi có yêu cầu.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Theo dõi thời gian thực phẩm cần hâm nóng và nấu bằng nhiệt kế đầu dò đã hiệu chỉnh và khử trùng. • Sử dụng bộ hẹn giờ chính xác hoặc phương pháp thay thế để theo dõi thời gian nấu.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Hủy bỏ thực phẩm nếu quá trình gia nhiệt không đạt yêu cầu về thời gian và nhiệt độ. • Hủy bỏ thực phẩm được giữ trong khoảng từ 5 °C đến 60 °C trong thời gian dài hơn sáu giờ.

Thực hành xử lý thực phẩm

#6 Sous vide

4. Làm lạnh: Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm phát triển từ bào tử sống sót khi nấu ăn và hình thành độc tố nếu thức ăn không được làm lạnh đủ nhanh.

Làm lạnh thực phẩm	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Thực phẩm phải được làm lạnh từ 60 °C (hoặc ít hơn) xuống đến 21 °C hoặc thấp hơn trong hai giờ; và từ 21 °C xuống đến 5 °C trong vòng bốn giờ nữa (tổng cộng sáu giờ). Làm lạnh thực phẩm trong khung thời gian này sẽ ngăn chặn bào tử vi khuẩn phát triển và có khả năng sản sinh độc tố có hại. Đảm bảo phương pháp làm lạnh (thí dụ bồn đá, phòng lạnh) làm lạnh thực phẩm trong thời gian cần thiết.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Theo dõi nhiệt độ thực phẩm trong quá trình làm lạnh bằng nhiệt kế đầu dò đã hiệu chỉnh và khử trùng. Phát triển một phương pháp cho thời gian làm lạnh thực phẩm một cách an toàn trong bồn đá hoặc phòng mát. Ghi lại quy trình, và theo dõi khi có yêu cầu.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Từ chối hoặc hủy bỏ thực phẩm, hoặc giữ thực phẩm và thực hiện xét nghiệm vi khuẩn thích hợp để xác định xem nó có an toàn không nếu nó không được làm lạnh đủ nhanh.

Thực hành xử lý thực phẩm

#6 Sous vide

5. Bảo quản: Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm phát triển trong thực phẩm được bảo quản ở nhiệt độ không đúng.

Kiểm soát nhiệt độ	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Lưu trữ thực phẩm đã nấu chín không, chưa mở túi ở 5 °C hoặc thấp hơn, không quá năm ngày. Đảm bảo niêm bao bì vẫn còn nguyên để tránh nhiễm bẩn.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Theo dõi nhiệt độ tủ lạnh / phòng lạnh. Luân chuyển hàng tồn trữ để đảm bảo rằng các hàng cũ nhất được sử dụng đầu tiên. Dán nhãn thực phẩm rõ ràng với thời hạn sử dụng tối đa năm ngày.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Hủy bỏ thực phẩm không được lưu trữ ở 5 °C hoặc thấp hơn, hoặc nếu vượt quá năm ngày lưu trữ.

Thực hành xử lý thực phẩm

#6 Sous vide

6. Hâm nóng: Vi khuẩn ngộ độc thực phẩm tồn tại và phát triển, và hình thành các độc tố có hại.

Hâm nóng thức ăn	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Hâm nóng nhanh thức ăn đến ít nhất 55 °C và không quá bốn giờ hâm nóng trong khoảng 55-60 °C.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Dùng nhiệt kế đầu dò đã hiệu chỉnh và khử trùng để kiểm tra nhiệt độ lõi của thực phẩm có đạt đến nhiệt độ mong muốn không. Đo thời gian hâm nóng chính xác và không vượt quá bốn giờ ở 55-60 °C.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Tiếp tục hâm nóng. Kiểm tra lại và nếu không đạt được nhiệt độ mong muốn, dừng quá trình và kiểm tra xem thiết bị có hoạt động chính xác không. Hủy bỏ thức ăn được giữ trong khoảng từ 5 °C đến 60 °C trong thời gian dài hơn bốn giờ.

Thực hành xử lý thực phẩm

#6 Sous vide



Hồ sơ yêu cầu

Phương pháp nấu ăn sous vide

Kiểm tra

Phương pháp nấu ăn

Mức độ thường xuyên

Hoàn thành phiếu ghi này khi quý vị thêm hoặc xóa các món hoặc sửa đổi quy trình cho tất cả thực phẩm trong thực đơn của mình.

Thông tin lô sous vide

Kiểm tra

Thông tin lô

Mức độ thường xuyên

Hai món hàng tháng

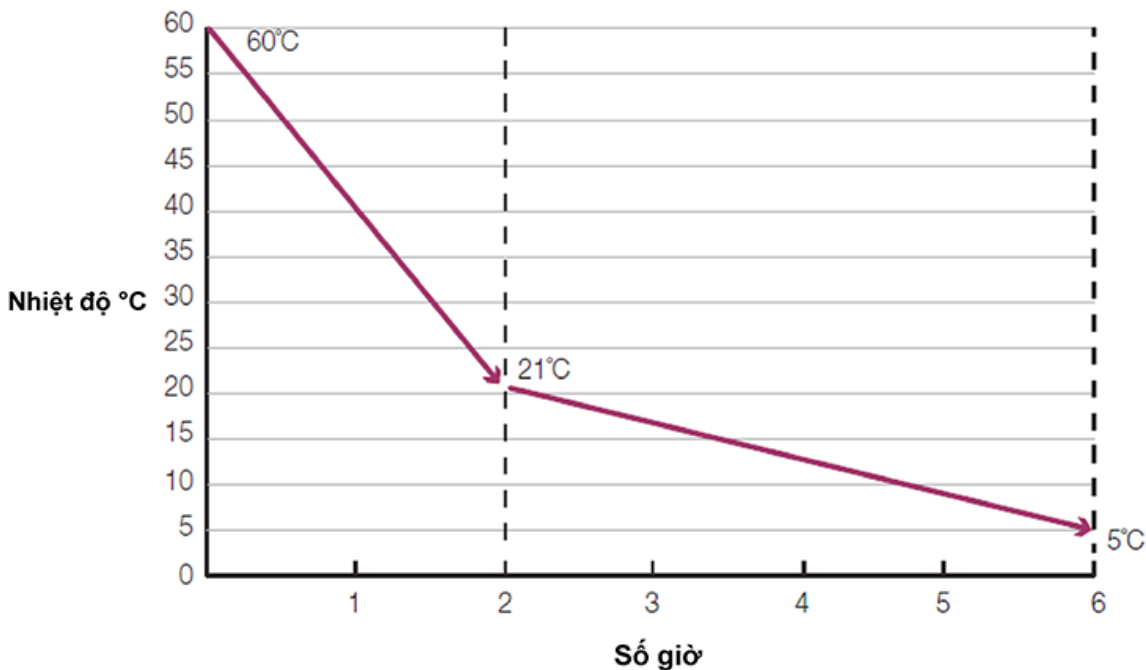
Thực hành xử lý thực phẩm

#6 Sous vide

⚠ Những rủi ro là gì?

- Nấu ăn Sous vide đòi hỏi sự kết hợp thời gian và nhiệt độ chính xác để quản lý hiệu quả các rủi ro an toàn thực phẩm.
- Quá trình nấu phải làm nóng thức ăn đến đúng nhiệt độ và nấu trong một thời gian đủ dài để tiêu diệt vi khuẩn nguy hiểm tiềm tàng và ngăn chặn sự phát triển của chúng trong thực phẩm. Nếu các quy trình nấu không đáp ứng các yêu cầu về thời gian và nhiệt độ tối thiểu, thực phẩm có thể không an toàn để ăn.
- **Thực phẩm không được nấu dưới 55 °C vì nhiệt độ dưới 55 °C sẽ không tiêu diệt được vi khuẩn nguy hiểm tiềm tàng có thể hiện diện.**
 - Hãy nhớ rằng: Thực phẩm được nấu trong khoảng từ 55 °C đến 60 °C không được vượt quá tổng thời gian làm nóng và nấu lâu hơn sáu giờ.
 - Sau khoảng thời gian này, bào tử vi khuẩn *Clostridium perfringens* có thể phát triển và có thể sản sinh độc tố có thể gây ngộ độc thực phẩm. Các bào tử vi khuẩn có khả năng gây nguy hiểm có thể tồn tại trong quá trình nấu sous vide. Thực phẩm phải được làm lạnh nhanh để giảm thiểu thời gian thực phẩm được sử dụng ở nhiệt độ mà các bào tử này có thể phát triển và có khả năng sản sinh độc tố thực phẩm độc hại. Thực phẩm sous vide phải được lưu trữ ở 5 °C hoặc thấp hơn để ngăn chặn sự phát triển của bào tử vi khuẩn chịu nhiệt trong thực phẩm. Các thời gian lưu trữ không được hơn năm ngày.
 - Hãy nhớ rằng: Tất cả thực phẩm nấu chín được bảo quản lạnh phải được làm lạnh từ 60 °C (hoặc ít hơn) đến 21 °C trong vòng hai giờ, và từ 21 °C đến 5 °C trong vòng bốn giờ nữa; tổng cộng sáu giờ.
 - Thực phẩm sous vide phải được lưu trữ ở 5 °C hoặc thấp hơn để ngăn chặn sự phát triển của bào tử vi khuẩn chịu nhiệt trong thực phẩm. Các thời gian lưu trữ không vượt quá 5 ngày.

Các giai đoạn làm lạnh an toàn cho thực phẩm



Thực hành xử lý thực phẩm

#6 Sous vide

Thực hành xử lý thực phẩm

#6 Sous vide

Sous vide là gì?

Nấu ăn kiểu sous vide là gì?

Sous vide là tiếng Pháp cho từ 'hút chân không'. Thực phẩm sous vide là thực phẩm được nấu trong điều kiện nhiệt độ và thời gian được kiểm soát bên trong các gói thực phẩm niêm kín để trong bồn nước hoặc lò hơi. Phương pháp nấu ăn này có thể sản xuất thực phẩm với các đặc tính khác với các phương pháp nấu ăn thông thường.

Lưu ý:

Thuật ngữ 'sous vide' trong bài này dùng để chỉ các loại thực phẩm được:

- đóng gói chân không hoặc cách niêm kín tương tự để loại bỏ không khí trước khi nấu, và
- nấu bằng cách ngâm trong nước nóng hoặc hơi nước, và
- nấu ở nhiệt độ thấp hơn các phương pháp nấu ăn thông thường khác, nhưng trong một khoảng thời gian đủ để sản xuất thực phẩm an toàn, và
- nấu an toàn để tiêu diệt vi khuẩn nguy hiểm tiềm tàng trước khi tiêu thụ.

Tại sao nấu ăn sous vide khác với nấu ăn thông thường?

Thực phẩm sous vide phải được nấu bằng cách sử dụng kết hợp thời gian và nhiệt độ dẫn đến thực phẩm an toàn. Trong khi nấu thực phẩm đến nhiệt độ lõi từ 75 °C trở lên sẽ tiêu diệt vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm, nấu ở nhiệt độ thấp hơn và trong thời gian dài hơn cũng có thể có tác dụng tương tự, nhưng điều quan trọng là nó được thực hiện chính xác để đảm bảo tạo ra thực phẩm an toàn.

Bổ sung này dành cho các doanh nghiệp nấu thực phẩm có rủi ro cao bằng phương pháp sous vide, tuân theo các thông số về thời gian và nhiệt độ được nêu trong tài liệu này. Nếu quý vị dự định nấu thức ăn vượt quá các thông số này, chẳng hạn như rút ngắn hoặc kéo dài thời gian nấu hoặc giảm nhiệt độ nấu, phần này là không phù hợp.

Quý vị phải theo dõi cẩn thận thực phẩm được nấu bằng phương pháp sous vide để đảm bảo an toàn khi tiêu thụ. Thực phẩm không được giữ ở nhiệt độ 60 °C hoặc thấp hơn trong hơn sáu giờ, bao gồm thực phẩm được làm nóng đến nhiệt độ nấu và thời gian nấu, vì nguy cơ bào tử *Clostridium perfringens* nảy mầm và sản sinh độc tố tăng lên. Những độc tố vi khuẩn này không bị phá hủy bằng cách nấu thêm và có thể gây ngộ độc thực phẩm.

Trang thiết bị

Thiết bị được sử dụng phải phù hợp để sản xuất thực phẩm an toàn bằng phương pháp sous vide.

Quý vị phải sử dụng nhiệt kế đầu dò hiệu chuẩn chính xác đến ít nhất +/- 1 °C để kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm khi được yêu cầu.

Quy tắc nhiệt độ nấu bằng phương pháp sous vide

Thực hành xử lý thực phẩm

#6 Sous vide



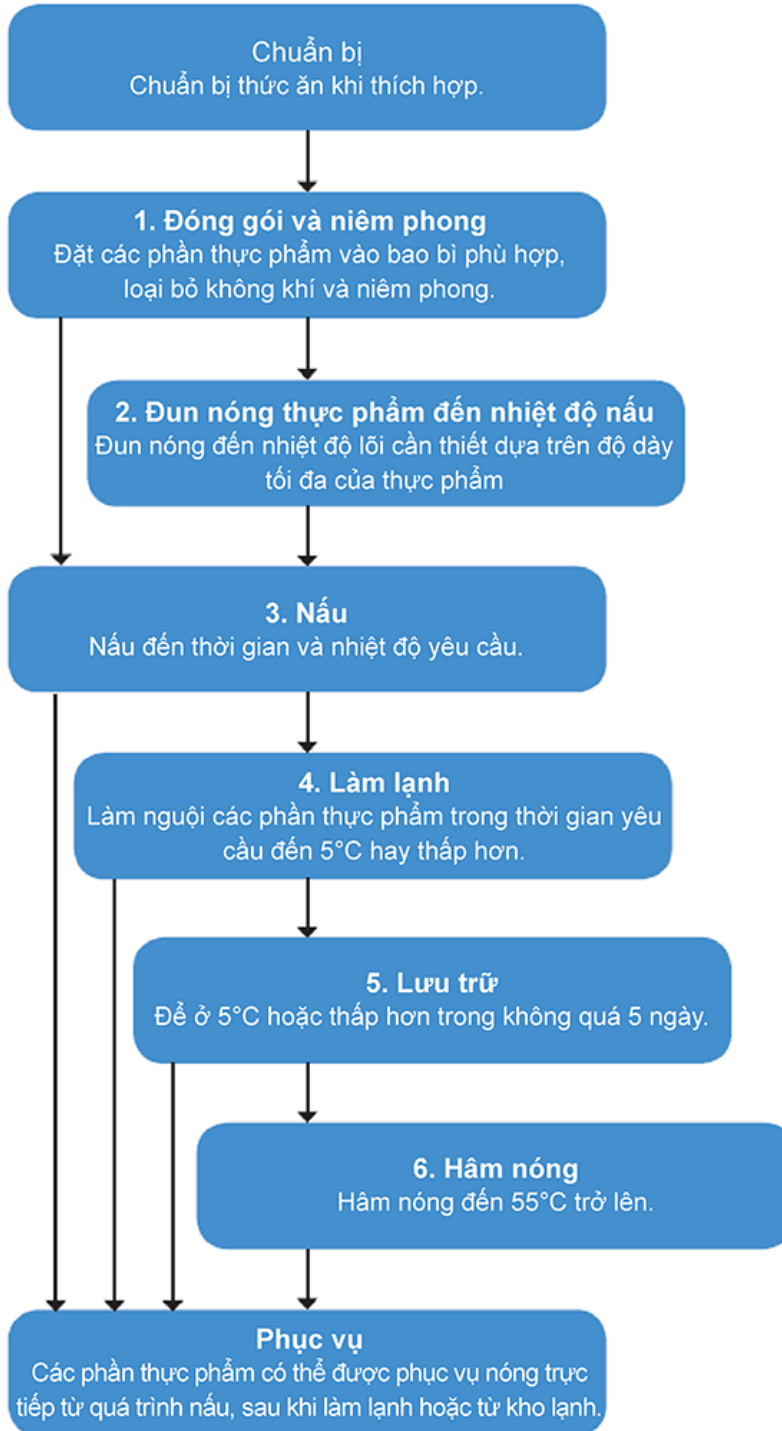
Chế biến sous vide

Lưu đồ sau đây phác thảo cách chế biến sous vide cơ bản. Có một số cách để sản xuất thức ăn bằng phương pháp sous vide.

Chế biến sous vide

Thực hành xử lý thực phẩm

#6 Sous vide



Thực hành xử lý thực phẩm

#6 Sous vide

Thực hành xử lý thực phẩm

#6 Sous vide

Mẹo

- Sử dụng vật liệu bao bì an toàn thực phẩm, chất lượng cao, chịu nhiệt.
- Niêm kín chân không thực phẩm: Niêm kín chân không loại bỏ không khí khỏi gói, cho phép truyền nhiệt hiệu quả và ngăn chặn các túi nổi trên mặt nước có thể dẫn đến sự xâm nhập nhiệt không đồng đều.
- Làm sạch máy niêm kín chân không sau mỗi lô thực phẩm - nó có thể là nguồn gây ô nhiễm chéo thực phẩm trong quá trình niêm phong.
- Sử dụng các phần mỏng thực phẩm để làm nóng và làm lạnh nhanh chóng, vì các phần lớn hơn, dày hơn sẽ mất nhiều thời gian hơn để lõi thực phẩm đạt được nhiệt độ cần thiết. Bảng 2 cung cấp một hướng dẫn về thời gian cần thiết cho thực phẩm có các độ dày khác nhau đạt đến nhiệt độ lõi cần thiết.
- Số lượng và nhiệt độ của các phần thực phẩm bỏ vào bồn nước sẽ bắt đầu làm giảm nhiệt độ nước.
- Đảm bảo tất cả các gói thực phẩm niêm kín chìm trong nước và nhận được đầy đủ nhiệt độ.
- Khuấy tuần hoàn nước trong bồn để làm nóng các phần thực phẩm đồng đều. Lò nướng khí đối lưu có thể không làm nóng các phần thức ăn một cách đồng đều. Hãy chắc chắn rằng thiết bị của quý vị hoạt động phù hợp để sản xuất thực phẩm an toàn.
- Khi đo nhiệt độ của thực phẩm, sử dụng nhiệt kế đầu dò đo chính xác, được hiệu chỉnh và khử trùng. Nó có thể được cắm vào một nắp kín bọc bởi băng dán tự niêm kín hoặc bằng nhiệt kế cặp nhiệt điện được kết nối với gói.
- Băng dán tự niêm kín có thể được sử dụng để duy trì chân không khi kiểm tra nhiệt độ lõi của thực phẩm. Điều này sẽ tránh lãng phí thực phẩm khi theo dõi nhiệt độ.
- Nếu sử dụng đồng hồ đo nhiệt độ của thiết bị hoặc nhiệt độ của nước giữa các lần xác minh khi nấu, hãy thường xuyên kiểm tra mẫu thực phẩm để đảm bảo lõi của thực phẩm đạt đến nhiệt độ nấu chính xác theo yêu cầu.
- Thay thế nước trong bồn nước giữa các lần sử dụng để ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm chéo.
- Hiệu chỉnh tất cả các thiết bị mà quý vị sử dụng cho sous vide thường xuyên, vì sous vide phụ thuộc vào sự chính xác của thời gian và nhiệt độ đúng. Giữ một phiếu ghi kết quả hiệu chỉnh nhiệt kế và bộ đếm thời gian của quý vị.
- Sử dụng nước đá (nửa đá, nửa nước) hoặc máy làm lạnh để làm lạnh thức ăn nhanh chóng.
- Khi rượu được sử dụng như một nguyên liệu, nó có thể làm cho túi niêm kín bị phồng và nổi lên, điều này sẽ ngăn nhiệt xâm nhập vào thực phẩm đúng cách.
- Đảm bảo nhiệt độ và thời gian xử lý đáp ứng các yêu cầu trong phần bổ sung này thay vì tham khảo hướng dẫn sử dụng thiết bị và các nguồn khác cho công thức nấu ăn.
- Hâm nóng hoặc hoàn thiện thức ăn có thể bao gồm các xử lý nhanh khác với sous vide, chẳng hạn như áp chảo, nướng nhanh, nướng than, om hoặc nướng chậm.
- Dán nhãn các phần thức ăn đã nấu sous vide với các chi tiết thực phẩm và ngày hạn sử dụng để đảm bảo kiểm soát hàng tồn kho an toàn và hiệu quả.
- Thời hạn sử dụng tối đa của các phần thức ăn sous vide đã nấu không được vượt quá 5 ngày khi được bảo quản ở nhiệt độ lạnh 5 °C trở xuống.

Table 1: The two categories of food cooked using the sous vide method in this supplement.

Based on the category definition, decide what category the high risk food you intend to cook belongs to. This will guide you on what method to use.

Category 1

Thực hành xử lý thực phẩm

#6 Sous vide

Foods other than whole muscle red meats or seafood that must be cooked correctly to be safe to consume.

Foods that must be cooked correctly to be safe to consume include:

- ✓minced, diced or sliced meat, terrines or pates
- ✓deboned, stuffed, formed or rolled meat or other processes where bacteria may be in the centre of a formed meat piece
- ✓mechanically or needle-tenderised meat, or other similar processes, where potentially hazardous bacteria may have been moved or pushed into the interior of the meat by the tenderising process
- ✓offal, such as tripe, kidney, liver or brains from any animal
- ✓chicken, duck, quail or turkey meat.

Note: It does not include foods that are safe to consume uncooked. Follow the safe food practices in your food safety program for foods such as diced vegetables, dairy foods and egg products.

Use Table 2 in this supplement to work out the heating time required to bring the food up to cooking temperature based on the maximum thickness of the food. If you follow a procedure for this menu item, make sure the thickness of the food is consistent. Once the required time has been met for heating up, start the cooking stage.

Use Table 3 in this supplement to determine the minimum cooking time. Check that the core of the food is held at the specified cooking temperature for the required time. This is important to ensure any potentially hazardous bacteria in the food are destroyed.

Category 2

Whole muscle red meats or seafood.

It is an intact piece of red meat muscle from an animal, or an intact piece of seafood. For example, a T-bone or sirloin steak, kangaroo, wallaby or emu fillet, a leg of lamb, lamb shank, pork fillet or seafood such as a scallop or fillet of fish.

Use Table 3 in this supplement to work out the minimum cooking time the food must be cooked for. This is important to ensure any potentially hazardous bacteria on the surface of the food are destroyed. For this category only, the food does not need to cook through to the core.

Table 2: Heating time for different thicknesses: Category 1 foods

Use this table for Category 1 foods to work out the heating time prior to starting cooking. The thickest part of the food must be used when referring to this table.

.

.

Thickness Time

0.5cm 5 minutes

1cm 19 minutes

2cm 50 minutes

3cm 90 minutes (1hr 30min)

Thực hành xử lý thực phẩm

#6 Sous vide

4cm 150 minutes (2hr 30min)

5cm 210 minutes (3hr 30min)

6cm 285 minutes (4hr 45 min)

Table 3: Cooking temperature and time: Category 1 & 2 foods

Use this table to work out the cooking time for the food item (after the heating up time is completed from Table 2, if it is a Category 1 food).

Cook Temperature Minimum Time

55°C *200 minutes (3hr 20min)

56°C *147 minutes (2hr 27min)

57°C *109 minutes (1hr 49min)

58°C *80 minutes (1hr 20min)

59°C *59 minutes

60°C *44 minutes

***Total heating and cooking time must not exceed 6 hours (360 minutes) when cooking temperatures below 60°C are used.**

61°C 32 minutes

62°C 24 minutes

63°C 18 minutes

64°C 13 minutes

65°C 10 minutes

66°C 7 minutes

67°C 5 minutes

68°C 4 minutes

69°C 3 minutes

70°C 2 minutes

71°C 1 minute 30 seconds

72°C 1 minute 5 seconds

73°C 48 seconds

74°C 36 seconds

75°C 26 seconds

Thực hành xử lý thực phẩm

#7 Làm nguội và đông lạnh thực phẩm

Các vấn đề

1. Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm sẽ phát triển nếu mất quá nhiều thời gian để làm nguội thức ăn .

Làm nguội thực phẩm	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Giảm nhiệt độ của thực phẩm đã nấu xuống dưới 5 °C càng nhanh càng tốt sau khi nấu. Trong vòng hai giờ, đặt thực phẩm đã nấu trong kho lạnh. Thời gian làm lạnh ban đầu có thể cần lâu hơn cho các khớp thịt lớn - hơn 2,5kg - để đảm bảo rằng chúng không làm tăng nhiệt độ của bộ phận bảo quản lạnh khi làm lạnh. Làm nguội thực phẩm rải ra cao từ 60 °C đến 21 °C trong vòng hai giờ. Khi thực phẩm đã nguội đến 21 °C, hãy cho vào tủ lạnh hoặc tủ đông và làm lạnh đến 5 °C hoặc lạnh hơn trong vòng bốn giờ tới. Khi thức ăn ngừng bốc hơi nóng, nó có thể được đặt trong kho lạnh.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng nhiệt kế đầu dò sạch và đã sát trùng để kiểm tra nhiệt độ ở chính giữa của thực phẩm. Đo nhiệt độ giảm theo thời gian hàng giờ hoặc khoảng đó .
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Nếu thức ăn trên 21 °C sau hai giờ, hãy đặt lên trên khay đá. Nếu có thể, hãy giảm khối lượng thực phẩm để giúp làm lạnh nhanh hơn. Theo dõi sự giảm nhiệt độ và đảm bảo xử lý an toàn. Vứt bỏ thực phẩm rải ra cao nếu thời gian làm lạnh từ 60 °C đến 21 °C vượt quá hai giờ, hoặc vượt quá bốn giờ đến 5 °C. Cải thiện quy trình và phương tiện làm nguội.

Thực hành xử lý thực phẩm

#7 Làm nguội và đông lạnh thực phẩm

2. Lây nhiễm chéo thực phẩm đã nấu với vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm từ thực phẩm sống hoặc các chất gây nhiễm bẩn phi thực phẩm khác hoặc các vật liệu gây dị ứng.

Lây nhiễm chéo của thực phẩm đã nấu	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Làm mát thực phẩm trong các hộp đựng thực phẩm sạch ở nơi cách xa thực phẩm sống hoặc các nguồn nhiễm bẩn khác. • Đặt thức ăn lên khay đá để làm mát và bảo vệ khỏi nhiễm bẩn. • Người xử lý thực phẩm phải tuân theo các tiêu chuẩn về vệ sinh cá nhân tốt để tránh nhiễm bẩn - đặc biệt là nếu thực phẩm phải được xử lý tay trong khi vẫn còn ấm.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra việc làm mát thực phẩm không có nguy cơ nhiễm bẩn.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Loại bỏ bất kỳ thực phẩm làm mát nào mà quý vị nghi ngờ đã bị nhiễm bẩn. • Nếu thực phẩm không gây dị ứng có thể bị nhiễm chất gây dị ứng, hãy chắc chắn rằng nó không được dùng để chế biến thực phẩm dự định là không có chất gây dị ứng. • Nếu thực phẩm có thể có các chất gây dị ứng, hãy tham khảo Chương trình hỗ trợ 1: Dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng về việc cung cấp thông tin cho khách hàng và nhân viên.

Thực hành xử lý thực phẩm

#7 Làm nguội và đông lạnh thực phẩm

Những rủi ro là gì?

- Làm nguội thực phẩm nóng quá chậm có thể cho phép vi khuẩn sinh sôi và gây ngộ độc thực phẩm. Để tránh điều này, thực phẩm rủi ro cao phải được làm nguội từ 60 °C xuống đến 21 °C trong vòng hai giờ và sau đó làm lạnh đến 5 °C hoặc lạnh hơn trong vòng bốn giờ tiếp theo.

Thực hành xử lý thực phẩm

#7 Làm nguội và đông lạnh thực phẩm

Quy tắc 2 giờ/4 giờ

Quy tắc 2 giờ/4 giờ sử dụng việc kiểm soát thời gian và nhiệt độ để giữ an toàn cho thực phẩm trong quá trình chuẩn bị. Nếu quý vị sử dụng quy tắc này trong doanh nghiệp của mình, hãy tham khảo **Chương trình hỗ trợ 8: Kiểm soát thời gian** để biết thêm chi tiết.

Thực hành xử lý thực phẩm

#7 Làm nguội và đông lạnh thực phẩm



Mẹo

- Lấy thực phẩm được nấu chín ra khỏi nguồn nhiệt và để yên cho đến khi nhiệt độ giảm xuống khoảng 60 °C.
- Trải thực phẩm ra để làm nguội nhanh hơn hoặc chia thành các phần nhỏ hơn để trong các khay cạn (sâu dưới 10 cm).
- Nếu quý vị có máy nén khí làm lạnh, hãy sử dụng nó để làm lạnh thực phẩm nóng nhanh chóng và an toàn.
- Khuấy chất lỏng nóng trong khi nó đang được làm lạnh.
- Đặt các thùng/hộp chứa thực phẩm nóng trong nước lạnh hoặc bồn nước đá để làm nguội nhanh hơn. Di chuyển thực phẩm nóng đến khu vực mát hơn, nó sẽ nguội nhanh hơn.
- Không đặt thực phẩm nóng từ lò nướng hoặc từ bếp trực tiếp vào tủ lạnh, phòng lạnh hoặc tủ đông vì nó có thể làm tăng nhiệt độ của thực phẩm khác và tạo điều kiện vi khuẩn phát triển.
- Ghi nhãn thực phẩm đã được làm mát và đặt trong các thùng chứa có che đậy, bao gồm loại thực phẩm và ngày giờ, trước khi đặt nó trong tủ lạnh, phòng lạnh hoặc tủ đông.
- Để tìm hiểu thêm về việc lưu trữ thực phẩm có chứa chất gây dị ứng và cách quý vị có thể giúp khách hàng giải đáp thắc mắc, hãy xem www.health.vic.gov.au/food-safety/food-allergen-awareness.

Thực hành xử lý thực phẩm

#8 Hâm nóng thức ăn đã chuẩn bị

Các vấn đề

1. Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm có thể sống sót nếu thức ăn không được hâm nóng đúng cách.

Hâm nóng thức ăn	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Hâm nóng lại thức ăn để diệt vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm. Luôn luôn hâm nóng cho đến khi thức ăn nóng hoàn toàn (75 °C hoặc nóng hơn). Sử dụng thời gian nấu và nhiệt độ thiết bị nấu ăn để đạt được điều này. Không sử dụng nồi hấp cách thủy để hâm nóng thức ăn. Hâm nóng lại theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Chỉ hâm nóng thức ăn một lần và loại bỏ bất kỳ thức ăn dư thừa.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng nhiệt kế đầu dò để thường xuyên đo nhiệt độ của phần dày nhất của thực phẩm. Kiểm tra xem: <ul style="list-style-type: none"> thức ăn được hâm nóng (hấp) hoàn toàn chất lỏng sủi bọt nhanh khi khuấy.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Tăng thời gian hâm nóng hoặc tăng nhiệt độ. Giảm kích cỡ phần thức ăn được hâm nóng. Xem lại phương pháp hâm nóng của quý vị. Điều chỉnh thẻ công thức thức ăn hoặc cài đặt lại thiết bị nếu cần thiết. Sửa chữa hoặc thay thế thiết bị.

Thực hành xử lý thực phẩm

#8 Hâm nóng thức ăn đã chuẩn bị

2. Lấy nhiễm chéo thực phẩm thông qua vệ sinh cá nhân kém hoặc từ thực phẩm sống đến thực phẩm hâm nóng, hoặc dị ứng với thực phẩm không gây dị ứng.

Lấy nhiễm chéo thực phẩm	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Tham khảo Thực hành xử lý thực phẩm 4: Chuẩn bị để hạn chế rủi ro nhiễm bẩn. Bảo vệ thực phẩm khỏi bị lây nhiễm chéo bằng cách sử dụng dụng cụ và thiết bị sạch trong quá trình xử lý.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Thường xuyên chú ý cách hâm nóng lại thức ăn.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Loại bỏ thực phẩm nào nếu quý vị nghi ngờ nó đã bị nhiễm bẩn. Nếu thực phẩm không gây dị ứng có thể bị nhiễm chất gây dị ứng, hãy chắc chắn rằng nó không được dùng để chế biến thực phẩm dự định là không có chất gây dị ứng. Nếu thực phẩm có thể có các chất gây dị ứng, hãy tham khảo Hỗ trợ 1: Dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng về việc cung cấp thông tin cho khách hàng và nhân viên.

Thực hành xử lý thực phẩm

#8 Hâm nóng thức ăn đã chuẩn bị

Những rủi ro là gì?

- Hâm nóng thức ăn một cách an toàn có nghĩa là nấu thức ăn lại, không chỉ là hâm nóng.
- Vi khuẩn hiện diện sau khi nấu có thể sinh sôi nếu hâm nóng không đủ, làm cho thực phẩm không an toàn. Vi khuẩn có thể được chuyển vào thực phẩm từ thiết bị, dụng cụ và tay chưa rửa.

Thực hành xử lý thực phẩm

#8 Hâm nóng thức ăn đã chuẩn bị



Mẹo

- Nếu có thể, khuấy hoặc trộn thức ăn để đảm bảo không có chỗ nào bị lạnh và thức ăn được hâm nóng đều.
- Làm nóng thiết bị trước như lò nướng và vỉ nướng trước khi sử dụng. Nếu thức ăn mất nhiều thời gian để hâm nóng hơn thời gian hâm nóng đề nghị trong công thức nấu ăn hoặc hướng dẫn của nhà sản xuất thì nó có thể không đủ lâu để tiêu diệt vi khuẩn.
- Nếu quý vị đang hâm nóng thức ăn trong lò vi sóng, hãy làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất, bao gồm lời khuyên về việc để yên và khuấy. Các nhà sản xuất đã thử nghiệm hướng dẫn của họ để đảm bảo rằng thực phẩm sẽ được hâm nóng đúng cách. Khi thức ăn được hâm trong lò vi sóng, nó có thể rất nóng ở các cạnh và vẫn lạnh ở chính giữa. Khuấy thường xuyên giúp tránh được điều này.

Thực hành xử lý thực phẩm

#9 Phục vụ và trưng bày thực phẩm lạnh



Các vấn đề

1. Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm phát triển trong thực phẩm ăn liền nếu các bộ phận giữ lạnh bị hỏng, không được bật hoặc không ở nhiệt độ chính xác.

Kiểm soát nhiệt độ	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Giữ thực phẩm lạnh ở 5 °C hoặc thấp hơn.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Đo nhiệt độ lõi của thực phẩm trong các bộ phận trưng bày bằng cách đo nhiệt độ lõi hoặc bề mặt của nó. Ghi kết quả vào Phiếu ghi 2: Kiểm tra nhiệt độ thực phẩm tồn trữ lạnh hoặc nóng của tôi. Kiểm tra các hồ sơ ghi chép nhiệt độ thực phẩm đã hoàn thành của quý vị (Phiếu ghi 2) để đảm bảo duy trì nhiệt độ thực phẩm an toàn.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Nếu nhiệt độ của thực phẩm lớn hơn 5 °C trong : <ul style="list-style-type: none"> ít hơn hai giờ, sử dụng thực phẩm ngay lập tức hoặc trả về tồn trữ lạnh hơn hai giờ và dưới bốn giờ, sử dụng thực phẩm ngay lập tức Hơn bốn giờ, loại bỏ thực phẩm này. Điều chỉnh thiết bị nếu cần thiết và thảo luận với nhân viên của quý vị

Thực hành xử lý thực phẩm

#9 Phục vụ và trưng bày thực phẩm lạnh

2. Nhiễm bẩn thực phẩm trưng bày từ nhân viên thực hành xử lý.

Lây nhiễm chéo từ người xử lý thực phẩm	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng các quầy trưng bày riêng biệt hoặc đặt các tấm ngăn cách giữa thực phẩm sống và chín hoặc ăn liền. Đảm bảo rằng nhân viên sử dụng một công cụ phục vụ hoặc dụng cụ khác nhau cho từng mặt hàng thực phẩm hoặc món ăn. Đảm bảo quầy trưng bày, đồ dùng và vải lau sạch sẽ và được vệ sinh trước khi sử dụng. Không sử dụng lại các vật dụng chỉ dùng một lần sau khi sử dụng, chẳng hạn như khăn giấy, cốc và đĩa. Sử dụng nhãn sạch, khô trên thực phẩm.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra các quầy trưng bày thực phẩm có đang được sử dụng đúng cách không. Kiểm tra xem đồ dùng đang được sử dụng đúng cách. Kiểm tra thiết bị, đồ dùng và vải lau thường xuyên để đảm bảo chúng sạch sẽ và được sát trùng. Kiểm tra xem các vật dụng chỉ dùng một lần được bỏ ra sau khi sử dụng. Kiểm tra nhãn.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo nhân viên biết cách giữ tách biệt thực phẩm sống và nấu chín hoặc ăn liền. Đảm bảo đồ dùng được sử dụng đúng cách. Thay thế thiết bị đã qua sử dụng hoặc bị bẩn bằng thiết bị, dụng cụ và vải sạch. Sửa chữa hoặc thay thế thiết bị không thể làm sạch đúng cách được. Loại bỏ thực phẩm nếu quý vị không chắc rằng nó an toàn. Lấy thực phẩm có thể đã bị nhiễm bẩn ra ngay lập tức và hủy bỏ nó.

Thực hành xử lý thực phẩm

#9 Phục vụ và trưng bày thực phẩm lạnh

3. Lấy nhiễm chéo thực phẩm với vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm.

Lấy nhiễm chéo thực phẩm	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Thay thế các chỗ trưng bày thực phẩm bằng những lô thực phẩm hoàn toàn mới. • Không bao giờ trộn thực phẩm cũ với các lô thực phẩm mới (thí dụ: nguyên liệu bánh sandwich, xà lách, bánh pizza hoặc thực phẩm có chứa trứng chưa nấu chín).
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra các lô thực phẩm không bị trộn lẫn.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Đảm bảo nhân viên biết là không được trộn lẫn các lô thực phẩm. • Loại bỏ thực phẩm nếu quý vị nghi ngờ nó có thể không an toàn.

Thực hành xử lý thực phẩm

#9 Phục vụ và trưng bày thực phẩm lạnh

4. Thực phẩm bị nhiễm bẩn bởi các chất gây dị ứng, và một người bị dị ứng trở bệnh

Lây nhiễm chéo từ chất dị ứng	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo rằng thực phẩm không đóng gói và ăn liền có chứa các chất gây dị ứng đã biết được lưu trữ, chế biến và trưng bày tách biệt với các thực phẩm khác. Sử dụng đồ dùng riêng. Huấn luyện nhân viên để họ biết cách xử lý và phục vụ thực phẩm theo cách ngăn chặn thực phẩm bị nhiễm chất gây dị ứng. Đảm bảo thông tin chính xác về các nguyên liệu và sẵn có cho khách hàng bị dị ứng hoặc không dung nạp thực phẩm.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra xem nhân viên có đang xử lý thực phẩm đúng cách không. Kiểm tra xem trưng bày và phục vụ thực phẩm ngăn ngừa lây nhiễm chéo thực phẩm với chất gây dị ứng của nhân viên. Kiểm tra xem thông tin về chất gây dị ứng hoặc được trưng bày cùng với thực phẩm hay nhân viên có thể trả lời các câu hỏi của khách hàng về các nguyên liệu.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Huấn luyện nhân viên. Nếu thực phẩm không gây dị ứng có thể bị nhiễm chất gây dị ứng, hãy chắc chắn rằng nó không được dùng để chế biến thực phẩm dự định là không có chất gây dị ứng. Nếu thực phẩm ăn liền phục vụ tại cơ sở có thể có các chất gây dị ứng, hãy đảm bảo rằng thông tin về các chất gây dị ứng được trưng bày cùng với thực phẩm hoặc sẵn có theo yêu cầu.

Thực hành xử lý thực phẩm

#9 Phục vụ và trưng bày thực phẩm lạnh



Hồ sơ yêu cầu

Kiểm tra nhiệt độ thực phẩm tồn trữ lạnh hoặc nóng của tôi

Kiểm tra

Nhiệt độ thực phẩm rủi ro cao.

Mức độ thường xuyên

Kiểm tra và ghi lại nhiệt độ ít nhất một lần một ngày của thực phẩm rủi ro cao được giữ trong tủ đông, tủ lạnh và phòng mát.

Thực hành xử lý thực phẩm

#9 Phục vụ và trưng bày thực phẩm lạnh



Những rủi ro là gì?

Việc trưng bày thực phẩm có thể là một thực hành rủi ro cao. Thực phẩm có thể bị nhiễm bẩn theo một số cách.

- Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm có thể sinh sôi nếu thức ăn để quá lâu trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C.
- Việc trộn các lô thực phẩm mới và cũ có thể làm lây lan vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm.
- Các vật lạ rơi vào, hoặc tiếp xúc với thực phẩm không được che đậy có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm.
- Xử lý thực phẩm kém có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm.
- Lây nhiễm chéo có thể xảy ra nếu thực phẩm sống và ăn liền được lưu trữ trong cùng một chỗ.
- Lây nhiễm chéo có thể xảy ra nếu dụng cụ, bề mặt hoặc thiết bị tiếp xúc với cả thực phẩm gây dị ứng và không gây dị ứng.
- Nếu thực phẩm lạnh rủi ro cao được lưu trữ gần đèn trong bộ phận hiển thị lạnh, nó có thể trở nên quá ấm, có thể khiến vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm sinh sôi.

Thực hành xử lý thực phẩm

#9 Phục vụ và trưng bày thực phẩm lạnh



Mẹo

- Thông báo cho các nhà cung cấp rằng họ được pháp luật yêu cầu tuân thủ Quy tắc các Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand - ghi nhãn và các yêu cầu thông tin khác, bao gồm các văn bản hướng dẫn và tuyên bố và cảnh báo bắt buộc. Tất cả thực phẩm đóng gói phải được dán nhãn theo Quy tắc. Để biết thêm thông tin, hãy kiểm tra <http://www.foodstandards.gov.au>.
- làm lạnh trước các quầy trưng bày đến 5 °C hoặc lạnh hơn trước khi sử dụng.
- Đừng chuẩn bị thức ăn quá sớm trước khi nó được phục vụ.
- Nếu sử dụng hệ thống CNTT giám sát nhiệt độ từ xa, hãy tham khảo Hướng dẫn của Bộ Y tế và Dịch vụ Nhân sinh để theo dõi nhiệt độ từ xa trong các bộ phận lưu trữ thực phẩm để được tư vấn về cách kiểm tra và giám sát hoạt động của hệ thống này. Xem www.health.vic.gov.au/food-safety/remote-temperature-monitoring-of-food.

Thực hành xử lý thực phẩm

#10 Phục vụ và trưng bày thức ăn nóng

Các vấn đề

1. Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm có thể phát triển theo thời gian nếu nhiệt độ của các bộ phận giữ nóng không được cài đặt chính xác, không được bật lên hoặc bị hỏng.

Kiểm soát nhiệt độ	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Phục vụ thức ăn được hâm nóng càng nhanh càng tốt - hoặc duy trì thức ăn ở nhiệt độ 60 °C hoặc nóng hơn. • Kiểm tra xem thiết bị giữ nóng có nóng không trước khi sử dụng và sử dụng cài đặt nhiệt độ có thể giữ được thực phẩm ở nhiệt độ 60 °C hoặc nóng hơn.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Đo nhiệt độ thường xuyên (ít nhất một lần một ngày) trong Phiếu ghi 2: Kiểm tra nhiệt độ thực phẩm tồn trữ lạnh hoặc nóng của tôi. • Kiểm tra các ghi chép nhiệt độ thực phẩm đã hoàn thành của quý vị (Phiếu ghi 2) để đảm bảo duy trì nhiệt độ thực phẩm an toàn.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Nếu thực phẩm ở nhiệt độ dưới 60 °C ít hơn hai giờ: <ul style="list-style-type: none"> ◦ hâm nóng nó đến 75 °C hoặc nóng hơn, phục vụ ngay lập tức và loại bỏ mọi thức ăn thừa, hoặc ◦ hâm nóng nó đến 75 °C hoặc nóng hơn, duy trì ở 60 °C trở lên trong quá trình phục vụ và loại bỏ mọi thức ăn thừa, hoặc ◦ làm lạnh đến 5 °C hoặc lạnh hơn và giữ lạnh nó. Hãy nhớ quý vị chỉ nên hâm nóng thức ăn một lần. • Nếu nhiệt độ của thực phẩm dưới 60 °C hơn hai giờ, hãy loại bỏ nó. • Điều chỉnh thiết bị nếu cần thiết và thảo luận với nhân viên của quý vị

Thực hành xử lý thực phẩm

#10 Phục vụ và trưng bày thức ăn nóng

2. nhiễm bẩn thực phẩm trưng bày từ nhân viên

Lây nhiễm chéo từ người xử lý thực phẩm	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng các quây trưng bày riêng biệt hoặc đặt các tấm ngăn cách giữa thực phẩm sống và chín hoặc ăn liền. Đảm bảo rằng nhân viên sử dụng một công cụ phục vụ hoặc dụng cụ khác nhau cho từng mặt hàng thực phẩm hoặc món ăn. Đảm bảo quây trưng bày, đồ dùng và vải sạch sẽ và được sát trùng trước khi sử dụng. Không sử dụng lại các vật dụng chỉ dùng một lần sau khi sử dụng, chẳng hạn như khăn giấy. Sử dụng khăn sạch, khô trên thực phẩm.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra các quây trưng bày thực phẩm có đang được sử dụng đúng cách không. Kiểm tra xem đồ dùng đang được sử dụng đúng cách. Kiểm tra thiết bị, đồ dùng và vải lau thường xuyên để đảm bảo chúng sạch sẽ và vệ sinh. Kiểm tra xem các vật dụng chỉ sử dụng một lần được bỏ ra sau khi sử dụng. Kiểm tra nhân.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo nhân viên biết cách giữ tách biệt thực phẩm sống và nấu chín hoặc ăn liền. Đảm bảo đồ dùng được sử dụng đúng cách. Thay thế thiết bị đã qua sử dụng hoặc bị bẩn bằng thiết bị, dụng cụ và vải sạch. Sửa chữa hoặc thay thế thiết bị không thể được làm sạch đúng cách. Vứt bỏ thực phẩm nếu quý vị không chắc rằng nó an toàn. Lấy ra ngay các thực phẩm có thể đã bị nhiễm bẩn và hủy bỏ nó.

Thực hành xử lý thực phẩm

#10 Phục vụ và trưng bày thức ăn nóng

3. Lây nhiễm chéo thực phẩm với vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm.

Lây nhiễm chéo thực phẩm	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Thay thế những lô thực phẩm hoàn toàn mới cho các quầy trưng bày thực phẩm. • Không bao giờ trộn thực phẩm cũ với các lô thực phẩm mới (thí dụ: nguyên liệu bánh sandwich, xà lách, bánh pizza hoặc thực phẩm có chứa trứng chưa nấu chín).
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra các lô thực phẩm không bị trộn lẫn.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Vứt bỏ thức ăn tự phục vụ không dùng. Đảm bảo nhân viên biết không dùng lại. • Đảm bảo nhân viên biết không được trộn lẫn các lô thực phẩm. Vứt bỏ thức ăn nếu quý vị nghi ngờ nó có thể không an toàn.

Thực hành xử lý thực phẩm

#10 Phục vụ và trưng bày thức ăn nóng

4. Thực phẩm bị nhiễm bẩn bởi các chất gây dị ứng, và một người bị dị ứng trở bệnh

Lây nhiễm chéo từ chất dị ứng	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo rằng thực phẩm không đóng gói và ăn liền có chứa các chất gây dị ứng đã biết được lưu trữ, chế biến và trưng bày tách biệt với các thực phẩm khác. Sử dụng đồ dùng riêng. Huấn luyện nhân viên để họ biết cách xử lý và phục vụ thực phẩm theo cách ngăn chặn thực phẩm bị nhiễm chất gây dị ứng. Đảm bảo thông tin chính xác về các nguyên liệu sẵn có cho khách hàng bị dị ứng hoặc không dung nạp thực phẩm.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra xem nhân viên có đang xử lý thực phẩm đúng cách không. Kiểm tra xem các chỗ trưng bày và phục vụ thực phẩm tránh được lây nhiễm chéo thực phẩm với chất gây dị ứng bởi nhân viên hoặc khách hàng. Kiểm tra rằng các khu vực tự phục vụ được giám sát tích cực. Kiểm tra xem thông tin về chất gây dị ứng hoặc được trưng bày cùng với thực phẩm hay nhân viên có thể trả lời các câu hỏi của khách hàng về các nguyên liệu.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Đào tạo nhân viên. Nếu thực phẩm không gây dị ứng có thể bị nhiễm chất gây dị ứng, hãy chắc chắn rằng nó không được dùng để chế biến thực phẩm dự định là không có chất gây dị ứng. Nếu thực phẩm ăn liền phục vụ tại cơ sở có thể bao gồm các chất gây dị ứng, hãy đảm bảo rằng thông tin về các chất gây dị ứng được trưng bày cùng với thực phẩm hoặc sẵn có theo yêu cầu.

Thực hành xử lý thực phẩm

#10 Phục vụ và trưng bày thức ăn nóng



Hồ sơ yêu cầu

Kiểm tra nhiệt độ thực phẩm tồn trữ lạnh hoặc nóng của tôi

Kiểm tra

Nhiệt độ thực phẩm rủi ro cao.

Mức độ thường xuyên

Kiểm tra và ghi lại nhiệt độ ít nhất một lần một ngày của thực phẩm rủi ro cao được giữ trong tủ đông, tủ lạnh và phòng mát.

Thực hành xử lý thực phẩm

#10 Phục vụ và trưng bày thức ăn nóng



Những rủi ro là gì?

Việc trưng bày thực phẩm có thể là một thực hành rủi ro cao. Thực phẩm có thể bị nhiễm bẩn theo một số cách:

- Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm có thể sinh sôi nếu thức ăn ở quá lâu trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C.
- Việc trộn các lô thực phẩm mới và cũ có thể làm lây lan vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm.
- Các vật lạ rơi vào, hoặc tiếp xúc với thực phẩm không được che đậy có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm.
- Xử lý thực phẩm kém có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm.
- Lây nhiễm chéo có thể xảy ra nếu dụng cụ, bề mặt hoặc thiết bị tiếp xúc với cả thực phẩm gây dị ứng và không gây dị ứng.
- Nếu thực phẩm nóng không được nấu chín hoàn toàn trước khi đặt trong các thiết bị giữ nóng, vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm sẽ tăng lên với số lượng lớn và có thể gây ngộ độc thực phẩm.
- Nếu thức ăn nóng được giữ ở nhiệt độ thấp hơn 60 °C, vi khuẩn có thể sinh sôi và gây ngộ độc thực phẩm. Nồi hấp cách thủy hoặc các thiết bị giữ nóng được thiết kế để giữ cho thức ăn nóng luôn nóng, nhưng không được sử dụng để hâm nóng thức ăn vì chúng không thể đạt tới 75 °C trong vòng một giờ. Nếu khay trong nồi hấp cách thủy chứa quá tải, nhiệt độ của thực phẩm có thể không duy trì được ở 60 °C hoặc nóng hơn.

Thực hành xử lý thực phẩm

#10 Phục vụ và trưng bày thức ăn nóng



Mẹo

- Thông báo cho các nhà cung cấp rằng họ được pháp luật yêu cầu tuân thủ Quy tắc các Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand - dán nhãn và các yêu cầu thông tin khác, bao gồm các văn bản hướng dẫn và tuyên bố và cảnh báo bắt buộc. Tất cả thực phẩm đóng gói phải được dán nhãn theo Quy tắc. Để biết thêm thông tin, hãy kiểm tra <http://www.foodstandards.gov.au>.
- Đừng chất quá tải nồi hấp cách thủy.
- Xem lại lượng thức ăn được giữ trong nồi hấp cách thủy hoặc gọi cho kỹ thuật viên nếu dụng cụ không thể duy trì thực phẩm ở 60 ° C hoặc nóng hơn.

Thực hành xử lý thực phẩm

#11 Thức ăn tự phục vụ

Các vấn đề

1. Nhiễm bẩn thực phẩm tự phục vụ bởi nhân viên hoặc khách hàng.

Quầy trưng bày	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng các quầy trưng bày riêng biệt hoặc dùng các tấm ngăn cách giữa thực phẩm sống và chín hoặc ăn liền. Đảm bảo thực phẩm được bảo vệ và / hoặc được che đậy khi thích hợp (thí dụ: tấm phủ hoặc che chống hắt hơi). Nếu thực phẩm được đóng gói, đảm bảo bao bì không bị hư hỏng hoặc bể. Sử dụng nhãn khô, sạch trên thực phẩm và trang trí thực phẩm.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra xem các bộ phận trưng bày thực phẩm có đang được sử dụng đúng cách không. Kiểm tra thực phẩm có đang được bảo vệ không. Kiểm tra bao bì. Kiểm tra nhãn và trang trí.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo nhân viên biết cách giữ riêng rẽ thực phẩm sống và nấu chín hoặc ăn liền. Vứt bỏ thực phẩm thực phẩm nếu quý vị không tự tin rằng nó an toàn. Lấy ra ngay các thực phẩm có thể đã bị nhiễm bẩn và hủy bỏ nó.

Thực hành xử lý thực phẩm

#11 Thức ăn tự phục vụ

Lây nhiễm chéo thực phẩm	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Đảm bảo rằng nhân viên và khách hàng sử dụng một công cụ phục vụ hoặc dụng cụ khác nhau cho từng mặt hàng thực phẩm hoặc món ăn. • Đảm bảo quầy trưng bày, đồ dùng và vải lau sạch sẽ và được sát trùng trước khi sử dụng. • Thay vải và dụng cụ phục vụ bằng đồ sạch thường xuyên trong quá trình phục vụ. • Không sử dụng lại các vật dụng chỉ dùng một lần sau khi dùng, bao gồm ống hút, khăn giấy, cốc và đĩa. • Huấn luyện nhân viên giám sát các khu vực thực phẩm để họ có thể hành động ngay nếu thực phẩm bị ô nhiễm
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra xem đồ dùng đang được sử dụng đúng cách. • Kiểm tra thiết bị, đồ dùng và khăn lau thường xuyên để đảm bảo chúng được sạch sẽ và sát trùng. • Kiểm tra xem các vật dụng chỉ dùng một lần được bỏ ra sau khi sử dụng. • Kiểm tra nhân viên đang theo dõi thực phẩm tự phục vụ chặt chẽ.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Đảm bảo đồ dùng được sử dụng đúng cách. • Thay thế thiết bị đã qua sử dụng hoặc bị bẩn bằng thiết bị, dụng cụ và khăn sạch. • Sửa chữa hoặc thay thế thiết bị không thể được làm sạch đúng cách. • Vứt bỏ thực phẩm nếu quý vị không tự tin rằng nó an toàn. • Lấy ra ngay các thực phẩm có thể đã bị nhiễm bẩn và hủy bỏ.

Thực hành xử lý thực phẩm

#11 Thức ăn tự phục vụ

2. Lây nhiễm chéo thực phẩm với vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm.

Lây nhiễm chéo thực phẩm	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Không bao giờ sử dụng lại thực phẩm tự phục vụ, thực phẩm rủi ro cao chín hoặc ăn liền. • Thay thế các lô thực phẩm hoàn toàn mới cho các quầy trưng bày thực phẩm. • Không bao giờ trộn thực phẩm cũ với các lô thực phẩm mới (thí dụ: nguyên liệu bánh sandwich, xà lách, bánh pizza hoặc thực phẩm có chứa trứng chưa nấu chín).
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra việc không được sử dụng lại các thức ăn tự phục vụ còn sót lại . • Kiểm tra các lô thực phẩm không bị trộn lẫn.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Vứt bỏ thức ăn tự phục vụ chưa dùng. Đảm bảo nhân viên biết là không dùng lại. • Đảm bảo nhân viên biết không được trộn lẫn các lô thực phẩm. Vứt bỏ thức ăn nếu quý vị nghi ngờ nó có thể không an toàn.

Thực hành xử lý thực phẩm

#11 Thức ăn tự phục vụ

3. Thực phẩm bị nhiễm bẩn bởi các chất gây dị ứng, và một người bị dị ứng trở bệnh

Lây nhiễm chéo từ chất dị ứng	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo rằng thực phẩm không đóng gói và ăn liền có chứa chất gây dị ứng đã biết được lưu trữ, chế biến và trưng bày tách biệt với các thực phẩm khác. Sử dụng đồ dùng riêng. Huấn luyện nhân viên để họ biết cách xử lý và phục vụ thực phẩm theo cách để phòng thực phẩm bị nhiễm bẩn chất gây dị ứng. Đảm bảo thông tin chính xác về các nguyên liệu sẵn có cho khách hàng bị dị ứng hoặc không dung nạp thực phẩm.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra xem nhân viên có đang xử lý thực phẩm đúng cách không. Kiểm tra cách trưng bày và phục vụ thực phẩm ngăn ngừa lây nhiễm chéo thực phẩm với chất gây dị ứng của nhân viên. Kiểm tra rằng các khu vực tự phục vụ được giám sát tích cực. Kiểm tra xem thông tin về chất gây dị ứng hoặc được trưng bày cùng với thực phẩm hay nhân viên có thể trả lời các câu hỏi của khách hàng về các nguyên liệu.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Huấn luyện nhân viên. Nếu thực phẩm không gây dị ứng có thể bị nhiễm chất gây dị ứng, hãy chắc chắn rằng nó không được dùng để chuẩn bị thực phẩm dự định là không có chất gây dị ứng. Nếu thực phẩm ăn liền phục vụ tại cơ sở có thể có các chất gây dị ứng, hãy đảm bảo rằng thông tin về các chất gây dị ứng được trưng bày cùng với thực phẩm hoặc sẵn có theo yêu cầu.

Thực hành xử lý thực phẩm

#11 Thức ăn tự phục vụ



Những rủi ro là gì?

Tự phục vụ thức ăn có thể là một thực hành rủi ro cao vì những người không được huấn luyện có thể tiếp cận thực phẩm. Thực phẩm có thể bị lây nhiễm theo một số cách.

- Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm có thể sinh sôi nếu thức ăn ở quá lâu trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C.
- Việc trộn các lô thực phẩm mới và cũ có thể làm lây lan vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm.
- Các vật lạ rơi vào, hoặc tiếp xúc với thực phẩm không được che đậy có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm.
- Xử lý thực phẩm kém có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm.
- Khách hàng có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm.
- Lây nhiễm chéo có thể xảy ra nếu thực phẩm sống và ăn liền được lưu trữ trong cùng một chỗ.
- Lây nhiễm chéo có thể xảy ra nếu dụng cụ, bề mặt hoặc thiết bị tiếp xúc với cả thực phẩm gây dị ứng và không gây dị ứng.

Thực hành xử lý thực phẩm

#11 Thức ăn tự phục vụ



Mẹo

- Thông báo cho các nhà cung cấp rằng họ được pháp luật yêu cầu tuân thủ Quy tắc các Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand - dán nhãn và các yêu cầu thông tin khác, bao gồm các văn bản hướng dẫn và tuyên bố và cảnh báo bắt buộc. Tất cả thực phẩm đóng gói phải được dán nhãn theo Quy tắc. Để biết thêm thông tin, hãy kiểm tra <http://www.foodstandards.gov.au>.

Thực hành xử lý thực phẩm

#12 Bao bì

Các vấn đề

1. Nhiễm bẩn thực phẩm từ hộp đựng hoặc bao bì không phù hợp hoặc bị hư hỏng.

Bao bì an toàn	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • "Để và đóng gói thực phẩm trong các thùng/hộp đựng thực phẩm hoặc bao bì phù hợp với thực phẩm và bất kỳ quy trình nào tiếp theo (thí dụ: làm lạnh, đông lạnh hoặc vi sóng). Thực hiện theo các hướng dẫn của nhà sản xuất khi áp dụng. "
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Thường xuyên kiểm tra các thùng/hộp đựng và bao bì còn nguyên vẹn và không bị hư hỏng. • Kiểm tra nhãn và thông tin sản phẩm là chính xác.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Vứt bỏ thực phẩm đã bị nhiễm bẩn. • Đóng gói lại thực phẩm một cách thích hợp.

Thực hành xử lý thực phẩm

#12 Bao bì

2. Lây nhiễm chéo thực phẩm với vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm hoặc chất ngoại lai hoặc chất gây dị ứng trong khu vực đóng gói hoặc bởi các thiết bị.

Lây nhiễm chéo thực phẩm	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng thùng/hộp đựng thực phẩm và thiết bị sạch. Làm sạch và sát trùng khu vực đóng gói thực phẩm và máy móc trước khi bắt đầu công việc và đảm bảo không có những thứ có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm như chất bẩn, bụi, côn trùng, thủy tinh, kim loại và nhựa. Bảo trì máy móc đóng gói thực phẩm với chất bôi trơn thực phẩm và đảm bảo các sản phẩm này không gây nhiễm bẩn thực phẩm.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra chất lượng và hoạt động của khu vực đóng gói, phương tiện và thiết bị. Kiểm tra cơ sở và phương tiện vận chuyển để xem liệu các loại thực phẩm khác nhau có được lưu trữ riêng biệt và để trong các thùng/hộp đựng thực phẩm không.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Loại bỏ bất kỳ thực phẩm nào có thể không an toàn. Cải thiện phương tiện vận chuyển, thùng/hộp đựng, bao bì, thiết bị và thủ tục. Nếu thực phẩm không gây dị ứng có thể bị nhiễm chất gây dị ứng, hãy chắc chắn nó không được dùng để chế biến thực phẩm dự định là không có chất gây dị ứng. Nếu thực phẩm có thể có chất gây dị ứng, hãy tham khảo Chương trình hỗ trợ 1: Chất gây dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng về việc cung cấp thông tin cho nhân viên và khách hàng.

Thực hành xử lý thực phẩm

#12 Bao bì

3. Gây hiểu lầm hoặc gây hại cho khách hàng do nhãn hoặc thông tin không chính xác.

Ghi dán nhãn	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Bộ Quy tắc Các tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand áp dụng theo nhiều cách khác nhau, tùy thuộc vào cách thực phẩm được xử lý và bán tại chỗ. Dán nhãn đúng cho bất kỳ thực phẩm đóng gói sẵn nào theo Quy tắc là phải có nhãn và đáp ứng các yêu cầu. Ví dụ: bất kỳ - <ul style="list-style-type: none"> thực phẩm đóng gói sẵn để bán trong bao bì gốc nhận được từ một doanh nghiệp thực phẩm khác, hoặc thực phẩm mà quý vị làm và đóng gói tại một nơi khác. Đối với thực phẩm khác, đảm bảo thông tin cần thiết có sẵn như được quy định trong Quy tắc. Để biết thêm thông tin, hãy truy cập chương trình Hỗ trợ 1: Dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra các thực hành và nhãn đáp ứng được các yêu cầu áp dụng cho doanh nghiệp của quý vị. Xem xét thường xuyên, đặc biệt là đối với thực phẩm mới.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Thay đổi thực hành và nhãn để chúng tuân theo Quy tắc.

Thực hành xử lý thực phẩm

#12 Bao bì



Những rủi ro là gì?

Bao bì còn tốt và đáng tin cậy là điều quan trọng vì:

- Bao bì bị hư hỏng hoặc bị lỗi có thể để sinh vật gây hại lọt vào trong thực phẩm.
- Một số thực phẩm phản ứng tiêu cực với, và có thể bị ô nhiễm bởi, một số loại vật liệu bao bì.

Thực hành xử lý thực phẩm

#12 Bao bì

Các đường liên kết hữu ích

An toàn Thực phẩm Úc New Zealand (FSANZ), trang ghi dán nhãn: www.foodstandards.gov.au/consumer/labelling/.

Quy tắc các Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand. Phần 1.2 Ghi dán nhãn và các thông tin yêu cầu khác www.foodstandards.gov.au/code Quy tắc có một số yêu cầu liên quan đến đóng gói thực phẩm. Tiêu chuẩn 1.4.3 yêu cầu các vật phẩm và vật liệu có thể được tiếp xúc với thực phẩm không có khả năng gây tổn hại cơ thể, kiệt sức hoặc khó chịu. Quy tắc, trong Tiêu chuẩn 1.4.1, cũng đặt mức tối đa cho một số chất hóa học gây nhiễm bẩn có thể hiện diện trong thực phẩm từ các vật liệu đóng gói di chuyển sang. .

Thực hành xử lý thực phẩm

#12 Bao bì



Mẹo

Lưu trữ các vật liệu đóng gói, ở các thùng/hộp chứa nguyên thủy của chúng nếu có thể, trong một khu vực dành riêng cho mục đích tránh xa hóa chất, chất gây dị ứng và các chất gây nhiễm bẩn khác.

Thực hành xử lý thực phẩm

#13 Vận chuyển thực phẩm

Các vấn đề

1. Nhiễm bẩn thực phẩm với vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm, các chất gây nhiễm bẩn không phải thực phẩm hoặc chất gây dị ứng trong quá trình vận chuyển.

Lây nhiễm chéo trong khi vận chuyển thực phẩm	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Chất thực phẩm lên phương tiện vận chuyển sao cho giữ các thực phẩm khác nhau riêng biệt và không thể trộn lẫn. • Giảm thiểu thời gian di chuyển thực phẩm. • Chỉ vận chuyển thực phẩm bằng phương tiện vận chuyển được thiết kế để vận chuyển thực phẩm. • Chỉ chuẩn bị thức ăn trong phương tiện vận chuyển được lắp đặt cho chuẩn bị thức ăn. • Đảm bảo phương tiện vận chuyển được sử dụng để vận chuyển, chuẩn bị hoặc bán thực phẩm được làm sạch thường xuyên (điều này nên được bao gồm trong các sắp xếp làm sạch của quý vị). • Che đậy tất cả thực phẩm với các tấm phủ dành cho thực phẩm. (Nếu quý vị sử dụng khăn trà, hãy chắc chắn rằng chúng chỉ được sử dụng để đậy thực phẩm - không phải để lau chùi - vì điều này có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm). • Giữ thực phẩm nấu chín hoặc ăn liền tách biệt với thực phẩm sống.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra phương tiện vận chuyển và thùng/hộp đựng hàng. • Kiểm tra thời gian đi lại.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Loại bỏ bất kỳ thực phẩm có thể không an toàn. • Nếu thực phẩm không gây dị ứng có thể bị nhiễm chất gây dị ứng, hãy chắc chắn rằng nó không được dùng để chế biến thực phẩm dự định là không có chất gây dị ứng. • Nếu thực phẩm có thể có các chất gây dị ứng, hãy tham khảo Chương trình hỗ trợ 1: Chất gây dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng về việc cung cấp thông tin cho nhân viên và khách hàng.

Thực hành xử lý thực phẩm

#13 Vận chuyển thực phẩm

2. Phát triển của vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm ở thực phẩm đang vận chuyển trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C.

Kiểm soát nhiệt độ	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng phương tiện vận chuyển và thiết bị có khả năng duy trì thực phẩm trong khoảng nhiệt độ yêu cầu. Đảm bảo nhân viên có kỹ năng vận chuyển thực phẩm một cách phù hợp và an toàn. Giảm thiểu thời gian vận chuyển thực phẩm. Nếu phương tiện vận chuyển thực phẩm không có hệ thống làm lạnh, hãy sử dụng các thùng cách nhiệt để duy trì thực phẩm cần kiểm soát nhiệt độ ở nhiệt độ an toàn. Không chất thực phẩm này vào xe cho đến khi nó được giao hàng. Đảm bảo rằng thực phẩm này được giao càng nhanh càng tốt.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Đo nhiệt độ và chất lượng thực phẩm tại nơi gửi hàng và giao hàng. Kiểm tra chất lượng và các chức năng hoạt động của phương tiện vận chuyển và thiết bị.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Loại bỏ bất kỳ thực phẩm nào đã để quá lâu trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C. Cải thiện các phương tiện vận chuyển, thiết bị và thủ tục.

Thực hành xử lý thực phẩm

#13 Vận chuyển thực phẩm



Những rủi ro là gì?

Vận chuyển làm cho thực phẩm tiếp xúc với tay khi xử lý và có thời gian ở ngoài kho lưu trữ có kiểm soát. Rủi ro bao gồm:

- Bao bì có thể bị hỏng trong quá trình vận chuyển làm cho thực phẩm bị nhiễm bẩn.
- Vận chuyển thực phẩm rủi ro cao từ nơi nhà cung cấp đến cơ sở của quý vị hoặc đến một địa điểm khác mà không kiểm soát nhiệt độ thích hợp có thể làm cho vi khuẩn sinh sôi trong quá trình vận chuyển.
- Doanh nghiệp hoặc khách hàng có thể không chấp nhận thực phẩm rủi ro cao trừ khi quý vị có thể chứng minh thời gian thực phẩm đã ở trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C.
- Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm có thể được chuyển từ thực phẩm sống sang thực phẩm đã nấu hoặc thực phẩm ăn liền nếu vận chuyển không đúng cách.

Thực hành xử lý thực phẩm

#13 Vận chuyển thực phẩm



Mẹo

Nếu sử dụng thiết bị giám sát CNTT từ xa, hãy tham khảo 'Hướng dẫn theo dõi nhiệt độ từ xa trong các đơn vị lưu trữ thực phẩm' của Bộ Y tế và Dịch vụ Nhân sinh để được tư vấn về cách kiểm tra và giám sát hoạt động của hệ thống này. Truy cập hướng dẫn tại www.health.vic.gov.au/food-safety/remote-temperature-monitoring-of-food.

Thực hành xử lý thực phẩm

#14 Xe tải thực phẩm, quầy hàng, sự kiện và phục vụ thức ăn

Các vấn đề

1. Phát triển của vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm của thực phẩm để trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C khi vận chuyển và / hoặc tại nơi có sự kiện hoặc hoạt động.

Kiểm soát nhiệt độ	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng phương tiện vận chuyển và thiết bị có khả năng duy trì thực phẩm trong khoảng nhiệt độ yêu cầu. Giảm thiểu thời gian di chuyển thực phẩm. Sắp đặt một nguồn cấp điện dự phòng trong trường hợp nguồn điện bị gián đoạn. Đảm bảo các thiết bị được bảo trì.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Đo nhiệt độ và chất lượng thực phẩm tại nơi gửi hàng và giao hàng đến địa điểm. Kiểm tra chất lượng và các chức năng hoạt động của phương tiện vận chuyển và thiết bị. Kiểm tra trước các thiết bị và đảm bảo các thiết bị dự phòng luôn sẵn sàng.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Loại bỏ bất kỳ thực phẩm nào có thể đã bị nhiễm bẩn hoặc nếu nhiệt độ an toàn không được duy trì. Cải thiện các phương tiện, thiết bị và thủ tục. Sửa chữa hoặc thay thế thiết bị bị hư hỏng.

Thực hành xử lý thực phẩm

#14 Xe tải thực phẩm, quầy hàng, sự kiện và phục vụ thức ăn

2. Lây nhiễm chéo thực phẩm với vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm.

Lây nhiễm chéo thực phẩm	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Khi vận chuyển thực phẩm, giữ thực phẩm sống trong các thùng/hộp kín riêng biệt và giữ lạnh khi cần thiết. • Sử dụng thùng hộp đựng dành cho thực phẩm và thiết bị sạch. • Đảm bảo rằng tất cả thực phẩm được lưu trữ an toàn và thích hợp, được bảo vệ khỏi sinh vật gây hại và nhiễm bẩn và, nếu có thể, không thể bị giả mạo. • Chuẩn bị gian hàng, xe tải hoặc cung cấp thực phẩm nhằm cho các sản phẩm và hoạt động thực phẩm của quý vị được bảo vệ khỏi sự nhiễm bẩn từ khách, công chúng, môi trường, bụi, mưa, sinh vật gây hại, quần áo và các đồ phi thực phẩm khác. • Đảm bảo các chất tẩy rửa và thiết bị làm sạch có sẵn tại các trạm rửa, tất cả các bề mặt làm việc và dụng cụ được làm sạch và sát trùng và các sản phẩm và quy trình làm việc hoạt động theo một chiều - từ sống đến nấu chín đến khu phục vụ.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra xem tất cả thực phẩm mang đến nguyên vẹn và không có sự cố chất lỏng tràn ra, đổ vỡ hoặc nhiễm bẩn trong các phương tiện vận chuyển hoặc các kiện hàng. • Kiểm tra xem tất cả các thiết bị có sạch sẽ và hoạt động thích hợp không. • Kiểm tra việc chuẩn bị ngăn ngừa lây nhiễm chéo. • Kiểm tra rác và chất thải được loại bỏ khỏi địa điểm đều đặn.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Loại bỏ bất kỳ thực phẩm nào có thể không an toàn. • Làm sạch và cải thiện các phương tiện, thiết bị và phương pháp.

Thực hành xử lý thực phẩm

#14 Xe tải thực phẩm, quầy hàng, sự kiện và phục vụ thức ăn

3. Phát triển của vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm khi thức ăn không được làm mát thích hợp.

Làm mát thực phẩm	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Khi quý vị vận chuyển thức ăn đến một địa điểm, hãy làm mát nó càng lâu càng tốt trước đó. • Nếu quý vị chuẩn bị tất cả thực phẩm tại địa điểm, hoặc nếu quý vị đang phục vụ thực phẩm tại một sự kiện lớn, hãy đảm bảo thực phẩm được làm mát nhanh chóng và an toàn và không để trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C quá thời gian an toàn.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra thực phẩm để xem liệu nó đã được làm mát kỹ lưỡng không trước khi được vận chuyển. • Kiểm tra thực phẩm được chuẩn bị trước đó để xem liệu nó đã được làm mát kỹ lưỡng không. • Hãy chắc chắn rằng thực phẩm làm mát được lưu trữ thích hợp và sẵn sàng cho việc chuẩn bị và phục vụ cuối cùng.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Loại bỏ bất kỳ thực phẩm nào có thể không được làm mát thích hợp.

Thực hành xử lý thực phẩm

#14 Xe tải thực phẩm, quầy hàng, sự kiện và phục vụ thức ăn

4. Phát triển của vi khuẩn trong nước bẩn.

Nước sạch	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo nguồn cung cấp nước uống đầy đủ và đáng tin cậy sẵn có tại quầy để rửa tay và có sẵn nguồn cung cấp riêng để rửa thiết bị. Nếu không có nước uống an toàn, hãy sử dụng nước đóng chai chất lượng hoặc một nguồn cung cấp nước uống an toàn thay thế.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Hỏi thăm hội đồng địa phương của quý vị về chất lượng và khối lượng cung cấp nước tại địa điểm. Kiểm tra các nguồn cung cấp nước thay thế để chắc rằng chúng sẽ có chất lượng đảm bảo.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng nước đóng chai hoặc nước có chất lượng đảm bảo.

Thực hành xử lý thực phẩm

#14 Xe tải thực phẩm, quầy hàng, sự kiện và phục vụ thức ăn



Những rủi ro là gì?

- Khi quý vị đang phục vụ thức ăn hoặc bán hàng trong một môi trường mở, nhiệt độ và thời tiết có thể không đoán được và nguồn nhiễm bẩn rất nhiều.
- Vật liệu thải có thể thu hút sâu bệnh và làm tăng nguy cơ nhiễm bẩn thực phẩm.
- Thực phẩm có thể bị nhiễm bẩn bởi các sinh vật gây hại nếu không có hoặc không đầy đủ các tiện nghi lưu trữ .
- Nếu sử dụng thiết bị giám sát từ xa, hãy tham khảo Hướng dẫn theo dõi nhiệt độ từ xa trong các đơn vị lưu trữ thực phẩm của Bộ Y tế và Dịch vụ Nhân sinh để được tư vấn về cách kiểm tra và giám sát hoạt động của hệ thống này. Truy cập hướng dẫn tại www.health.vic.gov.au/food-safety/remote-temperature-monitoring-of-food.

Thực hành xử lý thực phẩm

#14 Xe tải thực phẩm, quầy hàng, sự kiện và phục vụ thức ăn

Về phần này

Các loại hình như xe tải thực phẩm, quầy hàng, sự kiện và phục vụ thức ăn bên ngoài được áp dụng nếu quý vị chuẩn bị, phục vụ hoặc bán thực phẩm không đóng gói rủi ro cao như một cơ sở hạng 2:

- tại các buổi liên hoan, lễ hội đường phố, chợ hoặc triển lãm ẩm thực
- từ một gian hàng di động, lều hoặc rạp
- từ xe tải
- như là phục vụ thức ăn bên ngoài.

Nó áp dụng cho dù quý vị:

- chuẩn bị tất cả thức ăn tại những địa điểm này, hoặc
- chuẩn bị một phần thức ăn tại một cơ sở như là tiệm cà phê, hâm nóng và phục vụ thức ăn đó tại một quầy hàng, lều, rạp hoặc xe tải; hoặc là
- là một người cung cấp thực phẩm, chuẩn bị một phần thức ăn tại bếp chính của quý vị và phục vụ nó chỗ khác với nhiều loại hình hoạt động khác nhau.

Quý vị phải:

- làm đúng theo lời khuyên trong các phần trước của tài liệu này về cách xử lý thực phẩm tại xe, quầy hàng, sự kiện hoặc hoạt động cung cấp thức ăn, và cả trước đó. Sử dụng tất cả các hồ sơ liên quan đến hoạt động của mình. Nếu Phiếu ghi 2, 3 hoặc 4 áp dụng cho xe tải, gian hàng, sự kiện hoặc cung cấp thức ăn của quý vị, chúng sẽ cần được hoàn thành khi hoạt động đang được tiến hành
- sử dụng phần này khi nó bao gồm thông tin bổ sung để đảm bảo thực phẩm an toàn.

Thực hành xử lý thực phẩm

#14 Xe tải thực phẩm, quầy hàng, sự kiện và phục vụ thức ăn



Mẹo

Lập kế hoạch trước khi hoạt động

Các bước này sẽ đảm bảo quý vị đáp ứng các nghĩa vụ chung được mô tả trong bản mẫu chương trình an toàn thực phẩm này.

- Nghiên cứu địa điểm:
 - Liên hệ người tổ chức sự kiện, điều phối viên thị trường hoặc phục vụ khách hàng để biết chi tiết về không gian hoặc khu vực nào sẽ dành cho quý vị để thiết lập gian hàng, rạp hoặc xe tải của quý vị, và những dịch vụ và phương tiện lưu trữ nào có sẵn, bao gồm kho lạnh đông lạnh.
 - Tìm hiểu có bao nhiêu người hoặc khách dự kiến.
 - Quyết định thực phẩm nào quý vị sẽ phục vụ hoặc bán.
- Nếu quý vị có kế hoạch phục vụ hoặc bán bất kỳ thực phẩm đóng gói sẵn nào, hãy dán nhãn bao bì theo Quy tắc các Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand (Quy tắc các Tiêu chuẩn Thực phẩm) trước khi có sự kiện. Bằng cách này, quý vị sẽ có thể cung cấp cho khách hàng thông tin chính xác về thực phẩm, đặc biệt là liên quan đến dị ứng thực phẩm. Chuẩn bị bất kỳ nhãn thực phẩm nào quý vị sẽ cần cho thực phẩm được trưng bày.
- Nếu hoạt động tại một địa điểm ngoài trời mở cửa cho công chúng, hãy liên hệ với nhân viên y tế môi trường tại hội đồng địa phương nơi tổ chức sự kiện này. Hỏi kinh nghiệm trong quá khứ của họ về sự kiện hoặc địa điểm, hoặc hỏi những người tham gia sự kiện khác về kinh nghiệm của họ ở địa điểm tổ chức.
- Lập kế hoạch tiếp cận điện, nước uống an toàn (uống được), xử lý chất thải, thoát nước thải, tiện nghi đi vệ sinh, rửa tay, bỏ rác và chất thải và các tiện nghi khác tại địa điểm.
- Tìm ra những tiện nghi quý vị có thể dùng được làm cơ sở lưu trữ thực phẩm tại địa điểm và cách quý vị sẽ quản lý an ninh của các đơn vị lưu trữ này trong ngày.
- Lập ra kế hoạch chuẩn bị thực phẩm bổ sung nào mà quý vị cần phải làm trước đó (ngoài các yêu cầu chuẩn bị kinh doanh thông thường của quý vị) và cách quý vị sẽ chuẩn bị thực phẩm an toàn tại địa điểm.
- Nếu bất kỳ thực phẩm được sử dụng nào mua từ các nhà cung cấp mới, hãy kiểm tra xem các doanh nghiệp thực phẩm này có được đăng ký với hội đồng địa phương không.
- Tìm hiểu cách quý vị sẽ thiết lập khu vực rửa tay và rửa thiết bị với nguồn nước nóng.
- Sắp xếp một bộ dụng cụ chứa nhiệt kế đầu dò, chất tẩy rửa và các dụng cụ cần thiết khác. Thuê bất cứ thứ gì quý vị không có. Mục tiêu là để đảm bảo thực phẩm sẽ được lưu trữ, chuẩn bị, nấu và trưng bày tại địa điểm phù hợp với chương trình an toàn thực phẩm của quý vị.
- Kiểm tra xem quý vị có bản sao bổ sung của các phiếu ghi để hoàn tất tại địa điểm từ biểu mẫu của chương trình an toàn thực phẩm này. Kiểm tra xem nhân viên của quý vị có biết phiếu ghi nào là bắt buộc không, cách điền vào và cách kiểm tra nhiệt độ.
- Thông báo cho nhân viên về các hướng dẫn trong chương trình an toàn thực phẩm của quý vị để giữ an toàn thực phẩm khi chuẩn bị thực phẩm cho sự kiện.
- Thông báo cho nhân viên về người liên hệ chính nếu họ cần hỗ trợ về câu hỏi an toàn thực phẩm tại địa điểm - thí dụ: giám sát viên an toàn thực phẩm, điều phối viên sự kiện và người cho thuê thiết bị.
- Nếu nhân viên không quen làm việc với thực phẩm, hãy chỉ cho họ cách xử lý thực phẩm an toàn và giữ cho khu vực làm việc của họ sạch sẽ.
- Đào tạo nhân viên để xử lý các yêu cầu về chất gây dị ứng.

Khi có hoạt động

Thực hành xử lý thực phẩm

#14 Xe tải thực phẩm, quầy hàng, sự kiện và phục vụ thức ăn

- Tóm tắt cho nhân viên về các chất gây dị ứng trong thực phẩm được chuẩn bị để họ có thể cung cấp cho khách hàng thông tin hiểu biết về nó.
- Kiểm tra xem tất cả nhân viên đều quen thuộc với chương trình an toàn thực phẩm của quý vị, vai trò và trách nhiệm của họ tại địa điểm và cách giải quyết nếu có sự cố.
- Để hạn chế việc thực phẩm tiếp xúc với môi trường, hãy lấy thực phẩm ra khỏi tủ lạnh, phòng mát hoặc kho lạnh khác chỉ khi cần thiết.
- Lưu ý theo dõi thời tiết và các điều kiện. Nếu chúng thay đổi, hãy thực hiện mọi thay đổi cần thiết để bảo vệ các sắp đặt và thực phẩm của quý vị khỏi bị nhiễm bẩn.

Sau đó

- Đánh giá lại các hoạt động của quý vị để xác định những gì hoạt động tốt và những gì có thể thực hiện tốt hơn vào lần tới.

Thực hành xử lý thực phẩm

#15 Nước an toàn và thực phẩm

Các vấn đề

1. Sự hiện diện của số lượng lớn vi khuẩn trong nước có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm (bao gồm cả nước uống) hoặc dụng cụ dùng để xử lý thực phẩm.

Nước an toàn	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo cung cấp đủ nước uống và đáng tin cậy. Hãy tham khảo mục những rủi ro gì trong phần này về mục khi nào nên sử dụng nước uống. Sử dụng nước được cung cấp bởi các nhà cung cấp được cho phép. Nếu không có nguồn cung cấp nước an toàn được, hãy sử dụng nước đóng chai chất lượng hoặc tìm kiếm thông tin hay hỗ trợ về cách sử dụng nước không uống được một cách an toàn.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra các nhà cung cấp nước có xác nhận phù hợp. Kiểm tra một nguồn cung cấp nước thay thế khác để chắc chắn chất lượng nguồn nước này được đảm bảo.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Lưu ý bất kỳ vấn đề nào với cung cấp; liên hệ với nhà cung cấp nếu quý vị cần thêm thông tin về sự an toàn của nước. Hãy hành động nếu biết được là nước không an toàn. Lưu ý những hành động đã được thực hiện. Cách khác, tìm một nguồn nước an toàn hoặc sắp đặt một thợ sửa nước có đăng ký để đem nước an toàn đến cơ sở của quý vị. Sử dụng nước đóng chai hoặc nước có chất lượng đảm bảo. Nếu chất lượng nước kém, hãy thực hiện các biện pháp để làm cho nước an toàn hoặc tìm hiểu làm thế nào để nước này có thể được sử dụng trong kinh doanh. (Xem phần Mẹo).

Thực hành xử lý thực phẩm

#15 Nước an toàn và thực phẩm

Những rủi ro là gì?

- Nước không được xử lý hoặc nhiễm bẩn có thể gây bệnh nghiêm trọng và ngộ độc.
- Luật thực phẩm Victoria yêu cầu các doanh nghiệp thực phẩm sử dụng nước uống được cho tất cả các hoạt động sử dụng nước trong khuôn viên. Nếu nước có chất lượng kém hơn hoặc không thể uống được, nó có thể được sử dụng nếu quý vị có thể chứng minh rằng sự an toàn của thực phẩm quý vị sản xuất không bị ảnh hưởng.

Nước uống được

Nước 'uống được' có nghĩa là nước chấp nhận được và an toàn cho con người. Nước uống phải được sử dụng trong kinh doanh thực phẩm cho:

- rửa thực phẩm và các nguyên liệu thực phẩm
- nấu ăn
- thêm vào thức ăn và thức uống
- làm đá
- làm sạch bề mặt tiếp xúc với thực phẩm
- làm sạch hộp đựng thức ăn và dụng cụ
- làm sạch hộp đựng thức ăn và dụng cụ
- rửa tay và vệ sinh cá nhân.

Thực hành xử lý thực phẩm

#15 Nước an toàn và thực phẩm

Mẹo

Nếu quý vị có bất kỳ nghi ngờ nào về chất lượng nguồn cung cấp nước, hãy liên hệ với hội đồng địa phương hoặc kiểm tra các trang mạng sau để biết thông tin.

Cung cấp nước uống tư nhân trong các doanh nghiệp thực phẩm

- Hướng dẫn cung cấp nước an toàn từ nước uống tư nhân.
www.health.vic.gov.au/water/private-drinking-water-supplies-overview

Chương trình Nước

- Chương trình Nước quản lý các quy định về nước uống
www.health.vic.gov.au/public-health/water-quality-safety

Các công ty nước trong khu vực của quý vị

- Nhà cung cấp nước địa phương
www.health.vic.gov.au/water/water-suppliers

Nếu doanh nghiệp của quý vị ở khu vực nông thôn, quý vị có thể cần kiểm tra xem nguồn cung cấp nước của quý vị có an toàn để sử dụng trong kinh doanh thực phẩm hay không (nghĩa là tìm hiểu xem nước có uống được không). Kiểm tra với công ty nước địa phương hoặc hội đồng địa phương để biết thêm thông tin về những việc cần làm nếu nước không thể uống được.

Thực hành xử lý thực phẩm

#16 Chuẩn bị và trưng bày sushi

Các vấn đề

1. Nhiễm bẩn thực phẩm bởi vi khuẩn, hóa chất hoặc nguyên liệu phi thực phẩm khác trong khi mua và nhận hàng sushi.

Quản lý nhà cung cấp và nhận hàng sushi	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Chỉ mua từ các nhà cung cấp đáng tin cậy. Yêu cầu sushi làm sẵn được làm theo tiêu chuẩn yêu cầu, như đã nêu trong phần này, trước khi chấp nhận nó từ nhà cung cấp.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Yêu cầu nhà cung cấp thông tin về sản phẩm của họ hoặc bản sao nhật ký ghi chép của họ. Đo nhiệt độ của tất cả các lần giao sushi để xem liệu chúng có dưới 15 °C hay không.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Nếu nhiệt độ của sushi trên 15 °C khi giao, hãy từ chối giao hàng trừ khi quý vị có sự sắp xếp định trước với nhà cung cấp và có thể xác minh xem sushi đã ở trên 15 °C bao lâu. Tham khảo Thực hành xử lý thực phẩm 1: Mua và nhận thực phẩm để biết thêm thông tin.

Thực hành xử lý thực phẩm

#16 Chuẩn bị và trưng bày sushi

2. Nhiễm bẩn trong khi chuẩn bị thực phẩm

Quản lý pH	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Cứ một kg gạo, phải thêm ít nhất 110 ml giấm. Cơm sushi phải có độ pH nhỏ hơn hoặc bằng 4,0, cơm sushi cộng với nhân phải có độ pH thấp hơn hoặc bằng 4,5. Loại bỏ cơm sushi đã bị axit hóa sau tám giờ. Luôn luôn sử dụng nhân chất lượng cao và cá tươi không bị nhiễm bẩn.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Đo độ pH của từng mẻ sushi bằng một chất chỉ thị hoặc giấy đo pH (giấy quỳ) hoặc máy đo pH. pH phải được đo hai lần. Đầu tiên sau khi trộn giấm và trước khi cuộn sushi. Ghi kết quả vào Phiếu ghi 6: Chuẩn bị Sushi. Đo độ pH của sushi cộng với chất độn bằng chất chỉ thị hoặc giấy đo pH (giấy quỳ) hoặc máy đo pH.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Nếu cơm có độ pH cao hơn 4,0, hãy thêm giấm. Tăng lượng giấm cho mỗi kg gạo. Kiểm tra lại độ pH của cơm (thông qua phương pháp làm mẻ - tham khảo trong Phiếu ghi 6: Chuẩn bị Sushi) cho đến khi đạt được độ pH chính xác.

Thực hành xử lý thực phẩm

#16 Chuẩn bị và trưng bày sushi

3. Nhiệm vụ khi trưng bày thực phẩm

Thời gian và nhiệt độ	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Luôn luôn giữ các quầy trưng bày ở 15 ° C hoặc mát hơn. • Đảm bảo không trưng bày cuộn nori ở 5-15 °C trong thời gian dài hơn 12 giờ. • Đảm bảo không trưng bày các miếng nigiri ở 5-15 °C trong thời gian dài hơn 8 giờ.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra nhiệt độ của các quầy trưng bày • Theo dõi thời gian trưng bày các sản phẩm, ghi lại thời gian sản phẩm được trưng bày và lấy khỏi nơi trưng bày trong Phiếu ghi 7: Nhật ký thời gian trưng bày Sushi.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Thay đổi nhiệt độ của quầy trưng bày để nó lạnh hơn 15 °C. • Loại bỏ bất kỳ cuộn nori nào để ở nhiệt độ 5-15 °C trong 12 giờ trở lên. • Loại bỏ bất kỳ miếng nigiri nào để ở nhiệt độ 5-15 °C trong 8 giờ trở lên.

Thực hành xử lý thực phẩm

#16 Chuẩn bị và trưng bày sushi



Hồ sơ yêu cầu

Chuẩn bị Sushi

Kiểm tra

pH, nhiệt độ

Mức độ thường xuyên

Ghi lại cho mỗi mẻ cơm làm ra. Ghi lại tại thời gian sản xuất sushi.

Nhật ký thời gian trưng bày sushi

Kiểm tra

Nhiệt độ và thời gian

Mức độ thường xuyên

Cho mỗi lô trưng bày

Thực hành xử lý thực phẩm

#16 Chuẩn bị và trưng bày sushi



Những rủi ro là gì?

- Việc bổ sung giấm vào cơm tạo ra môi trường axit, không khuyến khích sự phát triển của vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm. Nếu sushi ở độ pH lớn hơn 4,5, vi khuẩn có thể phát triển, làm cho sản phẩm không an toàn.
- Nếu sushi sạch và không bị nhiễm bẩn, axit của cơm giúp bảo vệ các thành phần khác trong các sản phẩm sushi khỏi sự phát triển của vi khuẩn. Độ pH của hỗn hợp cơm và giấm phải là 4.0, và phải được kiểm tra mỗi lần trước khi nó được sử dụng để làm sushi.
- Tốc độ phát triển của vi khuẩn ngộ độc thực phẩm tăng lên ở cuộn nori sau 12 giờ ở nhiệt độ 15 °C hoặc cao hơn.
- Tốc độ phát triển của vi khuẩn ngộ độc thực phẩm tăng trên các miếng nigiri sau 8 giờ ở nhiệt độ 15 °C hoặc cao hơn. Vì cơm không bao quanh cá, axit của gạo không thể bảo vệ các miếng này lâu hơn như trong cuộn nori.

Thực hành xử lý thực phẩm

#16 Chuẩn bị và trưng bày sushi

Sushi được định nghĩa là gì?

Thuật ngữ 'sushi' trong chương trình an toàn thực phẩm này đề cập đến các miếng nigiri và cuộn nori nói chung.

Một miếng nigiri là một miếng hải sản (sống hoặc đã nấu) được đặt trên mặt của cơm giấm. Một cuộn nori được định nghĩa là cơm giấm, hải sản (sống hoặc đã nấu) và / hoặc rau hoặc các nguyên liệu khác được cuộn trong tấm rong biển.

Thực hành xử lý thực phẩm

#16 Chuẩn bị và trưng bày sushi



Mẹo

- Ghi lại lượng giấm cần thiết để đạt được độ pH chính xác.
- Bắt đầu thời gian trưng bày cho sushi ngay sau khi sushi được làm lạnh đến 15 ° C.
- Xử lý các nguyên liệu càng ít càng tốt và đảm bảo rằng các dụng cụ được sử dụng sạch sẽ và không bị nhiễm bẩn.
- Loại bỏ cơm có axit đã trữ trong khoảng 5-15 °C sau tám giờ.
- Độ pH của hỗn hợp cơm và giấm phải ở độ pH 4.0.
- Độ pH của sản phẩm cuối cùng sushi (cơm, rong biển tẩm và nhân) phải là pH 4,5.
- Luôn luôn sử dụng nhân cao cấp và cá tươi. Nhân cho sushi phải được chuẩn bị, lưu trữ, nấu chín, làm lạnh và đóng gói theo chương trình an toàn thực phẩm của quý vị.
- Nhân cho sushi phải được chuẩn bị, lưu trữ, nấu chín, làm lạnh và đóng gói theo chương trình an toàn thực phẩm của quý vị.
- Khi sushi được làm ra, nó cần được để cho mát đến 15 ° C trong sáu giờ hoặc ít hơn.
- Nếu quý vị làm sushi để cung cấp cho một doanh nghiệp khác và sushi không được làm mát trước khi được vận chuyển, quý vị sẽ cần đưa một bản sao của Phiếu ghi 6: Chuẩn bị Sushi cho khách hàng với đơn đặt hàng.
- Kiểm tra thời gian và nhiệt độ của sushi khi được giao hàng.
- Ghi lại thời gian giao hàng nếu sushi được giao trên 15 ° C. Nhà cung cấp của quý vị cần cho biết thời gian có thể giao hàng .
- Ghi lại thời gian sushi được trưng bày hàng ngày.
- Nhiệt độ của miếng nigiri và cuộn nori phải được giữ ở mức nhiệt độ 15 ° C hoặc thấp hơn. Các miếng Nigiri có thể được trưng bày lên đến tám giờ ở nhiệt độ 15 ° C hoặc thấp hơn. Cuộn Nori có thể được trưng bày lên đến 12 giờ ở nhiệt độ 15 ° C hoặc thấp hơn.
- Ghi lại nhiệt độ của quầy trưng bày hai lần một ngày.
- Nếu nhiệt độ sushi trên 15 ° C, hãy ghi lại những gì quý vị đã làm để giảm nhiệt độ trong cột "'Hành động khắc phục' (Corrective Action) của Phiếu Ghi 7: Nhật ký thời gian trưng bày Sushi.
- Ghi lại thời gian sushi được lấy khỏi quầy trưng bày.
- Nếu tất cả số hàng đã được bán, hãy lưu ý điều này trong cột Hành động Khắc phục của Phiếu ghi 7: Nhật ký thời gian trưng bày Sushi.
- Để tìm hiểu thêm về các chất gây dị ứng và không dung nạp và cách quý vị có thể giúp khách hàng giải đáp thắc mắc về chất dị ứng, hãy xem Chương trình hỗ trợ 1: Dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng.

Thực hành xử lý thực phẩm

#17 Chuẩn bị vịt nướng kiểu Trung quốc

Các vấn đề

1. Phát triển của vi khuẩn

Nhúng và phơi khô	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Nhúng vịt vào nước sôi có chứa giấm (các nguyên liệu khác và lượng giấm được sử dụng sẽ phụ thuộc vào công thức nấu ăn truyền thống; lượng giấm sử dụng thực tế không quan trọng). Treo vịt để khô trong phòng mát không quá 6 giờ.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng nhiệt kế đầu dò để kiểm tra nhiệt độ lõi của mỗi con vịt được chuẩn bị khi bắt đầu và khoảng giữa chừng quá trình phơi khô. Cẩn thận đặt nhiệt kế đầu dò vào nơi ít gây tróc da vịt nhất. Kiểm soát nhiệt độ lõi của vịt không được quá 25 °C trong suốt quá trình phơi khô. Ghi lại khi giờ bắt đầu và kết thúc phơi khô trong Phiếu ghi 8: Nhật ký phơi khô vịt kiểu Trung quốc.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Nếu hỗn hợp nước và giấm đã nguội trước khi quý vị nhúng vịt, hãy đun sôi lại trước khi nhúng. Nếu bất kỳ con vịt nào đạt đến nhiệt độ lõi cao hơn 25 °C bất cứ lúc nào trong quá trình làm khô, hãy chuyển chúng sang làm lạnh cho đến khi nhiệt độ giảm xuống. Loại bỏ bất kỳ con vịt nào được treo phơi khô lâu hơn 6 giờ. Giới hạn thời gian phơi khô 6 giờ này là tổng cộng. Nếu vịt phải được đưa vào tủ lạnh để giảm nhiệt độ lõi, thời gian chúng đã được treo để phơi khô trước khi đưa vào tủ lạnh phải được thêm vào thời gian chúng được treo để làm khô một lần nữa khi lấy ra khỏi tủ lạnh.

Thực hành xử lý thực phẩm

#17 Chuẩn bị vịt nướng kiểu Trung quốc



Hồ sơ yêu cầu

Nhật ký phơi khô vịt quay kiểu Trung Quốc

Kiểm tra

Vịt được treo khô bao lâu

Mức độ thường xuyên

Hàng tuần

Thực hành xử lý thực phẩm

#17 Chuẩn bị vịt nướng kiểu Trung quốc



Những rủi ro là gì?

- Nước dưới điểm sôi có thể còn vi khuẩn có hại. Vịt phải được nhúng trong nước ở điểm sôi (100 °C). Nước sôi giết chết mọi vi khuẩn có trên bề mặt da vịt.
- Giấm làm thay đổi độ pH của da và do đó, nó hạn chế khả năng vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm phát triển.
- Nhiệt độ trên 25 °C cung cấp một môi trường khuyến khích sự phát triển của vi khuẩn.
- Sau sáu giờ treo vịt, vi khuẩn bắt đầu gia tăng. Ngoài ra, nấu vịt sẽ không tiêu diệt được độc tố tạo ra bởi vi khuẩn như là *Staphylococcus aureus*.

Thực hành xử lý thực phẩm

#17 Chuẩn bị vịt nướng kiểu Trung quốc



Mẹo

- Kiểm tra nhiệt độ của nước nhúng bằng nhiệt kế đầu dò.
- Kiểm tra nhiệt độ của vịt bằng nhiệt kế đầu dò và ghi lại khoảng thời gian (riêng lẻ và tích lũy) vịt nằm trong vùng nhiệt độ quy định.
- Đảm bảo nhiệt kế được làm sạch đúng cách trước và sau mỗi lần sử dụng.
- Chỉ sử dụng thiết bị sạch và được sát trùng khi xử lý và chuẩn bị vịt.
- Để tìm hiểu thêm về các chất gây dị ứng và không dung nạp thực phẩm và cách quý vị có thể giúp khách hàng giải đáp thắc mắc, hãy xem **Chương trình hỗ trợ 1: Dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng.**

Thực hành xử lý thực phẩm

#18 Chuẩn bị gà kiểu Trung quốc

Các vấn đề

1. Phát triển của vi khuẩn

Nhúng nước	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Nhúng gà vào nước sôi có chứa muối hoặc nước tương. Công thức áp dụng thực tế sẽ phụ thuộc vào công thức nấu ăn truyền thống và lượng muối hoặc nước tương được sử dụng không quan trọng.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra để thấy tất cả nước phải đang sôi nhanh trước khi dùng để nhúng gà.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Nếu hỗn hợp nước và nước tương đã nguội trước khi quý vị nhúng gà, hãy đun sôi lại trước khi nhúng gà.

Nguyên liệu sống	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Chỉ sử dụng gà chất lượng cao mà không có bất kỳ chỗ da nào bị tróc.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra để đảm bảo không có bất kỳ da gà nào bị tróc.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Không sử dụng gà bị tróc da cho kiểu nấu ăn này.

Thực hành xử lý thực phẩm

#18 Chuẩn bị gà kiểu Trung quốc



Những rủi ro là gì?

- Nước dưới điểm sôi có thể còn giữ vi khuẩn có hại. Gà phải được nhúng vào nước ở điểm sôi (100 C). Nước sôi giết chết mọi vi khuẩn có trên bề mặt da gà.
- Hàm lượng muối trong nước tương không đủ để thay đổi hoạt độ của nước và khả năng của vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm phát triển trên da gà.
- Hoạt động thay đổi vi khuẩn trên da là không đủ để hạn chế sự phát triển của vi khuẩn.

Thực hành xử lý thực phẩm

#18 Chuẩn bị gà kiểu Trung quốc



Mẹo

- Kiểm tra nhiệt độ của nước nhúng bằng nhiệt kế đầu dò.
- Ghi lại khoảng thời gian (riêng lẻ và tích lũy) mà gà bị giữ trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C..
- Đảm bảo nhiệt kế được làm sạch đúng cách trước và sau mỗi lần sử dụng.
- Chỉ sử dụng thiết bị sạch và đã sát trùng khi xử lý và chuẩn bị gà.
- Để tìm hiểu thêm về các chất gây dị ứng và không dung nạp thực phẩm và cách quý vị có thể giúp khách hàng giải đáp thắc mắc, hãy xem **Chương trình hỗ trợ 1: Dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng.**

Thực hành xử lý thực phẩm

#19 Trưng bày thịt nướng kiểu Trung quốc

Các vấn đề

1. Phát triển của vi khuẩn

Ngưng tụ hơi nước trong quầy trưng bày	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo khu vực trưng bày không khép kín nhằm cho phép không khí vào trong nơi trưng bày và giảm nước ngưng tụ.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra nếu có ngưng tụ hơi nước làm mờ kính kệ trưng bày. Kiểm tra xem nếu có độ ẩm đọng lại.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Lau lưới / kính quầy trưng bày bằng vải khô sạch. Nếu có độ ẩm đọng lại trong đó, hãy dùng một nơi trưng bày khác.

Treo thịt	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo có đủ chỗ trong diện tích trưng bày cho tất cả các loại thịt được treo vừa đủ rộng để chúng không chạm lẫn nhau hoặc chạm bất kỳ loại thịt nào khác được trưng bày.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra các loại thịt để đảm bảo rằng chúng không chạm lẫn nhau hoặc chạm bất kỳ loại thịt nào khác được trưng bày.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Nếu các loại thịt chạm vào nhau, hãy mang chúng ra ngay lập tức. Nếu các loại thịt đã tiếp xúc với nhau trong một thời gian dài, hãy cắt chúng ra và hâm nóng đến 60 °C hoặc nóng hơn.

Xử lý và trưng bày thịt	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Chuyển thịt bằng móc treo, thay vì chạm vào bề mặt của thịt.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra xem da và bề mặt của các loại thịt còn nguyên vẹn và không bị hư hại. Đảm bảo không có sự tiếp xúc của người với bề mặt của các loại thịt khi chúng được trưng bày. Ghi lại thời gian khi thịt được trưng bày và khi nó được lấy ra vào Phiếu ghi 9: Nhật ký thời gian trưng bày thịt.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Một khi bề mặt của thịt bị nứt hoặc hư hỏng, hoặc có sự tiếp xúc của con người với bề mặt của thịt, hãy cắt nó ra và hâm nóng đến 60 °C. Hủy bỏ bất kỳ con vịt và / hoặc gà đã được trưng bày trong hơn 22 giờ. Hủy bỏ bất kỳ thịt lợn BBQ đã được trưng bày trong hơn bảy giờ.

Thực hành xử lý thực phẩm

#19 Trưng bày thịt nướng kiểu Trung quốc



Hồ sơ yêu cầu

Nhật ký thời gian trưng bày thịt kiểu Trung Quốc

Kiểm tra

Tổng thời gian thịt được trưng bày

Mức độ thường xuyên

Hàng tuần

Thực hành xử lý thực phẩm

#19 Trưng bày thịt nướng kiểu Trung quốc



Những rủi ro là gì?

- Sự tích tụ độ ẩm trong khu vực trưng bày sẽ làm tăng hoạt độ nước trên da của thịt. Hoạt độ nước tăng lên trên da tạo điều kiện cho sự phát triển của vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm.
- Nếu các miếng thịt chạm nhau, độ ẩm (hoạt độ của nước) trên da hoặc bề mặt của nó tăng lên. Điều này làm tăng khả năng phát triển của vi khuẩn.
- Vì vịt quay, gà và thịt heo nướng kiểu Trung quốc được trưng bày ở nhiệt độ phòng, nằm trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C, vi khuẩn có thể sinh sôi nhanh chóng.
- Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm phát triển trên thịt rất nhanh. Da phải còn nguyên vẹn để giữ thịt an toàn.
- Sau 22 giờ trưng bày ở nhiệt độ phòng (nghĩa là ngoài tầm kiểm soát nhiệt độ), vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm sẽ có mặt và đã sinh sôi trên bề mặt da gà và da vịt.
- Sau bảy giờ được trưng bày ở nhiệt độ phòng (nghĩa là ngoài tầm kiểm soát nhiệt độ), vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm sẽ có mặt và đã sinh sôi trên bề mặt thịt heo.

Thực hành xử lý thực phẩm

#19 Trưng bày thịt nướng kiểu Trung quốc



Mẹo

- Hãy chắc chắn rằng nhân viên sử dụng găng tay và họ hiểu cách sử dụng găng tay an toàn và vệ sinh.
- Đảm bảo quầy trưng bày và dụng cụ sạch sẽ trước khi sử dụng.
- Để tìm hiểu thêm về dị ứng thực phẩm và không dung nạp, xem **Chương trình hỗ trợ 1: Dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng.**

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

Các vấn đề

1. Mua và nhận thực phẩm: Nhận nguyên liệu hoặc thành phần không đúng loại, bao gồm các sản phẩm như chất gây dị ứng hoặc phụ gia. Điều này có thể gây hại cho một số khách hàng và có thể làm người khác hiểu lầm.

Nguyên liệu đúng loại	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Hãy chắc chắn rằng quý vị biết những thành phần gì có trong thực phẩm. Hãy chắc rằng nguyên liệu, bao bì hoặc thành phần quý vị nhận được là đúng theo đặc điểm kỹ thuật.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> So sánh tên thương hiệu, loại thực phẩm nhận được với chi tiết mua hàng và / hoặc thông số kỹ thuật.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Loại bỏ nguyên liệu, bao bì hoặc thành phần không giống với đặc điểm kỹ thuật mong muốn. Từ chối các nhà cung cấp không cung cấp thực phẩm và bao bì theo cách quý vị muốn. Thay đổi thực hành và nhấn để chúng tuân thủ Quy tắc.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

2. Chế biến thực phẩm: Lên men có thể thất bại hoặc khó kiểm soát nếu nguyên liệu và các thành phần được sử dụng có chứa một lượng lớn vi khuẩn hoặc nấm men.

Nguyên liệu	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo nguyên liệu và thành phần của quý vị được chuẩn bị thỏa đáng trước khi axit hóa để giảm mức độ vi khuẩn hoặc nấm men hiện diện
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo quá trình chuẩn bị của quý vị bao gồm việc giảm lượng vi khuẩn này. Thí dụ, loại bỏ lá bên ngoài khỏi các loại rau như cải bắp, rửa và / hoặc gọt vỏ rau củ, trứng luộc chín, sử dụng sữa tiệt trùng hoặc xử lý nhiệt trái cây được dùng làm hương liệu.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Hủy bỏ sản phẩm nếu quá trình lên men thất bại và không đạt được độ pH dưới 4,6 trong khung thời gian quy định cho sản phẩm của quý vị. Thay đổi đặc điểm kỹ thuật nguyên liệu và / hoặc nhà cung cấp.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

3. Chế biến thực phẩm: Phát triển của vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm.

Men giống khởi động	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Luân chuyển hàng trong kho để đảm bảo quý vị sử dụng men giống khởi động trước ngày 'hạn sử dụng' hoặc 'sử dụng tốt nhất trước'. Đảm bảo men giống khởi động được che đậy để tránh bụi và các chất nhiễm bẩn trong không khí.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra men giống khởi động trước khi sử dụng để đảm bảo nó còn hạn sử dụng và không có dấu hiệu nhiễm bẩn hoặc hư hỏng.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Nếu men đã hết hạn hoặc bị nhiễm bẩn, hãy loại bỏ nó và bắt đầu lại bằng cách sử dụng men mới.

Thực uống ủ lên men và sữa lên men: lượng men cái	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Lượng (hoặc liều lượng) men cái được pha phải lớn hơn 10%. Độ pH dưới 4,6 phải đạt được trong vòng bốn giờ.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Tính toán lượng men giống khởi động bằng cách sử dụng phép tính trong Phụ lục 2. Sử dụng giấy đo pH hoặc đầu dò pH đã hiệu chỉnh để đo độ pH dưới 4,6 trong vòng bốn giờ. Nếu pH của sản phẩm không giảm xuống dưới 4,6 trong vòng bốn giờ, quý vị phải cung cấp bằng chứng rằng sản phẩm đó an toàn. Thông số an toàn thực phẩm yêu cầu kiểm tra/ đánh giá khoa học.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Thêm axit để giảm ngay lập tức pH xuống dưới 4,6. Hủy bỏ nếu quý vị thấy bất kỳ dấu hiệu hư hỏng nào.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

Chế biến thực phẩm: Hạ pH nhanh	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra xem da và bề mặt của các loại thịt còn nguyên vẹn và không bị hư hại. • Đảm bảo không có sự tiếp xúc của người với bề mặt của các loại thịt khi chúng được trưng bày. • Ghi lại thời gian khi thịt được trưng bày và khi nó được lấy ra vào Phiếu ghi 9: Nhật ký thời gian trưng bày thịt.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Sử dụng giấy đo pH hoặc đầu dò pH được hiệu chỉnh để đo độ pH dưới 4,6, trong các khung thời gian sau: <ul style="list-style-type: none"> • sữa chua - 6 giờ • trái cây, rau và trứng - 24 giờ. • Sử dụng Phiếu ghi 12: Kiểm tra pH và độ chính xác của máy đo để ghi lại kết quả pH. Số liệu ghi nhận bao gồm thời gian kiểm định ban đầu, sau đó là kiểm định quy trình hàng tháng. • Nếu pH của sản phẩm của quý vị không giảm xuống dưới 4,6 trong khoảng thời gian quy định, quý vị phải cung cấp bằng chứng rằng sản phẩm đó an toàn. Thông số an toàn thực phẩm yêu cầu kiểm tra / đánh giá khoa học.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Thêm axit để giảm ngay lập tức pH xuống dưới 4,6. Hủy bỏ nếu quý vị thấy bất kỳ dấu hiệu hư hỏng nào. • Hiệu chỉnh lại đầu dò pH, sửa chữa hoặc thay thế thiết bị nếu cần thiết. • Xem xét lại sản phẩm và quy trình để chắc rằng quá trình lên men của quý vị là thỏa đáng.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

4. Chế biến thực phẩm: Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm có thể phát triển trong thực phẩm rủi ro cao nếu nồng độ axit không đủ trong thành phẩm.

Đủ axit	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra độ pH của sản phẩm để chắc chắn đạt được độ pH dưới 4,6. • Đảm bảo chuẩn bị mẫu thực phẩm phù hợp nhằm đảm bảo độ chính xác trong kiểm tra pH. Xem Phiếu ghi 12: Kiểm tra pH và độ chính xác của máy đo để biết cách chuẩn bị mẫu của quý vị.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Sử dụng giấy đo pH hoặc đầu dò pH hiệu chỉnh để đo độ pH của thành phẩm. • Sử dụng Phiếu ghi 12: Kiểm tra pH và độ chính xác của máy đo để ghi lại kết quả pH của quý vị. Các số liệu ghi nhận bao gồm thời gian kiểm định ban đầu, sau đó là kiểm định quy trình hàng tháng. • Nếu pH của sản phẩm không giảm xuống dưới 4,6, quý vị phải cung cấp bằng chứng rằng sản phẩm đó an toàn. Thông số an toàn thực phẩm yêu cầu kiểm tra/đánh giá khoa học.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Thêm axit để giảm pH ngay lập tức xuống dưới 4,6. Hủy bỏ nếu quý vị thấy bất kỳ dấu hiệu hư hỏng. • Hiệu chỉnh lại đầu dò pH, sửa chữa hoặc thay thế thiết bị nếu cần thiết. • Xem lại sản phẩm và quy trình của quý vị để đảm bảo quá trình lên men của quý vị là thỏa đáng.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

5. Chế biến thực phẩm: Phát triển của vi khuẩn gây hư hỏng xảy ra làm sản sinh ra các sản phẩm phụ độc hại, chẳng hạn như độc tố nấm.

Độc tố nấm	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Đảm bảo thực phẩm trong quá trình sản xuất được che đậy để tránh bụi và các chất gây nhiễm bẩn khác trong không khí.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Tìm kiếm hoạt động của nấm mốc hoặc nấm men trên bề mặt, màu sắc thay đổi, mùi khác thường.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Loại bỏ các sản phẩm thực phẩm nếu quý vị nghi ngờ chúng đã bị hỏng. • Xem xét lý do thất bại từ phương pháp, cách xử lý và công thức đã sử dụng.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

6. Chế biến thực phẩm: Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm có thể phát triển nếu sản phẩm của quý vị không được bảo quản ở đúng nhiệt độ.

Kiểm soát nhiệt độ	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Trữ sản phẩm ở 5 °C hay thấp hơn
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Đo nhiệt độ lõi của thực phẩm rủi ro cao được bảo quản trong tủ lạnh bằng nhiệt kế đầu dò thường xuyên (ít nhất một lần một ngày). Sử dụng Phiếu ghi 2: Kiểm tra nhiệt độ thực phẩm tồn trữ lạnh hoặc nóng của tôi để ghi lại kết quả hàng ngày. Nếu sản phẩm của quý vị không yêu cầu kiểm soát nhiệt độ, quý vị phải cung cấp bằng chứng rằng sản phẩm được bảo quản an toàn ở nhiệt độ phòng. Thông số an toàn thực phẩm yêu cầu kiểm tra / chứng minh khoa học.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Loại bỏ thực phẩm nếu quý vị nghi ngờ nó không được lưu trữ đúng cách.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

7. Đóng gói và dán nhãn thực phẩm: Thành phẩm trong chai thủy tinh có thể phát nổ từ việc sản sinh ra quá nhiều khí lên men, gây ra thương tích.

Kiểm soát quá trình lên men	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Quý vị phải có khả năng cho thấy quá trình lên men của quý vị là hiệu quả để đảm bảo việc sản sinh khí không làm cho bao bì thủy tinh nổ tung. Thành phẩm của quý vị phải được bảo quản ở 5 °C hoặc thấp hơn.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Đo nhiệt độ lõi của thực phẩm rủi ro cao được bảo quản trong tủ lạnh bằng nhiệt kế đầu dò thường xuyên (ít nhất một lần một ngày). Sử dụng Phiếu ghi 2: Kiểm tra nhiệt độ thực phẩm tồn trữ lạnh hoặc nóng của tôi, để ghi lại kết quả hàng ngày.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Loại bỏ thực phẩm nếu quý vị nghi ngờ nó không được lưu trữ đúng cách hoặc đã sản sinh quá mức khí và có thể phát nổ.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

8. Đóng gói và dán nhãn thực phẩm: Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm có thể phát triển đến mức có hại nếu các ngày 'hạn sử dụng' và 'sử dụng tốt nhất trước' không chính xác.

Thời hạn sử dụng	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Quý vị có thể phải cho thấy thực phẩm của mình an toàn để ăn trong suốt tuổi thọ (thời hạn sử dụng) của sản phẩm. Đây là khoảng thời gian được chỉ định bởi ngày 'hạn sử dụng' hoặc 'sử dụng tốt nhất trước' ngày. Nếu thời hạn sử dụng sản phẩm của quý vị thay đổi khi mở sản phẩm, thời hạn sử dụng thứ cấp này cũng phải được xem xét.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Cung cấp bằng chứng xác định thời hạn sử dụng. Các thông số an toàn thực phẩm yêu cầu xét nghiệm khoa học.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Xem lại sản phẩm và các quy trình của quý vị để đạt được an toàn thực phẩm trong thời hạn sử dụng.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

9. Đóng gói và dán nhãn thực phẩm: Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm có thể phát triển trong thực phẩm rủi ro cao nếu chúng không được bảo quản ở đúng nhiệt độ.

Kiểm soát nhiệt độ	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo sản phẩm được bảo quản và vận chuyển ở đúng nhiệt độ . Dán nhãn sản phẩm với hướng dẫn lưu trữ, bao gồm hướng dẫn lưu trữ khi mở sản phẩm.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra xem nhãn và thông tin sản phẩm của quý vị có chính xác và có đáp ứng các yêu cầu trong Quy tắc không.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Sửa đổi lại thông tin cho đúng.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

10. Thiết bị và phép đo pH: Nếu máy đo pH không chính xác, độ pH của thực phẩm của quý vị có thể cao hơn 4,6 và làm cho vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm phát triển.

Độ chính xác máy đo pH	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Hiệu chỉnh máy đo pH mỗi ngày khi sử dụng. • Hiệu chỉnh bên ngoài nên được thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Tiến hành kiểm tra bằng cách dùng các dung dịch đệm tiêu chuẩn. • Sử dụng Phiếu ghi 12: Kiểm tra pH và độ chính xác của máy đo để ghi lại hiệu chỉnh máy đo pH của quý vị. • Đưa máy cho nhà sản xuất, nhà cung cấp hoặc nhà thầu bên ngoài hiệu chỉnh .
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Sửa chữa hoặc thay thế máy đo pH bị lỗi • Làm sạch đầu dò máy đo pH thường xuyên, theo hướng dẫn của nhà sản xuất để đảm bảo mọi chất cặn thực phẩm được loại bỏ khỏi đầu dò của máy. • Đảm bảo dung dịch đệm pH còn hạn sử dụng. • Đảm bảo máy đo pH được trữ theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

11. Thiết bị và đo pH: Nếu các chất chỉ thị pH (còn được gọi là giấy đo hoặc giấy quỳ) không phải là công cụ đo lường phù hợp (không đủ chính xác) cho thực phẩm của quý vị, thì độ pH có thể cao hơn 4,6 và cho phép vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm phát triển.

Chỉ thị pH	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng các giấy đo pH để đo với độ chính xác phù hợp cho sản phẩm của quý vị. Không sử dụng giấy đo pH trên thực phẩm có màu sắc rực rỡ có thể làm mất màu giấy đo và không cho việc đo pH chính xác.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Hãy làm một kiểm nghiệm phòng thí nghiệm trên mẫu thực phẩm để chứng minh độ chính xác của việc đo pH của quý vị.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Thay thế giấy đo pH bằng một sản phẩm có độ chính xác tốt hơn. Sử dụng máy đo pH để đo độ pH của thực phẩm có màu sắc rực rỡ. Sử dụng máy đo pH để kiểm tra độ pH của thực phẩm.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

12. Đóng gói và dán nhãn thực phẩm: Không đáp ứng các yêu cầu của Quy tắc bao gồm thông tin quan trọng cho khách hàng về đồ uống và thực phẩm có chứa cồn.

Thất bại làm việc này có thể gây hại cho một số khách hàng và có thể gây hiểu lầm cho những người khác.

Khai báo về rượu/cồn	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none">Hãy chắc chắn rằng sự hiện diện của rượu/cồn được thông báo trên bất kỳ thực phẩm hoặc đồ uống nào được yêu cầu phải có nhãn.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none">Kiểm tra xem nhãn và thông tin sản phẩm của quý vị có chính xác không và đáp ứng các yêu cầu của Quy tắc.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none">Thay đổi thực hành và dán nhãn thực phẩm lại để nhãn tuân thủ Quy tắc.Sửa lại thông tin cho đúng.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

13. YÊU CẦU BỔ SUNG CHO THỨC UỐNG Ủ VÀ LÊN MEN: Sự sản sinh quá mức cồn khi sản xuất thức uống ủ lên men. Thất bại này có thể gây hại cho một số khách hàng và có thể gây hiểu lầm cho những người khác.

Sản sinh rượu	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Xác định mức giới hạn độ cồn quý vị nên tuân thủ và đảm bảo sản phẩm của mình không chứa nhiều hơn giới hạn đã định này. Quý vị phải cho thấy mình có thể kiểm soát quá trình lên men thứ cấp. Đảm bảo quy trình và công thức của quý vị được tuân thủ chính xác cho từng lô sản xuất.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Đo một mẫu độ cồn từ mỗi lô thành phẩm được sản xuất . Ghi kết quả của quý vị vào Phiếu ghi 13: Độ cồn trong thức uống ủ lên men của tôi theo lô.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Loại bỏ nếu lượng cồn được tạo ra vượt quá giới hạn quy định. Thay đổi thực hành và nhãn để chúng tuân thủ theo Quy tắc.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

14. YÊU CẦU BỔ SUNG CHO THỨC UỐNG Ủ VÀ LÊN MEN: Sự tạo ra quá mức cồn khi sản xuất thức uống ủ lên men. Độ cồn phải duy trì dưới giới hạn thích hợp trong suốt thời hạn sử dụng của sản phẩm.

Thời hạn sử dụng	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Đảm bảo việc sản sinh rượu không tiếp tục trong suốt thời hạn sử dụng của sản phẩm. • Đảm bảo quy trình và công thức của quý vị được tuân thủ chính xác cho từng lô sản xuất. • Quý vị phải có khả năng cho thấy mình có thể kiểm soát quá trình lên men thứ cấp.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Đo độ cồn của ba mẫu từ ba lô đồng thời (đối với mỗi hương vị sản xuất, không kể khi nào hương vị được thêm vào), vào cuối thời hạn sử dụng đã nêu. • Quý vị phải cung cấp giấy chứng nhận phân tích đo nồng độ cồn, bao gồm cả phương sai, kèm trong sản phẩm của quý vị đến khi hết hạn sử dụng. Giấy chứng nhận phải từ một phòng thí nghiệm được công nhận bởi Hiệp hội Các cơ quan Kiểm Nghiệm Quốc gia. • Sử dụng Phiếu ghi 14: Độ cồn trong thức uống ủ lên men của tôi trong suốt thời gian sử dụng để ghi lại kết quả. • Hồ sơ này phải được lập lại hàng năm hoặc nếu công thức hoặc quy trình sản phẩm của quý vị thay đổi, quý vị phải cung cấp các kiểm tra thời hạn sử dụng mới. Tất cả các sản phẩm và hương vị mới yêu cầu kiểm tra thời hạn sử dụng.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Loại bỏ nếu lượng cồn tạo ra vượt quá giới hạn quy định. • Thay đổi thực hành và nhãn để chúng tuân thủ theo Quy tắc.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

15. YÊU CẦU BỔ SUNG CHO THỨC UỐNG Ủ VÀ LÊN MEN: Lên men có thể tiếp tục sau khi sản xuất, gây ra việc sản sinh rượu.

Kiểm soát quá trình lên men	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Lưu trữ và vận chuyển sản phẩm của quý vị ở 5 °C hoặc thấp hơn. • Đảm bảo các hướng dẫn lưu trữ là dễ đọc và nổi bật.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Đo nhiệt độ lõi của các thức uống ủ lên men trong tủ lạnh bằng nhiệt kế đầu dò thường xuyên (ít nhất một lần một ngày). • Sử dụng Phiếu ghi 2: Kiểm tra nhiệt độ thực phẩm tồn trữ lạnh hoặc nóng của tôi để ghi lại kết quả hàng ngày.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Hủy bỏ sản phẩm nếu quý vị nghi ngờ nó không được lưu trữ đúng cách. • Loại bỏ nếu lượng cồn được tạo ra vượt quá giới hạn quy định. • Thay đổi thực hành và nhãn để chúng tuân thủ theo Quy tắc.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

16. YÊU CẦU BỔ SUNG CHO THỨC UỐNG Ủ VÀ LÊN MEN: Nếu phương pháp đo nồng độ cồn của quý vị không phù hợp, độ cồn trong sản phẩm của quý vị có thể lớn hơn 1,15% ABV.

Đo nồng độ cồn	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo phương pháp đo lường của quý vị là đúng và chính xác.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Các phương pháp được phép để kiểm tra độ cồn của sản phẩm của quý vị, được điều chỉnh về 20 °C là: <ul style="list-style-type: none"> sắc ký khí quang phổ cận hồng ngoại chưng cất theo sau là phép đo trọng lượng của chất chưng cất hoặc đo bằng máy đo tỉ trọng bất kỳ phương pháp nào khác luôn tạo ra kết quả tương tự như quy trình xét nghiệm được ghi nhận trong đó quý vị đã so sánh kết quả của mình với kết quả từ phòng thí nghiệm được công nhận bởi Hiệp hội Cơ quan Kiểm tra Quốc gia (nếu quý vị sản xuất ít hơn 100.000 lít thức uống ủ lên men mỗi năm, quý vị có thể sử dụng một máy đo điểm sôi để đo độ cồn, sử dụng Phiếu ghi 16: Kiểm tra độ chính xác của máy đo điểm sôi để đo độ cồn trong thức uống ủ lên men của tôi để kiểm định quy trình của quý vị. Hồ sơ này phải được lặp lại hàng năm). Sử dụng Phiếu ghi 15: Cách đo độ cồn trong thức uống ủ lên men của tôi để ghi lại kết quả.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng thiết bị đo có thể cho số đọc đúng và chính xác tương ứng cho sản phẩm của quý vị

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

17. TRÙNG BÀY THỨC UỐNG Ủ VÀ LÊN MEN: Lên men có thể tiếp tục sau khi sản xuất, gây ra việc sản sinh ra rượu.

Quản lý các nhà cung cấp của quý vị	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Chỉ mua từ nhà cung cấp có uy tín. Yêu cầu thức uống ủ lên men và lên men được làm theo tiêu chuẩn yêu cầu, như đã nêu ở trên.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Hỏi các nhà cung cấp để biết thông tin về các sản phẩm của họ hoặc một bản sao hồ sơ đã thực hiện theo Phiếu Ghi 13 : Độ cồn trong thức uống ủ lên men của tôi theo lô. Đo nhiệt độ của hàng giao để xem chúng có ở 5 °C hay thấp hơn.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Nếu nhiệt độ của sản phẩm cao hơn 5 °C khi hàng được giao, hãy từ chối việc giao hàng. Loại bỏ thực phẩm nếu quý vị nghi ngờ nó chưa được lưu trữ đúng cách.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men



Hồ sơ yêu cầu

Kiểm tra pH và độ chính xác của máy đo

Kiểm tra

Đo pH

Mức độ thường xuyên

Kiểm định ban đầu và kiểm tra định kỳ hàng tháng

Độ cồn trong thức uống ủ lên men của tôi theo lô

Kiểm tra

Độ cồn trong thức uống ủ lên men

Mức độ thường xuyên

Cho từng lô

Độ cồn trong thức uống ủ lên men của tôi trong suốt thời hạn sử dụng

Kiểm tra

Độ cồn trong thức uống ủ lên men ở cuối thời hạn sử dụng

Mức độ thường xuyên

Hàng năm

Làm thế nào để tôi đo được độ cồn trong thức uống ủ lên men của tôi

Kiểm tra

Phương pháp đo cho thức uống ủ lên men

Mức độ thường xuyên

Chỉ một lần

Kiểm tra độ chính xác của máy đo điểm sôi để đo độ cồn trong thức uống ủ lên men

Kiểm tra

Độ chính xác của máy đo điểm sôi

Mức độ thường xuyên

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

Hàng năm

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

Những rủi ro là gì?

Axit hóa là gì?

Axit có thể được sử dụng trong chế biến thực phẩm để phát triển hoặc bảo quản hương vị (an toàn thực phẩm). Công cụ hướng dẫn này đề cập đến việc sử dụng axit thực phẩm như một cơ chế an toàn thực phẩm. Mặc dù thực phẩm được axit hóa và lên men thường được coi là an toàn, nhưng thất bại trong chế biến và nguyên liệu thô bị nhiễm bẩn đã dẫn đến sự bùng phát ngộ độc thực phẩm.

Các axit thực phẩm, như lactic, acetic, citric, malic, tartaric và propionic, có thể:

- có mặt tự nhiên
- được thêm vào thức ăn
- là kết quả từ hoạt động của vi sinh vật, chẳng hạn như lên men.

Lưu ý: Các nguyên tắc trong phần bổ sung này không bao gồm hết tất cả các loại thực phẩm được xử lý bằng cách axit hóa, chẳng hạn như:

- thịt không nấu (như là, thịt chế biến)
- hải sản không nấu
- sushi (tham khảo phần thực hành sushi FoodSmart).

Độ axit được đo như thế nào?

Độ mạnh của axit được đo bằng pH, đó là thang đo số được sử dụng để xác định mức độ chua của thực phẩm.

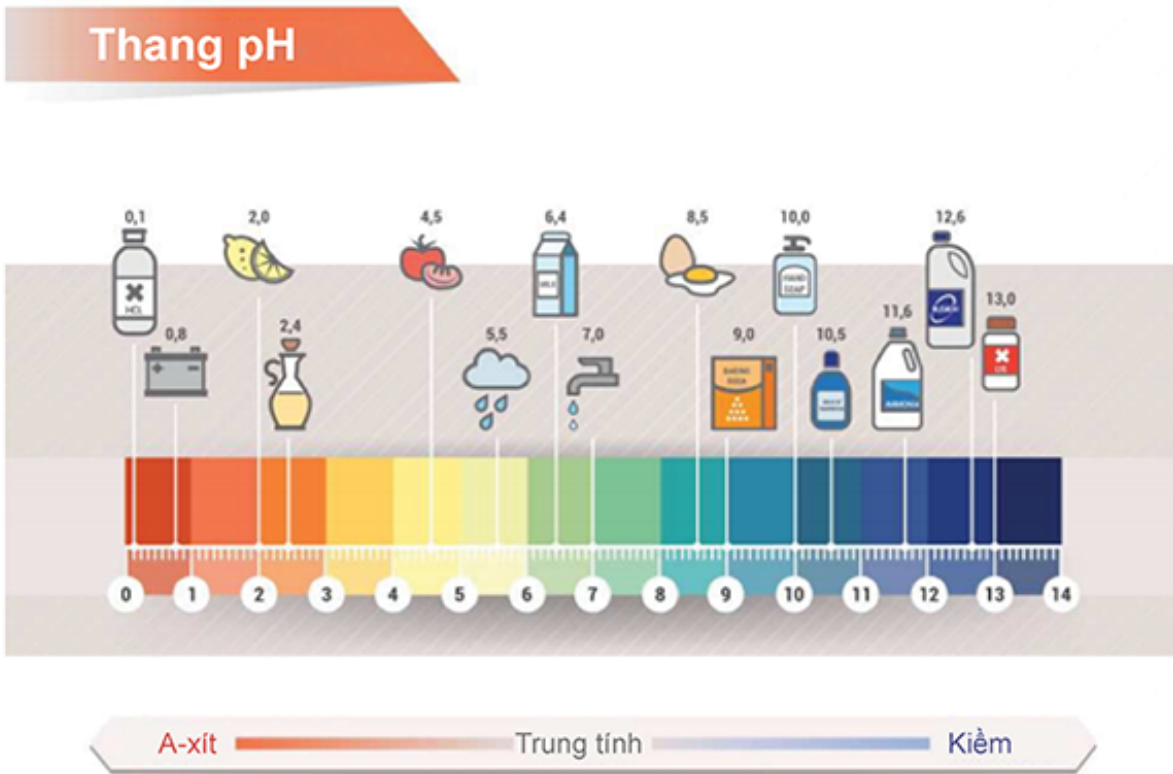
pH được đo bằng cách sử dụng máy đo pH hoặc các giấy đo pH. Sản phẩm mang tính axit nếu số đọc nhỏ hơn 7,0 trên thang pH (xem Hình 1).

Đo pH đúng và chính xác là rất quan trọng cho an toàn thực phẩm. Thiết bị đo cần phải phù hợp với thông số thực phẩm của quý vị và phải hoạt động hiệu quả. Tham khảo phần đo pH và thiết bị của phần bổ sung FSP này bên dưới.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

Hình 1: Thang pH



Tại sao độ pH rất quan trọng?

Vì nhiều loại thực phẩm bị axit hóa không trải qua quá trình nấu, nguy cơ vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm sẽ gia tăng và một vài độc tố sản sinh, có thể phát triển trong sản phẩm đến mức có hại. Điều này có thể xảy ra nếu độ pH của sản phẩm cao hơn pH 4,6. Nguy cơ ngộ độc botulinum (từ bào tử *Clostridium botulinum* nảy mầm và sản sinh độc tố) tăng lên nếu pH trên pH 4,6. Những độc tố vi khuẩn này không bị phá hủy khi được nấu sau đó, và có thể gây ngộ độc thực phẩm đe dọa tính mạng.

Quy tắc yêu cầu tuân thủ các mức pH cụ thể đối với một số sản phẩm; những thông tin này được nêu chi tiết trong Bảng 1. Để biết thêm thông tin, hãy truy cập trang mạng của Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand (FSANZ)

<http://www.foodstandards.gov.au/Pages/default.aspx>.

Để đảm bảo an toàn cho thực phẩm, quý vị nên nhắm đến độ pH là 4,2 trong thực phẩm có tính axit để các sản phẩm này được duy trì tốt dưới pH tối hạn 4,6 trong suốt thời hạn sử dụng của chúng. Hãy lưu ý rằng độ pH ban đầu có thể tăng. Điều này có thể xảy ra nếu axit được trung hòa bởi thực phẩm hoặc khi nó được hấp thụ vào thực phẩm.

Bảng 1: Tiêu chuẩn về độ pH của thực phẩm, Quy tắc các Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand

Tiêu chuẩn 2.3.1 Trái cây và rau quả

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

Trái cây và rau quả ngâm nước muối, dầu, giấm hoặc nước không được có độ pH lớn hơn 4,6

- Giới hạn pH: $\leq 4,6$

Tiêu chuẩn 2.5.3 Sản phẩm sữa lên men

Sữa lên men hoặc sữa chua nên có độ pH không quá 4,5

- Giới hạn pH: $\leq 4,5$

Bảo quản thực phẩm bằng axit

Sử dụng các đặc tính của axit thực phẩm cho mục đích bảo quản

Các axit, chẳng hạn như axit lactic được sản xuất bằng cách lên men rau củ, hoạt động như chất bảo quản bởi cách ngăn chặn hoặc làm chậm sự phát triển của vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm và gây hư hỏng.

Một số axit thực phẩm ức chế vi khuẩn hơn những loại khác. Axit axetic và lactic nói chung là ức chế mạnh nhất nhưng sức mạnh của axit không nhất thiết là một chỉ số về khả năng ức chế của nó.

Thực phẩm có thể được axit hóa bằng cách axit hóa trực tiếp hoặc lên men.

Chỉ riêng độ pH thấp là không đủ cho an toàn thực phẩm thỏa đáng

Một số vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm, như Salmonella spp., Escherichia coli và Listeria monocytogenes, vẫn có thể phát triển trong thực phẩm dưới pH 4,6. Do đó, axit thường không phải là biện pháp kiểm soát duy nhất, mà được sử dụng kết hợp với các biện pháp kiểm soát khác (được gọi là các rào cản).

Thực hành sản xuất tốt, phân tích chắc chắn về nguy cơ và kiểm soát chương trình an toàn thực phẩm dựa theo quy trình và thực hành vệ sinh tốt, tất cả đều đóng vai trò quan trọng trong việc ngăn ngừa bệnh do thực phẩm gây ra.

An toàn thực phẩm trong axit hóa và lên men đặc biệt yêu cầu:

- nguyên liệu thô, chất lượng tốt, không bị hư hại
- phòng chống nhiễm bẩn (trước, trong và sau khi xử lý)
- kiểm soát tốt quá trình axit hóa và lên men.

Xem Bảng 2 để biết các thí dụ về các bước an toàn thực phẩm này.

Ngoài các biện pháp kiểm soát phòng ngừa này, sự kết hợp của axit và một số nguyên liệu nhất định có tác dụng phóng đại năng lực của bảo quản.

Các nguyên liệu khác có thể được sử dụng kết hợp với axit là:

- muối và/hoặc đường - một số vi khuẩn không dung nạp muối, một số vi khuẩn khác có thể được kiểm soát bằng cách giảm hoạt độ nước, điều này có thể đạt được bằng cách thêm muối và đường
- chất bảo quản - các chất phụ gia như axit sorbic hoặc axit benzoic có thể được thêm vào theo đặc điểm kỹ thuật trong Quy tắc. Để biết thêm thông tin, xem 'Tiêu chuẩn 1.3.1 Phụ gia thực phẩm'

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

- nisin - một loại protein kháng khuẩn được sản xuất bởi vi khuẩn *Lactococcus lactis*.

Bảng 2: Các bước an toàn thực phẩm và thí dụ về các thông số phù hợp

Nguyên liệu thô chất lượng tốt không bị hư hại

- Sử dụng các nhà cung cấp nguyên liệu thô đáng tin cậy khi họ có các biện pháp an toàn thực phẩm đầy đủ tại chỗ.
- Loại bỏ bụi bẩn và vi khuẩn từ sản phẩm thô bằng cách rửa sản phẩm trong nước uống hoặc loại bỏ lá hoặc vỏ bên ngoài bị nhiễm bẩn hoặc hư hỏng.
- Thực hiện xử lý nhiệt để loại bỏ vi khuẩn cạnh tranh trước khi axit hóa, chẳng hạn như sữa tiệt trùng để làm sữa chua.

Phòng chống nhiễm bẩn

- Áp dụng thực hành vệ sinh cá nhân tốt (như rửa tay).
- Áp dụng các quy trình làm sạch và sát trùng hiệu quả.

Kiểm soát tốt quá trình axit hóa và lên men

- Sử dụng công thức đã được kiểm chứng và đảm bảo áp dụng chính xác cùng công thức cho mỗi lần quý vị thực hiện sản phẩm.
- Biết và duy trì nhiệt độ lên men đúng cho sản phẩm.
- Làm lạnh thành phẩm ở
- Áp dụng xử lý nhiệt (khi thích hợp) trên thành phẩm.
- Thêm từ 1 đến 3,5% muối vào rau lên men để ức chế vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm chịu mặn trước khi sản xuất thực phẩm axit. Xem Phụ lục 1 về cách tính lượng muối đúng cho thực phẩm của quý vị.

Phương pháp và quá trình axit hóa thực phẩm

Hai quá trình axit hóa thực phẩm là axit hóa trực tiếp và lên men.

Axit hóa trực tiếp thực phẩm

Việc bất hoạt hoặc ức chế vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm bằng cách axit hóa trực tiếp được thực hiện bằng cách thêm trực tiếp axit vào thực phẩm. Các axit hoạt động kết hợp với xử lý nhiệt hoặc hoạt độ nước để hạ thấp các chất như muối và đường. Một số thí dụ về axit hóa trực tiếp bao gồm thêm:

- giấm vào hành để làm hành chua, hoặc vào dưa leo để làm dưa chua (dưa chuột)
- giấm vào atisô, sau đó niêm phong trong dầu
- nước chanh vào sữa để làm phô mai tươi.

Sự thay đổi độ pH là ngay lập tức. Phải bổ sung đủ axit để cho bất kỳ sự trung hòa hoặc hấp thụ axit nào của thực phẩm.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men



Doanh nghiệp thực phẩm của quý vị có chuẩn bị các loại rau trong dầu không?

Khi được đóng gói trong dầu và được niêm phong trong lọ hoặc chai, rau sẽ tạo ra môi trường ô-xy thấp, hỗ trợ cho sự phát triển của mầm bệnh như *Clostridium botulinum* có thể gây ngộ độc. Dầu ngăn chặn quá trình ô-xy hóa và làm mất màu của rau trong các hộp đựng, nhưng không giết chết vi sinh vật. Để ức chế sự phát triển của mầm bệnh, các loại rau phải được a-xít hóa bằng a-xít (như giấm hoặc chanh), đến độ pH 4,6 hoặc thấp hơn, trước khi thêm dầu. Bất kỳ loại thảo mộc hoặc gia vị nào được thêm vào rau phải được xử lý tương tự hoặc được làm khô hoàn toàn (để giảm hoạt độ nước của chúng) trước khi trộn với rau.

Cà chua là một trường hợp đặc biệt. Một quả cà chua tươi có độ pH chỉ dưới 4,6. Khi khô (hoặc khô một phần), a-xít cô đặc và độ pH bị giảm.

Lên men thực phẩm

Thực phẩm và thức uống lên men trải qua một quá trình vi sinh vật trong đó nấm men, vi khuẩn hoặc nấm mốc, làm biến chất hoặc phá vỡ các thành phần thực phẩm thành các sản phẩm phụ. Thí dụ:

đường được chuyển đổi thành thực phẩm axit (sữa chua, dưa muối cải bắp, trà lên men kombucha)

- đường được chuyển thành cồn (bia, rượu)
- cồn được chuyển thành thực phẩm axit (giấm).

Việc lên men kiểm soát vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm bằng cách:

- cạnh tranh - vi khuẩn lên men cạnh tranh các chất dinh dưỡng đang có với các vi khuẩn khác
- ức chế - vi khuẩn lên men tạo ra các chất ức chế sự phát triển của các vi sinh vật không mong muốn
- chiếm chỗ - các vi khuẩn lên men hiện diện với số đông khiến chúng là sinh vật nhiều nhất trên bề mặt thực phẩm. Vi khuẩn thường cần bám vào bề mặt của thực phẩm để tồn tại.

Sử dụng men giống khởi động

Để đảm bảo kết quả lên men thỏa đáng và nhất quán, và để ức chế sự phát triển của vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm, nên sử dụng men giống khởi động cho từng sản phẩm.

Men giống khởi động trong sản xuất thương mại sử dụng vi khuẩn hỗ trợ khi bắt đầu quá trình lên men và riêng cho từng loại thực phẩm.

Sử dụng men giống khởi động là cách tốt nhất để đảm bảo thành phẩm đồng nhất. Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất về liều lượng và nhiệt độ tối ưu.

Cách thực hành tốt nhất là sử dụng men giống khởi động mới cho mỗi lô. Nếu không sử dụng men giống khởi động mới, quý vị phải tuân thủ theo các nguyên tắc cụ thể được nêu trong FSP (xem Phụ lục 2 để biết thí dụ tính toán lượng men cấy vào). Không làm như vậy có thể dẫn đến việc lên men không đạt yêu cầu và không an toàn.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

Nhiệt độ lên men

Mỗi sản phẩm có nhiệt độ lên men tối ưu cho kết quả đạt yêu cầu.

Lên men sẽ tạo điều kiện cho sự tồn tại của bất kỳ vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm nào nếu nhiệt độ quá lạnh, vì vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm có thể phát triển khi quá trình lên men bị chậm lại.

Nhiệt độ tối ưu đảm bảo hương vị thơm ngon nhất và vi khuẩn được lựa chọn phát triển thuận lợi nhất. Điều này cần được kiểm soát và đo lường cẩn thận. Nếu quý vị không chắc chắn về nhiệt độ tối ưu của men giống khởi động, hãy làm theo các đề nghị và hướng dẫn từ nơi sản xuất men, hoặc tìm hiểu các lời khuyên chuyên môn từ chuyên viên công nghệ thực phẩm.

Thời gian lên men

Lên men phải càng nhanh càng tốt để đảm bảo vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm không phát triển. Thời gian để giảm pH xuống dưới pH 4,6 phải trong khoảng thời gian được chỉ định cho (các) sản phẩm. Quý vị nên quan sát sự giảm pH xảy ra trong cùng một khung thời gian với từng lô sản xuất. Nếu không đạt được sự lặp lại này, quý vị nên xem lại các quy trình của mình.

Thực phẩm lên men và thức uống có chứa cồn

Trong quá trình lên men đường có thể được chuyển đổi thành rượu, do đó các sản phẩm lên men có thể chứa cồn.

Thực phẩm và thức uống có chứa cồn phải tuân thủ Quy tắc các Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand - 'Tiêu chuẩn 2.7.1 Dán nhãn thức uống có cồn và thực phẩm có chứa cồn' và bất kỳ Đạo luật Cấp phép Kinh doanh Rượu có liên quan nào cho tiểu bang và vùng lãnh thổ tại nơi bán. Để biết thêm thông tin, hãy truy cập trang mạng của FSANZ

<http://www.foodstandards.gov.au/Pages/default.aspx> và Ủy ban Victoria về Quy định Đánh bạc và Rượu

<http://www.vcglr.vic.gov.au/>.

Xin lưu ý: Nếu quý vị đang bán sản phẩm ở bang Victoria và sản phẩm của quý vị vượt quá 0,5% rượu theo thể tích (ABV), thì sản phẩm đó được coi là một loại rượu và thuộc Đạo luật Cải cách Kiểm soát Rượu của Victoria năm 1998. Quý vị được yêu cầu có giấy phép kinh doanh rượu để bán loại sản phẩm này.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

Đo độ cồn trong thức uống ủ lên men



Các kỹ thuật phổ biến để đo nồng độ cồn trong thức uống có cồn, chẳng hạn như sử dụng tỷ trọng kế cho bia và rượu, có thể không phù hợp với một số loại nước giải khát được ủ lên men như kombucha và kefir. Điều này là do sự xuất hiện của các a-xít hữu cơ được tạo ra trong quá trình lên men có thể gây ra kết quả không chính xác.

Để có được đo lường chính xác về nồng độ của rượu trong các sản phẩm này, quý vị có thể sử dụng:

- sắc ký khí
- quang phổ gần hồng ngoại
- chưng cất, theo sau bởi phép đo trọng lượng sản phẩm chưng cất hoặc phép đo dùng máy đo tỉ trọng, hoặc
- máy đo điểm sôi (chất lỏng)

Máy đo điểm sôi là cách kinh tế để đo nồng độ cồn và là phương pháp được phép nếu quý vị đang sử dụng FSP này và sản xuất nước uống ủ lên men ít hơn 100.000 lít trong một năm dương lịch. Nếu quý vị đang sản xuất hơn 100.000 lít, quý vị phải sử dụng một trong các phương pháp khác.

Kỹ năng và kiến thức cần thiết

- Nếu quý vị đang sử dụng phần này, quý vị phải có khả năng thể hiện kiến thức chắc chắn về:
- phương pháp lên men được sử dụng
- cách thiết bị được vận hành
- rủi ro được quản lý như thế nào
- cách điền hồ sơ đúng

Xác định các chất gây dị ứng trong nguyên liệu, sản phẩm và chế biến:

- Thất bại trong việc xác định và dán nhãn đúng các chất gây dị ứng trong sản phẩm của quý vị có thể dẫn đến phản ứng dị ứng đe dọa tính mạng ở một số người. Tham khảo **chương trình Hỗ trợ 1: Dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng** để biết thêm thông tin về các chất gây dị ứng.
- Chất gây dị ứng thực phẩm có thể có trong nhiều nguyên liệu thực phẩm và không phải lúc nào cũng rõ ràng từ tên của chúng. Khi một công thức nấu ăn đã được hình thành, mỗi nguyên liệu phải được xem xét cẩn thận. Xác định bất kỳ chất gây dị ứng nào bằng cách xem xét các thông số kỹ thuật và nhãn của nguyên liệu, nói chuyện với các nhà cung cấp và hiểu cách làm thế nào để xác định các nguyên liệu chưa rõ ràng. Quý vị cũng có thể sử dụng phòng thí nghiệm bên ngoài có chứng nhận kiểm tra nguyên liệu của mình nhằm xác nhận thành phần bên trong và thông tin nhãn.
- Một nguồn tài liệu hữu ích là 'Các chất dị ứng không mong đợi trong Thực phẩm' của Văn phòng Dị ứng. Hướng dẫn này hỗ trợ ngành công nghiệp thực phẩm xác định các nguyên liệu thực phẩm cơ bản và phụ gia thực phẩm có thể chứa hoặc có nguồn gốc từ một hoặc nhiều chất gây dị ứng cần thiết, theo Quy tắc, được xác định trên nhãn thực phẩm khi nó hiện diện.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

Hướng dẫn có sẵn trên trang mạng của Cục Dị ứng <http://www.allergenbureau.net/>.

- Để biết thí dụ về cách ghi nhãn cho chất gây dị ứng, xem Phụ lục 3 trong **Hướng dẫn 3: Thông tin về axit hóa và lên men..**

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

Các phụ lục

Phụ lục 1: Tính toán lượng muối đúng cho rau lên men

Cách tính lượng muối đúng cho rau lên men

Các loại rau lên men, chẳng hạn như dưa muối cải bắp hoặc kim chi, cần từ 1% đến 3,5% muối để cung cấp đủ an toàn thực phẩm trong quá trình lên men.

Để tính phần trăm muối muốn sử dụng, hãy áp dụng phép tính sau:

Chia lượng muối cho số lượng rau và nhân với 100.

Lượng muối X 100 = phần trăm muối

Lượng rau

Lưu ý: cả rau và muối phải sử dụng cùng một đơn vị đo lường, chẳng hạn như gram.

Thí dụ, khi làm dưa muối cải bắp, quý vị đang có 2 kg bắp cải và 40 g muối. $(40g / 2000g) \times 100 = 2\%$

Do đó, công thức của quý vị sử dụng là 2% muối.

Để tính liều lượng muối 2%, thí dụ, sử dụng phép tính sau.

Nếu quý vị không biết sử dụng bao nhiêu muối trong công thức của mình, hãy sử dụng phép tính sau: trọng lượng rau X 2% = gram muối cần thiết.

Lưu ý: cả rau và muối phải sử dụng cùng một đơn vị đo lường, chẳng hạn như gram. Thí dụ, nếu quý vị đang sử dụng 2 kg bắp cải, công thức của quý vị nên có 20 g muối.

Phụ lục 2: Tính toán liều lượng men giống khởi động cấy vào trong thức uống ủ lên men

Làm thế nào để tính phần trăm lượng men giống khởi động để cấy vào

Chỉ có thức uống ủ lên men và sữa lên men (không phải sữa chua), như được định nghĩa trong Tiêu chuẩn 2.6.2 và 2.5.3-2 của Quy tắc, có thể sử dụng các men giống khởi động được giữ từ mẻ trước (được gọi là men cái). Số lượng (hoặc liều lượng) men cái phải lớn hơn 10%.

Dung môi - thành phần của dung dịch hiện diện với lượng lớn nhất, chất tan trong đó được hòa tan.

Chất tan - chất được hòa tan trong chất khác (dung môi), tạo thành dung dịch. Thường là thành phần ít nhất.

Để tính phần trăm liều lượng đang dùng, quý vị hãy sử dụng phép tính sau:

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

chất tan / dung môi X 100 = phần trăm liều lượng

Để tính liều 10%, sử dụng phép tính sau.

dung môi x 0,1 = chất tan

Thí dụ:

Lấy trà lên men kombucha làm thí dụ, dung môi là trà ủ mới và chất tan là một lượng nhỏ men giống khởi động được sử dụng để bắt đầu quá trình lên men. Giải pháp là sự pha trộn của cả hai.

Để tính phần trăm liều lượng của quý vị:

Chất tan là 200 ml (mL) men giống khởi động đến 2 lít (l) dung môi là trà ủ mới.

Trước tiên, quý vị phải chuyển đổi cả hai số sang cùng một đơn vị, trong trường hợp này chúng ta sẽ sử dụng mL. Chất tan đã trong mL. Dung môi là 2 L, do đó là 2000mL.

$(200 \text{ mL} / 2000 \text{ mL}) \times 100 = 10\%$

Do đó, tỷ lệ liều lượng của quý vị là 10

Để tính liều 10%:

$2000 \text{ mL} \times 0,1 = 200 \text{ mL}$

Do đó, lượng quý vị cần sử dụng để có được liều 10% là 200 mL.

Phụ lục 3: Một trường hợp nghiên cứu về ghi nhãn chất gây dị ứng

Một nhà sản xuất rau lên men đã bắt đầu phát triển một loạt các loại rau lên men. Trong khi họ đang phát triển và thử nghiệm công thức của mình, họ biết rằng họ cần phải tính đến việc quản lý chất gây dị ứng ngay từ đầu.

Khi một công thức đã được hoàn thành, các chất gây dị ứng được xác định trước khi hoàn thành việc ghi nhãn chính xác. Xem bảng dưới đây để biết thí dụ công thức chi tiết các nguyên liệu và các chất gây dị ứng của chúng.

Dựa trên thông tin mà công ty thu thập từ các thông số kỹ thuật của nhà cung cấp, các nhãn và câu hỏi của nhà cung cấp và xem xét các yêu cầu liên quan đến việc ghi nhãn thực phẩm trong Quy tắc, tuyên bố thành phần cho dưa muối cải bắp cay được viết như sau:

Bắp cải (97%), muối, bột váng sữa (chứa sữa), các gia vị (chứa lúa mì), men giống khởi động (chứa sữa).

Công thức dưa muối cải bắp cay - những gì cần kiểm tra:

Cải bắp

Chứa một sản phẩm gây dị ứng (Có, Không, Có thể):

- Không

Kiểm tra:

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

- Kiểm tra thông số kỹ thuật cho sự hiện diện của chất gây dị ứng

Muối

Chứa một sản phẩm gây dị ứng (Có, Không, Có thể):

- Không

Kiểm tra:

- Kiểm tra thông số kỹ thuật cho sự hiện diện của chất gây dị ứng

Men giống khởi động

Chứa một sản phẩm gây dị ứng (Có, Không, Có thể):

- Có thể

Kiểm tra:

- Kiểm tra thông số kỹ thuật cho sự hiện diện của chất gây dị ứng
- Men giống khởi động phát triển như thế nào?
 - Những gì nó phát triển có thể cần phải được dán nhãn trên nhãn
- Liệu men giống khởi động có chứa bất kỳ loại bazơ, chất mang, tác nhân chảy tự do nào (thí dụ maltodextrin, bột, oleoresin, chất nhũ hóa).
 - Nếu có, chúng bắt nguồn từ đâu? (thí dụ: lúa mì, ngô, đậu nành hoặc trứng?)

Bột vàng sữa

Chứa một sản phẩm gây dị ứng (Có, Không, Có thể):

- Có, chứa sữa

Kiểm tra:

- Kiểm tra thông số kỹ thuật cho sự hiện diện của chất gây dị ứng

Tiêu

Chứa một sản phẩm gây dị ứng (Có, Không, Có thể):

- Có thể

Kiểm tra:

- Kiểm tra thông số kỹ thuật cho sự hiện diện của chất gây dị ứng (xem thí dụ "nhà cung cấp 1" sau đây)
- Do chúng có chứa bất kỳ bazơ, chất mang, các tác nhân có đặc điểm 'chảy tự do' (thí dụ maltodextrin, bột, oleoresin, chất nhũ hóa).
 - Nếu có, chúng bắt nguồn từ đâu? (thí dụ: lúa mì, ngô, đậu nành hoặc trứng?)

Cây thì là

Chứa một sản phẩm gây dị ứng (Có, Không, Có thể):

- Có thể

Kiểm tra:

- Kiểm tra thông số kỹ thuật cho sự hiện diện của chất gây dị ứng (xem thí dụ "nhà cung cấp 1" sau đây)
- Do chúng có chứa bất kỳ bazơ, chất mang, các tác nhân có đặc điểm 'chảy tự do' (thí dụ maltodextrin, bột, oleoresin, chất nhũ hóa).
 - Nếu có, chúng bắt nguồn từ đâu? (thí dụ: lúa mì, ngô, đậu nành hoặc trứng?)

Hạt giống cần tây

Chứa một sản phẩm gây dị ứng (Có, Không, Có thể):

- Có thể

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

Kiểm tra:

- Kiểm tra thông số kỹ thuật cho sự hiện diện của chất gây dị ứng (xem thí dụ "nhà cung cấp 1" sau đây)
- Do chúng có chứa bất kỳ bazơ, chất mang, các tác nhân có đặc điểm 'chảy tự do' (thí dụ maltodextrin, bột, oleoresin, chất nhũ hóa).
 - Nếu có, chúng bắt nguồn từ đâu? (thí dụ: lúa mì, ngô, đậu nành hoặc trứng?)

Nhà cung cấp 1: Nguyên liệu thô - một thí dụ

Một nhà sản xuất gia vị xay khuyên rằng, do điều kiện trồng trọt, thu hoạch, bảo quản và / hoặc vận chuyển, tiếp xúc qua lại với hạt lúa mì và phần hoa sấy ra, và có khả năng cao gluten sẽ luôn luôn 'có thể phát hiện được' trong gia vị xay cuối cùng. Đôi khi, gluten có thể hiện diện ở mức hơn 20 mg / kg.

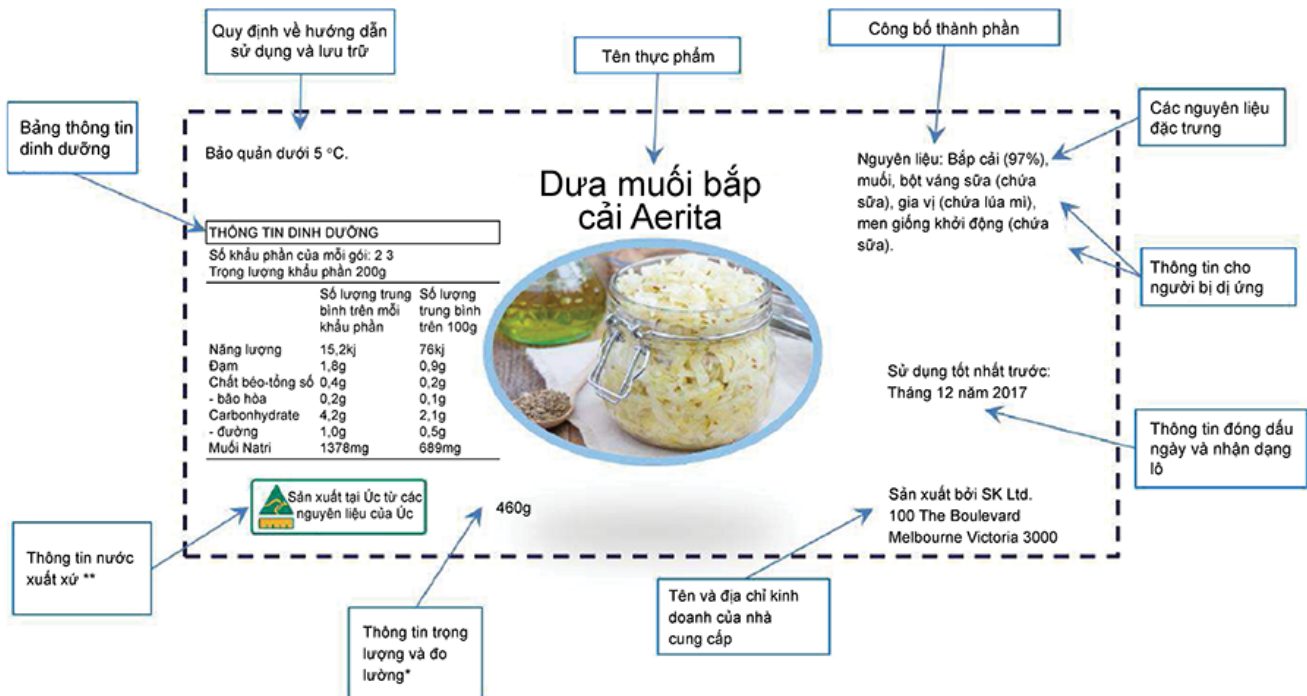
Vì protein gluten luôn hiện diện và không có cách nào kiểm soát nó, nhà cung cấp chọn tuyên bố rằng đó là một chất gây dị ứng có trong sản phẩm.

Tuyên bố điều đó có nghĩa là việc đóng gói gia vị xay để bán trực tiếp đòi hỏi phải có tuyên bố rằng sản phẩm có 'Chứa lúa mì' và phải bao gồm lúa mì trong danh sách nguyên liệu. Các nhà sản xuất sử dụng loại gia vị xay này như một phần của sản phẩm của họ, ngay cả khi hiện diện với số lượng ít, cũng sẽ cần phải tuyên bố sự hiện diện của lúa mì.

Hình 2: Thí dụ nhãn Dưa cải muối chua

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men



* Nhân phải chứa trọng lượng chính xác và thông tin đo lường. Viện Đo lường Quốc gia là cơ quan quản lý đo lường thương mại quốc gia, đảm bảo thông tin chính xác về trọng lượng và đo lường được sử dụng trên nhãn thực phẩm, hãy truy cập vào địa chỉ <http://www.measurement.gov.au> để biết thêm thông tin.

** Ủy ban Cạnh tranh và Người tiêu dùng Úc đảm bảo rằng thông tin chính xác về nước xuất xứ được sử dụng trên nhãn, hãy truy cập www.accc.gov.au/consumers/groceries/country-of-origin để biết thêm thông tin.

Phụ lục 4: Hiệu chỉnh máy đo pH của quý vị

Nhiều máy đo pH được hiệu chỉnh chính xác khi quý vị mua chúng. Độ chính xác này có thể bị mất nếu bị va đập, rơi hoặc sử dụng sau một thời gian dài. Quý vị cần phải chắc chắn rằng máy đo pH của mình đang hiển thị độ pH đúng của thực phẩm. Quý vị có thể muốn kiểm tra điều này thường xuyên hơn, nhưng quý vị phải kiểm tra từng máy đo pH mỗi ngày khi sử dụng và ghi lại kết quả. Máy đo pH phải chính xác đến pH +/- 0,01. Nếu quý vị có nhiều hơn một máy đo pH, hãy đặt tên cho máy, thí dụ: P1, P2, P3 và dán nhãn cho nó, và ghi chú cái nào đã được sử dụng khi quý vị hoàn thành các hồ sơ ghi chép.

Làm thế nào để kiểm tra máy đo pH

Bước 1 - Đặt điện cực vào dung dịch đệm tiêu chuẩn pH 4.0, * đợi cho đến khi số đọc ổn định và ghi lại số đọc. Một máy đo chính xác sẽ hiển thị số đọc pH trong khoảng từ 3,99 đến 4,01

Bước 2 - Rửa cẩn thận và làm khô điện cực, để đảm bảo loại bỏ hết pH 4.0

Bước 3 - Đặt điện cực vào dung dịch đệm tiêu chuẩn pH 7.0, * đợi cho đến khi số đọc ổn định và ghi lại số đọc. Một máy đo chính xác sẽ hiển thị số đọc pH trong khoảng từ 6,99 đến 7,01.

Bước 4 - Nếu độ pH lớn hơn hoặc thấp hơn +/- 0,01, nó có thể có sự tích tụ từ việc xét nghiệm thực phẩm trước làm cho không chính xác. Hủy bỏ chất tích tụ ở đầu dò và hãy thử lại.

Bước 5 - Nếu độ pH vẫn lớn hơn hoặc thấp hơn +/- 0,01, máy đo pH không chính xác và cần phải được thay thế ngay lập tức.

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men

* Các dung dịch đệm tiêu chuẩn có thể được mua từ cùng một địa điểm bán máy đo pH. Dung dịch đệm thường hết hạn trong ba tháng sau khi được mở ra. Chúng phải được hủy bỏ một khi hết hạn

Thực hành xử lý thực phẩm

#20 A-xít hóa và lên men



Mẹo

Thời hạn sử dụng

- Các ngày 'hạn sử dụng' và 'sử dụng tốt nhất trước' có thể được xác định bằng xét nghiệm thời hạn sử dụng, thường được thực hiện trong điều kiện phòng thí nghiệm. Tất cả các nghiên cứu về thời hạn sử dụng bao gồm đánh giá về độ an toàn của sản phẩm và việc đánh giá này thường sẽ đi trước mọi đánh giá về thời hạn sử dụng. Biết được thời hạn sử dụng của sản phẩm là một bước quan trọng trong việc xác định độ an toàn, chất lượng và lợi nhuận của nó.

Lấy đúng loại nguyên liệu thô

- Tạo các đặc điểm kỹ thuật cho nguyên liệu thô là cách tốt nhất để đảm bảo quý vị biết chính xác những gì đang cho vào sản phẩm và đảm bảo độ chính xác trong ghi nhãn của quý vị. Thí dụ về các loại đặc điểm kỹ thuật quý vị có thể đưa vào có thể là:
 - cảm quan - chẳng hạn như hương vị, màu sắc, kết cấu
 - vật lý - chẳng hạn như kích thước, hình dạng, dung nạp các vật bên ngoài
 - vi sinh - như tổng số vi khuẩn, nấm men và nấm mốc, coliforms
 - hóa chất - như dư lượng thuốc trừ sâu, pH
 - thông tin gây dị ứng - chẳng hạn như không có gluten. Luôn xem xét việc giao hàng nguyên liệu thô so với thông số kỹ thuật và từ chối bất kỳ yêu cầu nào không đáp ứng yêu cầu của quý vị.

Luôn xem xét việc giao hàng nguyên liệu thô so với thông số kỹ thuật và từ chối bất kỳ yêu cầu nào không đáp ứng yêu cầu của quý vị.

Thực hành xử lý thực phẩm

#21 Đóng gói cho nhà sản xuất

Các vấn đề

1. Nhiễm bẩn thực phẩm với vi khuẩn, hóa chất hoặc vật liệu phi thực phẩm khác, chẳng hạn như bụi bẩn hoặc thủy tinh hoặc sâu bệnh.

Nhiễm bẩn khi đóng gói	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Dành ra một khu vực được chọn cho việc lưu trữ vật liệu đóng gói và đóng gói thực phẩm. Đảm bảo khu vực đóng gói không lộn xộn, sạch sẽ và vệ sinh trước khi bắt đầu đóng hàng / vào bao bì.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra trực quan khu vực đóng gói.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Làm sạch và sát trùng khu vực đóng gói trước khi sử dụng. Thực hiện hành động cần thiết để đảm bảo cơ sở kiểm soát được sinh vật gây hại. Vứt bỏ bất kỳ bao bì bị hư hỏng hoặc bao bì có thể bị nhiễm bẩn.

Bao bì cho thực phẩm	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng bao bì cho thực phẩm không độc hại. Sử dụng bao bì phù hợp với thực phẩm được đóng gói.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra thông tin sản phẩm bao bì của nhà cung cấp. Kiểm tra trực quan tất cả các thực phẩm đã đóng gói.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Loại bỏ các sản phẩm không được đóng gói phù hợp.

Kiểm soát nhiệt độ	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm nên được đóng gói ngay để hạn chế thời gian để trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Ghi nhận thời gian thực phẩm để ra ngoài trước khi đóng gói.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Nếu thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm đã để ra ngoài quá lâu, phải vứt bỏ nó.

Thực hành xử lý thực phẩm

#21 Đóng gói cho nhà sản xuất

2. Lọ, chai hoặc các vật chứa khác làm bằng thủy tinh có rủi ro bị nứt mẻ hoặc nứt.

Quản lý nhà cung cấp của quý vị	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Nhà cung cấp bao bì thủy tinh phải được liệt kê trong Phiếu ghi 1: Nhà cung cấp thực phẩm, nguyên liệu và bao bì của tôi. Kiểm tra tất cả các giao hàng của bao bì thủy tinh.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra trực quan mỗi lô hàng
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Không sử dụng các hộp / thùng đựng bị hư hỏng. Nếu trong quá trình vận chuyển, bao bì bị nhiễm bẩn hoặc hư hỏng, các lô hàng này phải được trả lại cho nhà cung cấp của quý vị.

Thực hành xử lý thực phẩm

#21 Đóng gói cho nhà sản xuất

3. Ghi dán nhãn không đúng cách

Ghi dán nhãn	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none">• Giữ các nhãn mẫu cho đến hết thời hạn sử dụng của sản phẩm.• Ghi lại bất kỳ nguyên liệu nào đặc biệt.• Tất cả việc ghi dán nhãn thực phẩm hoặc thông tin sản phẩm phải tuân thủ Bộ tiêu chuẩn thực phẩm Úc New Zealand.• Ghi lại số lượng lô phù hợp với yêu cầu Thu hồi Thực phẩm Quốc gia.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none">• Kiểm tra trực quan mỗi lô hàng
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none">• Các nhãn có thông tin không chính xác sẽ bị gỡ bỏ và hủy, và nhãn đúng được áp dụng cho sản phẩm.

Thực hành xử lý thực phẩm

#21 Đóng gói cho nhà sản xuất



Hồ sơ yêu cầu

Các nhà cung cấp thực phẩm của tôi

Kiểm tra

Tất cả các nhà cung cấp của tôi

Mức độ thường xuyên

Danh sách phải được cập nhật. Đảm bảo nó bao gồm các nhà cung cấp hiện tại và tất cả các nhà cung cấp của quý vị trong hai năm trước.

Đánh giá nội bộ tình hình sản xuất

Kiểm tra

Danh sách kiểm tra đánh giá nội bộ

Mức độ thường xuyên

Hoàn thành mỗi ba tháng

Thực hành xử lý thực phẩm

#21 Đóng gói cho nhà sản xuất

Những rủi ro là gì?

- Các sản phẩm thực phẩm bị nhiễm bẩn các chất nhiễm bẩn vật lý, sinh học và hóa học sẽ làm cho thực phẩm không an toàn.
- Nếu một sản phẩm không có nhãn phù hợp, sản phẩm đó có thể không an toàn đối với một số người và sẽ vi phạm Quy tắc các Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand và có thể phải thu hồi sản phẩm.

Thực hành xử lý thực phẩm

#21 Đóng gói cho nhà sản xuất



Mẹo

- Không sử dụng bao bì bị hư hỏng.
- Giữ cho khu vực đóng gói không lộn xộn và không để bất kỳ vật liệu nào không dùng đến cho đóng gói thực phẩm.
- Thực phẩm phải được ghi nhãn thích hợp với các thông tin sau:
 - tên hoặc mô tả của thực phẩm
 - các nguyên liệu
 - tỷ lệ phần trăm của các nguyên liệu chính hoặc đặc trưng
 - trọng lượng (hoặc thể tích chất lỏng)
 - đóng dấu ngày hoặc đợt xuất hàng
 - tên doanh nghiệp và địa chỉ của nhà cung cấp, nhà sản xuất, nhà đóng gói hoặc nhà nhập khẩu
 - nước xuất xứ
 - bảng dinh dưỡng
 - tuyên bố về chất gây dị ứng hoặc cảnh báo
 - khai báo nồng độ cồn theo thể tích (nếu có cồn).
- Để biết thêm thông tin về ghi nhãn thực phẩm và thu hồi thực phẩm, vui lòng xem trang web của Tiêu chuẩn thực phẩm Úc và New Zealand www.foodstandards.gov.au/.
- Để biết thêm thông tin về thu hồi thực phẩm, vui lòng xem phần chương trình hỗ trợ của chương trình an toàn thực phẩm của quý vị.

Chương trình hỗ trợ

#1 Dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng

Các vấn đề

1. Một số người có phản ứng với thực phẩm có chứa chất gây dị ứng. Những người này có thể mua từ quý vị thực phẩm mà họ không phản ứng, nhưng thực phẩm này có thể bị lây nhiễm chéo với các chất gây dị ứng từ các thực phẩm họ phản ứng.

Lây nhiễm chéo từ các chất gây dị ứng	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Quản lý việc chuẩn bị và trưng bày thực phẩm để ngăn ngừa lây nhiễm chéo từ thực phẩm có chứa chất gây dị ứng. • Khi xử lý thực phẩm có chứa chất gây dị ứng đã biết, hãy cẩn thận hơn nữa để không làm nhiễm bẩn các thực phẩm hoặc thiết bị khác.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Quan sát thực hành lưu trữ, chuẩn bị và trưng bày để tránh nguy cơ nhiễm bẩn chất dị ứng.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Thông báo thường xuyên cho nhân viên về tầm quan trọng của việc sử dụng dụng cụ sạch và tránh lây nhiễm chéo thực phẩm và thiết bị, đặc biệt khi nhân viên chuyển từ làm việc với thực phẩm có chứa chất gây dị ứng sang các thực phẩm khác trong cùng một buổi chuẩn bị. • Nếu thực phẩm không gây dị ứng có thể bị nhiễm chất gây dị ứng, hãy chắc chắn rằng nó không được dùng để chế biến thực phẩm dự định là không có chất gây dị ứng. • Nếu thực phẩm có thể có các chất gây dị ứng, hãy làm theo các hướng dẫn ở các trang sau để tạo ra thông tin sẵn sàng cho khách hàng và nhân viên.

Chương trình hỗ trợ

#1 Dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng

2. Việc làm sạch có thể không ngăn ngừa lây nhiễm chéo thực phẩm có chứa chất gây dị ứng với các thực phẩm khác.

Làm sạch	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Làm sạch kỹ lưỡng và sát trùng thiết bị và khu vực làm việc. • Đảm bảo nhân viên làm sạch và sát trùng tất cả các thiết bị và bề mặt có tiếp xúc với chất gây dị ứng.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Hỏi nhân viên xem họ có hiểu cách ngăn ngừa lây nhiễm chéo trong quá trình làm sạch không.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Cung cấp các hướng dẫn rõ ràng khi bố trí làm sạch để ngăn ngừa lây nhiễm chéo trong khi làm sạch.

Chương trình hỗ trợ

#1 Dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng

3. Không đáp ứng các yêu cầu trong Bộ Quy tắc các Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand để cung cấp thông tin quan trọng cho khách hàng về các chất gây dị ứng. Thất bại này có thể gây hại cho một số khách hàng và có thể đánh lừa những người khác.

Chất gây dị ứng	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Hãy chắc chắn khai báo sự hiện diện của các chất gây dị ứng trong bất kỳ thực phẩm nào được yêu cầu phải có nhãn. Thí dụ: quý vị bán thực phẩm đóng gói sẵn mà quý vị nhận từ một doanh nghiệp thực phẩm khác hoặc quý vị đã làm và đóng gói tại một địa điểm khác. Trường hợp thực phẩm không bắt buộc phải dán nhãn, hãy cung cấp thông tin về chất gây dị ứng bất kỳ nào: <ul style="list-style-type: none"> trên nhãn (nếu quý vị chọn dán nhãn thực phẩm) hoặc đề bên cạnh hoặc kết hợp với nơi trưng bày thực phẩm (thí dụ: sử dụng một dấu hiệu hoặc tấm vé hoặc một bảng thông tin) hoặc cung cấp nó cho người mua hoặc khách hàng theo yêu cầu. Giữ một bản sao thông tin thành phần của loại thực phẩm bất kỳ nào đã bị loại bỏ khỏi bao bì hoặc nhãn mác ban đầu của chúng.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra rằng nhãn và thông tin sản phẩm là chính xác và đáp ứng các yêu cầu. Kiểm tra nhãn của các nguyên liệu xem có sự hiện diện của các chất gây dị ứng không. Xem xét các thực hành và nhãn thường xuyên, đặc biệt là đối với thực phẩm mới. Kiểm tra các nguyên liệu được liệt kê trong các món trên thực đơn. Đảm bảo thông tin về các chất gây dị ứng được hiển thị hoặc có sẵn theo yêu cầu về thực phẩm ăn liền được phục vụ cho khách hàng hoặc được trưng bày.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Thay đổi thực hành và dán lại nhãn thực phẩm sao cho bất kỳ nhãn nào cũng tuân thủ Quy tắc. Sửa lại thông tin cho đúng. Thúc giục các nhà cung cấp để nhận được thông tin chính xác về các nguyên liệu.

Chương trình hỗ trợ

#1 Dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng

4. Không đáp ứng các yêu cầu trong Quy tắc các Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand để cung cấp thông tin quan trọng cho khách hàng về các chất gây dị ứng. Như là, tên thực phẩm, hướng dẫn sử dụng, hoặc lưu trữ, được ghi trên nhãn thực phẩm

Cung cấp thông tin	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Quy tắc áp dụng theo nhiều cách khác nhau, tùy thuộc vào cách thức thực phẩm được xử lý và bán tại chỗ. Đọc và làm theo lời khuyên áp dụng cho quý vị trong 'Yêu cầu thông tin và ghi dán nhãn thực phẩm'.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra xem thực tiễn và nhãn đáp ứng các yêu cầu doanh nghiệp của quý vị không. Xem xét lại thường xuyên, đặc biệt là đối với thực phẩm mới.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Thay đổi thực hành và nhãn nhằm tuân thủ Quy tắc.

Chương trình hỗ trợ

#1 Dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng

5. Khách hàng có thể hỏi về việc một loại thực phẩm có chất gây dị ứng hoặc chứa các nguyên liệu mà họ không dung nạp và nhân viên có thể không biết phải nói gì với họ. Đây có thể là về các loại thực phẩm được liệt kê trong 'thực phẩm nào gây ra phản ứng dị ứng hoặc không dung nạp thực phẩm', phần ""các rủi ro là gì"" của chương này, hoặc các thực phẩm khác mà khách hàng của quý vị phản ứng. Nhân viên chưa được huấn luyện có thể cung cấp thông tin không chính xác có thể gây hại cho một số khách hàng.

Huấn luyện nhân viên	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Thông báo cho nhân viên về tầm quan trọng của việc cung cấp thông tin chính xác về thực phẩm và các nguyên liệu trong thực phẩm. Chuẩn bị sẵn sàng các thông tin chính xác về thực phẩm và tất cả các nguyên liệu cho nhân viên của quý vị để họ tham khảo khi phục vụ thực phẩm hoặc khi khách hàng hỏi về bất kỳ nguyên liệu hoặc chất gây dị ứng.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra kiến thức và hiểu biết của nhân viên về các chất gây dị ứng đã biết, và những chất gây dị ứng và nguyên liệu hiện có trong thực phẩm đang được phục vụ.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Huấn luyện lại nhân viên về các chất gây dị ứng và đảm bảo rằng họ có thể cung cấp thông tin chính xác cho khách hàng về thực phẩm và những chất gây dị ứng và nguyên liệu hiện diện. Yêu cầu họ kiểm tra lại nếu thấy không chắc chắn.

Nhận thức chất gây dị ứng	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Khi đặt tên thực phẩm để trưng bày hoặc để vào thực đơn, nếu có thể hãy bao gồm các chất gây dị ứng đã biết hoặc các nguyên liệu cụ thể trong mô tả của thực phẩm (thí dụ: 'cá với bơ hạnh nhân'). Thông báo cho khách hàng về bất kỳ thực phẩm có thể chứa chất gây dị ứng. Nếu khách hàng yêu cầu thực phẩm phù hợp với yêu cầu chế độ ăn uống đặc biệt do dị ứng hoặc không dung nạp thực phẩm hoặc thực phẩm khác mà khách hàng phản ứng, hoặc là: <ul style="list-style-type: none"> đảm bảo doanh nghiệp của quý vị tuân thủ yêu cầu này hoặc, nếu quý vị không thể làm như vậy, hãy giải thích điều này với khách hàng của quý vị, để họ biết không mua thực phẩm. Đừng để khách hàng của quý vị gặp rủi ro về sức khỏe hoặc tính mạng.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra thông tin về chất gây dị ứng nơi trưng bày hoặc thực đơn của quý vị là chính xác. Kiểm tra kiến thức và hiểu biết của nhân viên về các chất gây dị ứng đã biết, và những chất gây dị ứng và nguyên liệu có trong thực phẩm đang được phục vụ.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Chuẩn bị lại phần trưng bày hoặc thực đơn của quý vị với tất cả các chất gây dị ứng chính xác. Huấn luyện lại nhân viên về các chất gây dị ứng và đảm bảo rằng họ có thể cung cấp thông tin chính xác cho khách hàng về thực phẩm và những chất gây dị ứng và nguyên liệu hiện diện. Yêu cầu họ kiểm tra nếu thấy không chắc chắn.

Chương trình hỗ trợ

#1 Dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng

Những rủi ro là gì?

- Một số người có phản ứng với thực phẩm có chứa chất gây dị ứng. Phản ứng của con người đối với các chất gây dị ứng thực phẩm khác nhau nhưng chúng có thể nghiêm trọng và thậm chí đe dọa đến tính mạng. Một số người có thể có phản ứng nghiêm trọng thậm chí với một lượng rất ít của một số loại thực phẩm gây dị ứng nhất định.
- Phản ứng của con người đối với không dung nạp thực phẩm thường ít nghiêm trọng hơn nhưng việc ăn những thực phẩm này có thể khiến người ta không khỏe.

Luật thực phẩm Victoria yêu cầu doanh nghiệp của quý vị tuân thủ theo Quy tắc các Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand (Quy tắc). Quý vị phải hiểu và tuân theo các yêu cầu của Quy tắc, bao gồm Tiêu chuẩn 1.2.1 và 1.2.3. Truy cập <http://www.foodstandards.gov.au> để biết thông tin về các tiêu chuẩn quốc gia hiện hành.

Những thực phẩm hoặc nguyên liệu nào gây ra phản ứng dị ứng hoặc không dung nạp?

Chất gây dị ứng là những thực phẩm được biết gây ra các phản ứng ở những người bị dị ứng do phản ứng miễn dịch. Điều này có thể đe dọa tính mạng.

Chất gây dị ứng trong thực phẩm phải được thông báo rõ ràng cho khách hàng.

Khác biệt với dị ứng thực phẩm, một số người gặp phải tình trạng không dung nạp với một số loại thực phẩm hoặc thành phần do phản ứng hóa học. Phản ứng của con người đối với việc không dung nạp thực phẩm thường ít nghiêm trọng hơn, nhưng ăn những thực phẩm này có thể khiến người ta không khỏe.

Các nguyên nhân phổ biến nhất của phản ứng dị ứng thực phẩm hoặc không dung nạp thực phẩm là:

- ngũ cốc có chứa gluten và các sản phẩm của chúng, đó là: lúa mì, lúa mạch đen, lúa mạch, yến mạch và lúa mì và các chủng lai của chúng, ngoài các chất này có trong bia và rượu và trong một số trường hợp xi-rô glucose như được mô tả trong Tiêu chuẩn 1.2.3-4 của Quy tắc.
- động vật có vỏ, động vật giáp xác và các sản phẩm của chúng
- trứng và các sản phẩm trứng
- cá và các sản phẩm cá
- sữa và các sản phẩm sữa
- đậu phộng và các sản phẩm đậu phộng
- đậu nành và các sản phẩm đậu nành
- hạt vừng và các sản phẩm hạt vừng
- hạt cây và các sản phẩm hạt cây (không bao gồm dừa)
- lupin và các sản phẩm lupin (tất cả các sản phẩm, bao gồm cả những sản phẩm hiện có trên kệ, sẽ cần phải tuân thủ các yêu cầu ghi nhãn mới cho việc khai báo lupin trước ngày 26 tháng 5 năm 2018.)
- phụ gia sun - phit ở nồng độ 10 mg / kg trở lên (thường có trong các loại hạt khô, nước ngọt và xúc xích).

LƯU Ý: Thuật ngữ 'sản phẩm' có nghĩa là thực phẩm có thành phần này trong nguyên liệu của chúng.

Quy tắc yêu cầu rằng sự hiện diện của bất kỳ một trong những sản phẩm này trong một thực phẩm phải được khai báo khi hiện

Chương trình hỗ trợ

#1 Dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng

hữu như là:

- Một nguyên liệu
- một thành phần của một nguyên liệu hợp chất
- phụ gia thực phẩm hoặc thành phần của phụ gia thực phẩm
- một chất hỗ trợ chế biến hoặc thành phần của một chất hỗ trợ chế biến.

Dán nhãn thực phẩm và yêu cầu thông tin

Bộ Quy tắc bao gồm các yêu cầu dán nhãn và thông tin cho thực phẩm. Các yêu cầu thay đổi tùy thuộc vào bản chất của hoạt động và loại thực phẩm, chẳng hạn như liệu sản phẩm có được đóng gói không và những yêu cầu nếu nó được đóng gói.

Hầu hết các doanh nghiệp sử dụng bản mẫu chương trình an toàn thực phẩm, bản mẫu này sẽ dành cho các doanh nghiệp vừa và nhỏ, chuẩn bị thực phẩm ăn liền để tiêu thụ ngay, được tiêu thụ tại chỗ hoặc khách hàng mang đi. Thông tin dưới đây tóm tắt các yêu cầu chính trong Quy tắc mà các doanh nghiệp này phải tuân theo đối với các hoạt động này.

Yêu cầu thông tin về thực phẩm sẵn sàng cho khách hàng tiêu thụ ngay tại chỗ hoặc khách hàng mang đi

Dán nhãn

Thực phẩm này KHÔNG bắt buộc phải có nhãn nếu bất kỳ điều nào sau đây được áp dụng:

- thức ăn không đóng gói (như trái cây hoặc rau, hoặc thực phẩm ăn liền được phục vụ)
- thực phẩm được bán tại cơ sở sản xuất và đóng gói (như bất kỳ bánh mì sandwich, bánh mì hoặc thức ăn nóng được chuẩn bị tại cơ sở thực phẩm và được bán trong một gói)
- thực phẩm được đóng gói trước mặt người mua (chẳng hạn như được đặt trong túi)
- trái cây hoặc rau quả tươi nguyên hoặc cắt ra (trừ rau mầm hoặc các sản phẩm tương tự) được bán trong túi lưới
- hoặc nhựa trong, hoặc bao bì khác không che khuất bề ngoài tự nhiên của thực phẩm
- thực phẩm được đóng gói để giao và sẵn sàng để tiêu thụ, theo đơn đặt hàng nhanh của người mua
- thực phẩm được trưng bày trong tủ nơi một nhân viên phục vụ thức ăn theo yêu cầu của người mua
- thực phẩm được bán cho công chúng tại một sự kiện gây quỹ (vốn gây quỹ chỉ vì một mục đích từ thiện hoặc cộng đồng chứ không phải vì lợi ích tài chính cá nhân).

Thí dụ:

- quý vị điều hành một cửa tiệm bán đồ nguội và quý vị gói các món đồ nguội vào một cái túi hoặc hộp đựng trước sự chứng kiến của khách hàng
- quý vị điều hành một quán cà phê hoặc nhà hàng và quý vị chỉ chuẩn bị và phục vụ thức ăn sẵn
- quý vị điều hành một quán bánh sandwich và quý vị làm và đóng gói bánh sandwich tại chỗ và bán chúng tại quán bánh sandwich
- quý vị điều hành một tiệm bánh mì và quý vị gói bánh mì tại chỗ để bán trực tiếp cho khách hàng tại tiệm.

Yêu cầu thông tin cho thực phẩm không bắt buộc phải có nhãn

Trong các tình huống trên, Quy tắc vẫn yêu cầu quý vị cung cấp một số thông tin quan trọng cho người mua, chẳng hạn như:

- Tên của thực phẩm - điều này phải chỉ ra bản chất thực sự của thực phẩm để người mua biết họ đang mua gì.
 - Hiển thị thông tin trên bất kỳ nhãn nào (nếu thực phẩm được đóng gói và quý vị phải, hoặc lựa chọn việc dán nhãn) hoặc kế bên hoặc kết hợp với nơi trưng bày thực phẩm (thí dụ sử dụng một dấu hiệu, vé hoặc tờ thông tin) hoặc cung cấp cho

Chương trình hỗ trợ

#1 Dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng

người mua theo yêu cầu.

- Hướng dẫn sử dụng hoặc lưu trữ - nhưng chỉ khi thực phẩm có tính chất như vậy để bảo đảm các hướng dẫn vì lý do sức khỏe và an toàn. (Điều này sẽ không xảy ra nếu thực phẩm được dự định ăn tại chỗ hoặc ngay lập tức khi mua.)
 - Trên bất kỳ nhãn hoặc trong thông tin đi kèm với thực phẩm.
 - Thí dụ: đối với thực phẩm có rủi ro cao đóng gói dự kiến sẽ được lưu trữ và sẽ được người mua hâm nóng lại sau này tại nhà - 'Giữ lạnh và nấu theo hướng dẫn'.

quý vị phải tuân thủ các yêu cầu này.

Thông tin dựa trên các yêu cầu chính của Quy tắc, tại thời điểm tháng 6 năm 2014.

Để kiểm tra mọi cập nhật trong tương lai về các yêu cầu của Quy tắc này, hãy truy cập trang mạng của FSANZ <http://www.foodstandards.gov.au>

Nếu quý vị xử lý thực phẩm theo các cách khác với mô tả ở đây, hãy kiểm tra trang mạng của FSANZ để biết các yêu cầu cụ thể hơn về dán nhãn và cung cấp thông tin cho khách hàng. Thí dụ:

- quý vị đóng gói sẵn thực phẩm ở một nơi để bán ở nơi khác
- quý vị bán buôn thực phẩm
- quý vị bán mặng thô hoặc khoai mì (cho khách hàng mang đi)
- quý vị sử dụng các chất như sữa lactitol hoặc maltitol, hoặc kava hoặc sữa ong chúa
- quý vị pha chế đồ uống chứa caffein (điều này không bao gồm pha và phục vụ trà cà phê hoặc bán hoặc phục vụ lon nước uống)
- thực phẩm được sản xuất bằng công nghệ gen
- quý vị đưa ra tuyên bố về dinh dưỡng, sức khỏe hoặc yêu cầu liên quan
- quý vị bán thịt sống, đồ thừa hoặc cá cho khách hàng
- quý vị chuẩn bị thực phẩm và cung cấp cho người yêu cầu, hoặc sử dụng thực phẩm đó để chuẩn bị thức ăn ngay (như người cung cấp thực phẩm, nhà hàng, căng tin, trường học hoặc bệnh viện)

Chương trình hỗ trợ

#1 Dị ứng thực phẩm, không dung nạp và thông tin chung cho khách hàng



Mẹo

- Dành thời gian hoặc khu vực làm việc chỉ được sử dụng riêng cho chuẩn bị thực phẩm không gây dị ứng và sử dụng dụng cụ riêng cho thực phẩm được chỉ định là không có chất gây dị ứng.
- Nếu quý vị đang dán nhãn kinh doanh thực phẩm của riêng mình trên một mặt hàng được đóng gói sẵn đã có dán nhãn, hãy đảm bảo rằng quý vị không che nhãn đó vì nó chứa thông tin quan trọng cho người tiêu dùng.
- Để tìm hiểu thêm về các chất gây dị ứng và không dung nạp thực phẩm và cách quý vị có thể giúp khách hàng giải đáp thắc mắc về chúng, hãy truy cập www.health.vic.gov.au/food-safety/food-allergen-awareness.
- Để biết thêm thông tin về các tiêu chuẩn quốc gia hiện hành về ghi dán nhãn thực phẩm và các chất gây dị ứng, hãy truy cập trang mạng của Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand <http://www.foodstandards.gov.au>.

Chương trình hỗ trợ

#2 Làm sạch và sát trùng

Các vấn đề

1. Thực phẩm có thể bị nhiễm bẩn nếu cơ sở, thiết bị, phương tiện, thùng chứa và khăn lau chùi không được làm sạch và sát trùng đúng cách.

Làm sạch hiệu quả	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Đảm bảo các sản phẩm và thiết bị làm sạch thích hợp được sử dụng. • Đảm bảo sắp xếp làm sạch hiệu quả được triển khai và thực hiện. Nhân viên nên biết cách làm sạch, những gì cần làm sạch và khi nào cần làm sạch. • Đảm bảo nhân viên có các kỹ năng cần thiết. • Thay khăn lau và thiết bị vệ sinh thường xuyên.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Xác nhận chi tiết sản phẩm làm sạch với nhà sản xuất. • Xác nhận nội dung và thực hiện các sắp xếp làm sạch. • Quan sát thực hành làm sạch của nhân viên.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Xem lại các sản phẩm làm sạch và thay đổi nếu chúng không hiệu quả. • Xem xét và sửa đổi các sắp xếp làm sạch. • Tiến hành huấn luyện nhân viên. Đảm bảo nhân viên biết những gì cần phải được thực hiện. • Nêu các thực hành làm sạch kém với nhân viên.

Chương trình hỗ trợ

#2 Làm sạch và sát trùng



Những rủi ro là gì?

- Thực phẩm có thể bị nhiễm bẩn và ăn trở nên không an toàn nếu cơ sở thực phẩm, thiết bị chuẩn bị thực phẩm, xe tải thực phẩm và bất kỳ phương tiện vận chuyển và thùng đựng thực phẩm nào không được làm sạch và sát trùng đúng cách.
- Thiết bị bẩn được sử dụng trong chế biến thực phẩm có thể lây lan vi khuẩn và gây ngộ độc thực phẩm.
- Vải bẩn có thể lây lan vi khuẩn trong khu vực chuẩn bị thực phẩm. Vi khuẩn từ khăn lau có thể lây lan sang khu vực chuẩn bị thực phẩm nếu nhân viên không tuân thủ các thực hành vệ sinh cơ bản.
- Hầu hết các vi khuẩn ngộ độc thực phẩm đều bị tiêu diệt nếu chúng tiếp xúc với chất sát trùng hóa học, nhiệt hoặc kết hợp cả hai.

Chương trình hỗ trợ

#2 Làm sạch và sát trùng



Mẹo

Mẹo làm sạch

Sáu bước dành cho bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và thiết bị

1. Làm sạch trước - cạo, lau hoặc quét sạch các mảnh vụn thực phẩm và rửa sạch với nước.
2. Rửa - sử dụng nước nóng và chất tẩy rửa để loại bỏ dầu mỡ và bụi bẩn và ngâm, nếu cần.
3. Xả - xả sạch bụi bẩn bám hoặc bọt tẩy rửa.
4. Sát trùng - sử dụng thuốc sát trùng để tiêu diệt vi trùng còn lại.
5. Xả lần cuối - Xả sạch nước sát trùng (đọc hướng dẫn trên hộp đựng chất sát trùng để xem quý vị có cần phải làm điều này không).
6. Làm khô - để khô tự nhiên.

Các mẹo khác

- Tạo ra một lịch làm sạch để theo dõi những gì phải được làm sạch và khi nào. Nên đề ra các sắp đặt và nhiệm vụ làm sạch để nhân viên biết bao lâu mỗi công việc phải được thực hiện, cách thực hiện và ai nên thực hiện, bao gồm:
 - sàn, tường và trần của tất cả các khu vực của doanh nghiệp, từ cửa trước đến khu vực giao hàng
 - tất cả quạt hút, thiết bị nhà bếp, bộ phận trưng bày, tủ lạnh và khu vực lưu trữ
 - bản thân các thiết bị làm sạch (thiết bị hỏng nên được báo cáo và thay thế)
 - Khung thời gian đảm bảo rác không bị ứ đọng, vật liệu tái chế, chất thải thực phẩm hoặc bụi và dầu mỡ bắn trên bất kỳ thiết bị nào và bất kỳ phương tiện nào được sử dụng để chuẩn bị, bán hoặc vận chuyển thực phẩm.
- Thi hành chính sách 'làm đến đâu sạch đến đó' và làm sạch tất cả các sự cố đổ chất lỏng ngay lập tức. Cung cấp vật liệu làm sạch, thiết bị và các chất làm sạch để làm sạch hiệu quả.
- Sử dụng khăn rửa chén sạch hoặc dùng một lần. Giặt khăn trong nước nóng và chất tẩy rửa sau mỗi lần sử dụng và sát trùng khăn rửa chén thường xuyên. Thay khăn thường xuyên trong mỗi ca. Khăn giấy dùng một lần an toàn hơn khăn vải.
- Đảm bảo nhân viên rửa tay sau khi làm sạch và thay găng tay và quần áo bảo hộ trước khi quay lại chuẩn bị hoặc xử lý thực phẩm.

Mẹo sát trùng và sử dụng hóa chất

- Nên biết những sản phẩm làm sạch của quý vị được dùng để làm gì và làm thế nào để sử dụng chúng tốt nhất trước khi quý vị sử dụng chúng. Nếu quý vị sử dụng các sản phẩm làm sạch không chứa clo, hãy đọc thông tin từ nhà sản xuất để kiểm tra hiệu quả của sản phẩm.
- Kiểm tra với nhà cung cấp hóa chất của quý vị để được tư vấn về những chất làm sạch phù hợp với cơ sở thực phẩm, phương tiện, bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và thiết bị của quý vị.
- Thực hiện theo các hướng dẫn của nhà sản xuất khi sử dụng chất sát trùng. Một số chất sát trùng hoạt động như một chất tẩy rửa và một chất sát trùng và một số chất khác có thể cần phải được áp dụng nhiều lần khi được sử dụng cho công việc làm sạch nặng nhọc.
- Làm sạch bề mặt trước khi sát trùng. Bề mặt không sạch không thể được sát trùng. Sát trùng thiết bị nhỏ có thể được thực hiện thông qua nhiệt hoặc hơi nước. Làm nóng bề mặt đến trên 77 °C bằng nước sôi hoặc phun hoặc lau bề mặt bằng một hóa chất sát trùng bề mặt thực phẩm. Bề mặt làm việc và bề mặt tiếp xúc thực phẩm có thể được sát trùng bằng cách sử dụng chất sát trùng hóa học, nơi không thích hợp để sử dụng nhiệt.

Chương trình hỗ trợ

#2 Làm sạch và sát trùng

- Sát trùng các vật nhỏ hơn bằng máy rửa chén vận hành một chu trình rửa ở 80 °C. Nếu máy rửa chén của quý vị không có chức năng này, hãy ngâm các vật nhỏ trong 30 giây vào dung dịch chứa 50 ppm clo ở 50 °C hoặc tương đương. Bộ lọc máy rửa chén cần được làm sạch và máy rửa chén cũng cần được làm sạch và sát trùng.
- Pha thuốc tẩy và nước sau mỗi 24 giờ vì hóa chất bị hư hỏng và trở nên không hiệu quả sau thời gian này. Chuẩn bị các dung dịch xa khỏi khu vực thực phẩm và chuẩn bị thực phẩm. Các dung dịch cũ hoặc hóa chất hết hạn nên được hủy bỏ an toàn.
- Để sát trùng thiết bị ở mức 100 phần triệu clo, sử dụng tỷ lệ dung dịch tẩy và nước thích hợp: 2,5 ml (1/2 muỗng cà phê thuốc tẩy) vào 1 lít nước cho thuốc tẩy gia dụng hoặc 1 ml thuốc tẩy vào 1 lít nước cho chất tẩy trắng thương mại. (Kiểm tra tỷ lệ trên nhãn sản phẩm hoặc với nhà cung cấp của quý vị).
- Thay đổi các loại thuốc sát trùng một cách thường xuyên, đặc biệt là các hóa chất tẩy rửa không chứa clo, vì một số vi khuẩn có thể trở nên kháng với các hoạt chất.
- Lưu trữ hóa chất trong các thùng chứa có nhãn rõ ràng không bị hư hại hoặc rò rỉ và tránh xa thực phẩm. Giữ chúng trong một khu vực được chỉ định riêng biệt với khu vực chuẩn bị thực phẩm và lưu trữ thực phẩm. Không bao giờ lưu trữ hóa chất trong các thùng đựng thực phẩm hoặc đồ uống.

Chương trình hỗ trợ

#3 Giám sát người xử lý thực phẩm

Các vấn đề

1. An toàn thực phẩm có thể gặp rủi ro nếu nhân viên không được giám sát và quản lý phù hợp.

Huấn luyện giám sát an toàn thực phẩm	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo doanh nghiệp có ít nhất một giám sát viên an toàn thực phẩm (FSS). Một nhóm cộng đồng loại 2 không bắt buộc phải có FSS theo Đạo luật Thực phẩm Victoria 1984, nếu nhóm đó: chỉ vận hành một cơ sở hoặc phương tiện vận chuyển thực phẩm trong tối đa hai ngày liên tiếp hoặc ít hơn tại bất kỳ thời điểm nào, và những người xử lý thực phẩm chủ yếu là tình nguyện viên. Tuy nhiên, nhóm cộng đồng vẫn có thể chọn có FSS nếu họ muốn. Họ cũng có thể được yêu cầu làm như vậy do yêu cầu của các tổ chức khác hoặc của nhà cung cấp.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra các chính sách, thủ tục, huấn luyện nhân viên và hệ thống hoạt động phù hợp được áp dụng. FSS phải có khả năng nhận biết và ngăn ngừa rủi ro an toàn thực phẩm và có thể theo dõi và hướng dẫn người khác xử lý thực phẩm. Quý vị có thể phải cung cấp tên và chứng chỉ FSS hiện thời của mình cho hội đồng nếu được yêu cầu làm như vậy. Bao gồm chi tiết về quy tắc năng lực tối thiểu.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo người giám sát an toàn thực phẩm của quý vị có năng lực phù hợp - xem www.health.vic.gov.au/food-safety/food-safety-supervisors Chắc rằng nhân viên xử lý thực phẩm biết tuân theo lời khuyên của FSS về cách xử lý thực phẩm an toàn. Sửa đổi chính sách và thủ tục, huấn luyện nhân viên và hệ thống hoạt động cho phù hợp.

Chương trình hỗ trợ

#3 Giám sát người xử lý thực phẩm

2. Nhân viên không biết cách xử lý thực phẩm an toàn.

Train and manage food handlers	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Đảm bảo nhân viên hiểu các trường hợp có thể dẫn đến thực phẩm không an toàn và họ có thể làm gì để tránh điều đó. Bằng cách: cung cấp thông tin về vệ sinh thực phẩm và kỹ thuật vệ sinh cá nhân cung cấp thông tin về việc chuẩn bị và quản lý các thực phẩm cụ thể dựa trên các nhiệm vụ mà nhân viên thực hiện đảm bảo nhân viên hiểu và có thể thực hiện lịch làm sạch, lưu giữ hồ sơ và quy trình thu hồi thực phẩm đảm bảo nhân viên hiểu được các yêu cầu vận hành và làm sạch của thiết bị, bao gồm cách sử dụng và làm sạch các nhiệt kế.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Quan sát thực hành vệ sinh cá nhân và xử lý thực phẩm của tất cả các nhân viên.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Cải thiện việc giám sát và huấn luyện nhân viên. Xử lý hành vi nhân viên không tuân thủ.

Chương trình hỗ trợ

#3 Giám sát người xử lý thực phẩm

3. An toàn thực phẩm có thể gặp rủi ro nếu nhân viên bị ốm và / hoặc không sử dụng các thực hành vệ sinh cá nhân tốt.

Thực hành xử lý tốt	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Thông báo cho nhân viên: • rằng họ phải báo cáo bất kỳ bệnh nào liên quan đến thực phẩm và đảm bảo họ hiểu những rủi ro khi tiếp tục làm việc khi bị bệnh. • rằng họ phải có biện pháp phòng ngừa bổ sung để không làm nhiễm bẩn thực phẩm khi họ trở lại làm việc sau khi bị bệnh. • về tầm quan trọng của việc rửa tay trong việc ngăn ngừa nhiễm bẩn thực phẩm. • Đảm bảo nhân viên rửa tay thường xuyên, kể cả khi họ đã: • vào nhà vệ sinh • xử lý bất kỳ thực phẩm nào có khả năng gây nhiễm bẩn các sản phẩm thực phẩm khác (bao gồm cả nguyên liệu thô và thực phẩm có chứa chất gây dị ứng) • ăn hoặc uống • hút thuốc, liếm ngón tay, cắn móng tay, chạm vào mụn nhọt hoặc vết loét • ho, hắt hơi, dùng khăn tay hoặc khăn giấy dùng một lần • bỏ, hoặc xử lý, chất thải • xử lý động vật • xử lý bất cứ thứ gì khác ngoài thực phẩm (thí dụ: tiền, khăn lau, dụng cụ vệ sinh) • không ở nơi làm việc (chẳng hạn như bắt đầu ca làm việc hoặc trở về sau giờ nghỉ).
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Quan sát vệ sinh cá nhân và thực hành xử lý thực phẩm của tất cả các nhân viên. • Hãy cảnh giác với các triệu chứng ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh viêm dạ dày ruột (bệnh dạ dày) hoặc bệnh do thực phẩm. • Nếu ai đó đã nghỉ việc vì bệnh, hãy kiểm tra xem họ có giấy chứng nhận y tế nói rằng họ không còn mắc, hoặc không phải là người mang, bệnh do thực phẩm.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Cải thiện giám sát và đào tạo nhân viên. • Xử lý hành vi nhân viên không tuân thủ. • Không cho người xử lý thực phẩm có triệu chứng nhất định đến doanh nghiệp xử lý thực phẩm cho đến 48 giờ sau khi hết triệu chứng. Điều này bao gồm tiêu chảy, nôn mửa, đau họng với sốt và sốt hoặc vàng da.

Chương trình hỗ trợ

#3 Giám sát người xử lý thực phẩm

Những rủi ro là gì?

- Giám sát và quản lý không thỏa đáng nhân viên trong một doanh nghiệp có thể dẫn đến các tiêu chuẩn và thực hành xử lý thực phẩm kém.
- Công chúng có thể tiêu thụ thực phẩm bị nhiễm bẩn hoặc không an toàn và trở nên không khỏe.

Chương trình hỗ trợ

#3 Giám sát người xử lý thực phẩm



Mẹo

- Các bước quý vị có thể thực hiện để đảm bảo nhân viên hiểu điều gì có thể dẫn đến thực phẩm không an toàn và hành động họ có thể thực hiện để tránh điều đó, bao gồm:
 - thông báo cho nhân viên mới về chương trình an toàn thực phẩm trong doanh nghiệp
 - xây dựng và triển khai kế hoạch huấn luyện cho nhân viên. Xem dofoodsafely, chương trình học tập cho người xử lý thực phẩm miễn phí, trực tuyến của Bộ Y tế và Dịch vụ Nhân sinh tại dofoodsafely.health.vic.gov.au.
- Giữ hồ sơ về bệnh nhân viên (thí dụ, ghi chú trong nhật ký kinh doanh của quý vị nếu có nhân viên vắng mặt do bệnh liên quan đến dạ dày). Nhà chức trách có thể yêu cầu thông tin này sau khi xảy ra sự cố hoặc bệnh dịch liên quan đến thực phẩm.
- Luôn cập nhật các yêu cầu về an toàn thực phẩm bằng cách thường xuyên kiểm tra trang mạng của Đơn vị An toàn Thực phẩm tại www.health.vic.gov.au/public-health/food-safety.
- Đặt áp phích gần khu vực bồn rửa để nhắc nhở nhân viên rửa tay.
- Dẫn đầu bằng thí dụ - rửa tay thường xuyên.

Chương trình hỗ trợ

#4 Trách nhiệm của người xử lý thực phẩm

Các vấn đề

1. An toàn thực phẩm có thể gặp rủi ro nếu nhân viên bị ốm và / hoặc không sử dụng các thực hành vệ sinh cá nhân tốt.

Quản lý bệnh tật nhân viên	
Tôi có thể làm gì?	<p>Thông báo cho nhân viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> rằng họ phải báo cáo bất kỳ bệnh nào liên quan đến thực phẩm và đảm bảo họ hiểu những rủi ro khi tiếp tục làm việc khi bị bệnh. rằng họ phải có biện pháp phòng ngừa bổ sung để không làm nhiễm bẩn thực phẩm khi họ trở lại làm việc sau khi bị bệnh.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Quan sát vệ sinh cá nhân và thực hành xử lý thực phẩm của tất cả các nhân viên. Kiểm tra nhân viên biết chắc rằng họ không được đến làm việc nếu mắc phải bất kỳ bệnh nào liên quan đến thực phẩm.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Cải thiện giám sát và huấn luyện nhân viên. Xử lý hành vi nhân viên không tuân thủ. Xây dựng và thực hiện kế hoạch huấn luyện nhân viên.

Trách nhiệm của nhân viên	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Thông báo cho nhân viên về trách nhiệm của họ khi xử lý thực phẩm. Đảm bảo họ làm theo chương trình an toàn thực phẩm của quý vị. Thông báo cho khách về các quy tắc vệ sinh cá nhân.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Quan sát vệ sinh cá nhân và thực hành xử lý thực phẩm của tất cả các nhân viên.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Cải thiện giám sát và huấn luyện nhân viên. Xử lý hành vi nhân viên không tuân thủ. Xây dựng và thực hiện kế hoạch huấn luyện nhân viên.

Chương trình hỗ trợ

#4 Trách nhiệm của người xử lý thực phẩm

Thực hành rửa tay tốt	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Thông báo cho nhân viên về tầm quan trọng của việc rửa tay trong việc ngăn ngừa nhiễm bẩn thực phẩm. • Đảm bảo nhân viên rửa tay thường xuyên, kể cả khi họ đã: <ul style="list-style-type: none"> • vào nhà vệ sinh • xử lý bất kỳ thực phẩm nào có khả năng gây nhiễm bẩn các sản phẩm thực phẩm khác (bao gồm cả nguyên liệu thô và thực phẩm có chứa chất gây dị ứng) • ăn hoặc uống • hút thuốc, liếm ngón tay, cắn móng tay, chạm vào mụn nhọt hoặc vết loét • ho, hắt hơi, dùng khăn tay hoặc khăn giấy dùng một lần • bỏ hoặc xử lý, chất thải • chạm vào thú vật • sử dụng bất cứ thứ gì khác ngoài thực phẩm (thí dụ: tiền, khăn lau, dụng cụ vệ sinh) • từ nơi khác đến nơi làm việc (khi bắt đầu ca hoặc trở về sau giờ nghỉ). • Đảm bảo nhân viên biết cách rửa tay hiệu quả.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Quan sát vệ sinh cá nhân và thực hành xử lý thực phẩm của tất cả các nhân viên.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Cải thiện giám sát và huấn luyện nhân viên. • Xử lý hành vi nhân viên không tuân thủ. • Xây dựng và thực hiện kế hoạch huấn luyện nhân viên. • Xem dofoodsafely.health.vic.gov.au, chương trình học trực tuyến miễn phí cho người xử lý thực phẩm .

Chương trình hỗ trợ

#4 Trách nhiệm của người xử lý thực phẩm

Thói quen vệ sinh cá nhân tốt	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Đảm bảo rằng tất cả nhân viên xử lý thực phẩm: • tắm thường xuyên • giữ móng tay cắt tỉa, sạch sẽ và không có sơn móng tay • tránh chạm vào mũi, miệng, tóc và da của họ trong quá trình chuẩn bị thức ăn • không ho, khạc nhổ hoặc hắt hơi trực tiếp lên bất kỳ thực phẩm nào • buộc lại các tóc dài và đeo đồ che đầu (như mũ hoặc lưới tóc dùng một lần) để ngăn tóc vào thức ăn • sử dụng khăn giấy dùng một lần để xì mũi và rửa tay sau mỗi lần sử dụng • đeo tối thiểu đồ trang sức (một nhẫn cưới đơn giản là chấp nhận được) • không mặc đồng phục bên ngoài khu vực thực phẩm • mặc quần áo bảo hộ phù hợp trong khi chuẩn bị và xử lý thực phẩm • sử dụng găng tay dùng một lần thích hợp • không thay quần áo hoặc ăn hoặc uống trong khu vực chuẩn bị thức ăn • che vết cắt hoặc vết loét bằng băng dính chống thấm màu sáng (tốt nhất là màu xanh).
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Quan sát vệ sinh cá nhân và thực hành xử lý thực phẩm của tất cả các nhân viên.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Cải thiện giám sát và huấn luyện nhân viên. • Xử lý hành vi nhân viên không tuân thủ. • Xây dựng và thực hiện kế hoạch huấn luyện nhân viên. • Xem dofoodsafely.health.vic.gov.au, chương trình học trực tuyến miễn phí cho người xử lý thực phẩm.

Chương trình hỗ trợ

#4 Trách nhiệm của người xử lý thực phẩm

Những rủi ro là gì?

- Những người xử lý thực phẩm có thói quen vệ sinh cá nhân kém hoặc có thể bị bệnh có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm họ xử lý.
- Những người xử lý thực phẩm có kiến thức hoặc thực hành về rửa tay kém có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm có thể dẫn đến ngộ độc thực phẩm của khách hàng.

Chương trình hỗ trợ

#4 Trách nhiệm của người xử lý thực phẩm



Mẹo

Bốn bước để rửa tay hiệu quả:

1. chà sát xà phòng lên tay.
2. chà lòng bàn tay, các ngón tay, ngón cái, móng tay và cổ tay. Sử dụng bàn chải móng sạch nếu cần thiết.
3. Rửa sạch xà phòng bằng cách rửa tay dưới vòi nước ấm trong ít nhất 20 giây.
4. Lau khô bằng khăn giấy sau đó làm khô không khí. Không bao giờ lau tay ướt trên quần áo, đồng phục hoặc tạp dề để làm khô chúng.
 - Đảm bảo rằng tất cả nhân viên hoàn thành dofoodsafely.health.vic.gov.au, chương trình học cho người xử lý thực phẩm trực tuyến miễn phí của Bộ, hoặc các chương trình đào tạo xử lý thực phẩm có liên quan khác.

Chương trình hỗ trợ

#5 Nhiệt kế và thiết bị

Các vấn đề

1. Nếu không có phương tiện rửa tay đầy đủ, thực phẩm có thể bị nhiễm bẩn.

Phương tiện rửa tay	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Đảm bảo các phương tiện rửa tay có sẵn tại các tòa nhà và trong các xe tải thực phẩm nơi thực phẩm được chuẩn bị hoặc bán; bao gồm nước ấm, xà phòng và khăn dùng một lần. • Rửa và làm khô bất kỳ khăn có thể dùng nhiều lần sau mỗi lần sử dụng. • Cung cấp một thùng đựng khăn đã sử dụng xong gần nơi rửa tay. Để biết thêm thông tin hỏi nhân viên y tế môi trường địa phương của quý vị. • Nếu quý vị đang vận hành một gian hàng, hoặc một dạng tương tự ở nơi không thể cung cấp phương tiện rửa tay đầy đủ, hãy kiểm tra mục 'xe tải, quầy hàng, sự kiện và phục vụ ngoài địa điểm thực phẩm' trong bài mẫu này để được tư vấn về cách người xử lý thực phẩm có thể giữ sạch tay.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra các phương tiện, bao gồm việc bổ sung xà phòng và khăn tắm.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Hãy chắc chắn rằng các phương tiện rửa tay được bảo trì và bổ sung thường xuyên.

Chương trình hỗ trợ

#5 Nhiệt kế và thiết bị

2. Nếu thiết bị không hoạt động hiệu quả thì có thể do khó làm sạch. Điều này có thể khiến thực phẩm bị nhiễm bẩn hoặc không được chuẩn bị an toàn.

Bảo trì thiết bị	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Bảo trì thiết bị và thay thế khi bị lỗi. Một số thiết bị, chẳng hạn như máy thái và máy cắt, phải được kiểm tra thường xuyên để đảm bảo chúng hoạt động an toàn và có thể được làm sạch đầy đủ. • Đảm bảo các lưới kiểm soát sâu hại và tủ lạnh luôn hoạt động tốt để duy trì sự an toàn của thực phẩm sản xuất. • Đảm bảo thiết bị, chẳng hạn như cân, được hiệu chỉnh hoặc điều chỉnh sao cho đáng tin cậy và chính xác.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra thiết bị thường xuyên
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Thay thế hay điều chỉnh thiết bị khi cần thiết.

Chương trình hỗ trợ

#5 Nhiệt kế và thiết bị

3. Nếu nhiệt kế không chính xác, thực phẩm có thể nằm trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C và cho phép vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm phát triển.

Độ chính xác của nhiệt kế	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Hiệu chỉnh nhiệt kế đầu dò hàng năm hoặc theo thông số kỹ thuật của nhà sản xuất (nhiệt kế nên đo chính xác đến +/- 1 °C đối với thực phẩm có nguy cơ tiềm ẩn). Nếu quý vị đang sử dụng các hệ thống CNTT giám sát nhiệt độ từ xa, hãy kiểm tra xem tất cả các đầu dò nhiệt độ có được thay thế khi bị hỏng hoặc trực trực.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Tiến hành kiểm tra nhiệt độ lạnh và / hoặc nhiệt độ nóng. Ghi kết quả vào Phiếu ghi 5: Kiểm tra độ chính xác của nhiệt kế đầu dò của tôi. Mang thiết bị đi hiệu chỉnh ở nhà sản xuất, nhà cung cấp hoặc nhà thầu bên ngoài. Nếu sử dụng một hệ thống tự động, đảm bảo rằng việc hiệu chỉnh nằm trong bất kỳ hợp đồng dịch vụ nào.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Sửa chữa hoặc thay thế các nhiệt kế đầu dò hư hỏng.

Chương trình hỗ trợ

#5 Nhiệt kế và thiết bị

4. Nhiệt kế có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm nếu không được làm sạch và sát trùng đúng cách.

Làm sạch thỏa đáng	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Làm sạch và vệ sinh nhiệt kế đầu dò trước và sau mỗi lần sử dụng. Khi đưa đầu dò vào thực phẩm, hãy làm sạch và vệ sinh sau khi kiểm tra từng thực phẩm. • Sử dụng tăm bông có sẵn từ các nhà thuốc tây, hoặc dùng một hình thức làm sạch khác thích hợp khác.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra nhiệt kế đầu dò để xem chúng đã được làm sạch và sát trùng chưa.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Sửa đổi thực hành làm sạch và sát trùng. • Nhắc nhở nhân viên làm sạch và sát trùng nhiệt kế đầu dò trước và sau mỗi lần sử dụng.

Chương trình hỗ trợ

#5 Nhiệt kế và thiết bị

5. Nhiệt kế phải luôn có sẵn và được sử dụng đúng cách để kiểm tra xem thực phẩm có được giữ ở đúng nhiệt độ nhằm ngăn ngừa sự phát triển của vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm hay không.

Sử dụng thiết bị	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Để nhiệt kế ở nơi dễ dàng lấy sử dụng tại cơ sở kinh doanh của quý vị. Nếu quý vị có một vài cơ sở (như cửa hàng và xe tải thực phẩm), hãy có một nhiệt kế ở mỗi nơi. • Dùng nhiệt kế nào có thể thọc vào trong thực phẩm để đo nhiệt độ của nó ở chính giữa. (Điều này có nghĩa là nhiệt kế phải có đầu dò.) Đo nhiệt độ lõi của thực phẩm bằng cách đưa đầu dò vào chính giữa thực phẩm. • Không sử dụng nhiệt kế gắn trong phòng mát, các bộ phận giữ nóng và quầy trưng bày bánh sandwich để kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm. (Các nhiệt kế này đo nhiệt độ hoạt động của thiết bị, nhưng không đo nhiệt độ thực tế của thực phẩm.)
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	Kiểm tra nhiệt kế có đang được sử dụng đúng cách không.
Nếu nó không đúng thì sao?	Nhắc nhở nhân viên cách sử dụng nhiệt kế, và những nguy hiểm của việc sử dụng không đúng cách.

Chương trình hỗ trợ

#5 Nhiệt kế và thiết bị



Những rủi ro là gì?

- Nếu không có nhiệt kế đầu dò hoặc thiết bị đo nhiệt độ chính xác, quý vị có thể không biết liệu thực phẩm rủi ro cao:
 - đã được nấu đủ chín
 - đang được giữ ở đúng nhiệt độ trong tủ lạnh hoặc quầy trưng bày
 - đang được làm mát và hâm nóng an toàn
 - đang ở đúng nhiệt độ khi thức phẩm được mang đến doanh nghiệp của quý vị.
- Một nhiệt kế đầu dò có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm nếu nó được sử dụng không đúng cách hoặc không được làm sạch đúng cách.
- Thực phẩm dị ứng có thể bị nhiễm bẩn bởi các thực phẩm khác nếu nhiệt kế không được làm sạch hiệu quả. Quý vị có thể quyết định có các nhiệt kế dành riêng cho các loại thực phẩm gây dị ứng khác nhau.
- Nhiệt kế đầu dò là những phần nhạy cảm của thiết bị. Chúng có thể bị vỡ hoặc mất độ chính xác nếu chúng bị rơi hoặc xử lý thô bạo.
- Quý vị phải giữ thực phẩm rủi ro cao ở 5 °C hoặc lạnh hơn (thực phẩm lạnh) hoặc ở 60 °C hoặc nóng hơn (thực phẩm nóng) khi được lưu trữ, trưng bày và vận chuyển. Các yêu cầu về thời gian và nhiệt độ khác áp dụng cho việc nấu và hâm nóng các thực phẩm rủi ro cao đã nấu chín. Chúng được mô tả trong các phần khác của mẫu chương trình an toàn thực phẩm này.

Chương trình hỗ trợ

#5 Nhiệt kế và thiết bị



Mẹo

Bảo trì thiết bị

- Tạo một lịch bảo trì để theo dõi khi thiết bị đã được bảo dưỡng và lưu ý ngày hẹn kế của bảo dưỡng. Quý vị có thể ghi lại trong nhật ký kinh doanh của quý vị.

Sử dụng thiết bị

- Đảm bảo rằng tất cả các thiết bị quý vị sử dụng trong cơ sở được vận hành theo sách hướng dẫn của nhà sản xuất hoặc hướng dẫn vận hành. Điều này bao gồm tất cả các thiết bị được sử dụng trong doanh nghiệp của quý vị - chẳng hạn như thiết bị nấu ăn, máy xay sinh tố, máy xay sinh tố và máy cắt. Nếu quý vị không có hướng dẫn vận hành cho một thiết bị, quý vị nên có nó. Hướng dẫn thường có thể được tải xuống từ internet hoặc lấy trực tiếp từ nhà sản xuất.
- Một thí dụ về việc hướng dẫn sử dụng là quan trọng trong trường hợp lò nướng băng tải. Chúng thường được sử dụng để nấu pizza. Chúng cũng có thể được sử dụng để nấu nhiều loại thực phẩm khác. Chúng được thiết kế để đưa thực phẩm qua lò nướng một lần, sau khi người vận hành đảm bảo rằng các cài đặt cho thời gian nấu và nhiệt độ phù hợp với loại thực phẩm được nấu. Những lò này đã được sử dụng không chính xác trong quá khứ, dẫn đến thực phẩm được nấu không đầy đủ, hoặc đưa vào lò nướng nhiều hơn một lần ở nhiệt độ sai. Bùng phát bệnh do hướng dẫn vận hành không có sẵn tại chỗ.
- Để đảm bảo thực phẩm được nấu kỹ, điều quan trọng là thiết bị lúc nào cũng phải được sử dụng theo thông số kỹ thuật của nhà sản xuất.

Nhiệt kế đầu dò

- Sử dụng nhiệt kế đầu dò chính xác đến ± 1 °C. Điều này có nghĩa là khi nhiệt kế đọc 5 °C, nhiệt độ thực tế của thực phẩm nằm trong khoảng từ 4 °C đến 6 °C. Độ chính xác của nhiệt kế sẽ được nêu trong các tài liệu hoặc bao bì đi kèm. Nếu quý vị không có tài liệu nào, hãy liên hệ với nhà sản xuất nhiệt kế và hỏi về độ chính xác của nó.
- Mua nhiệt kế từ các công ty cung cấp nhiệt kế đầu dò hoặc thiết bị kiểm tra điện tử.

Sử dụng nhiệt kế đầu dò

- Trước khi đọc nhiệt độ, hãy đợi khoảng 30 giây cho đến khi số đọc nhiệt độ ổn định.
- Đo nhiệt độ bề mặt của thực phẩm đóng gói chân không hoặc đông lạnh bằng cách đặt chiều dài của nhiệt kế đầu dò giữa hai gói chân không hoặc các mặt hàng đông lạnh.

Chương trình hỗ trợ

#6 Kiểm soát sâu bệnh

Các vấn đề

1. Nhiễm bẩn thực phẩm bởi sinh vật gây hại và các động vật khác.

Kiểm soát sâu bệnh	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Ngăn chặn sinh vật gây hại xâm nhập vào cơ sở. Thiết kế và bảo trì các cơ sở và phương tiện để sinh vật gây hại không thể xâm nhập vào bất kỳ nơi nào có thức ăn hoặc bất kỳ nơi nào chúng có thể làm tổ hoặc sinh sản. Lắp đặt lưới trên cửa ra vào và cửa sổ có thể mở được. Lắp đặt các dải loại trừ sinh vật gây hại ở các cửa ra vào. Hãy chắc rằng các tòa nhà có nhà bếp nơi khu vực ăn uống mở ra đường là chống được côn trùng và sâu bọ. Lắp đặt phụ kiện cửa và cửa sổ để đảm bảo an toàn cho khu vực thực phẩm. Loại bỏ rác và để nơi an toàn. Bảo vệ thực phẩm và các nguyên liệu khỏi sinh vật gây hại. Tham gia dịch vụ kiểm soát sinh vật gây hại hoặc tạo kế hoạch riêng của quý vị để kiểm tra hoạt động của sinh vật gây hại và hành động khi cần thiết.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Thường xuyên kiểm tra cơ sở, phương tiện, khu vực lưu trữ thực phẩm và khu vực để rác để tìm dấu hiệu hoạt động của sinh vật gây hại. Đọc và hành động theo các báo cáo dịch vụ kiểm soát sâu bệnh nếu có dùng nhà thầu.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Sửa chữa cơ sở và khu vực lưu trữ thực phẩm và khu chứa rác. Tăng cường kiểm soát sâu bệnh bằng cách xem xét các biện pháp kiểm soát hiện tại. Kịp thời xử lý bất kỳ sự phá hoại của sinh vật gây hại, bao gồm cả công việc bảo trì hoặc làm sạch. Thiết lập thêm các bẫy mồi hoặc tìm kiếm sự giúp đỡ chuyên môn nhằm giảm hoạt động của sinh vật gây hại.

Chương trình hỗ trợ

#6 Kiểm soát sâu bệnh

Thú vật trong khu thực phẩm	
Tôi có thể làm gì?	<p>Không cho phép thú vật sống vào trong bất kỳ khu nào của cơ sở nơi xử lý thực phẩm ngoại trừ các thú vật được phép sau đây:</p> <ul style="list-style-type: none"> • động vật có vỏ và cá dành cho thực phẩm • chó trong một khu vực ăn uống ngoài trời nếu đó là chính sách kinh doanh cho phép chúng ở những khu vực này (đó là sự lựa chọn của quý vị). • thú vật hỗ trợ (như chó dẫn đường, chó dẫn đường thính giác, thú vật hỗ trợ vận động, thú vật cảnh báo y tế và thú phục vụ tâm thần). quý vị được yêu cầu theo pháp luật cho phép chúng vào khu vực sử dụng bởi khách hàng trong nhà và ngoài trời.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra để đảm bảo thú vật bị cấm không được phép vào cơ sở.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Hãy chắc rằng nhân viên và khách hàng hiểu khi nào thú vật được phép vào trong cơ sở. • Thực thi các quy tắc này.

Chương trình hỗ trợ

#6 Kiểm soát sâu bệnh



Những rủi ro là gì?

- Thực phẩm có thể bị nhiễm sâu bệnh và ăn không an toàn. Các loài gây hại bao gồm chuột, gián, ruồi, kiến, chim, bọ cánh cứng và mọt.
- Kiểm soát sâu bệnh và vứt bỏ thực phẩm bị nhiễm bẩn có thể tốn kém cho doanh nghiệp.

Chương trình hỗ trợ

#6 Kiểm soát sâu bệnh



Mẹo

- Vị trí an toàn đặt máy diệt côn trùng dùng tia cực tím. Chúng không nên được đặt trên bàn chuẩn bị thực phẩm.
- Dán nhãn các bẫy mồi với ngày thực hiện và bảo vệ chúng khi để ở mặt đất.
- Sử dụng nhật ký hoặc tạo một tờ nhật ký để ghi lại mồi đã được sử dụng và ghi chép mọi hoạt động liên quan đến sâu bệnh và các khu vực cần được làm sạch hoặc sửa chữa để giữ an toàn cho cơ sở khỏi sâu bệnh.
- Đảm bảo kiểm tra sâu bệnh thường xuyên. Hãy xem xét việc thuê một người kiểm soát sâu bệnh có giấy phép đến thăm cơ sở thường xuyên. Người kiểm soát sâu bệnh có cấp phép phải đảm bảo dịch vụ của họ tuân thủ các yêu cầu lập pháp và các hướng dẫn thực hành tốt nhất cho việc sử dụng thuốc trừ sâu. Nếu quý vị thuê một người kiểm soát sâu bệnh được cấp phép, hãy yêu cầu họ báo cáo kiểm tra. Báo cáo này nên cung cấp kết quả bằng văn bản mỗi lần đến viếng cơ sở kinh doanh thực phẩm.
- Bảo vệ thực phẩm khỏi các nhiễm bẩn có thể xảy ra nếu hóa chất được sử dụng để kiểm soát sâu bệnh.

Chương trình hỗ trợ

#7 Thu hồi thực phẩm

Các vấn đề

1. Sức khỏe của công chúng có thể gặp rủi ro nếu thu hồi thực phẩm không được quản lý nhanh chóng và phù hợp. Những thực phẩm này có thể khiến những người ăn vào bị nguy hiểm.

Hành động Thu hồi	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Hành động ngay lập tức và làm theo hướng dẫn được đưa ra khi có lệnh thu hồi thực phẩm. Biết tên và địa chỉ của các nhà cung cấp cho tất cả các loại thực phẩm của quý vị. Ghi các thông tin này vào trong Phiếu ghi 1: Nhà cung cấp thực phẩm của tôi. Lấy hàng hóa bị thu hồi ra khỏi kệ, lưu trữ chúng trong một khu vực tách biệt và dán nhãn không được bán lên chúng. Đảm bảo nhân viên hiểu quy trình thu hồi thực phẩm.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Kiểm tra hoạt động theo các hướng dẫn của nhà cung cấp hoặc hội đồng.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Thực hiện theo các hướng dẫn thu hồi. Hãy chắc chắn rằng danh sách nhà cung cấp của quý vị được cập nhật.

Chương trình hỗ trợ

#7 Thu hồi thực phẩm

Những rủi ro là gì?

- Sức khỏe của công chúng có thể gặp rủi ro nếu thực phẩm bị thu hồi không được lấy ra nhanh chóng và hủy bỏ thích hợp.

Chương trình hỗ trợ

#7 Thu hồi thực phẩm



Mẹo

- Nếu quý vị cung cấp thực phẩm cho các doanh nghiệp khác, hãy lấy một bản sao của hướng dẫn thu hồi ngành công nghiệp thực phẩm Các Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc New Zealand (FSANZ) tại: <www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/>.
- Đăng ký trên trang mạng FSANZ để nhận thông tin về thu hồi thực phẩm ở trang mạng <www.foodstandards.gov.au/industry/foodrecalls/>.
- Giữ hóa đơn hoặc phiếu giao hàng có kê tên hoặc mô tả về thực phẩm, số lô, đánh dấu ngày hoặc thông tin khác, bất cứ ở đâu có thể có.
- Khi quý vị nhận được thông báo thu hồi thực phẩm, hãy hành động ngay lập tức để bỏ thực phẩm khỏi nơi sử dụng hoặc nơi trưng bày trong doanh nghiệp của quý vị.
- Thực hiện theo tất cả các hướng dẫn khác được cung cấp bởi nhà cung cấp hoặc hội đồng địa phương.

Chương trình hỗ trợ

#8 Kiểm soát thời gian

Các vấn đề

1. Sự phát triển của vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm khi thực phẩm để trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C.

Kiểm soát thời gian	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> Sử dụng quy tắc 2 giờ / 4 giờ để quản lý nhiệt độ thực phẩm rủi ro cao. Chỉ sử dụng quy tắc 2 giờ / 4 giờ nếu: <ul style="list-style-type: none"> quý vị có thể đưa ra bằng chứng cho thấy các quy trình làm mát phù hợp với các quy tắc làm mát trong Thực hành xử lý thực phẩm 6: Làm mát và đông lạnh thực phẩm.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> Đo nhiệt độ thực phẩm đều đặn trong thời gian thực hành, như là mua và nhận, chuẩn bị, trưng bày và phục vụ.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> Nếu thực phẩm lạnh hoặc nóng được giao trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C, hãy yêu cầu người giao hàng cho quý vị thấy bằng chứng về nhiệt độ của thực phẩm trong hai giờ trước. Từ chối thực phẩm rủi ro cao được giao ở nhiệt độ sai hoặc khi không cung cấp bằng chứng về nhiệt độ. Vứt bỏ thực phẩm rủi ro cao đã để ở nhiệt độ phòng trong hơn bốn giờ.

Chương trình hỗ trợ

#8 Kiểm soát thời gian



Những rủi ro là gì?

- Vi khuẩn có thể sinh sôi nhanh chóng trong thực phẩm được giữ ở nhiệt độ phòng (đó là trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C).
- Điều này có thể gây ra các loại bệnh dạ dày. Cả thời gian và nhiệt độ đều góp phần vào sự phát triển của vi khuẩn.
- Ngay cả thực phẩm trông an toàn và không mất mùi, mùi hoặc vị cũng có thể rất không an toàn để ăn.
- Ngày 'sử dụng tốt nhất trước' và 'hạn sử dụng' ở các thực phẩm đã nấu chín, ăn liền và rủi ro cao sẽ vô hiệu nếu thực phẩm không giữ được ở nhiệt độ bảo quản đề nghị.
- Nếu doanh nghiệp của quý vị không lưu trữ thực phẩm theo chỉ dẫn, quý vị sẽ có lỗi về mặt pháp lý nếu thực phẩm không an toàn.

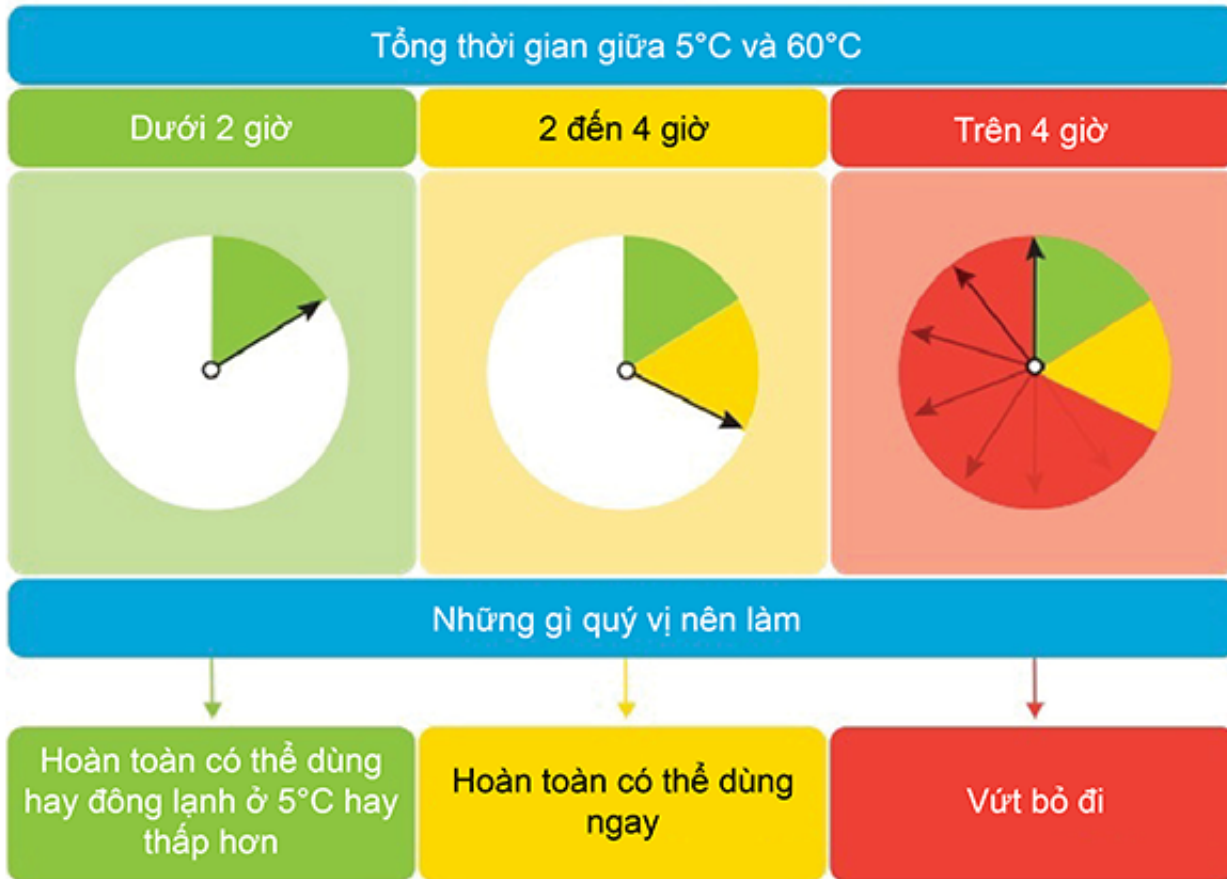
Quy tắc 2 giờ / 4 giờ là gì?

Quy tắc 2 giờ / 4 giờ sử dụng kiểm soát thời gian và nhiệt độ để giữ an toàn cho thực phẩm bằng cách theo dõi thời gian thực phẩm rủi ro cao ở vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C.

Nếu quý vị đang sử dụng quy tắc 2 giờ / 4 giờ trong doanh nghiệp của mình, hãy làm theo các bước dưới đây:

Chương trình hỗ trợ

#8 Kiểm soát thời gian



Tổng thời gian bao gồm tất cả thời gian thực phẩm ở nhiệt độ phòng, thí dụ như trong quá trình giao hàng, trưng bày, chuẩn bị và vận chuyển.

Trước khi sử dụng quy tắc này, hãy kiểm tra:

- Thực phẩm có phải là thực phẩm rủi ro cao?
- Có phải thực phẩm trước đây được giữ ở nhiệt độ phòng? Trong bao lâu?
- Tủ lạnh và thiết bị giữ nóng của quý vị có hoạt động chính xác không?
- Nếu thực phẩm này đã được nấu chín và làm nguội, quý vị có thể chứng minh rằng nó đã được thực hiện theo các quy tắc làm nguội?
- quý vị đã thông báo cho nhân viên về quy tắc này? Họ có biết làm thế nào để sử dụng nó?
- Nếu thực phẩm không ăn liền tại cơ sở, làm thế nào quý vị sẽ thông báo cho khách hàng rằng nó phải được ăn trong vòng bốn giờ?

Chương trình hỗ trợ

#8 Kiểm soát thời gian



Mẹo

- Đặt nhãn trên thực phẩm hoặc trong khay để ghi lại thời gian thực phẩm để ở nhiệt độ phòng.
- Khi chuẩn bị thực phẩm sống rủi ro cao để nấu ăn, hãy đảm bảo rằng thời gian giữ ở nhiệt độ phòng được giữ ở mức tối thiểu. Cho thực phẩm vào tủ lạnh lại trong thời gian chờ đợi.

Chương trình hỗ trợ

#9 Xử lý chất thải

Các vấn đề

1. Sức khỏe cộng đồng có thể bị rủi ro nếu hủy bỏ chất thải không được quản lý phù hợp.

Kiểm soát chất thải	
Tôi có thể làm gì?	<ul style="list-style-type: none"> • Quản lý thực phẩm thải. • Tách thực phẩm thải ra khỏi thực phẩm được dùng cho người tiêu thụ. • Vứt bỏ tất cả thực phẩm khi: <ul style="list-style-type: none"> • đã được phục vụ cho khách hàng và chưa ăn đến • đã bị giữ trong kho nóng hơn sáu giờ và quý vị nghi ngờ thực phẩm không an toàn nếu ăn vào • đã qua ngày của 'hạn sử dụng' hoặc 'sử dụng tốt nhất' • quý vị nghi ngờ thực phẩm có thể đã bị nhiễm bẩn bởi sâu bệnh, bụi bẩn, bụi hoặc hóa chất tẩy rửa • quý vị được yêu cầu hủy bỏ theo đơn đặt hàng hoặc theo kết quả của việc thu hồi thực phẩm. • Làm sạch và sát trùng khu vực thực phẩm thải. • Làm một biển báo chỉ rõ nơi chất thải được loại bỏ.
Làm thế nào tôi có thể kiểm tra?	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra nhân viên đang hủy bỏ thực phẩm không nên sử dụng hoặc phục vụ cho khách hàng. • Thường xuyên kiểm tra các khu vực chứa chất thải.
Nếu nó không đúng thì sao?	<ul style="list-style-type: none"> • Hãy khắc phục bằng cách sửa chữa các vấn đề quý vị đã xác định.

Chương trình hỗ trợ

#9 Xử lý chất thải



Những rủi ro là gì?

- Sâu bệnh có thể làm ô nhiễm khu vực chế biến thực phẩm và thực phẩm nếu chất thải không được loại bỏ thường xuyên. Nếu thực phẩm thải không được xử lý thích hợp, nó sẽ thu hút sâu bệnh vào cơ sở của bạn.

Chương trình hỗ trợ

#9 Xử lý chất thải



Mẹo

- Đặt thùng xử lý chất thải ở vị trí thuận tiện xung quanh khu vực chuẩn bị thực phẩm.
- Dán nhãn thùng xử lý chất thải rõ ràng để phân biệt rõ ràng với thùng chứa thực phẩm.
- Sử dụng các tấm lót thùng nhựa cho thùng xử lý chất thải trong khu vực chuẩn bị thực phẩm.
- Thường xuyên đổ sạch rác cho các khu vực chuẩn bị thực phẩm để tránh rác quá nhiều hoặc chất thải lỏng tràn ra ngoài.
- Buộc tất cả các lớp lót thùng trước khi để chúng lại vào khu chứa chất thải xử lý.
- Làm sạch thùng xử lý chất thải trong khu vực chuẩn bị hàng ngày và để khô không khí qua đêm.
- Xác định rõ ràng khu vực chứa chất thải, và thường xuyên làm sạch nó.
- Đảm bảo thu gom chất thải thường xuyên từ cơ sở của quý vị.

Hồ sơ của quý vị

Hồ sơ yêu cầu

Hồ sơ 0 - Hồ sơ Ghi chép Chương trình An toàn Thực phẩm Foodsmart

Kiểm tra

Tham khảo hướng dẫn trong mỗi hồ sơ.

Mức độ thường xuyên

Tham khảo hướng dẫn trong mỗi hồ sơ.

Làm thế nào để hoàn thành hồ sơ này

Giới thiệu về Hồ sơ FoodSmart

Sao chép các mẫu hồ sơ trống để sử dụng. Quý vị có thể làm điều này bằng cách sao chụp hồ sơ hoặc in chúng từ phần Hồ sơ Chương trình An toàn Thực phẩm FoodSmart của quý vị.

Nếu định dạng của các hồ sơ được cung cấp trong Chương trình An toàn Thực phẩm FoodSmart không phù hợp với doanh nghiệp của quý vị, quý vị có thể tự thiết kế.

Điều này có thể bao gồm thiết lập các thông tin khác nhau. Nếu quý vị sử dụng một hồ sơ thay thế khác, quý vị phải đảm bảo rằng:

- quý vị thu thập thông tin giống như (các) hồ sơ thí dụ quý vị đang thay thế.
- Hồ sơ bằng văn bản của quý vị bằng tiếng Anh.
- Nếu sử dụng các hệ thống CNTT từ xa để giám sát kho lạnh, hãy thảo luận vấn đề này với nhân viên y tế môi trường của hội đồng địa phương.

Giữ hồ sơ đã hoàn thành tại doanh nghiệp của quý vị vì chúng phải sẵn sàng nếu có yêu cầu bởi một nhân viên có thẩm quyền, thí dụ như nhân viên y tế môi trường của hội đồng địa phương. Giám sát viên an toàn thực phẩm của doanh nghiệp cũng cần phải thường xuyên xem xét hồ sơ.

Tất cả các hồ sơ hoàn thành phải được lưu giữ trong 2 năm kể từ ngày lập biên bản.

Hồ sơ của quý vị



Hồ sơ yêu cầu

Hồ sơ 1 - Các nhà cung cấp thực phẩm của tôi

Kiểm tra

Tất cả các nhà cung cấp của tôi

Mức độ thường xuyên

Danh sách phải được cập nhật. Đảm bảo nó bao gồm các nhà cung cấp hiện tại và tất cả các nhà cung cấp của quý vị trong hai năm trước.

Thông tin tối thiểu cần thiết cho phiếu ghi này là:

- Một danh sách cập nhật của các nhà cung cấp thực phẩm hiện tại của quý vị và tất cả các nhà cung cấp của quý vị trong hai năm trước. Nó phải bao gồm:
 - tên giao dịch
 - địa chỉ kinh doanh
 - Số điện thoại liên hệ

Nếu quý vị đi nhận thực phẩm từ một nhà cung cấp, họ cũng phải được đưa vào hồ sơ này. Quý vị có thể giữ thông tin này theo bất kỳ cách nào quý vị muốn miễn là nhân viên y tế môi trường của hội đồng địa phương có thể xem nó được theo yêu cầu và nhân viên của quý vị có thể truy cập nó khi quý vị vắng mặt. Sử dụng tập đính kèm bên dưới nếu quý vị chưa có thông tin này trong hồ sơ hiện có của mình. Nếu quý vị đã nhận được mẫu phiếu ghi này từ chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart, quý vị có thể tải lên mẫu phiếu ghi của riêng mình vào chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart của quý vị thông qua nút tải lên bên dưới. Nếu quý vị đã truy cập mẫu phiếu ghi này từ menu 'Hồ sơ lưu trữ' ở trên, mà không cần đăng nhập vào hệ thống FoodSmart, quý vị sẽ chỉ có thể tải xuống mẫu phiếu ghi này.

Làm thế nào để hoàn thành hồ sơ này

Đây là một ví dụ về cách bạn nên điền vào Bản ghi 1: Nhà cung cấp thực phẩm của tôi.

Tên giao dịch	Địa chỉ kinh doanh	Số điện thoại liên hệ
J. Smith Smallgoods	999 Street st Suburb, Victoria	9999 2000
Green Grocers	333 street st Suburb, Victoria	9999 3000
.....

Hồ sơ của quý vị



Hồ sơ yêu cầu

Hồ sơ 2 - Kiểm tra nhiệt độ thực phẩm tồn trữ lạnh hoặc nóng của tôi

Kiểm tra

Nhiệt độ thực phẩm rủi ro cao.

Mức độ thường xuyên

Kiểm tra và ghi lại nhiệt độ ít nhất một lần một ngày của thực phẩm rủi ro cao được giữ trong tủ đông, tủ lạnh và phòng mát.

Thông tin tối thiểu cần thiết cho phiếu ghi này là:

- Chi tiết để xác định rõ đơn vị nóng hoặc lạnh mà phiếu ghi dành cho.
- Ngày nhiệt độ được thực hiện.
- Nhiệt độ của thực phẩm. Thực phẩm lạnh phải được giữ ở nhiệt độ 5 °C trở xuống, thực phẩm đông lạnh ở -15 °C hoặc lạnh hơn và thực phẩm nóng ở 60 °C hoặc nóng hơn. Thay đổi các món thực phẩm được kiểm tra trong suốt tuần. Nhiệt kế được sử dụng phải là nhiệt kế loại đầu dò hiệu chỉnh chính xác đến +/- 1 °C. Tham khảo Phiếu ghi 5: Kiểm tra độ chính xác của nhiệt kế đầu dò của tôi về cách hiệu chỉnh nhiệt kế của quý vị.
- Bất kỳ hành động khắc phục mà quý vị đã thực hiện.
- Nếu quý vị đang lưu giữ phiếu ghi cho nhiều hơn một địa điểm, hãy chắc chắn ghi rõ ràng địa điểm, gian hàng hoặc địa điểm ngoài địa điểm nào mà nó liên quan.

Quý vị có thể chọn cách quý vị giữ thông tin này, chẳng hạn như trong phiếu ghi dưới đây, trong nhật ký kinh doanh hàng ngày của quý vị hoặc ở đâu đó thông tin có thể được truy xuất nhanh chóng, nếu được yêu cầu. Sử dụng tập đính kèm bên dưới nếu quý vị chưa có thông tin này trong các phiếu ghi hiện có. Nếu quý vị đã nhận được mẫu phiếu ghi này từ chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart, quý vị có thể tải lên mẫu phiếu ghi của riêng mình vào chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart của quý vị thông qua nút tải lên bên dưới. Nếu quý vị đã truy cập mẫu phiếu ghi này từ menu 'Lưu giữ phiếu ghi' ở trên, mà không cần đăng nhập vào hệ thống FoodSmart, quý vị sẽ chỉ có thể tải xuống mẫu phiếu ghi này.

Làm thế nào để hoàn thành hồ sơ này

Example 1

Hồ sơ của quý vị

Cơ sở:	Nhà hàng Thành phố	
Tên đơn vị:	Phòng mát	
Tuần bắt đầu từ: 13/07/2014	Nhiệt độ của thực phẩm (1 món)	Hành động khắc phục (nếu nhiệt độ không đúng) Thực phẩm lạnh phải được giữ ở nhiệt độ 5°C trở xuống và thực phẩm nóng ở 60°C trở lên.
Chủ Nhật	3°C	
Thứ Hai	4°C	
Thứ Ba	5°C	
Thứ Tư	4°C	
Thứ Năm	6°C	Nhiệt độ điều chỉnh
Thứ Sáu	4°C	
Thứ Bảy	5°C	

Example 2

Cơ sở:	Xe tải thực phẩm (Số đăng ký: TVL 341)	
Tên đơn vị:	Tủ lạnh xe tải thực phẩm	
Tuần bắt đầu từ: 13/07/2014	Nhiệt độ của thực phẩm (1 món)	Hành động khắc phục (nếu nhiệt độ không đúng). Thực phẩm lạnh phải được giữ ở nhiệt độ 5°C trở xuống và thực phẩm nóng ở 60°C trở lên.
Chủ Nhật	10°C	Sửa chữa bởi kỹ thuật viên
Thứ Hai	4°C	
Thứ Ba	5°C	
Thứ Tư	4°C	
Thứ Năm	6°C	Nhiệt độ điều chỉnh
Thứ Sáu	4°C	
Thứ Bảy	5°C	

Example 3

Hồ sơ của quý vị

Cơ sở:	Gian hàng hay rạp	
Tên đơn vị:	Máy hâm nóng bánh	
Tuần bắt đầu từ: 13/07/2014	Nhiệt độ của thực phẩm (1 món)	Hành động khắc phục (nếu nhiệt độ không đúng). Thực phẩm lạnh phải được giữ ở nhiệt độ 5°C trở xuống và thực phẩm nóng ở 60°C trở lên.
Chủ Nhật	Không áp dụng	
Thứ Hai	Không áp dụng	
Thứ Ba	Không áp dụng	
Thứ Tư	Không áp dụng	
Thứ Năm	52°C	Bánh nướng lò vi sóng và hâm lại bằng máy hâm nóng. Nhiệt độ lõi bảy giờ là 76°C. Cập nhật thực hành báo đến tất cả nhân viên.
Thứ Sáu	64°C	
Thứ Bảy	65°C	

Example 4

Cơ sở:	Chuẩn bị phục vụ các bữa tiệc	
Tên đơn vị:	Liễn súp	
Tuần bắt đầu từ: 13/07/2014	Nhiệt độ của thực phẩm (1 món)	Hành động khắc phục (nếu nhiệt độ không đúng)
Chủ Nhật	Không áp dụng	
Thứ Hai	Không áp dụng	
Thứ Ba	Không áp dụng	
Thứ Tư	Không áp dụng	
Thứ Năm	82°C	
Thứ Sáu	78°C	
Thứ Bảy	66°C	

Phiếu ghi 2: Kiểm tra nhiệt độ thực phẩm trong kho lạnh hay nóng của tôi.

Thực phẩm rủi ro cao phải được giữ ở nhiệt độ an toàn. Thực phẩm lạnh phải được giữ ở nhiệt độ 5°C trở xuống, thực phẩm đông lạnh ở -15°C trở xuống và thực phẩm nóng ở 60°C trở lên.

Cơ sở:		
Tên đơn vị:		
Tuần bắt đầu:	Nhiệt độ của thực phẩm (1 món)	Hành động khắc phục (nếu nhiệt độ không đúng) Thực phẩm lạnh phải được giữ ở nhiệt độ 5°C trở xuống và thực phẩm nóng ở 60°C trở lên.
Chủ Nhật		
Thứ Hai		
Thứ Ba		
Thứ Tư		
Thứ Năm		
Thứ Sáu		
Thứ Bảy		

Hồ sơ của quý vị

☆ Hồ sơ yêu cầu

Hồ sơ 3 - Kiểm tra nhiệt độ nấu ăn của tôi

Kiểm tra

Kiểm tra nhiệt độ nấu đạt 75 ° C trở lên

Mức độ thường xuyên

Ít nhất một lần trong một tháng

Thông tin tối thiểu cần thiết cho phiếu ghi này là:

- ngày
- mặt hàng thực phẩm - thay đổi các mặt hàng được kiểm tra trong suốt năm. Toàn bộ miếng cá hoặc bít tết có thể được nấu theo sở thích và không cần đạt đến nhiệt độ lõi là 75 °C. Nếu tất cả các thực phẩm nấu được chiên, quý vị không cần phải tiến hành kiểm tra này hoặc hoàn thành hồ sơ
- nhiệt độ - **thực phẩm rủi ro cao phải được nấu ở ít nhất 75 °C để an toàn**
- bất kỳ hành động khắc phục nào được thực hiện để đảm bảo thực phẩm đạt tới hơn 75 °C
- nếu quý vị đang lưu giữ hồ sơ cho nhiều hơn một địa điểm, hãy đảm bảo hồ sơ ghi rõ ràng cơ sở, van, gian hàng hoặc vị trí địa điểm nào mà nó liên quan.

Nhiệt kế được sử dụng phải là nhiệt kế loại đầu dò hiệu chuẩn chính xác đến +/- 1 °C. Tham khảo **Phiếu ghi 5: Kiểm tra độ chính xác nhiệt kế đầu dò của tôi** về cách hiệu chỉnh nhiệt kế của quý vị. Quý vị có thể chọn cách giữ thông tin này, chẳng hạn như trong hồ sơ dưới đây, trong nhật ký kinh doanh hàng ngày của quý vị hoặc ở đâu đó thông tin có thể được truy xuất nhanh chóng, nếu có yêu cầu. Sử dụng các tập tin đính kèm bên dưới nếu quý vị chưa có thông tin này trong các hồ sơ hiện có. Nếu quý vị đã nhận được mẫu phiếu ghi này từ chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart, quý vị có thể tải mẫu phiếu ghi của riêng mình vào chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart của quý vị thông qua nút 'upload' (tải lên) bên dưới. Nếu quý vị đã truy cập mẫu phiếu ghi này từ menu 'Hồ sơ lưu trữ' ở trên, mà không cần đăng nhập vào hệ thống FoodSmart, quý vị sẽ chỉ có thể tải xuống mẫu phiếu ghi này.

Làm thế nào để hoàn thành hồ sơ này

Thực phẩm rủi ro cao phải được nấu ở ít nhất 75°C để an toàn.

Cơ sở:	Nhà hàng		
Ngày	Món trong menu để kiểm tra nhiệt độ nấu	Nhiệt độ nấu bên trong đạt lớn hơn 75°C (✓ hay ×)	Mọi thay đổi về thực hành nấu ăn để đạt lớn hơn 75°C
21/10/2014	Cà ri thịt bò rendang	×	Nếu dùng nồi 10 lít sau đó nấu trong 2 giờ, cập nhật thẻ công thức để hiển thị điều này
21/11/2014	Gà hầm	✓	Không áp dụng

Hồ sơ của quý vị

Hồ sơ của quý vị



Hồ sơ yêu cầu

Hồ sơ 4 - Cách tôi sử dụng quy tắc 2 giờ / 4 giờ cho thực phẩm rủi ro cao

Kiểm tra

Nếu thực phẩm rủi ro cao, giữ ngoài tầm kiểm soát nhiệt độ, được an toàn

Mức độ thường xuyên

Viết ra thực hành thông thường của quý vị. Cập nhật nó nếu thực hành của quý vị thay đổi.

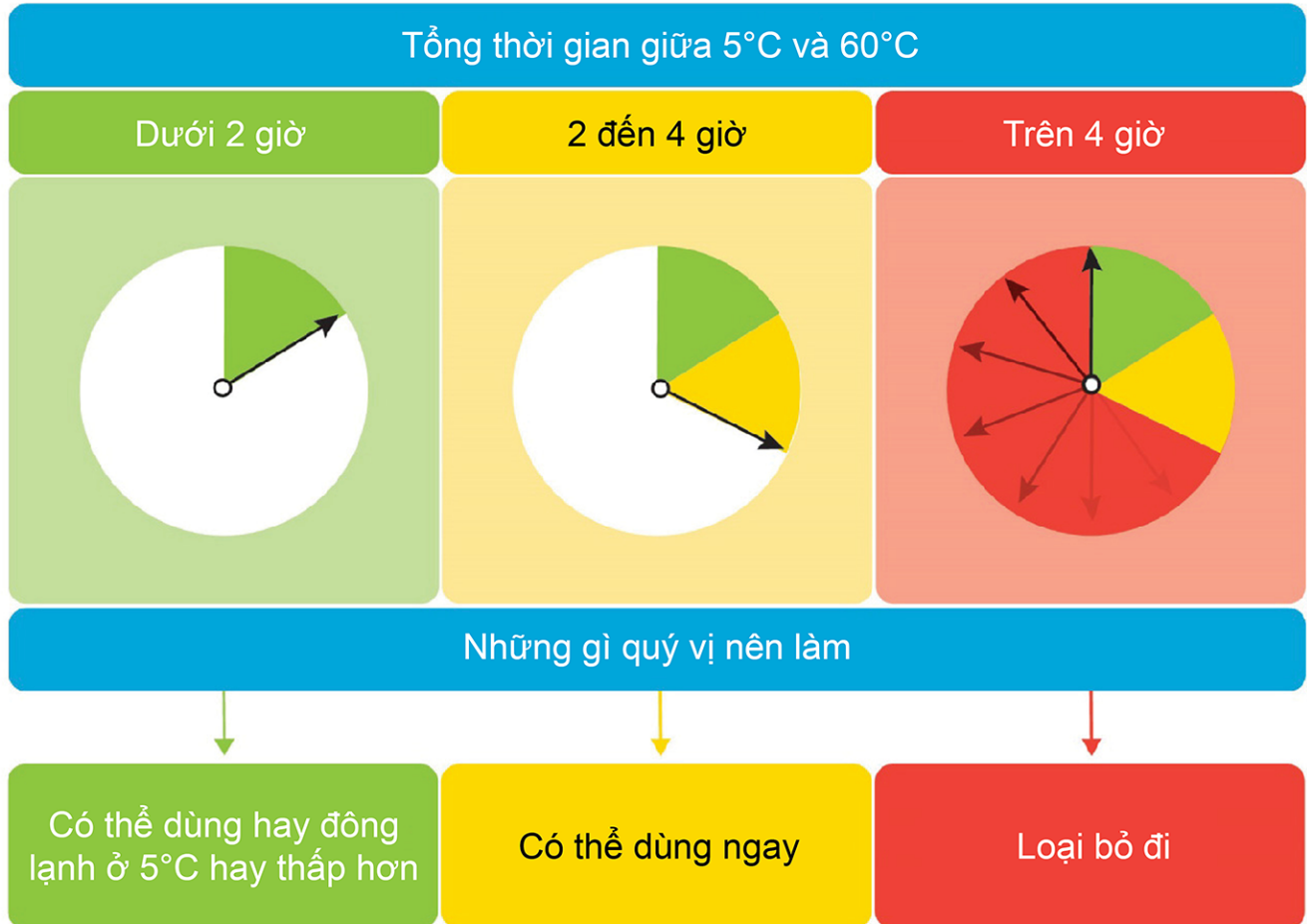
Thông tin tối thiểu cần thiết cho phiếu ghi này:

- Nếu quý vị giữ thực phẩm rủi ro cao được trưng bày trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C, hãy ghi lại cách thực hành thông thường của quý vị để sử dụng quy tắc 2 giờ / 4 giờ. Xem sơ đồ và thí dụ dưới đây.
- Nếu quý vị đang lưu giữ phiếu ghi này cho nhiều hơn một địa điểm, hãy chắc chắn ghi rõ cơ sở, van, gian hàng hoặc địa điểm ngoài cơ sở nào có liên quan.

Sử dụng các tập đính kèm bên dưới nếu quý vị chưa có thông tin này trong các hồ sơ hiện có. Nếu quý vị đã nhận mẫu phiếu ghi này từ chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart, quý vị có thể tải lên mẫu phiếu ghi của riêng mình vào chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart của quý vị thông qua nút tải lên bên dưới. Nếu quý vị đã truy cập mẫu phiếu ghi này từ menu 'Hồ sơ lưu trữ' ở trên, mà không cần đăng nhập vào hệ thống FoodSmart, quý vị sẽ chỉ có thể tải xuống mẫu phiếu ghi này.

Làm thế nào để hoàn thành hồ sơ này

Hồ sơ của quý vị



Tổng thời gian bao gồm tất cả thời gian thực phẩm đã ở nhiệt độ phòng. Thí dụ, trong quá trình giao hàng, trưng bày, chuẩn bị và vận chuyển. Hãy chắc chắn rằng quý vị và nhân viên của quý vị hiểu cách quý vị đang sử dụng thực hành này.

Thí dụ thực hành 1:

Cơ sở: Bean và Gone Café

1. Bánh mì sandwich được chuẩn bị hàng ngày từ 10:30 đến 11:30 sáng.
2. Chúng được trưng bày cho đến 2:30 chiều - tổng thời gian ra khỏi tủ lạnh là bốn giờ.
3. Vào lúc 2:30 chiều, tất cả bánh sandwich còn sót lại được bỏ đi.

Thí dụ thực hành 2:

Cơ sở: Nhà hàng buffet Big Belly

Thứ hai đến Thứ bảy

1. Thực phẩm mới nấu chín được chuyển đến nồi hấp cách thủy hàng ngày vào lúc 11: 50 sáng để phục vụ bữa trưa - thực phẩm được giữ ở 50 °C.

Hồ sơ của quý vị

2. Tắt cả thức ăn được đưa trở lại bếp lúc 2:30 chiều.

3. Vì thực phẩm đã ở trong vùng nhiệt độ nguy hiểm từ 5 °C đến 60 °C trong hơn hai giờ, nó nên được sử dụng ngay lập tức (một số nhân viên ăn nó vào bữa trưa trước khi đạt đến mốc bốn giờ) hoặc là đổ bỏ.

Chủ nhật

1. Thực phẩm mới nấu chín được chuyển đến nồi hấp cách thủy hàng ngày vào lúc 11: 50 sáng để phục vụ bữa trưa - thực phẩm được giữ ở 50 ° C.

2. Thức ăn thừa được đưa trở lại nhà bếp sau khi phục vụ bữa trưa lúc 1:30 trưa, nơi nó được làm lạnh nhanh chóng trong các hộp chứa cạn trong tủ lạnh để sử dụng vào ngày hôm sau.

Lưu ý: Trong thí dụ thực hành 2, một giờ và 40 phút thực phẩm được giữ trong nồi hấp cách thủy vào Chủ nhật là một phần trong tổng thời gian thực phẩm có thể được giữ trong vùng nhiệt độ nguy hiểm vào ngày hôm sau. Đó là, vào thứ Hai, sau khi hâm nóng đến hơn 75 °C, thực phẩm có thể được trưng bày thêm trong hai giờ và 20 phút trước khi được đổ bỏ. Tổng thời gian thực phẩm được giữ trong vùng nhiệt độ nguy hiểm là bốn giờ.

Hồ sơ của quý vị

☆ Hồ sơ yêu cầu

Hồ sơ 5 - Kiểm tra độ chính xác của nhiệt kế đầu dò của tôi

Kiểm tra

Độ chính xác của nhiệt kế

Mức độ thường xuyên

Hàng năm

Thông tin tối thiểu cần thiết cho phiếu ghi này:

- ngày
- Số nhiệt kế, nếu quý vị có nhiều cái, hãy đặt tên cho nó, thí dụ: T1, T2, T3 và dán nhãn cho nó
- nhiệt độ hiển thị trên nhiệt kế
- hành động khắc phục được thực hiện nếu nhiệt độ hiển thị không chính xác

Nhiệt kế được sử dụng phải là nhiệt kế loại đầu dò chính xác đến ± 1 °C. Quý vị có thể chọn cách quý vị lưu giữ thông tin này, chẳng hạn như trong phiếu ghi dưới đây, trong nhật ký kinh doanh hàng ngày của quý vị hoặc ở đâu đó để thông tin có thể được truy xuất nhanh chóng, nếu được yêu cầu. Sử dụng các tập đính kèm bên dưới nếu quý vị chưa có thông tin này trong các hồ sơ hiện có. Nếu quý vị đã nhận được mẫu phiếu ghi này từ chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart, quý vị có thể tải lên mẫu phiếu ghi của riêng mình vào chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart của quý vị thông qua nút tải lên bên dưới. Nếu quý vị đã truy cập mẫu phiếu ghi này từ menu 'Hồ sơ lưu trữ' ở trên, mà không cần đăng nhập vào hệ thống FoodSmart, quý vị sẽ chỉ có thể tải xuống mẫu phiếu ghi này.

Làm thế nào để hoàn thành hồ sơ này

Ngày	Tên nhiệt kế Nếu quý vị có nhiều hơn một, hãy đặt tên thí dụ T1, T2, T3 và dán nhãn cho nó	Nhiệt độ °C nước đá Nhiệt độ nhiệt kế hiển thị	Nhiệt độ °C nước sôi Nhiệt độ nhiệt kế hiển thị	Hành động khắc phục (Nếu nhiệt độ sai) Ghi lại hành động thực hiện để giải quyết vấn đề
01/10/2013	T1	0°C	97°C	Nhiệt kế mới mua
01/10/2013	T2 (dùng ở xe tải thực phẩm)	0°C	99°C	Không áp dụng

Chi tiết dưới đây là hướng dẫn cách hoàn thành kiểm tra độ chính xác. Nếu quý vị đo nhiệt độ của:

- thức ăn nóng, thực hiện kiểm tra nước sôi
- thực phẩm lạnh, thực hiện kiểm tra nước đá
- cho cả thức ăn nóng và lạnh, thực hiện cả hai kiểm tra.

Kiểm tra nước đá

1. Trộn nước đá và nước trong một thùng chứa. Hãy để nó yên trong một vài phút. Điều này sẽ làm nước lạnh đến 0 °C.
2. Cho nhiệt kế vào trong ít nhất 10 giây cho đến khi số đọc ổn định.
3. Một nhiệt kế chính xác sẽ hiển thị nhiệt độ từ -1 °C đến +1 °C.
4. Nếu nó hiển thị nhiệt độ nhỏ hơn hoặc lớn hơn -1 °C và +1 °C, nhiệt kế không chính xác và cần phải được thay thế ngay lập tức.

Hồ sơ của quý vị

Kiểm tra nước sôi

1. Đun sôi nước.
2. Đặt nhiệt kế vào ít nhất 10 giây cho đến khi số đọc ổn định.
3. Một nhiệt kế chính xác sẽ hiển thị nhiệt độ từ 99 °C đến 101 °C.
4. Nếu nó cho thấy nhiệt độ nhỏ hơn hoặc lớn hơn 99 °C và 101 °C, nhiệt kế không chính xác và cần phải được thay thế ngay lập tức.

Phiếu ghi 5: Nhiệt kế đầu dò của tôi

Ngày	Nhiệt kế số Nếu quý vị có nhiều hơn một, hãy đặt tên thí dụ T1, T2, T3 và dán nhãn cho nó	Nhiệt độ °C nước đá Nhiệt độ nhiệt kế hiển thị	Nhiệt độ °C nước sôi Nhiệt độ nhiệt kế hiển thị	Hành động khắc phục (nếu pH hay nhiệt độ sai) Ghi lại hành động thực hiện để giải quyết vấn đề

Hồ sơ của quý vị



Hồ sơ yêu cầu

Hồ sơ 6 - Chuẩn bị Sushi

Kiểm tra

pH, nhiệt độ

Mức độ thường xuyên

Ghi lại cho mỗi mẻ cơm làm ra. Ghi lại tại thời gian sản xuất sushi.

Thông tin tối thiểu cần thiết cho phiếu ghi này là:

- Phần 1 - Chuẩn bị cơm
 - ngày
 - nhiệt độ cơm mẻ
 - pH của cơm mẻ
 - ngày sử dụng / bỏ
 - bất kỳ hành động khắc phục được thực hiện nếu pH hoặc nhiệt độ là sai.
- Phần 2 - Làm Sushi
 - ngày giờ thực hiện
 - nhiệt độ cơm
 - độ pH của cơm
 - loại nhân
 - nhiệt độ nhân
 - bất kỳ hành động khắc phục được thực hiện nếu pH hoặc nhiệt độ là sai.
- Phần 3 - Sushi đã hoàn thành
 - giờ làm xong sushi
 - nhiệt độ của cuộn sushi hoàn thành
 - giờ vận chuyển rời khỏi nơi sản xuất
 - nhiệt độ của sushi khi rời khỏi nơi sản xuất
 - bất kỳ hành động khắc phục được thực hiện nếu nhiệt độ sai.

Nếu quý vị đang lưu giữ hồ sơ này cho nhiều hơn một địa điểm, hãy đảm bảo ghi rõ ràng là cơ sở, gian hàng hoặc vị trí ngoài địa điểm nào mà nó liên quan. Quý vị có thể chọn cách quý vị giữ thông tin này, chẳng hạn như trong hồ sơ dưới đây, trong nhật ký kinh doanh hàng ngày của quý vị hoặc ở đâu đó thông tin có thể được truy xuất nhanh chóng, nếu được yêu cầu. Sử dụng các tập đính kèm bên dưới nếu quý vị chưa có thông tin này trong các hồ sơ hiện có. Nếu quý vị đã nhận được mẫu phiếu ghi này từ chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart, quý vị có thể tải lên mẫu phiếu ghi của riêng mình vào chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart của quý vị thông qua nút tải lên bên dưới. Nếu quý vị đã truy cập mẫu phiếu ghi này từ menu 'Hồ sơ lưu trữ' ở trên, mà không cần đăng nhập vào hệ thống FoodSmart, quý vị sẽ chỉ có thể tải xuống mẫu phiếu ghi này.

Làm thế nào để hoàn thành hồ sơ này

Hồ sơ của quý vị

Cơ sở:	Tiệm sushi 1			
PHẦN 1: Chuẩn bị cơm				
Ngày	Nhiệt độ mẻ cơm	pH của mẻ cơm (Cơm + Giấm + muối/đường)	Ngày dùng/ Ngày hủy bỏ	Hành động khắc phục (nếu pH hay nhiệt độ không đúng)
		Kiểm tra pH		
22/1/2014	25°C	pH4,6	cùng ngày	
23/1/2014	23°C	pH-4,8	cùng ngày	thêm 15ml giấm vào cơm, trộn và kiểm tra lại lần cuối pH 4,0, có thể sử dụng.
PHẦN 2: Chuẩn bị / làm sushi				
Ngày và giờ làm	Nhiệt độ và pH cơm	Loại nhân/tên	Nhiệt độ của nhân	
22/21/14 10 giờ sáng	20°C pH4,0	Cá ngừ, cá hồi, trứng	5°C	
PHẦN 3: Hoàn thành Sushi				
Giờ hoàn thành/chuẩn bị xong	Nhiệt độ của cuộn sushi đã làm	Giao/vận chuyển (Nhiệt độ của sushi và thời gian phương tiện vận chuyển rời khỏi nơi sản xuất)		
		Giờ	Nhiệt độ	
11 giờ sáng	15°C			

Phiếu ghi 6: Chuẩn bị sushi

Cơ sở:				
PHẦN 1: Chuẩn bị cơm				
Ngày	Nhiệt độ mẻ cơm	pH của mẻ cơm (Cơm + Giấm + muối/đường)	Ngày dùng / Ngày hủy bỏ	Hành động khắc phục (nếu pH hay nhiệt độ sai)
		Kiểm tra pH		
PHẦN 2: Chuẩn bị/làm sushi				
Ngày và giờ làm	Nhiệt độ và pH cơm	Loại nhân/tên	Nhiệt độ của nhân	
PHẦN 3: Hoàn thành sushi				
Giờ hoàn thành/chuẩn bị xong	Nhiệt độ của cuộn sushi đã làm	Giao/vận chuyển (Nhiệt độ của sushi và thời gian phương tiện vận chuyển rời khỏi nơi sản xuất)		
		Giờ	Nhiệt độ	

Hồ sơ của quý vị



Hồ sơ yêu cầu

Hồ sơ 7 - Nhật ký thời gian trưng bày sushi

Kiểm tra

Nhiệt độ và thời gian

Mức độ thường xuyên

Cho mỗi lô trưng bày

Thông tin tối thiểu cần thiết cho phiếu ghi này là:

- ngày
- loại sushi
- giờ và nhiệt độ của sushi khi giao
- giờ dọn lên trưng bày
- nhiệt độ của thực phẩm trong quầy trưng bày
- hành động khắc phục / giờ lấy ra khỏi quầy trưng bày.

Nếu quý vị đang lưu giữ hồ sơ này cho nhiều hơn một địa điểm, hãy đảm bảo ghi rõ ràng cơ sở, gian hàng hoặc vị trí ngoài địa điểm nào có liên quan. Quý vị có thể chọn cách quý vị giữ thông tin này, chẳng hạn như trong hồ sơ dưới đây, trong nhật ký kinh doanh hàng ngày của quý vị hoặc ở đâu đó thông tin có thể được truy xuất nhanh chóng, nếu được yêu cầu. Sử dụng các tập đính kèm bên dưới nếu quý vị chưa có thông tin này trong các hồ sơ hiện có. Nếu quý vị đã nhận được mẫu phiếu ghi này từ chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart, quý vị có thể tải lên mẫu phiếu ghi của riêng mình vào chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart của quý vị thông qua nút tải lên bên dưới. Nếu quý vị đã truy cập mẫu phiếu ghi này từ menu 'Hồ sơ lưu trữ' ở trên, mà không cần đăng nhập vào hệ thống FoodSmart, quý vị sẽ chỉ có thể tải xuống mẫu phiếu ghi này.

Làm thế nào để hoàn thành hồ sơ này

Hồ sơ của quý vị



Hồ sơ yêu cầu

Hồ sơ 8 - Nhật ký phơi khô vịt quay kiểu Trung Quốc

Kiểm tra

Vịt được treo khô bao lâu

Mức độ thường xuyên

Hàng tuần

Thông tin tối thiểu cần thiết cho phiếu ghi này là:

- ngày
- giờ phơi khô bắt đầu
- giờ phơi khô chấm dứt, vịt có thể được treo để khô ở nhiệt độ phòng trong tối đa sáu giờ
- hành động khắc phục
- giờ lấy ra để nấu chín, ghi lại giờ thịt được lấy từ khu vực phơi khô để nấu.

Nếu quý vị đang lưu giữ hồ sơ này cho nhiều hơn một địa điểm, hãy đảm bảo ghi rõ ràng cơ sở, gian hàng hoặc vị trí ngoài địa điểm nào có liên quan. Đặt một bản sao của phiếu ghi này gần khu vực làm khô (kiểm tra các quy trình chuẩn bị tiêu chuẩn trong chương trình an toàn thực phẩm của quý vị). Quý vị có thể chọn cách quý vị giữ thông tin này, chẳng hạn như trong hồ sơ dưới đây, trong nhật ký kinh doanh hàng ngày của quý vị hoặc ở đâu đó thông tin có thể được truy xuất nhanh chóng, nếu được yêu cầu. Sử dụng các tập đính kèm bên dưới nếu quý vị chưa có thông tin này trong các hồ sơ hiện có. Nếu quý vị đã nhận được mẫu phiếu ghi này từ chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart, quý vị có thể tải lên mẫu phiếu ghi của riêng mình vào chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart của quý vị thông qua nút tải lên bên dưới. Nếu quý vị đã truy cập mẫu phiếu ghi này từ menu 'Hồ sơ lưu trữ' ở trên, mà không cần đăng nhập vào hệ thống FoodSmart, quý vị sẽ chỉ có thể tải xuống mẫu phiếu ghi này.

Hồ sơ của quý vị



Hồ sơ yêu cầu

Hồ sơ 9 - Nhật ký thời gian trưng bày thịt kiểu Trung Quốc

Kiểm tra

Tổng thời gian thịt được trưng bày

Mức độ thường xuyên

Hàng tuần

Thông tin tối thiểu cần thiết cho phiếu ghi này là:

- loại thịt (vịt, gà hoặc thịt lợn)
- thời gian và ngày được trưng bày
- thời gian và ngày đem khỏi nơi trưng bày
- cơ sở, nếu quý vị đang lưu giữ phiếu ghi này cho nhiều hơn một địa điểm, hãy chắc chắn ghi rõ ràng là cơ sở, gian hàng hoặc địa điểm ngoài địa điểm nào mà nó liên quan đến

Xin lưu ý rằng thời gian thịt có thể để được ở nhiệt độ phòng là:

- Vịt quay kiểu Trung quốc có thể được trưng bày ở nhiệt độ phòng trong tối đa 22 giờ.
- Gà kiểu Trung Quốc có thể được trưng bày ở nhiệt độ phòng trong tối đa 22 giờ.
- Thịt nướng hoặc thịt lợn nướng kiểu Trung Quốc có thể được trưng bày ở nhiệt độ phòng trong tối đa bảy giờ.
- Các biện pháp kiểm soát nhiệt độ thông thường được áp dụng, nghĩa là, ở hoặc dưới 5 °C hoặc trên 60 °C cho tất cả các loại thịt khác.

Đặt một bản sao của phiếu ghi của quý vị gần khu vực trưng bày. Quý vị có thể chọn cách quý vị giữ thông tin này, chẳng hạn như trong phiếu ghi dưới đây, trong nhật ký kinh doanh hàng ngày của quý vị hoặc ở đâu đó thông tin có thể được truy xuất nhanh chóng, nếu được yêu cầu. Sử dụng các tập đính kèm bên dưới nếu quý vị chưa có thông tin này trong hồ sơ hiện có. Nếu quý vị đã nhận được mẫu phiếu ghi này từ chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart, quý vị có thể tải lên mẫu phiếu ghi của riêng mình vào chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart của quý vị thông qua nút tải lên bên dưới. Nếu quý vị đã truy cập mẫu phiếu ghi này từ menu 'Lưu giữ phiếu ghi' ở trên, mà không cần đăng nhập vào hệ thống FoodSmart, quý vị sẽ chỉ có thể tải xuống mẫu phiếu ghi này.

Làm thế nào để hoàn thành hồ sơ này

Phiếu ghi 9: Nhật ký thời gian trưng bày thịt

Cơ sở:				
Ngày	Thịt: vịt/gà/heo	Giờ trưng bày	Ngày lấy ra khỏi nơi trưng bày	Giờ lấy ra khỏi nơi trưng bày

Ghi chú: Không ghi gì trên bản mẫu chính này. Sao ra thành nhiều bản để vào bìa chứa hồ sơ của quý vị.

Hồ sơ của quý vị



Hồ sơ yêu cầu

Hồ sơ 10 - Phương pháp nấu ăn sous vide

Kiểm tra

Phương pháp nấu ăn

Mức độ thường xuyên

Hoàn thành phiếu ghi này khi quý vị thêm hoặc xóa các món hoặc sửa đổi quy trình cho tất cả thực phẩm trong thực đơn của mình.

Thông tin tối thiểu cần thiết cho phiếu ghi này là:

- Quy trình được sử dụng cho từng món của thực đơn được nấu bằng phương pháp sous vide
- chi tiết phương pháp nấu ăn, bao gồm:
 - loại thực phẩm (theo bảng 1 dưới đây)
 - Nhiệt độ nấu, thức ăn không được nấu dưới 55 °C vì nhiệt độ dưới 55 °C sẽ không tiêu diệt được vi khuẩn tiềm ẩn có thể nguy hiểm
 - độ dày tối đa của thực phẩm
 - thời gian gia nhiệt đến nhiệt độ lõi cho thực phẩm loại 1
 - thời gian nấu (theo bảng 2 và 3 dưới đây)
 - thời gian làm lạnh xuống 5 °C hoặc thấp hơn
 - nếu thức ăn sẽ được hâm nóng lại

Quý vị có thể chọn cách lưu giữ thông tin này, chẳng hạn như trong phiếu ghi dưới đây, trong nhật ký kinh doanh hàng ngày của quý vị hoặc ở đâu đó để thông tin có thể được truy xuất nhanh chóng, nếu được yêu cầu. Sử dụng các tập đính kèm bên dưới nếu quý vị chưa có thông tin này trong các hồ sơ hiện có. Nếu quý vị đã nhận được mẫu phiếu ghi này từ chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart, quý vị có thể tải lên mẫu phiếu ghi của riêng mình vào chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart của quý vị thông qua nút tải lên bên dưới. Nếu quý vị đã truy cập mẫu phiếu ghi này từ menu 'Hồ sơ lưu trữ' ở trên, mà không cần đăng nhập vào hệ thống FoodSmart, quý vị sẽ chỉ có thể tải mẫu phiếu ghi này xuống.

Hồ sơ của quý vị

Loại	1	2
Định nghĩa loại	<p>Thực phẩm không phải là toàn bộ bắp thịt đỏ hoặc hải sản phải được nấu đúng cách để tiêu thụ an toàn.</p> <p>Thực phẩm phải được nấu đúng cách để tiêu thụ an toàn bao gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ thịt băm, thái hạt lựu hoặc thái lát, terrine (thịt đông) hay pa-tê ✓ thịt rút xương, thịt nhồi, thịt tạo hình hoặc cuộn, hoặc các chế biến khác mà vi khuẩn có thể ở trung tâm của miếng thịt được làm ra ✓ thịt được làm mềm cơ học hoặc bằng kim, hoặc các cách xử lý tương tự khác, mà vi khuẩn có khả năng gây nguy hiểm có thể đã di chuyển hoặc đẩy vào bên trong thịt trong quá trình làm mềm ✓ bộ phận nội tạng, chẳng hạn như bao tử, thận, gan hoặc não từ bất kỳ động vật nào ✓ thịt gà, vịt, chim cú hoặc thịt gà tây. <p>Ghi chú: Không bao gồm thực phẩm tiêu thụ an toàn mà không cần đun nấu Thực hiện theo các thực hành an toàn thực phẩm trong chương trình an toàn thực phẩm của quý vị cho các loại thực phẩm như rau thái hạt lựu, thực phẩm từ sữa và các sản phẩm trứng.</p>	<p>Toàn bộ bắp thịt đỏ hoặc hải sản.</p> <p>Đó là một miếng thịt bắp đỏ còn nguyên vẹn từ một con vật, hoặc một miếng hải sản còn nguyên vẹn. Thí dụ, bit tết T-bone hoặc lưng bò, thịt phi-lê kangaroo, wallaby hoặc emu, chân cừu, đùi cừu, phi-lê lợn hoặc hải sản như sò điệp hoặc phi-lê cá.</p>
Tôi phải dùng bảng nào để tính thời gian nấu và nhiệt độ?	<p>Dùng bảng 2 trong phần bổ sung này để tính thời gian làm nóng cần thiết dựa trên độ dày tối đa của thực phẩm. Nếu quý vị làm theo cách nấu cho món trong thực đơn này, hãy đảm bảo độ dày của thực phẩm phù hợp. Khi đủ thời gian làm nóng cần thiết, hãy bắt đầu giai đoạn nấu.</p> <p>Dùng bảng 3 trong phần bổ sung này để xác định thời gian nấu tối thiểu. Kiểm tra xem lõi thực phẩm được giữ ở nhiệt độ nấu quy định trong thời gian cần thiết. Điều này là quan trọng để đảm bảo bất kỳ vi khuẩn nguy hiểm tiềm tàng nào trong thực phẩm đều bị tiêu diệt.</p>	<p>Dùng bảng 3 trong phần bổ sung này để tính ra thời gian tối thiểu thức ăn phải được nấu. Điều này là quan trọng để đảm bảo bất kỳ vi khuẩn nguy hiểm tiềm tàng nào trên bề mặt thực phẩm đều bị tiêu diệt.</p> <p>Chỉ đối với loại này, thực phẩm không cần phải nấu chín đến tận lõi.</p>
Sử dụng các bảng:	<p>Bảng 2: Thời gian đun nóng cho các độ dày khác nhau của thực phẩm</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p>Bảng 3: Nhiệt độ và thời gian nấu</p> <p style="text-align: center;">=</p> <p>Tổng thời gian nấu cần thiết</p>	<p>Bảng 3: Nhiệt độ và thời gian nấu</p>

Hồ sơ của quý vị

Độ dày (cm)	Thời gian (phút)
0,5	5
1	19
2	50
3	90 (1 giờ 30 phút)
4	150 (2 giờ 30 phút)
5	210 (3 giờ 30 phút)
6	285 (4 giờ 45 phút)



Nhiệt độ nấu ăn °C	Thời gian tối thiểu (phút)	Ghi chú
55	200 (3 giờ 20 phút)	Tổng thời gian làm nóng và nấu không được vượt quá 6 giờ (360 phút) khi sử dụng các nhiệt độ nấu này.
56	147 (2 giờ 27 phút)	
57	109 (1 giờ 49 phút)	
58	80 (1 giờ 20 phút)	
59	59 phút	
60	44	
61	32	
62	24	
63	18	
64	13	
65	10	
66	7	
67	5	
68	4	
69	3	
70	2	
71	1 phút 30 giây	
72	1 phút 05 giây	
73	48 giây	
74	36 giây	
75	26 giây	

Làm thế nào để hoàn thành hồ sơ này

Hồ sơ của quý vị

Món trên thực đơn	Loại Thực phẩm (1 hay 2 - xem trang 12)	Nhiệt độ nấu (55-75°C)	Độ dày tối đa của thực phẩm	Thời gian làm nóng đến nhiệt độ lõi cho thực phẩm Loại 1	Thời gian nấu dựa trên nhiệt độ nấu (Bảng 3)	Tổng thời gian cần thiết	Thời gian làm lạnh đạt 5°C hoặc thấp hơn *	Thực ăn sẽ được hâm nóng (Có/Không) Hâm nóng thức ăn nhanh đến nhiệt độ tối thiểu là 55°C và không quá 4 giờ hâm nóng trong khoảng 55-60°C
Ức gà cuộn	1	64°C	3 cm	1 giờ 30 phút	+ 13 phút	= 1 giờ 43 phút	Không áp dụng	KHÔNG
Phi lê cá hồi	2	60°C	Không áp dụng	Không áp dụng (đây là thực phẩm loại 2)	+ 44 phút	= 44 phút	55 phút trong phòng mát 1	Có, lên đến 4 giờ ở 60°C sau đó phục vụ ngay lập tức hay vứt bỏ vào thùng rác.
Bánh mì kẹp thịt bò	1	55°C	2 cm	50 phút	+ 3 giờ 20 phút	= 4 giờ 10 phút	45 phút trong bề đá	Có, lên đến 4 giờ ở 55°C sau đó phục vụ ngay lập tức hay vứt bỏ vào thùng rác.
Thịt Kangaroo phi lê	2	56°C	Không áp dụng	Không áp dụng (đây là thực phẩm loại 2)	+ 2 giờ 27 phút	= 2 giờ 27 phút	35 phút trong bề đá	Có, lên đến 4 giờ ở 56°C sau đó phục vụ ngay lập tức hay vứt bỏ vào thùng rác.

Cách làm	
Món trên thực đơn	Cách làm (bao gồm bất kỳ việc hoàn thiện thực phẩm nào như áp chảo)
Thí dụ Ức gà cuộn Loại 1	<ol style="list-style-type: none"> Cắt lát 3 cm các phần ức gà đông lạnh chưa nấu. Đóng gói và hút chân không từng phần riêng rẽ. Rã đông qua đêm trong tủ lạnh. Kiểm tra để bảo đảm nước ở 64°C. Cho tối đa 10 gói gà vào bồn nước. Nấu trong bồn nước ở 64°C trong ít nhất 1 giờ và 43 phút - nhớ hẹn giờ! Hãy giữ nước trong bồn luôn nóng ở 64°C. Hủy bỏ mọi thứ còn lại trong bồn khi kết thúc phục vụ.
Thí dụ Phi-lê cá hồi Loại 2	<ol style="list-style-type: none"> Các miếng cá hồi sống ướp lạnh cho một khẩu phần ăn được đóng gói riêng với 1 muỗng bơ và xô thơm. Niêm phong và đảm bảo không còn không khí. Kiểm tra để bảo đảm nước ở 60°C. Nấu bồn nước ở 60°C trong ít nhất 44 phút - nhớ hẹn giờ! Làm mát trong phòng Mát 1 trong ít nhất 55 phút, xếp cá thành 1 lớp ở kệ trên cùng. Dán nhãn ghi ngày hôm nay. Hâm nóng trong bồn nước ở 60°C tối đa 4 giờ, không quá 5 gói mỗi bồn. Lấy ra khỏi bao bì. Áp chảo trước khi phục vụ. Hủy bỏ bất kỳ phần nào còn lại trong bồn nước sau 4 giờ.

Hồ sơ của quý vị

<p>Thí dụ Bánh mì kẹp thịt bò</p> <p>Loại 1</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gói mỗi gói hai bánh mì kẹp thịt, để cạnh nhau và mỗi chiếc dày 2cm. 2. Niêm phong và đảm bảo không còn không khí. 3. Kiểm tra để bảo đảm nước ở 55°C. 4. Cho tối đa 10 gói vào bồn nước 5. Nấu bồn nước ở 55°C trong ít nhất 4 giờ và 10 phút - Nhớ hẹn giờ! 6. Làm nguội trong bể đá ít nhất 45 phút, ghi nhãn ngày hôm nay và để trong Tủ lạnh 1. 7. Hâm nóng trong bồn nước ở 55°C trong tối đa 4 giờ, không quá 10 gói mỗi bồn. 8. Lấy ra khỏi bao bì. 9. Áp chảo trước khi phục vụ. 10. Hủy bỏ bất kỳ phần nào còn lại trong bồn nước sau 4 giờ.
<p>Thí dụ Thịt Kangaroo phi lê</p> <p>Loại 2</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Đóng gói riêng thịt phi lê với nước sốt. 2. Niêm phong và đảm bảo không còn không khí. 3. Kiểm tra để bảo đảm nước ở 56°C. 4. Nấu bồn nước ở 56°C trong ít nhất 2 giờ và 27 phút - Nhớ hẹn giờ! 5. Dán nhãn ghi ngày hôm nay. 6. Làm nguội trong bồn đá ít nhất 35 phút. 7. Hâm nóng trong bồn nước ở 56°C tối đa 4 giờ, không quá 5 gói mỗi bồn. 8. Lấy ra khỏi bao bì. 9. Áp chảo trước khi phục vụ. 10. Hủy bỏ bất kỳ phần nào còn lại trong bồn nước sau 4 giờ.

Phiếu ghi 10: Phương pháp nấu ăn

Hoàn thành hồ sơ này khi quý vị thêm hoặc xóa các món hoặc sửa đổi cách làm thức ăn trong thực đơn của quý vị.

Món trên thực đơn	Loại thực phẩm (1 or 2- xem trang 12)	Nhiệt độ nấu (55-75°C)	Độ dày tối đa của thực phẩm	Thời gian đun nóng đến nhiệt độ lõi cho thực phẩm Loại 1	Thời gian nấu dựa trên nhiệt độ nấu (Bảng 3)	Tổng thời gian cần thiết	Thời gian làm lạnh đạt 5°C hoặc thấp hơn *	Thức ăn sẽ được hâm nóng (Có/Không) Hâm nóng nhanh thức ăn đến ít nhất 55°C và không hâm nóng quá 4 giờ trong khoảng 55-60°C
					+	=		
					+	=		
					+	=		
					+	=		

* Bước làm mát là rất quan trọng để giữ an toàn cho thực phẩm. Các bào tử của vi khuẩn có thể phát triển trong giai đoạn này và tạo ra độc tố không thể phá hủy bằng cách hâm nóng và có thể gây ngộ độc thực phẩm.

Tất cả thực phẩm phải được làm nguội từ 60°C (hoặc thấp hơn) đến 21°C trong vòng 2 giờ và từ 21°C đến 5°C trong vòng bốn giờ nữa; tổng cộng 6 giờ.

Hồ sơ của quý vị



Hồ sơ yêu cầu

Hồ sơ 11 - Thông tin lô sous vide

Kiểm tra

Thông tin lô

Mức độ thường xuyên

Hai món hàng tháng

Thông tin tối thiểu cần thiết cho phiếu ghi này là:

- ngày
- món thực phẩm
- độ dày thực phẩm (loại 1 theo bảng 1)
- thời gian để làm nóng
- nhiệt độ và thời gian nấu (thực phẩm Loại 1 - đo nhiệt độ lõi, thực phẩm Loại 2 - đo nhiệt độ nước trong bồn)
- làm lạnh - thời gian cần thiết để đạt dưới 5 °C * Làm lạnh thực phẩm nhanh chóng
- hành động khắc phục - nếu có bất kỳ điều chỉnh hoặc hành động nào được yêu cầu, hãy ghi lại những điều này là gì. Đảm bảo Phiếu ghi 10: Phương pháp nấu Sous vide được cập nhật nếu quý vị thay đổi phương pháp nấu

Quý vị có thể chọn cách lưu giữ thông tin này, chẳng hạn như trong phiếu ghi dưới đây, trong nhật ký kinh doanh hàng ngày của quý vị hoặc ở đâu đó để thông tin có thể được truy xuất nhanh chóng, nếu được yêu cầu. Sử dụng các tập đính kèm bên dưới nếu quý vị chưa có thông tin này trong các hồ sơ hiện có. Nếu quý vị đã nhận được mẫu phiếu ghi này từ chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart, quý vị có thể tải lên mẫu phiếu ghi của riêng mình vào chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart của quý vị thông qua nút tải lên bên dưới. Nếu đã truy cập mẫu phiếu ghi này từ menu 'Hồ sơ lưu trữ' ở trên, mà không cần đăng nhập vào hệ thống FoodSmart, quý vị sẽ chỉ có thể tải mẫu phiếu ghi này xuống.

Hồ sơ của quý vị

Loại	1	2
Định nghĩa loại	<p>Thực phẩm không phải là toàn bộ bắp thịt đỏ hoặc hải sản phải được nấu đúng cách để tiêu thụ an toàn.</p> <p>Thực phẩm phải được nấu đúng cách để tiêu thụ an toàn bao gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ thịt băm, thái hạt lựu hoặc thái lát, terrine (thịt đông) hay pa-tê ✓ thịt rút xương, thịt nhồi, thịt tạo hình hoặc cuộn, hoặc các chế biến khác mà vi khuẩn có thể ở trung tâm của miếng thịt được làm ra ✓ thịt được làm mềm cơ học hoặc bằng kim, hoặc các cách xử lý tương tự khác, mà vi khuẩn có khả năng gây nguy hiểm có thể đã di chuyển hoặc đẩy vào bên trong thịt trong quá trình làm mềm ✓ bộ phận nội tạng, chẳng hạn như bao tử, thận, gan hoặc não từ bất kỳ động vật nào ✓ thịt gà, vịt, chim cút hoặc thịt gà tây. <p>Ghi chú: Không bao gồm thực phẩm tiêu thụ an toàn mà không cần đun nấu Thực hiện theo các thực hành an toàn thực phẩm trong chương trình an toàn thực phẩm của quý vị cho các loại thực phẩm như rau thái hạt lựu, thực phẩm từ sữa và các sản phẩm trứng.</p>	<p>Toàn bộ bắp thịt đỏ hoặc hải sản.</p> <p>Đó là một miếng thịt bắp đỏ còn nguyên vẹn từ một con vật, hoặc một miếng hải sản còn nguyên vẹn. Thí dụ, bit tết T-bone hoặc lưng bò, thịt phi-lê kangaroo, wallaby hoặc emu, chân cừu, đuôi cừu, phi-lê lợn hoặc hải sản như sò điệp hoặc phi-lê cá.</p>
Tôi phải dùng bảng nào để tính thời gian nấu và nhiệt độ?	<p>Dùng bảng 2 trong phần bổ sung này để tính thời gian làm nóng cần thiết dựa trên độ dày tối đa của thực phẩm. Nếu quý vị làm theo cách nấu cho món trong thực đơn này, hãy đảm bảo độ dày của thực phẩm phù hợp. Khi đủ thời gian làm nóng cần thiết, hãy bắt đầu giai đoạn nấu.</p> <p>Dùng bảng 3 trong phần bổ sung này để xác định thời gian nấu tối thiểu. Kiểm tra xem lõi thực phẩm được giữ ở nhiệt độ nấu quy định trong thời gian cần thiết. Điều này là quan trọng để đảm bảo bất kỳ vi khuẩn nguy hiểm tiềm tàng nào trong thực phẩm đều bị tiêu diệt.</p>	<p>Dùng bảng 3 trong phần bổ sung này để tính ra thời gian tối thiểu thức ăn phải được nấu. Điều này là quan trọng để đảm bảo bất kỳ vi khuẩn nguy hiểm tiềm tàng nào trên bề mặt thực phẩm đều bị tiêu diệt.</p> <p>Chỉ đối với loại này, thực phẩm không cần phải nấu chín đến tận lõi.</p>
Sử dụng các bảng:	<p>Bảng 2: Thời gian đun nóng cho các độ dày khác nhau của thực phẩm</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p>Bảng 3: Nhiệt độ và thời gian nấu</p> <p style="text-align: center;">=</p> <p>Tổng thời gian nấu cần thiết</p>	<p>Bảng 3: Nhiệt độ và thời gian nấu</p>

Hồ sơ của quý vị

Độ dày (cm)	Thời gian (phút)
0,5	5
1	19
2	50
3	90 (1 giờ 30 phút)
4	150 (2 giờ 30 phút)
5	210 (3 giờ 30 phút)
6	285 (4 giờ 45 phút)



Nhiệt độ nấu ăn °C	Thời gian tối thiểu (phút)	Ghi chú
55	200 (3 giờ 20 phút)	Tổng thời gian làm nóng và nấu không được vượt quá 6 giờ (360 phút) khi sử dụng các nhiệt độ nấu này.
56	147 (2 giờ 27 phút)	
57	109 (1 giờ 49 phút)	
58	80 (1 giờ 20 phút)	
59	59 phút	
60	44	
61	32	
62	24	
63	18	
64	13	
65	10	
66	7	
67	5	
68	4	
69	3	
70	2	
71	1 phút 30 giây	
72	1 phút 05 giây	
73	48 giây	
74	36 giây	
75	26 giây	

Làm thế nào để hoàn thành hồ sơ này

Hồ sơ của quý vị

Ngày	Mặt hàng thực phẩm	Độ dày thực phẩm (chỉ cho thực phẩm Loại 1)	Thời gian làm nóng	Nhiệt độ và thời gian nấu (thực phẩm Loại 1 - đo nhiệt độ lõi, thực phẩm Loại 2 - đo nhiệt độ bồn nước)	Làm mát - thời gian cần thiết để đạt dưới 5°C * Làm lạnh nhanh thức ăn	Nếu cần có bất kỳ điều chỉnh hoặc hành động nào, viết chúng xuống. Đảm bảo Phiếu ghi 1 được cập nhật nếu quý vị thay đổi phương pháp nấu ăn
22/10/2014	Ức gà cuộn	3 cm	1 giờ 30 phút	Loại:1 Nhiệt độ: 64°C Thời gian nấu: 13 phút Tổng thời gian: 1 giờ 43 phút	Không làm mát, phục vụ sau khi nấu	Không
24/10/2014	Bánh mì kẹp thịt bò	2 cm	55 phút	Loại:1 Nhiệt độ: 55°C Thời gian nấu: 3 giờ 20 phút Tổng thời gian: 4 giờ 10 phút	45 phút trong bể đá để đạt 3°C	Không
05/11/2014	Phi-lê cá hồi	Không áp dụng	Không áp dụng	Loại:2 Nhiệt độ: 60°C Thời gian nấu: 44 phút Tổng thời gian: 44 phút	55 phút trong phòng mát 1 để đạt 5°C	Có, thêm 10 phút vào thời gian làm mát khi đang sử dụng phòng mát 1
11/11/2014	Thịt Kangaroo phi lê	Không áp dụng	Không áp dụng	Loại:2 Nhiệt độ: 56°C Thời gian nấu: 2 giờ 27 phút Tổng thời gian: 2 giờ 27 phút	35 phút trong bể đá để đạt 4°C	Không

Phiếu ghi 11: Thông tin lô

Sử dụng hồ sơ này để kiểm tra hàng tháng phương pháp nấu cho ít nhất hai món trong thực đơn để chứng minh cách quý vị giữ an toàn cho thực phẩm.

Ngày	Mặt hàng thực phẩm	Độ dày thực phẩm (chỉ cho thực phẩm Loại 1)	Thời gian làm nóng	Nhiệt độ và thời gian nấu (thực phẩm Loại 1 - đo nhiệt độ lõi, thực phẩm Loại 2 - đo nhiệt độ bồn nước)	Làm mát - thời gian cần thiết để đạt dưới 5°C * Làm lạnh nhanh thức ăn	Nếu cần có bất kỳ điều chỉnh hoặc hành động nào, viết chúng xuống. Đảm bảo Phiếu ghi 1 được cập nhật nếu quý vị thay đổi phương pháp nấu ăn
				Loại: Nhiệt độ: Giờ nấu: Tổng thời gian:		
				Loại: Nhiệt độ: Giờ nấu: Tổng thời gian:		
				Loại: Nhiệt độ: Giờ nấu: Tổng thời gian:		
				Loại: Nhiệt độ: Giờ nấu: Tổng thời gian:		

*Tất cả thực phẩm phải được làm nguội tối thiểu từ 60°C (hoặc ít hơn) đến 21°C trong vòng 2 giờ, và từ 21°C đến 5°C trong vòng bốn giờ nữa; tổng cộng 6 giờ.

Hồ sơ của quý vị



Hồ sơ yêu cầu

Hồ sơ 12 - Kiểm tra pH và độ chính xác của máy đo

Kiểm tra

Đo pH

Mức độ thường xuyên

Kiểm định ban đầu và kiểm tra định kỳ hàng tháng

Thông tin tối thiểu cần thiết cho phiếu ghi này là:

- ngày
- lô kiểm tra
- pH giảm ban đầu
- Giờ đạt được mức giảm pH này, xem bên dưới để biết thời gian cần thiết cho sản phẩm của quý vị
- pH cho thành phẩm
- bất kỳ hành động khắc phục.

Kiểm tra pH đầy đủ yêu cầu quý vị phải:

- Kiểm định quy trình của quý vị (Phiếu ghi 12A), đo độ pH của thực phẩm theo năm lô đồng thời (cho mỗi loại hương vị). Độ pH phải dưới 4,6 sau khi axit hóa ban đầu và cho thành phẩm.
- Đảm bảo an toàn thực phẩm tiếp tục với kiểm tra hàng tháng (Phiếu ghi 12B). Lặp lại kiểm tra pH của quý vị ít nhất một lần một tháng (cho mỗi loại hương vị).

Quý vị có thể chọn cách quý vị giữ thông tin này, chẳng hạn như trong phiếu ghi dưới đây, trong nhật ký kinh doanh hàng ngày của quý vị hoặc ở đâu đó thông tin có thể được truy xuất nhanh chóng, nếu được yêu cầu. Sử dụng các tập đính kèm bên dưới nếu quý vị chưa có thông tin này trong hồ sơ hiện có. Nếu quý vị đã nhận được mẫu phiếu ghi này từ chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart, quý vị có thể tải lên mẫu phiếu ghi của riêng mình vào Chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart của quý vị thông qua nút tải lên bên dưới. Nếu quý vị đã truy cập mẫu phiếu ghi này từ menu 'Hồ sơ lưu trữ' ở trên, mà không cần đăng nhập vào hệ thống FoodSmart, quý vị sẽ chỉ có thể tải xuống mẫu phiếu ghi này.

Làm thế nào để hoàn thành hồ sơ này

Cách đo độ pH của thực phẩm

Lấy ra một mẫu đo: Luôn lấy một mẫu nhỏ ra khỏi sản phẩm của quý vị và kiểm tra mẫu này. Kiểm tra lô chính của quý vị có thể gây ra các hiểm họa như: nhiễm bẩn vật lý từ thủy tinh vỡ từ điện cực bị hư hỏng, nhiễm bẩn vi khuẩn do sử dụng điện cực hoặc giấy bẩn, lây nhiễm chéo từ sản phẩm khác hoặc nhiễm bẩn hóa chất từ việc lau sạch vết hóa chất có trên điện cực.

Chuẩn bị mẫu đo: Các mẫu nên được kiểm tra ở nhiệt độ không đổi, tốt nhất là nhiệt độ phòng. Rửa và làm khô điện cực giữa các sản phẩm. Nếu sản phẩm của quý vị là hỗn hợp của thực phẩm rắn và lỏng (như rau ngâm), quý vị phải đo cả hai thành phần với nhau bằng cách trộn tất cả các thành phần vào máy xay nhuyễn sử dụng các lượng tỉ lệ tương ứng của các thành phần.

Chăm sóc máy đo pH:

- rửa điện cực giữa mỗi lần sử dụng bằng nước ấm
- chỉ sử dụng khăn lau mềm (khăn không được cho dầu như hoa oải hương hoặc lô hội) để lau điện cực
- điện cực có thể tích tụ thực phẩm khi đo sẽ khiến nó không chính xác - làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất để đảm bảo nó được làm sạch đúng cách
- khi không sử dụng, hãy làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất để lưu trữ đúng cách. Nó có thể cần phải được để trong nước cất.

Phiếu ghi 12A:

Hồ sơ của quý vị

Tên sản phẩm (hương vị):		Kim chi								
Khung thời gian giảm độ pH?		24 giờ								
Kiểm nghiệm số #	Số lô	Ngày giờ bắt đầu lên men	Hiệu chỉnh máy đo pH – hàng ngày		Kiểm tra độ pH sau khi pH giảm				Độ pH của thành phẩm	
			Số đọc dung dịch đệm pH 4,0	Số đọc dung dịch đệm pH 7,0	Ngày và giờ kiểm tra pH	Kiểm tra pH	Thời gian từ lúc bắt đầu đến lúc có 1 kiểm tra pH?	Hành động khắc phục (nếu pH trên 4,6)	Kiểm tra pH lần cuối	Hành động khắc phục (nếu pH trên 4,6)
1	15/12/17	09/05/17 3:00 chiều	4,01	7,00	10/05/17 3:00 chiều	4,6	24 giờ	Không áp dụng	3,8	Không áp dụng
2	21/01/18	10/06/17 10:00 sáng	3,59	7,01	11/05/17 9:55 sáng	4,7	24 giờ	Thêm 30ml giấm và kiểm tra lại	4,7	Lên men không thành công, hủy bỏ
3										
4										
5										

Quý vị đã đạt được kết quả tuân thủ cho năm lô sản phẩm đồng thời chưa?

Có hay không? Nếu không, quý vị sẽ cần phải lặp lại quá trình kiểm định.

Phiếu ghi 12B:

Tên sản phẩm/hương vị:		Kim chi								
Số lô	Ngày giờ bắt đầu lên men	Hiệu chỉnh máy đo pH – hàng ngày		Kiểm tra độ pH sau khi pH giảm				Độ pH của thành phẩm		
		Số đọc dung dịch đệm pH 4,0	Số đọc dung dịch đệm pH 7,0	Ngày và giờ kiểm tra pH	Độ pH của mẫu	Thời gian từ lúc bắt đầu đến lúc kiểm tra pH ?	Hành động khắc phục (nếu pH trên 4,6)	Độ pH của mẫu	Hành động khắc phục (nếu pH trên 4,6)	
11082	09/11/17 10:00 sáng	4,0	7,01	10/11/17	4,6	24 giờ	Không áp dụng	3,8		
11083	09/12/17 11:20 sáng	3,59	7,00	10/12/17	4,5	24 giờ	Không áp dụng	3,8		
11084	09/01/18 9:15 sáng	4,1	7,01	10/01/18	4,5	24 giờ	Không áp dụng	4,7	Hủy bỏ, lên men không đạt	

Phiếu ghi 12A: Kiểm tra pH để kiểm định quy trình a-xít hóa của quý vị

Sử dụng hồ sơ này để kiểm định quy trình của quý vị. Kiểm định phải được lặp lại nếu quy trình hoặc công thức của quý vị thay đổi và cho các hương vị mới

Tên sản phẩm (hương vị):										
Khung thời gian giảm độ pH?										
Kiểm nghiệm số #	Số lô	Ngày giờ bắt đầu lên men	Hiệu chỉnh máy đo pH – hàng ngày		Kiểm tra độ pH sau khi pH giảm				Độ pH của thành phẩm	
			Số đọc dung dịch đệm pH 4,0	Số đọc dung dịch đệm pH 7,0	Ngày và giờ kiểm tra pH	Kiểm tra pH	Thời gian từ lúc bắt đầu đến lúc kiểm tra pH ?	Hành động khắc phục (nếu pH trên 4,6)	Kiểm tra pH lần cuối	Hành động khắc phục (nếu pH trên 4,6)
1										
2										
3										
4										
5										
<p>Quý vị đã đạt được kết quả tuân thủ cho năm lô sản phẩm đồng thời chưa?</p> <p>Có hay không? Nếu không, quý vị sẽ cần phải lặp lại quá trình kiểm định.</p>										

Phiếu ghi 12B – Kiểm tra pH liên tục hàng tháng để xác nhận quy trình của quý vị vẫn đang tốt

Lặp lại kiểm nghiệm pH của quý vị ít nhất một lần một tháng, kiểm nghiệm sẽ được thực hiện cho từng biển thể hương vị

Tên sản phẩm/hương vị:									
Số lô	Ngày giờ bắt đầu lên men	Hiệu chỉnh máy đo pH – hàng ngày		Kiểm tra độ pH sau khi pH giảm				Độ pH của thành phẩm	
		Số đọc dung dịch đệm pH 4,0	Số đọc dung dịch đệm pH 7,0	Ngày và giờ kiểm tra pH	Độ pH của mẫu	Thời gian từ lúc bắt đầu đến lúc kiểm tra pH ?	Hành động khắc phục (nếu pH trên 4,6)	Độ pH của mẫu	Hành động khắc phục (nếu pH trên 4,6)

Hồ sơ của quý vị



Hồ sơ yêu cầu

Hồ sơ 13 - Độ cồn trong thức uống ủ lên men của tôi theo lô

Kiểm tra

Độ cồn trong thức uống ủ lên men

Mức độ thường xuyên

Cho từng lô

Thông tin tối thiểu cần thiết cho phiếu ghi này là:

- tên sản phẩm / hương vị
- ngày
- Số lô
- độ cồn (% ABV)
- bất kỳ hành động khắc phục được thực hiện.

Đo độ cồn cho một mẫu từ mỗi lô thành phẩm được sản xuất *. Một loại thức uống lên men có thể chứa không quá 1,15% cồn theo thể tích. Xin lưu ý: Nếu quý vị đang bán sản phẩm ở bang Victoria và sản phẩm của quý vị vượt quá 0,5% rượu theo thể tích (ABV), thì đó được coi là rượu và thuộc Đạo luật cải cách kiểm soát rượu Victoria năm 1998, và quý vị sẽ phải có giấy phép kinh doanh rượu. Để biết thêm thông tin, liên hệ với Ủy ban cờ bạc và rượu của Victoria tại [.Tham khảo Phiếu ghi 15: Cách đo độ cồn trong thức uống ủ lên men của tôi về phương pháp đo độ cồn trong thức uống ủ lên men để đảm bảo quý vị đang sử dụng phương pháp cho phép để đo sản phẩm của mình.](#) Các công cụ và quy trình được sử dụng để đo nồng độ cồn phải có khả năng tạo ra kết quả với sai số +/- 0,3% điểm của độ cồn thực tế. Phiếu ghi phải được hoàn thành cho mỗi loại hương vị quý vị sản xuất. * Thuật ngữ 'rượu/cồn' là một từ liên quan đến rượu ethyl hoặc ethanol. Quý vị có thể chọn cách quý vị giữ thông tin này, chẳng hạn như trong phiếu ghi dưới đây, trong nhật ký kinh doanh hàng ngày của quý vị hoặc ở đâu đó thông tin có thể được truy xuất nhanh chóng, nếu được yêu cầu. Sử dụng các tập đính kèm bên dưới nếu quý vị chưa có thông tin này trong hồ sơ hiện có. Nếu quý vị đã nhận được mẫu phiếu ghi này từ chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart, quý vị có thể tải lên mẫu phiếu ghi của riêng mình vào chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart của quý vị thông qua nút tải lên bên dưới. Nếu quý vị đã truy cập mẫu phiếu ghi này từ menu 'Hồ sơ lưu trữ' ở trên, mà không cần đăng nhập vào hệ thống FoodSmart, quý vị sẽ chỉ có thể tải xuống mẫu phiếu ghi này.

Làm thế nào để hoàn thành hồ sơ này

Hồ sơ của quý vị

Tên sản phẩm (hương vị):			Trà kombucha hương táo		
Phương pháp đo và phương sai của tôi (tham khảo phiếu ghi 15):			máy đo điểm sôi		
Ngày	Số lô	Kết quả: Độ cồn (% ABV)	Độ cồn của quý vị phải không (đánh dấu cột đúng):		Hành động khắc phục, nếu trên 1,15%
			1,15% ABV hay nhỏ hơn?	Lớn hơn 1,15% ABV?	
09/05/17	12258	0,42	×		Không áp dụng
11/05/17	12259	1,16		×	Hủy bỏ, đánh giá lại quá trình
15/05/17	12260	0,85	×		Không áp dụng

Phiếu ghi 13: Độ cồn trong thức uống ủ lên men theo lô của tôi

Sử dụng phương pháp đo được phê duyệt của quý vị để kiểm tra một mẫu từ mỗi lô thành phẩm (cho mỗi hương vị)

Tên sản phẩm (hương vị):					
Phương pháp đo và phương sai của tôi (tham khảo phiếu ghi 15):					
Ngày	Số lô	Kết quả: Độ cồn (% ABV)	Độ cồn của quý vị phải không (đánh dấu cột đúng):		Hành động khắc phục, nếu trên 1,15%
			1,15% ABV hay nhỏ hơn?	Lớn hơn 1,15% ABV?	

Hồ sơ của quý vị



Hồ sơ yêu cầu

Hồ sơ 14 - Độ cồn trong thức uống ủ lên men của tôi trong suốt thời hạn sử dụng

Kiểm tra

Độ cồn trong thức uống ủ lên men ở cuối thời hạn sử dụng

Mức độ thường xuyên

Hàng năm

Thông tin tối thiểu cần thiết cho phiếu ghi này là:

- tên sản phẩm / hương vị
- năm có các kết quả liên quan đến
- hạn sử dụng
- số lô
- đóng dấu ngày
- độ cồn (% ABV) của ba mẫu từ ba lô đồng thời (đối với mỗi hương vị quý vị sản xuất), vào cuối thời hạn sử dụng đã nêu đối với độ cồn. quý vị phải cung cấp giấy chứng nhận phân tích cho biết có bao nhiêu độ cồn *, bao gồm cả phương sai, có trong sản phẩm của quý vị khi hết hạn sử dụng. Giấy chứng nhận phải từ một phòng thí nghiệm được công nhận với Hiệp hội các Cơ quan Kiểm nghiệm Quốc gia
- dung sai của kiểm tra.

Các công cụ và quy trình được sử dụng để đo nồng độ cồn phải có khả năng tạo ra kết quả với dung sai lên tới +/- 0,3% điểm của độ cồn thực tế. Một thức uống ủ lên men có thể chứa không quá 1,15% cồn theo thể tích trong suốt thời hạn sử dụng. Xin lưu ý: Nếu quý vị đang phân phối sản phẩm trong tiểu bang Victoria và sản phẩm của quý vị vượt quá 0,5% rượu theo thể tích (ABV), thì đó được coi là một loại rượu và thuộc Đạo luật cải cách kiểm soát rượu của Victoria năm 1998, và quý vị sẽ cần phải có giấy phép kinh doanh rượu. Để biết thêm thông tin, liên hệ với Ủy ban cờ bạc và rượu của Victoria tại: <http://www.vcglr.vic.gov.au/>* Thuật ngữ 'rượu/cồn' là một từ liên quan đến rượu ethyl hoặc ethanol. Quý vị có thể chọn cách quý vị giữ thông tin này, chẳng hạn như trong phiếu ghi dưới đây, trong nhật ký kinh doanh hàng ngày của quý vị hoặc ở đâu đó thông tin có thể được truy xuất nhanh chóng, nếu được yêu cầu. Sử dụng các tập đính kèm bên dưới nếu quý vị chưa có thông tin này trong các hồ sơ hiện có. Nếu quý vị đã nhận được mẫu phiếu ghi này từ chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart, quý vị có thể tải lên mẫu phiếu ghi của riêng mình vào chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart của quý vị thông qua nút tải lên bên dưới. Nếu quý vị đã truy cập mẫu phiếu ghi này từ menu 'Hồ sơ Lưu trữ' ở trên, mà không cần đăng nhập vào hệ thống FoodSmart, quý vị sẽ chỉ có thể tải xuống mẫu phiếu ghi này.

Làm thế nào để hoàn thành hồ sơ này

Hồ sơ của quý vị

Tên sản phẩm/hương vị:		Trà kombucha hương táo		Những kết quả này cho năm nào?		2017	
Thời hạn sử dụng (số ngày):		90 ngày					
Kiểm nghiệm số #	Ngày kiểm nghiệm	Số lô	Ngày đánh dấu trên bao bì đóng gói (chấm dứt thời hạn sử dụng)	Kết quả: Độ cồn được xác định bởi phòng thí nghiệm được NATA công nhận (%)*		Dung sai kiểm nghiệm (%)	Độ cồn có phù hợp vào cuối thời hạn sử dụng không? Có hay không?
1	05/03/17	2235	BB 05/03/17	Mẫu 1	0,38	0,3%	Có
				Mẫu 2	0,39	0,3%	Có
				Mẫu 3	0,38	0,3%	Có
2	13/03/17	2236	BB 13/03/17	Mẫu 1	0,39	0,3%	Có
				Mẫu 2	0,40	0,3%	Có
				Mẫu 3	0,39	0,3%	Có
3	25/03/17	2237	BB 25/03/17	Mẫu 1	1,16	0,3%	Không
				Mẫu 2	1,17	0,3%	Không
				Mẫu 3	1,16	0,3%	Không

Quý vị đã đạt được kết quả tuân thủ cho ba mẫu từ ba lô sản phẩm đồng thời (nghĩa là tổng cộng chín kiểm nghiệm) chưa?
Có hay không? Nếu không, quý vị sẽ cần lập lại kiểm định quy trình để xác định thời hạn sử dụng của sản phẩm.
 * Giấy chứng nhận phân tích của quý vị phải được đính kèm vào hồ sơ này.

Phiếu ghi 14: Độ cồn trong thức uống ủ lên men của tôi trong suốt thời hạn sử dụng

Sử dụng hồ sơ này để kiểm định quy trình của quý vị. Kiểm định phải được lập lại hàng năm hoặc nếu quy trình hoặc công thức của quý vị thay đổi và cho các hương vị mới.

Tên sản phẩm/hương vị:			Những kết quả này cho năm nào?				
Thời hạn sử dụng (số ngày):							
Kiểm nghiệm số #	Ngày kiểm nghiệm	Số lô	Ngày đánh dấu trên bao bì đóng gói (kết thúc thời hạn sử dụng)	Kết quả: Nồng độ cồn được xác định bởi phòng thí nghiệm được NATA công nhận (%) *		Dung sai kiểm nghiệm (%)	Độ cồn có phù hợp ở cuối thời hạn sử dụng không? Có hay không?
1				Mẫu 1			
				Mẫu 2			
				Mẫu 3			
2				Mẫu 1			
				Mẫu 2			
				Mẫu 3			
3				Mẫu 1			
				Mẫu 2			
				Mẫu 3			
<p>Quý vị đã đạt được kết quả tuân thủ cho ba mẫu lấy đồng thời từ ba lô sản phẩm (nghĩa là tổng cộng chín kiểm nghiệm) chưa? Có hay không? Nếu không, quý vị sẽ cần lập lại kiểm định quy trình để xác định thời hạn sử dụng của sản phẩm. * Giấy chứng nhận phân tích của quý vị phải được đính kèm vào hồ sơ này.</p>							

Hồ sơ của quý vị



Hồ sơ yêu cầu

Hồ sơ 15 - Làm thế nào để tôi đo được độ cồn trong thức uống ủ lên men của tôi

Kiểm tra

Phương pháp đo cho thức uống ủ lên men

Mức độ thường xuyên

Chỉ một lần

Thông tin tối thiểu cần thiết cho phiếu ghi này là:

- Loại phương pháp sử dụng. Các phương pháp được phép để kiểm tra độ cồn * của sản phẩm của quý vị, được điều chỉnh về 20 °C là:
 - sắc ký khí
 - quang phổ gần hồng ngoại
 - chưng cất theo sau là phép đo trọng lượng của chất chưng cất hoặc bằng phép đo trong máy đo mật độ.
- Bất kỳ phương pháp đo nào khác, chúng luôn tạo ra kết quả tương tự, một quy trình xét nghiệm được ghi lại trong đó quý vị đã so sánh kết quả của mình với các kết quả từ phòng thí nghiệm được công nhận với Hiệp hội các Cơ quan Kiểm tra Quốc gia. Nếu quý vị sản xuất ít hơn 100.000 lít nước uống ủ lên men mỗi năm, quý vị có thể sử dụng máy ủ điểm sôi để đo độ cồn, sử dụng **Phiếu ghi 16** để kiểm định quy trình của quý vị. Hồ sơ này phải được lập lại hàng năm.

Các công cụ và quy trình được sử dụng để đo nồng độ cồn phải có khả năng cho kết quả với sai số +/- 0,3% điểm của độ cồn thực tế.* Thuật ngữ 'rượu/cồn' là một từ liên quan đến rượu ethyl hoặc ethanol. Quý vị có thể chọn cách cho mình cách giữ thông tin này, chẳng hạn như trong hồ sơ dưới đây, trong nhật ký kinh doanh hàng ngày của quý vị hoặc ở đâu đó thông tin có thể được truy xuất nhanh chóng, khi được yêu cầu. Sử dụng các tập đính kèm bên dưới nếu quý vị chưa có thông tin này trong các hồ sơ hiện có. Nếu quý vị đã nhận được mẫu phiếu ghi này như một phần của chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart, quý vị có thể tải lên mẫu phiếu ghi của riêng mình vào chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart của quý vị thông qua nút tải lên bên dưới. Nếu quý vị đã truy cập mẫu phiếu ghi này từ menu 'Hồ sơ lưu trữ' ở trên, mà không cần đăng nhập vào hệ thống FoodSmart, quý vị chỉ có thể tải xuống mẫu phiếu ghi này.

Phiếu ghi 15: Cách đo độ cồn trong thức uống ủ lên men của tôi

Các phương pháp được phép để kiểm tra độ cồn của sản phẩm của quý vị, được điều chỉnh về 20 °C là:

- Sắc ký khí
- Quang phổ gần hồng ngoại
- chưng cất, theo sau bởi phép đo trọng lượng sản phẩm chưng cất hoặc phép đo dùng máy đo tỉ trọng
- bất kỳ phương pháp nào khác luôn tạo ra kết quả tương tự như quy trình kiểm nghiệm được ghi nhận trong đó quý vị đã so sánh kết quả của mình với kết quả từ phòng thí nghiệm được công nhận bởi Hiệp hội Cơ quan Kiểm tra Quốc gia (Nếu sản xuất ít hơn 100.000 lít đồ uống ủ lên men mỗi năm, quý vị có thể sử dụng một máy đo điểm sôi để đo độ cồn, sử dụng **Hồ sơ 16** để kiểm định quy trình của quý vị. Hồ sơ này phải được lập lại hàng năm.)

Các thiết bị và quy trình được sử dụng để đo nồng độ cồn phải có khả năng tạo ra kết quả với sai số cộng hoặc trừ 0,3% điểm của nồng độ cồn thực tế.

* Thuật ngữ 'cồn/rượu' là một từ để chỉ rượu ethyl hoặc ethanol.

Đánh dấu vào phương pháp quý vị sử dụng để kiểm tra độ cồn của sản phẩm?	
<input type="checkbox"/> Sắc ký khí	<input type="checkbox"/> Quang phổ gần hồng ngoại
<input type="checkbox"/> Chưng cất theo sau là phép đo trọng lượng của sản phẩm chưng cất	<input type="checkbox"/> Máy đo điểm sôi: hoàn thành Phiếu ghi 16
<input type="checkbox"/> Khác: hoàn thành bảng dưới đây và đính kèm các chứng nhận phân tích vào hồ sơ này	
Dung sai của phép đo của quý vị là bao nhiêu?	
Nếu quý vị sử dụng bất kỳ phương pháp nào khác, hãy cung cấp chi tiết tại đây cho hồ sơ quá trình kiểm nghiệm của quý vị.	

Hồ sơ của quý vị



Hồ sơ yêu cầu

Hồ sơ 16 - Kiểm tra độ chính xác của máy đo điểm sôi để đo độ còn trong thức uống ủ lên men

Kiểm tra

Độ chính xác của máy đo điểm sôi

Mức độ thường xuyên

Hàng năm

Thông tin tối thiểu cần thiết cho phiếu ghi này là:

- Thực hành - mọi tính toán và công thức quý vị sử dụng để tính độ còn của sản phẩm bằng tỷ trọng kế và công thức.
- Cung cấp giấy chứng nhận phân tích (COA) nêu rõ độ còn của sản phẩm của quý vị, bao gồm phương sai, trong ba mẫu từ ba lô sản phẩm đồng thời (nghĩa là tổng cộng chín xét nghiệm). Giấy chứng nhận phải từ một phòng thí nghiệm được Hiệp hội các Cơ quan Kiểm định Quốc gia công nhận.
- So sánh kết quả từ máy đo điểm sôi của quý vị với COA trong phòng thí nghiệm của cùng một lô, để kiểm định quy trình xét nghiệm của quý vị.

Nếu quý vị sản xuất ít hơn 100.000 lít thức uống ủ lên men trong một năm, có thể sử dụng máy đo điểm sôi và công thức để đo độ còn của thức uống lên men của quý vị, miễn là nó được hỗ trợ bởi quy trình xét nghiệm được nêu dưới đây. Quý vị có thể chọn cách quý vị giữ thông tin này, chẳng hạn như trong phiếu ghi dưới đây, trong nhật ký kinh doanh hàng ngày của quý vị hoặc ở đâu đó thông tin có thể được truy xuất nhanh chóng, nếu được yêu cầu. Sử dụng các tập đính kèm bên dưới nếu quý vị chưa có thông tin này trong các hồ sơ hiện có. Nếu quý vị đã nhận được mẫu phiếu ghi này từ chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart, quý vị có thể tải lên mẫu phiếu ghi của riêng mình vào chương trình an toàn thực phẩm FoodSmart của quý vị thông qua nút tải lên bên dưới. Nếu quý vị đã truy cập mẫu phiếu ghi này từ menu 'Hồ sơ lưu trữ' ở trên, mà không cần đăng nhập vào hệ thống FoodSmart, quý vị sẽ chỉ có thể tải xuống mẫu phiếu ghi này.

Làm thế nào để hoàn thành hồ sơ này

Hồ sơ của quý vị

Kiểm nghiệm số #		Ngày	Tên sản phẩm và số lô	Kết quả A: Độ cồn xác định bởi máy đo điểm sôi và công thức (%)		Kết quả B: Độ cồn được xác định bởi phòng thí nghiệm được NATA công nhận (%)*		Phương sai: Khác biệt giữa kết quả A & B	Phương sai có lớn hơn 0,3%? Có hay không?
1	09/05/17	Nguyên thủy 8952	Mẫu 1	0,45	Mẫu 1	0,47	0,02	Không	
			Mẫu 2	0,48	Mẫu 2	0,46	0,02	Không	
			Mẫu 3	0,47	Mẫu 3	0,45	0,02	Không	
2	15/05/17	Gừng và chanh 8953	Mẫu 1	0,42	Mẫu 1	0,42	0	Không	
			Mẫu 2	0,43	Mẫu 2	0,44	0,01	Không	
			Mẫu 3	0,43	Mẫu 3	0,43	0	Không	
3	17/05/17	Nguyên thủy 8954	Mẫu 1	0,42	Mẫu 1	0,85	0,43	Có	
			Mẫu 2	0,48	Mẫu 2	0,90	0,42	Có	
			Mẫu 3	0,43	Mẫu 3	0,87	0,44	Có	

Phương sai có lớn hơn 0,3% cho bất kỳ mẫu nào trong chín mẫu trong bảng này?
Có hay không? Nếu có, quý vị sẽ cần phải lặp lại quá trình kiểm định.
 * Giấy chứng nhận phân tích của quý vị phải được đính kèm vào hồ sơ này.

Phiếu ghi 16: Kiểm tra độ chính xác của máy đo điểm sôi để đo độ cồn trong thức uống ủ lên men của tôi

Sử dụng hồ sơ này để kiểm định phương pháp kiểm nghiệm, lặp lại hàng năm. Ba mẫu từ ba lô đồng thời của sản phẩm quý vị (nghĩa là tổng cộng chín kiểm nghiệm) phải được kiểm nghiệm

Kiểm nghiệm số #		Ngày	Số lô	Kết quả A: Độ cồn đo bằng máy đo điểm sôi và tính theo công thức (%)		Kết quả B: Độ cồn được xác định bởi phòng thí nghiệm được NATA công nhận (%)*		Phương sai: Khác biệt giữa kết quả A & B	Phương sai có lớn hơn 0,3%? Có hay không?
1			Mẫu 1		Mẫu 1				
			Mẫu 2		Mẫu 2				
			Mẫu 3		Mẫu 3				
2			Mẫu 1		Mẫu 1				
			Mẫu 2		Mẫu 2				
			Mẫu 3		Mẫu 3				
3			Mẫu 1		Mẫu 1				
			Mẫu 2		Mẫu 2				
			Mẫu 3		Mẫu 3				

Phương sai có lớn hơn 0,3% cho bất kỳ mẫu nào trong chín mẫu trong bảng này?
Có hay không? Nếu có, quý vị sẽ cần phải lặp lại quá trình kiểm định.

* Giấy chứng nhận phân tích của quý vị phải được đính kèm vào hồ sơ này.

Hồ sơ của quý vị



Hồ sơ yêu cầu

Hồ sơ 17 - Đánh giá nội bộ tình hình sản xuất

Kiểm tra

Danh sách kiểm tra đánh giá nội bộ

Mức độ thường xuyên

Hoàn thành mỗi ba tháng

Đánh giá nội bộ này là một công cụ giúp quý vị tập trung vào các lĩnh vực cần chú ý và đảm bảo nhân viên tuân theo chương trình an toàn thực phẩm.

Làm thế nào để hoàn thành hồ sơ này

- Các câu hỏi phải được trả lời có hoặc không.
- Mô tả những gì cần được thực hiện / sửa chữa trong cột quan sát.
- Hành động khắc phục: hành động nào đã được thực hiện để khắc phục vấn đề.
- Ký tên và đề ngày: khi hành động khắc phục đã hoàn thành.
- Người giám sát an toàn thực phẩm nên sử dụng danh sách kiểm tra này ít nhất ba tháng một lần.

Một số thành phần của các quy trình này sẽ không áp dụng cho doanh nghiệp của quý vị. Đánh dấu N/A (không áp dụng) nếu câu hỏi không áp dụng cho doanh nghiệp của quý vị.

Phiếu ghi 17: Danh sách kiểm tra đánh giá nội bộ (sản xuất)

- Đánh giá nội bộ này là một công cụ giúp quý vị tập trung vào các lĩnh vực cần chú ý và để đảm bảo nhân viên tuân theo Chương trình An toàn Thực phẩm.
- Các câu hỏi phải được trả lời Có (Y) hay Không (N)
- Mô tả những gì cần được thực hiện/sửa chữa trong cột quan sát.
- Hành động khắc phục: hành động nào đã được thực hiện để khắc phục vấn đề.
- Đã ký và ghi ngày: khi hành động khắc phục đã hoàn thành.
- Giám sát viên An toàn Thực phẩm nên sử dụng danh sách kiểm tra này 2-3 tháng một lần

(Nhiều tờ nữa có sẵn tại foodsmart.vic.gov.au)

Một số yếu tố của các quy trình này sẽ không áp dụng cho doanh nghiệp của quý vị. Chỉ đơn giản là đánh dấu N/A nếu câu hỏi không áp dụng cho doanh nghiệp của quý vị.

1. Thu hoạch	Y	N	Quan sát
Có các quá trình loại bỏ đất thừa và các mảnh vụn khác không?			
Các hóa chất được sử dụng trên trái cây, rau quả hoặc các sản phẩm khác có nằm trong mức giới hạn Quy định nông nghiệp? Trái cây, rau quả hoặc các sản phẩm khác có được rửa bằng nước uống không?			
Có số lô / số cụm trên sản phẩm không?			
2. Đặt hàng/giao hàng	Y	N	Quan sát
Có phải tất cả các nhà cung cấp mà quý vị sử dụng là nằm trong Danh sách Nhà cung cấp được Phê duyệt của quý vị không ?			
Nhiệt độ sản phẩm có được theo dõi khi nhận hàng không?			
Sau khi nhận hàng, sản phẩm có được lưu trữ thích hợp không?			
Tất cả các phương tiện vận chuyển có được kiểm tra thường xuyên không? Nhân viên có nhận thức được những gì họ cần kiểm tra khi nhận sản phẩm không?			
Có hoàn thành phiếu giao hàng không?			
Số lô sản phẩm có được ghi lại trên hồ sơ giao hàng không?			
3. Lưu trữ	Y	N	Quan sát
Có phải tất cả các thực phẩm được lưu trữ cách mặt đất và không chất quá tải trong kho không?			
Các khu vực lưu trữ có nằm trong khoảng nhiệt độ đúng và có hoàn thành hồ sơ ghi chép không?			
Có rủi ro lây nhiễm chéo trong khu vực lưu trữ từ thực phẩm sống đến chín, hoặc từ sống đến ăn liền không?			
Có phải tất cả thực phẩm đều đóng gói đầy đủ không?			
Có phải tất cả các thùng/ hộp lưu trữ được dán nhãn và nắp đậy thích hợp không?			
Các hàng thực phẩm có được lưu trữ và luân chuyển để đảm bảo sản phẩm không bị hết hạn không?			
4. Chuẩn bị	Y	N	Quan sát
Đã hoàn thành nhật ký thời gian hoạt động chưa?			
Có nguy cơ lây nhiễm chéo trong khu vực chuẩn bị không?			
Nhân viên có nhận thức về thực hành xử lý thực phẩm an toàn và cách tránh thực phẩm bị lây nhiễm không?			

Phiếu ghi 17: Danh sách kiểm tra đánh giá nội bộ (sản xuất)

Các đồ dùng cá nhân của nhân viên có được để ngoài khu vực chuẩn bị thực phẩm không?			
Thiết bị chuẩn bị thực phẩm có được bảo trì tốt và sạch sẽ không?			
Chất thải thực phẩm có được hủy bỏ thích đáng và thường xuyên được mang khỏi khu vực chuẩn bị không?			
5. Kiểm soát chế biến	Y	N	Quan sát
Thiết bị chế biến có sạch sẽ và được bảo trì tốt không?			
Quý vị có ghi lại danh sách số lô/số cụm được sử dụng trong các lô chế biến không?			
Đã thực hiện kiểm tra trực quan nào để đảm bảo rằng tất cả các bộ lọc và sàng vẫn còn nguyên không?			
Có phương pháp nào để đảm bảo phụ gia và chất hỗ trợ chế biến không vượt quá mức cho phép?			
6. Xử lý sau sản xuất	Y	N	Quan sát
Đã hoàn thành nhật ký thời gian hoạt động chưa?			
Có hành động khắc phục đã được thực hiện khi vấn đề được xác định?			
Có nguy cơ chéo sau nấu ăn không Lây nhiễm?	Thực phẩm từ sống đến nấu chín		
	Vật lý		
	Hóa học		
Thiết bị đo nhiệt độ có chính xác không?			
Thực phẩm có được làm mát để sử dụng sau này, được làm mát phù hợp với nhiệt độ kiểm soát không?			
Thực phẩm có được bảo vệ khỏi ô nhiễm trong quá trình làm mát và khi được trưng bày?	Nóng — trên 60°C		
	Lạnh — dưới 5°C		
	Đông lạnh — dưới -15°C		
Có đủ dụng cụ để sử dụng trong các quầy trưng bày không?			
7. Bao bì đóng gói và dán nhãn	Y	N	Quan sát
Vật liệu bao bì có được lưu trữ thích hợp không?			
Bao bì và ghi dán nhãn có phù hợp cho thực phẩm đang được sử dụng không?			
Các nhà cung cấp bao bì thủy tinh có được ghi lại và giao hàng có được kiểm tra không?			
Ghi dán nhãn có tuân thủ các tiêu chuẩn thực phẩm quốc gia không?			
Đề hỗ trợ thu hồi thực phẩm, có số lô hoặc số cụm trên nhãn để xác định lô sản xuất không?			

Phiếu ghi 17: Danh sách kiểm tra đánh giá nội bộ (sản xuất)

8. Vận chuyển	Y	N	Quan sát
Xe vận chuyển có sạch sẽ và trong tình trạng tốt không?			
Thực phẩm có được vận chuyển ở nhiệt độ thích hợp và được lưu trữ để tránh bị lây nhiễm không?			
Nhân viên vận chuyển có nhận thức được các thực hành an toàn thực phẩm phù hợp, bao gồm cả việc sử dụng quần áo bảo hộ không?			
9. Khiếu nại của khách hàng	Y	N	Quan sát
Khiếu nại của khách hàng và phản hồi của doanh nghiệp quý vị có được ghi lại không?			
Nhân viên có biết phải làm gì nếu nhận được khiếu nại của khách hàng không?			
Doanh nghiệp của quý vị có cung cấp đủ thông tin cho khách hàng bị dị ứng không?			
10. Sức khỏe và vệ sinh cá nhân	Y	N	Quan sát
Nhân viên có nhận thức được thực hành an toàn thực phẩm và trách nhiệm của họ để đảm bảo thực phẩm họ xử lý là an toàn không?			
Nhân viên có mặc quần áo phù hợp khi xử lý thực phẩm không?			
Nhân viên có rửa tay vào những thời điểm thích hợp và luôn có bàn tay sạch sẽ khi xử lý thực phẩm không?			
Nhân viên có biết rằng họ không được làm việc nếu bị bất kỳ bệnh viêm dạ dày ruột hay bệnh do thực phẩm?			
11. Làm sạch	Y	N	Quan sát
Lịch làm sạch có bao gồm tất cả các thông tin liên quan và có thường xuyên được thực hiện không?			
Có đủ thiết bị để thực hiện làm sạch hiệu quả không?			
Có phải tất cả các hóa chất làm sạch được dán nhãn rõ ràng và được lưu trữ nơi thích hợp không?			
12. Cơ sở, Thiết bị, sinh vật gây hại và chất thải	Y	N	Quan sát
Cơ sở có trong tình trạng tốt và sinh vật gây hại có được ngăn ngừa xâm nhập không ?	Kho lưu trữ		
	Khu Chuẩn bị		
	Khu Nấu ăn		
	Khu Phục vụ / trưng bày		
	Phương tiện vận chuyển		
Hồ sơ kiểm soát sâu bệnh có được hoàn thành chưa ?			
Có hành động thích hợp nào đã được thực hiện khi bằng chứng về sinh vật gây hại đã được ghi nhận?			
Các thùng rác chất thải được lưu trữ bên ngoài có được đậy không?			
Các thùng rác và khu vực lưu trữ chất thải có được làm sạch thường xuyên không?			
Các thùng rác trong khu vực chuẩn bị được dọn sạch thường xuyên?			
Nếu dùng nước không uống được, quý vị có thể chứng minh được sự an toàn của thực phẩm không bị ảnh hưởng không?			