

Eat Safe

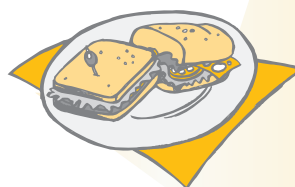
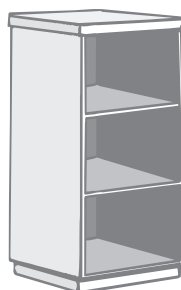
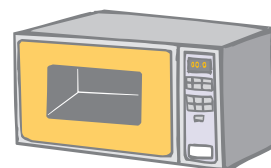
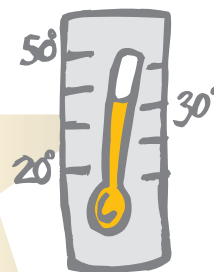
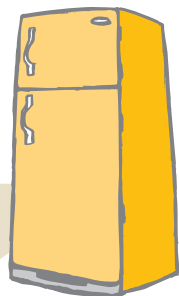
IPSWICH



Ẩm Thực An Toàn Ipswich

YẾU TỐ CẦN THIẾT VỀ ẨM THỰC AN TOÀN

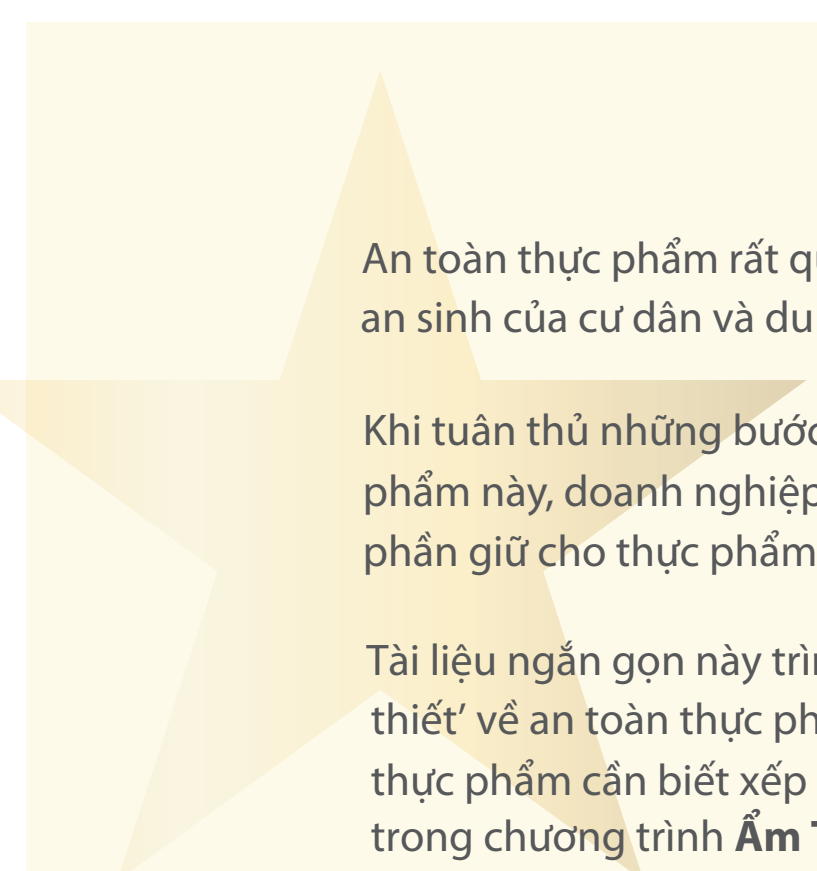
Tài liệu ngắn gọn về an toàn thực phẩm mà tất cả doanh nghiệp thực phẩm cần biết.



Join us online:



ipswich.qld.gov.au/eatsafe



An toàn thực phẩm rất quan trọng cho sức khỏe và an sinh của cư dân và du khách tới thăm Ipswich.

Khi tuân thủ những bước cần thiết về an toàn thực phẩm này, doanh nghiệp của quý vị dễ dàng góp phần giữ cho thực phẩm không gây ngộ độc.

Tài liệu ngắn gọn này trình bày những đòi hỏi 'cần thiết' về an toàn thực phẩm mà các doanh nhân thực phẩm cần biết xếp hạng an toàn thực phẩm trong chương trình **Ẩm Thực An Toàn Ipswich**.

Đây chỉ là tài liệu hướng dẫn căn bản mà thôi. Thông tin đầy đủ hơn về an toàn thực phẩm, kể cả phương cách giúp quý vị có thể đạt được mức chấp hành cao hơn, đều được phổ biến tại trang mạng **www.ipswich.qld.gov.au/eatsafe** của Hội Đồng Thành Phố.



Nhờ làm theo những yêu cầu này, doanh nghiệp của quý vị sẽ sẵn sàng cho cuộc kiểm tra an toàn thực phẩm **Ẩm Thực An Toàn Ipswich** của Hội Đồng Thành Phố.



Các cuộc thanh tra an toàn thực phẩm được thực hiện căn cứ theo *Đạo Luật Thực Phẩm 2006*, *Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm 3.2.2* (Các cách thức để giữ thực phẩm an toàn và các yêu cầu tổng quát) và *Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm 3.2.3* (Cơ sở thực phẩm và trang thiết bị).

NHỮNG YÊU CẦU TỔNG QUÁT



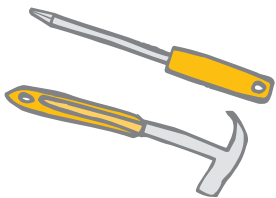
MÔN BÀI

- Phải có Môn Bài Doanh Nghiệp Thực Phẩm còn hiệu lực.
- Doanh nghiệp phải tuân thủ các điều kiện của môn bài.
- Môn bài phải được trưng bày ở vị trí khách hàng dễ nhìn thấy.

VỆ SINH

- Tất cả đồ đạc, dụng cụ và trang thiết bị đều phải được giữ gìn sạch sẽ.
- Tất cả các bề mặt, trang thiết bị và dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm đều phải sạch và đã được tẩy trùng.

Nên có thời biểu làm vệ sinh bằng văn bản.

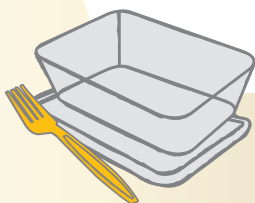
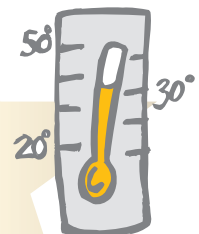


BẢO TRÌ

- Cơ sở và trang thiết bị phải được bảo trì trong tình trạng tốt và không bị hư hỏng.
- Mọi thay đổi trong cách sắp đặt cơ sở phải được Hội Đồng Thành Phố chấp thuận.

NHIỆT KẾ

- Doanh nghiệp thực phẩm phải có nhiệt kế đo nhiệt độ với độ chính xác $\pm 1^{\circ}\text{C}$.
- Có sẵn giấy thấm cồn để lau sạch và tẩy trùng nhiệt kế giữa các lần sử dụng.



VẬT DỤNG SỬ DỤNG MỘT LẦN

- Vật dụng sử dụng một lần, thí dụ như hộp/đồ chứa và dao bằng nhựa, ống hút v.v. phải được bảo vệ tránh bị nhiễm trùng.

ĐỘNG VẬT VÀ LOÀI PHÁ HẠI

- Phải ngăn chặn không để cho động vật (ngoại trừ động vật phụ giúp) và loài phá hại xâm nhập vào cơ sở.
- Phải có chương trình diệt trừ loài phá hại thường xuyên.



CÁC YÊU CẦU VỀ THỰC PHẨM



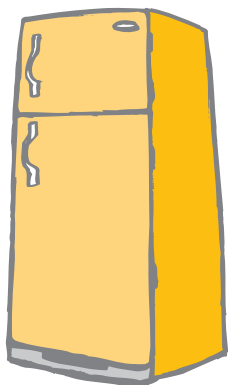
NHỮNG KIỂM SOÁT VỀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

- Phải áp dụng thủ tục để bảo đảm thực phẩm khi phân phối được bảo vệ tránh bị nhiễm trùng.
- Kiểm tra bao bì còn nguyên và thực phẩm vẫn còn trong hạn sử dụng.
- Nhận thực phẩm có khả năng gây ngộ độc được giữ ở nhiệt độ đúng yêu cầu.

TỒN TRỮ THỰC PHẨM

- Thực phẩm tươi/sống phải được tồn trữ cách biệt với thực phẩm sẵn sàng để tiêu thụ.
- Tất cả thực phẩm đều phải được bao lại khi tồn trữ.
- Tồn trữ thực phẩm lạnh ở nhiệt độ từ 5°C trở xuống.
- Tồn trữ thực phẩm nóng ở nhiệt độ từ 60°C trở lên.
- Tồn trữ thực phẩm đông lạnh ở nhiệt độ từ -18°C trở xuống.
- Xử dụng thực phẩm theo cách xoay vòng để bảo đảm nguyên tắc thực phẩm nào tồn trữ trước sẽ được sử dụng trước.

Nên lập sổ ghi chép nhiệt độ.



CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

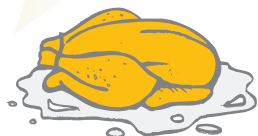


- Thực phẩm phải được bảo vệ khỏi bị nhiễm trùng.
- Thực phẩm tươi/sống phải được chế biến cách biệt với thực phẩm sẵn sàng để tiêu thụ.
- Sử dụng đồ dùng riêng biệt khi chế biến thực phẩm (thí dụ dao đã cắt thịt sống sẽ không dùng để cắt thịt đã nấu chín).
- Thực phẩm có khả năng gây ngộ độc chỉ được để ngoài nhiệt độ quy định trong thời gian càng ngắn càng tốt trong lúc chế biến.

LÀM NGUỘI THỰC PHẨM ĐÃ NẤU CHÍN

Khi làm nguội thực phẩm đã nấu chín có khả năng gây ngộ độc, nên làm nguội:

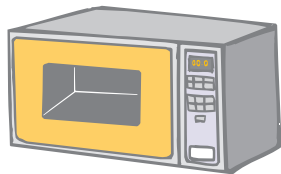
- từ 60°C xuống 21°C trong vòng hai giờ
- từ 21°C xuống 5°C trong vòng bốn giờ sau đó.



XẢ ĐÁ THỰC PHẨM

- Xả đá thực phẩm đông lạnh trong tủ lạnh hoặc bằng lò vi sóng.

CÁC YÊU CẦU VỀ THỰC PHẨM TIẾP THEO



HÂM LẠI THỰC PHẨM ĐÃ NẤU CHÍN

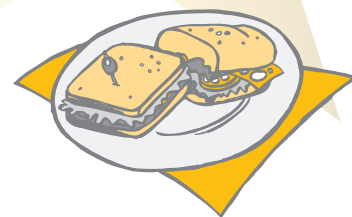
- Thực phẩm phải được nhanh chóng hâm nóng lên trên 60°C và kiểm tra nhiệt độ bằng nhiệt kế.

BÀY BÁN THỰC PHẨM

Thực phẩm có khả năng gây ngộ độc phải được bày bán theo nhiệt độ quy định sau đây:

- thực phẩm lạnh từ 5°C trở xuống.
- thực phẩm nóng từ 60°C trở lên.

Nên lập sổ để bảo lưu nhiệt độ được ghi nhận.

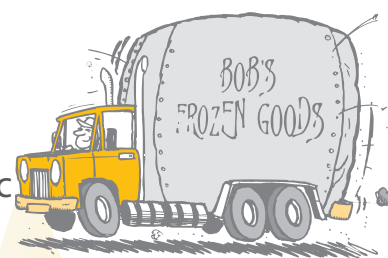


BAO GÓI THỰC PHẨM

- Thực phẩm phải được bao gói theo cách và bằng vật liệu để bảo vệ thực phẩm không bị nhiễm trùng.

VẬN CHUYỂN THỰC PHẨM

- Thực phẩm phải được vận chuyển theo cách để bảo vệ thực phẩm không bị nhiễm trùng.
- Thực phẩm phải được vận chuyển theo cách để luôn giữ thực phẩm ở nhiệt độ quy định.



THẢI BỎ THỰC PHẨM

- Thực phẩm bị thu hồi hoặc bị nghi ngờ là không an toàn hay không thích hợp để tiêu thụ phải được để riêng và ghi nhãn trước khi thải bỏ hoặc trả lại cho nhà cung cấp.
- Doanh nghiệp sản xuất/nhập cảng/bán sỉ thực phẩm phải có hệ thống thu hồi.

CÁC YÊU CẦU ĐỐI VỚI NHÂN VIÊN



NHÂN VIÊN GIÁM THỊ AN TOÀN THỰC PHẨM

- Doanh nghiệp thực phẩm phải thông báo cho Hội Đồng Thành Phố biết nhân viên Giám Thị An Toàn Thực Phẩm để có thể được liên lạc trong giờ doanh nghiệp mở cửa.

KỸ NĂNG VÀ KIẾN THỨC

- Tất cả nhân viên đều phải có kỹ năng và kiến thức thích hợp liên quan đến an toàn thực phẩm và vệ sinh.

Người chế biến thực phẩm nên được theo học khóa huấn luyện được công nhận về an toàn thực phẩm/vệ sinh.



TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM

- Người chế biến thực phẩm nên tránh tiếp xúc với thực phẩm khi không cần thiết, thí dụ như nên sử dụng dụng cụ để gắp thực phẩm nếu có thể.

SỨC KHỎE CỦA NGƯỜI CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

- Nhân viên đang bị bệnh có thể truyền nhiễm qua thực phẩm phải tạm thời ngưng tiếp xúc với thực phẩm.



VỆ SINH CÁ NHÂN

- Nhân viên phải giữ tay sạch sẽ, mặc quần áo sạch, giảm thiểu tối đa các đồ trang sức ở các ngón tay và cổ tay và tóc phải buộc về phía sau hoặc được bao trùm lại.
- Nhân viên phải rửa tay đúng cách và đúng lúc (thí dụ như trước khi tiếp xúc với thực phẩm).
- Bồn rửa tay chỉ sử dụng để rửa tay mà thôi.
- Bồn rửa tay phải có xà-bông nước, khăn giấy xài một lần và nước ấm.



Join us online:



Hội Đồng Thành Phố
Ipswich Thông Tin
PO Box 191
Ipswich QLD 4305

Muốn biết thêm thông tin, xin truy cập visit www.ipswich.qld.gov.au hoặc gọi (07) 3810 6666

