

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

Vụ ngộ độc thực phẩm bùng phát có thể xảy ra khi doanh nghiệp phục vụ ăn uống không chế biến, nấu hoặc bảo quản thực phẩm đúng cách. Cơ sở vật chất không trang bị đầy đủ hoặc không phù hợp cho thực phẩm sẽ chế biến là vấn đề phục vụ ăn uống phổ biến thường xảy ra và là nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm.

## Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm

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

- thực phẩm chưa nấu chín hẳn như thịt và gia cầm – vi khuẩn có thể không bị chết khi nấu nướng chưa đúng mức
- hâm nóng chậm và nấu chậm ở nhiệt độ thấp – giúp vi khuẩn có nhiệt độ lý tưởng (20°C đến 50°C) để sinh sôi nảy nở
- làm lạnh không đúng cách – để thực phẩm quá lâu (trên hai giờ đồng hồ) ở nhiệt độ lý tưởng cho vi khuẩn sinh sôi nảy nở
- nấu thực phẩm trước quá lâu – khiến thực phẩm dễ bị ô nhiễm vi khuẩn hơn
- không bảo quản thực phẩm đúng cách và vận chuyển và

bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ không đúng yêu cầu – tạo điều kiện cho vi khuẩn sinh sôi nảy nở

- những người làm công việc liên quan đến thực phẩm giữ vệ sinh cá nhân kém sạch sẽ – có thể dẫn đến ô nhiễm thực phẩm qua bàn tay dơ/bẩn, ho, ô 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 đắn để tránh gây ngộ độc thực phẩm.

## Sử dụng phương tiện phục vụ ăn uống đạt yêu cầu

Nơi chế biến thực phẩm cũng như tất cả các phương tiện nấu ăn và làm lạnh phải phù hợp với lượng thực phẩm được chế biến.

Cơ sở phục vụ ăn uống phải tuân thủ các tiêu chuẩn về sàn nhà của khu vực chế biến và bảo quản thực phẩm, có đủ tiện nghi rửa tay và phương tiện làm lạnh, đồng thời

phải được thiết kế để ngăn chặn loài phá hại và chuột bọ.

## Bảo quản và vận chuyển sao cho thực phẩm không bị hư

Một nguyên nhân gây ra ngộ độc thực phẩm phổ biến khác là xử lý và bảo quản không đạt yêu cầu thực phẩm đã chế biến tại một nơi và vận chuyển đến và phục vụ ở một nơi khác.

Thực phẩm phải ở nhiệt độ bảo quản thích hợp trong khi vận chuyển đến địa điểm khác. Các phương tiện vận chuyển phải được thiết kế và chế tạo phù hợp với luật NSW.

Cần có đủ chỗ bảo quản nóng hoặc lạnh và tủ trưng bày, để có thể bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ thích hợp – dưới 5°C đối với thực phẩm lạnh, trên 60°C đối với thực phẩm nóng.

Phải che đậy tất cả thực phẩm đầy đủ (che lại/phủ kín hoặc đậy kín) khi bảo quản hoặc trưng bày để tránh bị ô nhiễm vì bụi bẩn, côn trùng hoặc các thứ khác. Điều này đặc biệt quan trọng nếu phục vụ ăn uống cho các sự kiện ngoài trời, đặc biệt là vào mùa hè khi ruồi có thể là vấn



đề. Điều quan trọng là phải bảo vệ thực phẩm và vật dụng không bị ô nhiễm.

### Nấu thực phẩm đúng cách

Vụ ngộ độc thực phẩm bùng phát có thể xảy ra khi không nấu thực phẩm chín hẳn.

Rã đông hoàn toàn thực phẩm đông lạnh trước khi nấu, đặc biệt là những tảng thịt hoặc gia cầm lớn nhiều khi không nấu chín trọn vẹn nếu chưa rã đông hoàn toàn. Chỉ nên rã đông thực phẩm đông lạnh trong tủ lạnh hoặc lò vi sóng trước khi nấu, đừng rã đông thực phẩm trên bàn bếp.

Phải nấu thực phẩm tới đúng nhiệt độ lõi bên trong để tiêu diệt vi khuẩn và bảo đảm an toàn. Điều này cực kỳ quan trọng đối với thịt (71°C), gia cầm (74°C) và hải sản (63°C).

Các loại thịt khác nhau cần nấu ở nhiệt độ khác nhau để tiêu diệt vi khuẩn có hại, ví dụ như miếng bít-tết có thể chỉ nấu chín lớp ngoài và vẫn còn đỏ ở bên trong, trong khi thịt băm thì phải nấu cẩn thận để tiêu diệt vi khuẩn. Lý do là vì thịt băm có diện tích bề mặt lớn hơn bít-tết và thịt bên trong đã tiếp xúc với không khí, do đó, có nguy cơ nhiễm vi khuẩn cao hơn.

Nấu thịt băm, xúc xích và gia cầm chín hẳn ở trung tâm. Không nhìn thấy màu hồng và nước thịt chảy ra phải trong.

Sau khi nấu chín, phải giữ thực phẩm ở nhiệt độ trên 60°C hoặc làm lạnh xuống dưới 5°C càng nhanh càng tốt.

Thịt nấu chín sơ – đối với giai đoạn nấu cuối cùng – phải đạt đến nhiệt độ lõi bên trong thích hợp trước khi phục vụ.

Phải hâm nóng thực phẩm khác đã nấu chín đến các nhiệt độ này trước khi 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 xem có đạt được đúng nhiệt độ nấu nướng hay không. Phải sát trùng nhiệt kế loại que trước và sau khi sử dụng, và ghi lại tất cả nhiệt độ nấu sau cùng.

Bí quyết là nấu thực phẩm theo từng đợt không nhiều lắm để toàn bộ thực phẩm đều đạt đến nhiệt độ đủ cao. Ngoài ra, việc giảm lượng khẩu phần bằng cách sử dụng đĩa nông (không sâu) thay vì nồi lớn sẽ tạo điều kiện cho thực phẩm nguội hoặc nóng nhanh hơn và kỹ hơn.

### Tránh lây nhiễm chéo

Doanh nghiệp phục vụ ăn uống nên chế biến riêng biệt thực phẩm tươi sống với thực phẩm ăn liền để tránh nhiễm vi khuẩn chéo. Nếu có thể, hãy sử dụng thiết bị và vật dụng riêng biệt (dao, kẹp, thớt, v.v.) cho thực phẩm tươi sống và ăn liền, hoặc làm vệ sinh và sát trùng kỹ giữa mỗi lần sử dụng.

Sử dụng kẹp hoặc bao tay dùng một lần có thể làm giảm nguy cơ ô nhiễm thực phẩm ăn liền. Bao tay dùng một lần sẽ chỉ có hiệu quả nếu thay thường xuyên và luôn luôn thay sau khi tiếp xúc với bất cứ thứ gì có thể bị ô nhiễm.

### Làm vệ sinh và sát trùng

Phải làm vệ sinh và sát trùng các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm (như thớt) và các vật dụng ăn uống trước khi sử dụng. Có thể thực hiện công việc này bằng hóa chất (ví dụ: chất sát trùng) hoặc nhiệt (ví dụ: máy rửa chén).

### Huấn luyện nhân viên về giữ vệ sinh cá nhân khi làm công việc liên quan đến thực phẩm

Các cách giữ vệ sinh cá nhân cơ bản bao gồm:

- rửa kỹ và lau khô tay trước khi làm công việc liên quan đến thực phẩm và sau khi:
  - đi tiêu tiểu
  - hỉ mũi, hắt hơi hoặc ho
  - hút thuốc
  - cầm bốc thực phẩm tươi sống hoặc rác thải
- mặc lớp quần áo ngoài sạch sẽ khi làm công việc liên quan đến thực phẩm
- buộc/cột tóc dài ra phía sau hoặc đội mũ lưới trai
- băng vết cắt, vết loét hoặc vết nứt da bằng băng keo sạch, không thấm nước.

Người làm công việc liên quan đến thực phẩm phải thông báo với người chủ nếu bị nhiễm trùng da, mũi, họng hoặc ruột. Nếu bị phải bất kỳ vấn đề nào vừa nêu, họ không được làm công việc liên quan đến thực phẩm.

### Muốn biết thêm thông tin

Thông tin này là bản 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 (Food Standards Code) và *Đạo luật Thực phẩm 2003* (NSW).

- Truy cập trang mạng Cơ quan Thực phẩm tại [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)
  - Tờ thông tin: *Làm vệ sinh và sát trùng*
  - Tờ thông tin: *Các yêu cầu về sức khỏe và vệ sinh đối với người làm công việc liên quan đến thực phẩm*
  - Tờ thông tin *Thực phẩm có thể trở thành độc hại*
  - Tờ thông tin *Gia cầm và thịt đỏ – chế biến an toàn*
  - *Quy định: Các sự kiện và chợ thực phẩm tạm thời*
  - *Quy định: Các quy định về an toàn thực phẩm đối với làm và trưng bày sushi*
  - Các doanh nghiệp phục vụ thức ăn cho những người dễ bị tổn thương phải tuân theo những yêu cầu đặc biệt.
- Gửi email đến đường dây trợ giúp tại [food.contact@dpi.nsw.gov.au](mailto:food.contact@dpi.nsw.gov.au)
- Hãy gọi cho đường dây trợ giúp qua số 1300 552 406.

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).