

AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI DOANH NGHIỆP PHỤC VỤ ĂN UỐNG

Vụ bột phát ngộ độc thực phẩm có thể xảy ra khi doanh nghiệp phục vụ ăn uống không chế biến, nấu hoặc tồn trữ thực phẩm đúng cách. Cơ sở không được trang bị đầy đủ hoặc không phù hợp cho việc chế biến thực phẩm là một vấn đề phục vụ ăn uống thường xảy ra và là nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm

Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm

Những sai lầm về phục vụ ăn uống thông thường dưới đây có thể tạo điều kiện cho vi khuẩn gây ra ngộ độc thực phẩm sinh sôi nảy nở:

- thực phẩm sống như thịt và gia cầm nấu chưa chín – vi khuẩn có thể vẫn còn sống khi nấu nướng chưa đúng mức
- hâm nóng chậm và nấu nướng chậm ở nhiệt độ thấp – giúp vi khuẩn có nhiệt độ lý tưởng (20°C đến 50°C) để chúng sinh sôi nảy nở
- làm mát không đúng cách – để thực phẩm ở nhiệt độ lý tưởng cho vi khuẩn sinh sôi nảy nở quá lâu (hơn hai giờ)
- nấu thực phẩm trước quá lâu – khiến thực phẩm dễ bị ô nhiễm vi khuẩn
- không tồn trữ thực phẩm đúng cách và không đúng nhiệt độ khi vận chuyển và tồn trữ – tạo điều kiện cho vi khuẩn sinh sôi nảy nở
- vệ sinh cá nhân của nhân viên chế biến thực phẩm kém – có thể

lây nhiễm thực phẩm qua bàn tay bẩn/dơ, ho, lây nhiễm chéo, v.v.

Ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm

Tất cả các yếu tố liên quan đến công việc điều hành doanh nghiệp phục vụ ăn uống phải được quản lý đúng cách để tránh gây ngộ độc thực phẩm.

Sử dụng cơ sở phục vụ ăn uống được trang bị đầy đủ

Khu vực chế biến thức ăn cũng như tất cả các phương tiện nấu nướng và làm lạnh phải phù hợp với lượng thức ăn được chế biến.

Cơ sở phục vụ ăn uống phải tuân thủ các tiêu chuẩn về sàn nhà của khu vực chế biến thức ăn và khu vực tồn trữ, có đầy đủ tiện nghi rửa tay và phương tiện làm lạnh, và phải được thiết kế để ngăn chặn loài gây hại và chuột bọ.

Tồn trữ và vận chuyển thực phẩm một cách an toàn

Một nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm thông thường khác là xử lý và tồn trữ thức ăn được chế biến tại

một nơi và vận chuyển đến phục vụ ở nơi khác.

Thực phẩm phải được duy trì ở nhiệt độ bảo quản thích hợp trong khi giao đến một nơi khác. Phương tiện vận tải phải được thiết kế và lắp ráp phù hợp với pháp luật NSW.

Cần có đủ phương tiện tồn trữ nóng hay lạnh và tủ trưng bày để có thể bảo quản thức ăn ở nhiệt độ thích hợp – dưới 5°C đối với thức ăn lạnh, trên 60°C đối với thức ăn nóng.

Tất cả thức ăn phải được che đậy đầy đủ (trong hộp/thùng hay che/phủ lại) khi tồn trữ hoặc trưng bày để ngăn ngừa bị lây nhiễm vì bụi bặm, côn trùng hoặc các thứ khác. Điều này đặc biệt quan trọng nếu phục vụ ăn uống cho sự kiện ngoài trời, đặc biệt là vào mùa hè khi ruồi có thể là vấn đề. Điều quan trọng là phải bảo vệ để thức ăn và vật dụng không bị lây nhiễm.

Nấu nướng thực phẩm đúng cách

Vụ bột phát ngộ độc thực phẩm có thể xảy ra khi không nấu chín thức ăn.

Thực phẩm đông lạnh phải được rã đông hoàn toàn trước khi nấu nướng, đặc biệt là những tảng thịt hay gia cầm lớn, vì khi không rã đông hoàn toàn, nhiều khi không thể nấu nướng chúng trọn vẹn được. Chỉ nên rã đông thực phẩm đông lạnh trong tủ lạnh hoặc lò vi ba trước khi nấu nướng và không để rã đông trên mặt bàn.



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



[nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)



[nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)

Thực phẩm phải được nấu đến khi nhiệt độ bên trong đạt đến nhiệt độ thích hợp để tiêu diệt vi khuẩn và làm cho thực phẩm an toàn. Điều này đặc biệt quan trọng đối với thịt (71°C), gia cầm (74°C), hải sản (63°C). Sau khi nấu chín, thực phẩm phải được tồn trữ ở nhiệt độ trên 60°C hoặc làm lạnh xuống đến dưới 5°C càng nhanh càng tốt.

Thịt nấu chín sơ – cho giai đoạn nấu thức ăn sau cùng – phải đạt đến nhiệt độ bên trong thích hợp trước khi phục vụ. Thực phẩm nấu chín khác phải được hâm nóng đến những nhiệt độ này trước khi được đặt vào thiết bị giữ nóng (ví dụ như thiết bị hâm bằng nước nóng (bain marie)).

Doanh nghiệp phục vụ ăn uống nên sử dụng nhiệt kế loại que đã được định chuẩn để đo nhiệt độ nấu nướng đã đạt yêu cầu. Nhiệt kế loại que phải được khử trùng trước và sau khi sử dụng, và phải ghi lại tất cả nhiệt độ nấu nướng sau cùng.

Bí quyết là nấu thức ăn từng đợt không quá nhiều, đủ để toàn bộ thức ăn đạt tới nhiệt độ đủ cao. Ngoài ra, giảm lượng thức ăn bằng cách sử dụng các đĩa cạn thay vì nồi lớn để có thể làm mát hoặc hâm nóng thức ăn nhanh hơn và kỹ hơn.

Tránh lây nhiễm chéo

Doanh nghiệp phục vụ ăn uống nên chế biến thực phẩm tươi sống và thức ăn nấu sẵn riêng biệt để tránh vấn đề lây nhiễm chéo bởi vi khuẩn. Nếu có thể, quý vị nên sử dụng thiết bị và vật dụng (dao, kẹp gấp, thớt v.v.) riêng biệt cho thực phẩm tươi sống và thức ăn nấu sẵn, hoặc làm sạch và khử trùng kỹ giữa mỗi lần sử dụng. Cần có hóa chất khử trùng để khử trùng vật dụng. Có thể cần phải có đồ đựng riêng biệt để xả sạch.

Huấn luyện nhân viên về vấn đề an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân

Nhân viên chế biến thực phẩm phải được huấn luyện đầy đủ về vấn đề an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân.

Các quy cách thực hành vệ sinh cá nhân cơ bản bao gồm:

- rửa tay kỹ và lau khô trước khi chế biến thức ăn, và sau khi:
 - đi tiêu tiểu
 - hỉ mũi, hắt hơi hoặc ho
 - hút thuốc
 - đụng/chạm vào thực phẩm tươi sống hoặc rác thải
- mặc quần áo bên ngoài sạch sẽ khi chế biến thức ăn
- mang bao tay sạch thải bỏ sau sử dụng khi chế biến thức ăn
- cột tóc dài hay đội đồ bao tóc
- băng các vết cắt, vết loét hoặc lở trên da lại bằng băng keo sạch và không thấm nước.

Dù mang bao tay không phải là yêu cầu pháp lý, Cơ quan Thực phẩm khuyên quý vị không nên cầm bốc thức ăn nấu sẵn bằng tay trần. Khi sử dụng kẹp hoặc bao tay thải bỏ sau sử dụng, quý vị có thể làm giảm nguy cơ thức ăn nấu sẵn bị lây nhiễm. Bao tay thải bỏ sau sử dụng chỉ có hiệu quả nếu quý vị thường xuyên thay bao tay mới, và luôn luôn thay bao tay mới sau khi đụng chạm vào bất cứ thứ có thể đã bị lây nhiễm.

Nhân viên chế biến thực phẩm phải thông báo cho chủ nhân biết nếu họ bị bất kỳ chứng nhiễm trùng nào về da, mũi, họng hoặc ruột. Nếu bị bất cứ vấn đề sức khỏe nào vừa nêu, họ không được chế biến thực phẩm.

Một số thông tin này sẽ thay đổi nếu Nghị viện thông qua pháp luật về

huấn luyện nhân viên chế biến thực phẩm.

Muốn biết thêm thông tin

- truy cập trang mạng của Cơ quan Thực phẩm tại www.foodauthority.nsw.gov.au
- gọi điện thoại cho đường dây trợ giúp qua số 1300 552 406.

Các tờ thông tin và các ấn phẩm dưới đây trên trang mạng này cũng có thể có ích:

- Các yêu cầu về sức khỏe và vệ sinh đối với nhân viên chế biến thực phẩm
- Thực phẩm có thể nguy hại
- Thịt đỏ và gia cầm – chế biến một cách an toàn
- Các sự kiện và các chợ thức ăn tạm thời
- Những hướng dẫn về an toàn thực phẩm đối với công việc chế biến và trưng bày sushi

Các doanh nghiệp phục vụ thức ăn cho người dễ bị nguy hại phải tuân thủ các yêu cầu đặc biệt. Truy cập www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/vulnerable-persons



About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127

PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

T 1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



[nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)



[nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)

Food safety for caterers, January 2016
NSW/FA/FI015/1601-Viet