

Sự an toàn của thực phẩm rất quan trọng cho sức khỏe và sự an lành của cư dân và du khách của Logan. Làm theo những thủ tục cần thiết về sự an toàn cho thực phẩm, thương vụ của quý vị sẽ dễ dàng giúp cho việc giữ cho thực phẩm được an toàn.

Tập chỉ dẫn nhanh này tóm lược những đòi hỏi 'thiết yếu' về sự an toàn của thực phẩm mà những người làm việc với thực phẩm cần phải biết, cho chương trình xếp hạng sự an toàn của thực phẩm **Eat Safe Logan**.

Đây chỉ là một tập chỉ dẫn căn bản mà thôi. Còn nhiều các chi tiết khác về sự an toàn của thực phẩm, kể cả việc làm thế nào để quý vị có thể đạt được mức tuân tòng cao hơn, được ghi trên trang mạng của Tòa Đô Chánh www.logan.qld.gov.au

Làm theo những đòi hỏi này sẽ giúp cho thương vụ của quý vị sửa soạn cho cuộc kiểm tra **Eat Safe Logan** của Tòa Đô Chánh về sự an toàn của thực phẩm.

Các cuộc kiểm tra về sự an toàn của thực phẩm dựa trên *Luật Thực phẩm 2006*, các *Tiêu chuẩn về thực phẩm an toàn 3.2.2* (Cách giữ thực phẩm an toàn và những đòi hỏi tổng quát) và *Tiêu chuẩn về thực phẩm an toàn 3.2.3* (Cơ sở và dụng cụ về thực phẩm).

ĐÒI HỎI NHÂN SỰ

KIỂM SOÁT VIÊN VỀ THỰC PHẨM AN TOÀN

- Thương vụ thực phẩm phải cho Tòa Đô Chánh biết về Kiểm Soát Viên về Thực phẩm An Toàn là người để họ liên lạc khi thương nghiệp hoạt động.



KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC

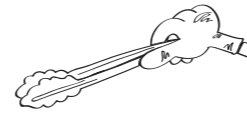
- Tất cả các nhân viên đều phải có những kỹ năng và kiến thức thích hợp về sự an toàn của thực phẩm và các vấn đề vệ sinh.

Các nhân viên sửa soạn thực phẩm nên theo học một khóa huấn luyện chính thức về sự an toàn/vệ sinh của thực phẩm.



TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM

- Người sửa soạn thực phẩm nên tránh sự đụng chạm không cần thiết vào thực phẩm, tỷ dụ như nên dùng các dụng cụ nếu có.



SỨC KHỎE CỦA NGƯỜI SỬA SOẠN THỰC PHẨM

- Nhân viên bị bệnh liên quan tới thực phẩm không được tiếp xúc với thực phẩm trong thời gian bị bệnh.



VỆ SINH CÁ NHÂN

- Nhân viên phải rửa tay sạch, mặc quần áo sạch, đeo càng ít càng tốt những nữ trang trên bàn tay và cổ tay và phải cột tóc về phía sau hay che kín tóc.
- Nhân viên phải rửa tay cho đúng cách và vào đúng lúc (như trước khi sửa soạn thực phẩm).
- Bồn rửa tay chỉ được dùng cho việc rửa tay mà thôi.
- Tại bồn rửa tay phải có sà bông nước, khăn lau tay chỉ dùng một lần và nước ấm.



Eat Safe

LOGAN



NHỮNG ĐIỀU THIẾT YẾU VỀ ĂN AN TOÀN

Một tập hướng dẫn nhanh về sự an toàn của thực phẩm mà tất cả các thương vụ thực phẩm cần biết.



Với sự bảo trợ của:



Tái bản với phép của Tòa Đô Chánh Brisbane.

Logan City Council
PO Box 3226
Logan City DC 4114
Muốn có thêm chi tiết xin tới www.logan.qld.gov.au hay gọi (07) 3412 3412

LOGAN CITY COUNCIL

CITY OF OPPORTUNITIES
FOR FAMILIES, LIFESTYLE AND BUSINESS

ĐÒI HỎI TỔNG QUÁT

MÔN BÀI



- Có môn bài bán thực phẩm có hiệu lực.
- Thương vụ phải tuân theo những điều kiện ghi trong môn bài.
- Giấy môn bài phải được treo ở một chỗ để khách hàng có thể trông thấy được.

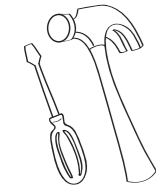
SẠCH SẼ



- Tất cả các đồ đạc, đồ thiết bị, trang trí và dụng cụ đều phải sạch sẽ.
- Tất cả các mặt tiếp xúc với thực phẩm, đồ trang bị và dụng cụ phải sạch và có đủ điều kiện vệ sinh.

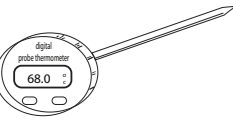
Phải có một lịch trình cho các việc phải làm để giữ gìn sự sạch sẽ.

BẢO TRÌ



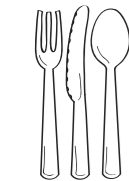
- Cơ sở kinh doanh và các đồ trang bị đều tốt và không bị hư hỏng.
- Mọi thay đổi về sơ đồ của cơ sở kinh doanh phải có sự chấp thuận trước của Tòa Đô Chánh.

HÀN THỬ BIỂU



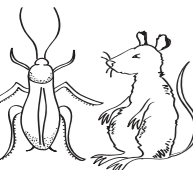
- Thương vụ thực phẩm phải có một mũi hàn thử biểu với độ đo chính xác tới +/- 1°C.
- Phải lau hàn thử biểu bằng khăn có cồn và giữ cho hàn thử biểu được vệ sinh khi không dùng tới.

VẬT DỤNG DÙNG MỘT LẦN



- Các vật dụng dùng một lần, như hộp và dao nĩa bằng plastic, ống hút, v.v... phải giữ làm sao để khỏi bị ô nhiễm.

SÚC VẬT VÀ CÔN TRÙNG



- Không được để súc vật (ngoại trừ gia súc giúp người tàn tật) và côn trùng vào trong cơ sở kinh doanh.
- Phải có một chương trình diệt trừ sâu bọ thường xuyên.

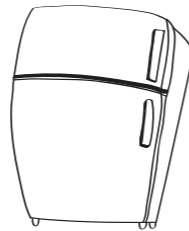
ĐÒI HỎI VỀ THỰC PHẨM

ĐIỀU HÀNH VIỆC SỬA SOẠN THỰC PHẨM



- Phải có các thủ tục để bảo đảm rằng các thực phẩm khi nhận không bị ô nhiễm.
- Kiểm điểm lại xem kiện hàng vẫn còn đóng kín và hàng chưa tới ngày hết hạn.
- Các thực phẩm dễ bị hư khi nhận phải ở nhiệt độ đúng của chúng.

TRỮ THỰC PHẨM



- Thực phẩm còn tươi/sống phải được giữ ở một chỗ cách biệt khỏi các thực phẩm đã nấu chín sẵn sàng để ăn.
- Thực phẩm phải được đậy hay gói kín khi trữ.
- Thực phẩm lạnh phải trữ ở hay dưới 5°C.
- Thực phẩm nóng phải trữ ở hay trên 60°C.
- Thực phẩm đông lạnh phải trữ ở hay dưới -18°C.
- Thực phẩm phải được di chuyển theo nguyên tắc cái nào bỏ vào trước lấy ra trước.

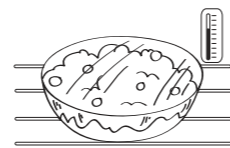
Nên có một hệ thống ghi chép nhiệt độ.

SỬA SOẠN THỰC PHẨM



- Thực phẩm phải được giữ cho khỏi bị ô nhiễm.
- Thực phẩm tươi/sống phải được sửa soạn ở một chỗ khác với các thực phẩm đã nấu chín sẵn sàng để ăn.
- Phải dùng những dụng cụ khác nhau khi sửa soạn thực phẩm (như không được dùng dao đã cắt thịt sống để cắt thịt đã nấu chín).
- Các thực phẩm dễ bị hư chỉ được phép mang ra khỏi nơi có nhiệt độ đúng của chúng trong một thời gian tối thiểu để được sửa soạn.

ĐỂ NGUỘI THỰC PHẨM ĐÃ NẤU CHÍN



Khi để nguội thực phẩm dễ bị hư đã nấu chín, phải để nguội:

- từ 60°C tới 21°C trong hai giờ đồng hồ
- từ 21°C tới 5°C trong bốn giờ nữa.

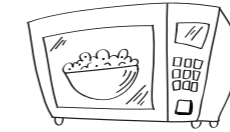


THỰC PHẨM ĐỂ NGUỘI LẠNH

- Thực phẩm đông lạnh có thể để nguội lạnh trong tủ lạnh hay trong lò vi ba.

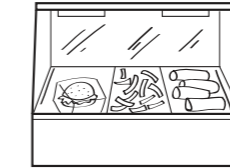
ĐÒI HỎI VỀ THỰC PHẨM TIẾP THEO

HÂM NÓNG THỰC PHẨM ĐÃ NẤU TRƯỚC



- Thực phẩm phải được hâm nóng nhanh tới 60°C, và dùng một hàn thử biểu để đo nhiệt độ

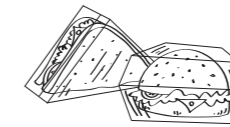
THỰC PHẨM TRƯNG BÀY



Những thực phẩm dễ bị hư phải được trưng bày ở các nhiệt độ sau:

- thực phẩm lạnh ở hay dưới 5°C.
- thực phẩm nóng ở hay trên 60°C.

Nên có một hệ thống ghi chép nhiệt độ.



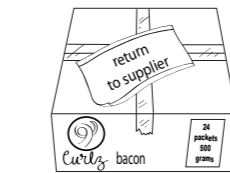
ĐÓNG HỘP THỰC PHẨM

- Thực phẩm được đóng hộp bằng cách nào, và bằng các vật liệu gì, để giữ cho chúng khỏi bị ô nhiễm.



CHUYÊN CHỖ THỰC PHẨM

- Thực phẩm phải được chuyên chở làm sao để khỏi bị ô nhiễm.
- Trong khi chuyên chở thực phẩm phải được giữ ở đúng nhiệt độ của chúng.



LOẠI BỎ THỰC PHẨM

- Thực phẩm bị thu hồi hay nghi ngờ là không an toàn hay/và không ăn được phải được giữ riêng biệt với những nhãn hiệu ghi rõ, trước khi loại bỏ hay trao trả lại cho cơ quan cung cấp.
- Thương vụ cung cấp/nhập cảng/bán thực phẩm phải có một hệ thống thu hồi để dùng khi cần tới.