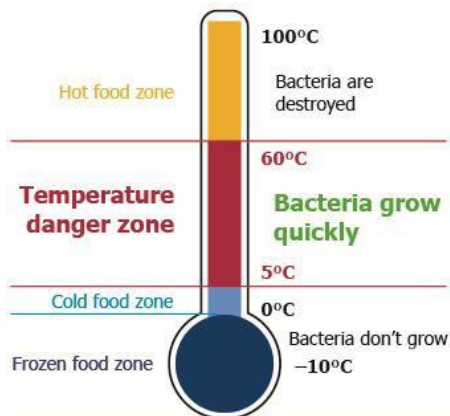


QUY TẮC 2-GIỜ / 4-GIỜ

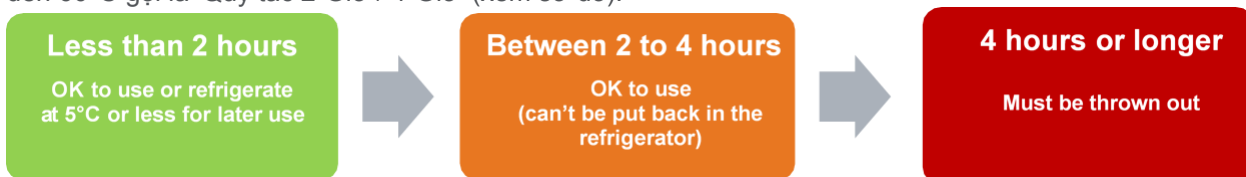
Kiểm soát nhiệt độ là yếu tố rất quan trọng để ngăn chặn vi khuẩn có hại sinh sôi nảy nở trong thực phẩm. Các tiệm thực phẩm nên giảm thiểu thời gian thực phẩm ở trong khoảng nhiệt độ gọi là 'khoảng nhiệt độ nguy hiểm' để giữ thực phẩm không bị hư. Có nghĩa là nên giữ thực phẩm lạnh ở nhiệt độ từ 5°C trở xuống và thực phẩm nóng ở nhiệt độ từ 60°C trở lên (xem hình dưới đây).



Tuy nhiên, vì vi khuẩn cần thời gian để sinh sôi nảy nở đến số lượng đủ nhiều để gây ngộ độc thực phẩm, Bộ Điều lệ Tiêu chuẩn Thực phẩm (Food Standards Code) trình bày cách kiểm soát nhiệt độ khác để các tiệm thực phẩm có thể giữ thực phẩm trong khoảng từ 5°C đến 60°C, nhưng chỉ trong khoảng thời gian ngắn và nhất định.

Quy tắc 2-Giờ / 4-Giờ là gì?

Theo kết quả các cuộc nghiên cứu, chúng ta có thể giữ thực phẩm không bị hư ở ngoài khoảng nhiệt độ có kiểm soát trong thời gian ngắn mà không làm tăng đáng kể nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm. Tạp chí An toàn Thực phẩm Úc (Safe Food Australia) ấn bản lần thứ 3 (2016) có hướng dẫn về việc sử dụng thời gian như là cách kiểm soát thực phẩm có thể trở thành độc hại. Khoảng thời gian có thể bảo quản mà thực phẩm không bị hư trong khoảng từ 5°C đến 60°C gọi là 'Quy tắc 2-Giờ / 4-Giờ' (xem sơ đồ):



Khoảng thời gian thực phẩm ở nhiệt độ từ 5°C đến 60°C là thời gian tích lũy — có nghĩa là quý vị phải cộng thời gian mỗi lần thực phẩm đã ra khỏi tủ lạnh, kể cả thời gian chế biến, bảo quản, vận chuyển và trưng bày. Nếu tổng thời gian:

- Chưa tới 2 giờ đồng hồ thì có thể sử dụng thực phẩm được hoặc cất vào tủ lạnh để sử dụng sau này,
- Trong khoảng từ 2 đến 4 giờ đồng hồ, vẫn có thể sử dụng thực phẩm được, nhưng không thể cất trở vào tủ lạnh, và
- từ 4 giờ đồng hồ trở lên, phải thải bỏ thực phẩm.

Áp dụng quy tắc 2-Giờ / 4-Giờ đúng cách

Nếu tiệm thực phẩm quyết định áp dụng quy tắc 2-Giờ / 4-Giờ, thì phải đáp ứng một số yêu cầu trong Bộ Điều lệ Tiêu chuẩn Thực phẩm. Doanh nghiệp này phải có thể chứng minh họ tuân thủ các yêu cầu này nếu có yêu cầu của viên chức thẩm quyền của Cơ quan Thực phẩm NSW (NSW Food Authority) hoặc Nhân viên Y tế Môi trường (Environmental Health Officer) của hội đồng thành phố. Để chứng minh việc áp dụng quy tắc 2-Giờ / 4-Giờ đúng cách, các tiệm thực phẩm phải:

- Bảo đảm tuân thủ các yêu cầu đối với thực phẩm có thể trở thành độc hại (tiếng Anh viết tắt là PHF) và các thành phần trong lúc:
 - nhận hàng
 - bảo quản
 - chế biến.
- Thiết lập hệ thống sổ sách để:
 - theo dõi khoảng thời gian trưng bày thực phẩm ở ngoài khoảng nhiệt độ có kiểm soát
 - bảo đảm xác định thực phẩm đúng cách
 - bảo đảm thải bỏ thực phẩm đúng cách sau 4 giờ đồng hồ.

Hệ thống sổ sách có thể là dạng:

- Tài liệu chỉ dẫn làm công việc về cách thức doanh nghiệp áp dụng quy tắc 2-Giờ / 4-Giờ, HOẶC
- Lưu giữ hồ sơ chứng minh việc tuân thủ thời gian liên quan đến nhiệt độ.

Nếu tiệm thực phẩm quyết định áp dụng quy tắc 2-Giờ / 4-Giờ để kiểm soát nhiệt độ nhưng không thể chứng minh một cách thỏa đáng rằng họ áp dụng quy tắc 2-Giờ / 4-Giờ đúng đắn, doanh nghiệp đó có lẽ vi phạm Bộ Điều lệ Tiêu chuẩn Thực phẩm, rồi có thể bị phạt.

Các tiệm thực phẩm có trách nhiệm bảo đảm tất cả những người làm công việc liên quan đến thực phẩm biết áp dụng quy tắc 2-Giờ / 4-Giờ và hoàn thành các hồ sơ thích hợp.

Muốn biết thêm thông tin

Thông tin này là thông tin tóm tắt tổng quát và không thể bao gồm tất cả các tình huống. Các tiệm thực phẩm phải tuân thủ tất cả các quy định trong Bộ Điều lệ Tiêu chuẩn Thực phẩm và Đạo luật Thực phẩm 2003 (NSW).

- Truy cập trang mạng Cơ quan Thực phẩm NSW tại www.foodauthority.nsw.gov.au
- Liên lạc với Đường dây trợ giúp qua số 1300 552 406 hoặc tại food.contact@dpi.nsw.gov.au
- Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc Tân Tây Lan (Food Standards Australia New Zealand). (2016) Phụ lục 2 - [Việc sử dụng thời gian như biện pháp kiểm soát đối với thực phẩm có thể trở thành độc hại](#). Trong tài liệu Thực phẩm An toàn Úc - Tài liệu Hướng dẫn về Tiêu chuẩn An toàn Thực phẩm

Sơ lược về Cơ quan Thực phẩm NSW: Cơ quan Thực phẩm NSW là cơ quan công quyền giúp bảo đảm thực phẩm tại NSW là an toàn và có ghi nhãn đúng luật. Cơ quan này hợp tác với người tiêu dùng, ngành công nghiệp và các cơ quan công quyền khác để giảm thiểu vấn đề ngộ độc thực phẩm bằng cách phổ biến thông tin về và giám sát khâu sản xuất, bảo quản, vận chuyển, quảng cáo và chế biến để thực phẩm không gây ngộ độc thực phẩm.

Lưu ý: Thông tin này là thông tin tóm tắt tổng quát và không thể bao gồm tất cả các tình huống. Các tiệm thực phẩm phải tuân thủ tất cả các quy định trong Bộ Điều lệ Tiêu chuẩn Thực phẩm và Đạo luật Thực phẩm 2003 (NSW).