



# **BỘ CÔNG CỤ HỆ THỐNG AN TOÀN THỰC PHẨM**

*Do Ban Điều Tra Y tế Công Cộng thuộc Sở Y Tế Công Cộng &  
Môi Trường Denver Cung Cấp*

Sở Y Tế Công Cộng & Môi Trường Denver  
Ban Điều Tra Y Tế Công Cộng  
101 W. Colfax Ave., Suite 800  
Denver, CO 80202  
[phicomments@denvergov.org](mailto:phicomments@denvergov.org)  
720-913-1311 (ĐT)  
720-865-5532 (F)

## Mục lục

Định nghĩa .....	2
Cách Sử Dụng Bộ Công Cụ Đây .....	4
Sử Dụng và Bảo Quản Hóa Chất.....	5
Vệ Sinh .....	6
Kiểm Soát Côn Trùng .....	8
Nguồn Thực Phẩm.....	9
Thực Hành Vệ Sinh .....	12
Kiểm Soát Nhiệt Độ Thực Phẩm.....	15

## Định nghĩa

Xuyên suốt bộ công cụ này, quý vị sẽ thấy các từ được in nghiêng và đánh dấu hoa thị (\*)—để biểu thị rằng quý vị có thể tìm thấy định nghĩa của hoạt động trong phần này.

*Bề mặt tiếp xúc với thực phẩm:* *Bề mặt tiếp xúc với thực phẩm* là bề mặt mà thực phẩm có thể sẽ chạm vào. Những bề mặt này bao gồm thớt, bàn sơ chế, đồ dùng, bồn rửa sơ chế, đĩa, cần vôi hơi, gang tay, mặt quày, bàn ăn, v.v.

*Bình đá lạnh:* *Bình đá lạnh* là dụng cụ hỗ trợ quá trình làm lạnh hoặc giữ lạnh chủ động cho thực phẩm. Để tạo ra *bình đá lạnh*, hãy cho hộp đựng thực phẩm vào trong hộp lớn hơn chứa đầy đá và một ít nước. Mức hỗn hợp đá/nước ít nhất phải cao bằng mức thực phẩm trong hộp đựng. Khi sử dụng *bình đá lạnh*, thỉnh thoảng đảo thực phẩm để giữ lạnh tất cả thực phẩm trong hộp đựng.

*Thực phẩm không có khả năng gây nguy hiểm:* Loại thực phẩm không hỗ trợ vi khuẩn phát triển ở nhiệt độ phòng, chẳng hạn như bánh quy giòn, hầu hết các loại bánh nướng (bánh quy và bánh ngọt), thực phẩm đóng hộp, v.v. Hầu hết các loại thực phẩm bảo quản ổn định (không cần làm lạnh) *không có khả năng* gây nguy hiểm. *Thực phẩm không có khả năng gây nguy hiểm* có thể được bảo quản ở nhiệt độ phòng.

*Thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm:* *Thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm* hỗ trợ vi khuẩn phát triển nhanh chóng. Những thực phẩm này là những loại thường cần được bảo quản trong tủ lạnh như thịt, các sản phẩm từ sữa, mì ống và cơm đã nấu chín, súp, nước thịt, v.v. Một số loại nông sản, chẳng hạn như dưa cắt lát, cà chua thái lát, rau lá xanh xé hoặc cắt nhỏ, củ linh lăng hoặc giá đỗ. Loại này cũng bao gồm kem làm từ sữa hoặc trứng. *Thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm* phải được bảo quản ở nhiệt độ 41°F trở xuống hoặc ở nhiệt độ 135°F trở lên ngoại trừ thời gian chế biến ngắn.

*Nhiễm bẩn:* Trước hết, “tác nhân gây nhiễm bẩn” có nghĩa là một chất, sinh vật hoặc thực thể có thể gây bệnh hoặc đe dọa đến sức khỏe cộng đồng và bao gồm đất, bụi, côn trùng, động vật gặm nhấm, các loài gây hại khác và các vật liệu độc hại. Nhiễm bẩn có nghĩa là phơi nhiễm hoặc tiếp xúc với tác nhân gây nhiễm bẩn. Các hành động hoặc điều kiện có thể làm nhiễm bẩn hoặc gây nhiễm bẩn bao gồm các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm không hợp vệ sinh hoặc không sạch sẽ, ho, hắt hơi, khạc nhổ, xử lý không cần thiết, ngập nước, thoát nước, rò rỉ từ các đường ống trên cao và ngưng tụ hơi nước.

*Thực phẩm ăn liền:* *Thực phẩm ăn liền* là loại thực phẩm sẽ dùng luôn mà không cần trải qua quá trình nấu nướng nào khác. Tất cả các loại thực phẩm được sử dụng trong nhà bếp sẽ trở thành *thực phẩm ăn liền* sau khi được nấu lần cuối (thực phẩm dùng luôn mà không cần nấu chín luôn được coi là thực phẩm ăn liền). Không được dùng tay trần để xử lý *thực phẩm ăn liền*.

*Làm mát chủ động:* Sử dụng các phương pháp như ngâm trong bình đá lạnh, trải mỏng thực phẩm trên khay chuyên nướng bánh để đặt trong tủ lạnh, sử dụng ống đựng đá hoặc sử dụng hộp đựng nhỏ để đặt trong tủ lạnh và các phương pháp làm mát khác đã được phê duyệt theo quy định để làm lạnh nhanh thực phẩm tới 41°F hoặc thấp hơn. Để nguội thực phẩm đã nấu chín ở nhiệt độ phòng không phải là phương pháp làm mát chủ động và bị coi là vi phạm trừ khi điều tra viên khu vực của quý vị chấp thuận việc giãn thời gian.

*Khử trùng:* Sử dụng hóa chất hoặc nhiệt để tiêu diệt vi sinh vật trên các bề mặt trong khu vực chuẩn bị thức ăn, khu vực nhà bếp, khu vực quầy bar và phòng ăn. Tất cả các khu vực này đều phải được khử trùng trong giờ làm việc. Cần có chất khử trùng ở nồng độ thích hợp để tiêu diệt vi sinh vật. Nồng độ thích hợp đối với thuốc tẩy clo là nồng độ clo từ 50–200 ppm, và đối với amoni bậc bốn (thường được công ty cung cấp) là 150–400 ppm. Có thể mua que thử tại bất kỳ cửa hàng cung cấp đồ dùng nhà hàng nào để đo cho một trong hai giải pháp.

*Chuẩn bị thực phẩm:* Bất kỳ hình thức đóng gói, chế biến, kết hợp, chia khẩu phần, làm mát, hâm nóng lại hoặc bất kỳ hoạt động nào làm thay đổi hình thức, hương vị hoặc độ đặc của thực phẩm. Xử lý thực phẩm bao gồm tất cả những hoạt động này và bao gồm tất cả việc phục vụ thực phẩm cho khách hàng.

*Nguy cơ sức khỏe sắp xảy ra:* Là mối đe dọa hoặc nguy hiểm đáng kể đối với sức khỏe của công chúng. Đây là khi một sản phẩm, một hành động, một hoàn cảnh hoặc một tình huống hiện thời cần phải được điều chỉnh ngay hoặc cần phải dừng hoạt động phục vụ để ngăn ngừa thương tích hoặc bệnh tật cho khách hàng. Ví dụ điển hình về nguy cơ sức khỏe sắp xảy ra là không có nước sinh hoạt trong cơ sở hoặc không có nước nóng. Nếu một nhà hàng, xe đẩy bán hàng hoặc xe tải di động đang hoạt động có nguy cơ sức khỏe sắp xảy ra, thì sẽ bị phạt tới 2.000 đô la.

## Cách Sử Dụng Bộ Công Cụ Này

Bộ công cụ này được thiết kế để hỗ trợ quý vị tạo ra một hệ thống an toàn thực phẩm hiệu quả tại cơ sở của quý vị. Xem xét tất cả các phần của bộ công cụ và tạo ra hệ thống giám sát các vấn đề an toàn thực phẩm có liên quan đến hoạt động của quý vị. Giấy phép bán lẻ thực phẩm yêu cầu quý vị phải kiểm tra các vấn đề an toàn thực phẩm một cách kỹ lưỡng và đầy đủ hàng ngày để quý vị có thể xác định và giải quyết bất kỳ vấn đề nào đang tồn tại. Nếu phát hiện thấy vấn đề về an toàn thực phẩm trong quá trình kiểm tra, thì quý vị phải thay đổi hệ thống an toàn thực phẩm của mình để giám sát vấn đề đó tốt hơn.

Sở Y Tế Công Cộng & Môi Trường Denver khuyến nghị như sau:

- **LƯU Ý:** Đây chỉ là một bộ công cụ, với tư cách là chủ sở hữu giấy phép, quý vị có trách nhiệm xem xét tất cả các quy định và cập nhật mọi thay đổi có thể xảy ra. Đảm bảo rằng quý vị biết nơi để tìm toàn bộ Quy Tắc & Quy Định của Cơ Sở Bán Lẻ Thực Phẩm Denver. Những tài liệu này có sẵn trên trang [www.denvergov.org/phi](http://www.denvergov.org/phi).
- Xem lại bộ công cụ này và tạo danh sách kiểm tra hàng ngày về bất kỳ vấn đề nào có liên quan đến hoạt động của quý vị.
- Cố gắng đảm bảo rằng người có quyền kiểm soát trong doanh nghiệp của quý vị có mặt hàng ngày. Các cơ sở vắng mặt chủ sở hữu thường có nhiều vấn đề về an toàn thực phẩm hơn vì nhân viên không thể quan tâm đến hiệu quả làm việc của doanh nghiệp như người chủ.
- Vui lòng liên hệ với [PHIComments@denvergov.org](mailto:PHIComments@denvergov.org) để hỏi về các khóa học an toàn thực phẩm do DDPHE cung cấp trong năm.

## Sử Dụng và Cát Giữ Hóa Chất

- Không được cất giữ hóa chất bên trên hoặc bên cạnh thực phẩm, khu vực chuẩn bị thực phẩm hoặc *các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm*\* (đĩa, cốc, khăn ăn, dụng cụ nấu ăn, dụng cụ ăn uống và các vật dụng phục vụ riêng như ống hút và đồ mang đi)
- Các thùng chứa hóa chất phải được dán nhãn cho biết thành phần bên trong mỗi thùng bằng tên chung của sản phẩm. Có thể làm việc này bằng cách dùng băng dính và bút lông đánh dấu.
- Trong cơ sở phải lưu giữ thông tin của nhà sản xuất đối với tất cả các hóa chất đang được sử dụng.
- Không bao giờ được tái sử dụng thùng chứa hóa chất làm thùng chứa thực phẩm.
- Không nên sử dụng chất khử trùng ở nồng độ cao hơn nồng độ khuyến nghị vì có thể gây độc.
- Thực hiện theo hướng dẫn của nhà sản xuất khi sử dụng hóa chất.
- Nên sử dụng que thử đúng loại để thường xuyên kiểm tra xem chất khử trùng có quá yếu hoặc quá mạnh hay không.

## Vệ Sinh

Nên dùng dung dịch khử trùng trong nhà bếp và các khu vực khác để khử trùng các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm (thớt, bồn rửa sơ chế, bàn sơ chế, bàn ăn và quầy bar) và đồ dùng trước khi sử dụng. Chất khử trùng phải được pha chế và luôn sẵn sàng trong tất cả các giai đoạn xử lý thực phẩm dành cho nhiều người.

- Nên sử dụng dung dịch khử trùng theo ba cách sau:
  1. Được đựng trong xô hoặc các vật chứa khác như bình xịt và dùng cùng với khăn lau để khử trùng bàn sơ chế, bồn sơ chế, bàn ăn, khu vực quầy bar và dụng cụ làm việc.
  2. Trong ngăn thứ ba của bồn rửa ba ngăn để khử trùng tất cả bát đĩa được rửa.
  3. Vào lần tráng cuối cùng trong máy rửa bát đĩa để khử trùng tất cả bát đĩa đã được rửa. Khử trùng có thể bằng nhiệt ở 160°F hoặc khử trùng bằng hóa chất.
- Nếu lau đồ dùng hoặc bề mặt bằng miếng vải khô mà có thể nhìn thấy vết bẩn thì đó là hành vi vi phạm. Phải có chất khử trùng trên vải để khử trùng. Không có loại vải lau khô nào được phê duyệt trừ khi chúng được dùng làm miếng lót tay bung nôi hoặc để lau kính trước khi sử dụng.
- Khăn lau phải luôn được bảo quản trong xô chứa đầy chất khử trùng khi không sử dụng. Không để khăn nằm trên mặt bàn hoặc thớt.
- Phải sử dụng chất khử trùng theo nồng độ chính xác trong máy rửa bát đĩa, bồn rửa ba ngăn và xô khử trùng.
- Phải trộn chất khử trùng trong xô, bình xịt, v.v. và phải luôn để sẵn chất khử trùng để sử dụng ở những khu vực xử lý thực phẩm.

Chất khử trùng	Nồng độ* và Thời Gian Tiếp Xúc
Clo	50 – 200 ppm trong tối thiểu 60 giây
Amoniac Bạc Bốn	(làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất) ~200 – 400 ppm
Axit Lactic/ DDBSA	704 - 1875 ppm Axit Lactic, 272 - 700 ppm DDBSA

\*Nồng độ được đo bằng đơn vị một trên 1 triệu (ppm).

- Kiểm tra các dung dịch khử trùng thường xuyên để đảm bảo rằng chúng ở nồng độ chính xác. Nên đổi dung dịch khử trùng khi cần thiết để khử trùng đúng cách các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.
- Chỉ cần dùng bồn rửa ba ngăn trong quá trình rửa bát đĩa (xem bên dưới).



\*CHẤT KHỬ TRÙNG: 1 MUỐNG CÀ PHÊ THUỐC TÂY CHO 1 GALLON NƯỚC

- Khăn lau phải được ngâm với chất khử trùng khi vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm\* (như thớt, bàn sơ chế, máy thái, v.v.) và được bảo quản trong chất khử trùng khi không sử dụng.
- Sử dụng que thử thích hợp để kiểm tra loại hóa chất khử trùng quý vị đang sử dụng. (Các loại chất khử trùng khác nhau cần các que thử cụ thể).



## Kiểm Soát Côn Trùng

*Tránh côn trùng bằng cách:*

- Bảo vệ thực phẩm tránh côn trùng để hạn chế trở thành nguồn cung cấp thức ăn cho côn trùng và thường xuyên dọn sạch các mảnh vụn thức ăn.
- Ngăn không cho côn trùng xâm nhập vào cơ sở bằng cách không để các khoảng trống dưới cửa ra vào, lỗ hổng trên lưới chắn cửa sổ, tường, v.v.
- Không để những khu vực lộn xộn để côn trùng có thể ẩn náu. Không lưu giữ các vật dụng không cần thiết cho việc vận hành và bảo trì cơ sở trong cửa hàng.
- Đóng nắp thùng rác và giữ khu vực thùng rác sạch sẽ.
- Giữ gìn các khu vực ngoài trời xung quanh cơ sở sạch sẽ.
- Không để nước đọng, thức ăn và dầu mỡ tích tụ trong cửa hàng.
- Không để bát đĩa bẩn hoặc mở hộp đựng thực phẩm ra ngoài vào ban đêm.
- Sử dụng các thiết bị kiểm soát côn trùng đã được phê duyệt như bẫy chuột và keo dính chuột.
- Bạn có thể mua thuốc diệt côn trùng đặc biệt được phép sử dụng trong nhà hàng từ các công ty cung cấp thực phẩm hoặc công ty kiểm soát côn trùng.
- Thường xuyên loại bỏ và lau sạch tất cả các dấu vết côn trùng. Có nghĩa là kiểm tra và dọn dẹp bẫy côn trùng hàng ngày hoặc thường xuyên khi cần thiết.

**KHÔNG SỬ DỤNG** thuốc diệt côn trùng gia dụng như: Black Flag, Raid, D Con, v.v. Đây là những chất độc hại khi dùng trong cơ sở thực phẩm thương mại. Không sử dụng bất kỳ sản phẩm nào không ghi rõ liệu sản phẩm đó có được chấp thuận cho cơ sở thực phẩm hay không.

## Nguồn Thực Phẩm

**LƯU Ý:** Tất cả các mặt hàng thực phẩm được bán trong cơ sở cần phải có nguồn gốc từ một nhà bếp thương mại được cấp phép hoặc từ cơ sở đó.

Thực phẩm chế biến tại nhà không được bán tại cơ sở thực phẩm của quý vị. (Ngoại lệ duy nhất là nếu thực phẩm của quý vị thuộc Đạo Luật Thực Phẩm Tự Làm. Tất cả các điều kiện phải được đáp ứng trước.)

## Cá và Động Vật Có Vỏ

- Hầu hết các loại cá sẽ không được nấu chín hoàn toàn (nhiệt độ bên trong 145°F) phải được đông lạnh đến -4°F hoặc lạnh hơn trong ít nhất bảy (7) ngày hoặc 31°F hoặc lạnh hơn trong ít nhất 15 giờ.
  - Yêu cầu này không áp dụng cho hầu hết các loài cá ngừ. Cá hồi áp chảo, ceviche và sashimi là một số ví dụ về các món trong thực đơn cần tuân thủ yêu cầu này.
- Nếu quý vị cấp đông cá tại cơ sở của mình, quý vị phải lưu giữ nhật ký chi tiết về hệ thống cấp đông của mình tại cơ sở trong ít nhất 90 ngày (hãy hỏi Điều Tra Viên Y Tế Công Cộng của quý vị nếu cần trợ giúp hoặc cần giải đáp thắc mắc).
- Nếu quý vị nhận được cá đông lạnh chưa được nấu chín hoàn toàn, quý vị có thể hỏi nhà cung cấp của mình xem họ có đáp ứng các yêu cầu cấp đông hay không; nếu vậy, quý vị phải lấy chứng từ bằng văn bản từ nhà cung cấp nêu rõ điều này. Phải luôn để thư xác nhận này trong cơ sở.
- Nếu được nuôi trong trang trại, thì phải có tuyên bố bằng văn bản từ nhà cung cấp nêu rõ rằng cá được nuôi bằng cách sử dụng các phương pháp nuôi trồng thủy sản tốt nhất sẽ đáp ứng yêu cầu này. Phải luôn để thư xác nhận này trong cơ sở.
- Nếu quý vị nhập động vật có vỏ tươi sống hoặc đông lạnh chưa bóc vỏ như trai, hến và hào, quý vị phải giữ lại thẻ động vật có vỏ từ nhà cung cấp và lưu giữ những thẻ này tại cơ sở trong 90 ngày, được tính từ ngày nhập (ngày nhập động vật có vỏ gần nhất) và lưu giữ theo thứ tự thời gian từ ngày nhập.
- Thẻ động vật có vỏ phải được để cùng với lô động vật có vỏ cho đến khi sử dụng. Không được để lẫn các lô động vật có vỏ khác nhau trong kho bảo quản.

## Trái Cây & Rau Quả

- Tất cả các loại trái cây và rau quả tươi phải được rửa kỹ dưới vòi nước sạch đang chảy trong bồn sơ chế thực phẩm có “ống thoát nước gián tiếp” (ống thoát nước từ bồn rửa không được gắn vào sàn, có một khe hở không khí trong ống thoát nước) trước khi cắt hoặc sử dụng.
- Đồ trang trí được dùng trong đồ uống hoặc đồ ăn cũng phải được rửa sạch. Các loại trái cây và rau sống đã được rửa sẵn theo phương pháp thương mại được đóng gói sẵn để tránh nhiễm bẩn thì không cần rửa thêm trước khi sử dụng. Bất kỳ sản phẩm nào được cắt còn nguyên vỏ cần phải được rửa sạch trước khi cắt lát. Ví dụ như bơ, trái cây họ cam quýt, v.v.
- Nên bóc nhãn dán trước khi cắt để ngăn ngừa nhiễm bẩn tiềm ẩn.
- Trái cây và rau quả sau khi rửa phải được cho vào trong hộp đựng đã được khử trùng sạch sẽ. Không sử dụng lại hộp đựng đã để trái cây và rau quả được chuyển đến.

## Trứng

- Có thể dùng trứng thanh trùng để thay thế trong bất kỳ món nào trong thực đơn chưa được nấu chín hoàn toàn, bao gồm sốt Caesar, sốt Hollandaise, sốt Béarnaise, kem hoặc đá lạnh tự làm, sốt mayonnaise tự làm, v.v.
- Nếu quý vị chọn sử dụng trứng nguyên chất không được tiệt trùng cho các sản phẩm sống hoặc nấu chưa chín thì phải đưa vào thực đơn lời khuyên dành cho người tiêu dùng. Gọi cho điều tra viên khu vực của quý vị để biết chi tiết.

## Đá

- Không bảo quản bất kỳ thực phẩm, đồ uống hoặc đồ đựng nào khác trong đá sẽ được dùng trong đồ uống hoặc được sử dụng làm chất làm mát thêm vào thực phẩm.
- Có thể bảo quản muông xúc đá trong hộp hoặc giá đựng sạch, hoặc bảo quản trong đá nếu tay cầm không tiếp xúc với đá.
- Không sử dụng cốc, bình lắc hoặc các dụng cụ khác không có tay cầm để múc đá.

## Nhận Thực Phẩm

- Kiểm tra tất cả các sản phẩm thực phẩm để đảm bảo chúng vẫn tốt khi nhận được từ nhà cung cấp.
- Tìm những lon bị móp hoặc phồng lên. Tách chúng ra khỏi các loại thực phẩm khác và vứt bỏ hoặc gọi cho nhà cung cấp để trả lại để lấy điểm tín dụng.
- Tìm kiếm các sản phẩm bị hư hỏng hoặc nát. Tách chúng ra khỏi các loại thực phẩm khác.
- Kiểm tra nhiệt độ trên tất cả các sản phẩm thực phẩm lạnh sắp nhập kho để xác minh rằng chúng ở mức 41°F trở xuống.
- Không nhận hàng nếu không đạt tiêu chuẩn kiểm định.

## Thực Hành Vệ Sinh

### Bồn Rửa Tay

- Cần có bồn rửa tay được chỉ định để rửa tay ở bất kỳ khu vực nào xử lý thực phẩm.
- Bồn rửa tay phải có nước nóng đo được ở 85°F trong vòng 30 giây và nước lạnh.
- Không bao giờ được để các đồ vật phía trước bồn rửa hoặc bên trong chậu của bồn rửa.
- Không được sử dụng bồn rửa tay để tiếp nước cho bình hoặc xô. Cũng không được dùng bồn rửa làm thùng rác. Không dùng bồn rửa tay cho **BẤT CỨ MỤC ĐÍCH KHÁC** ngoài trừ rửa tay.
- Phải có sẵn xà phòng rửa tay và khăn giấy (hoặc các thiết bị làm khô tay dùng một lần khác) tại bồn rửa tay để rửa và lau khô tay.

### Rửa Tay

- Việc sử dụng chất khử trùng tay không thể thay thế cho việc rửa tay bằng xà phòng và nước ấm. Tuy nhiên, có thể sử dụng chất khử trùng tay ngoài việc rửa tay thông thường.
- Phải rửa tay sau khi quý vị:
  - Xử lý các sản phẩm động vật sống (thịt bò sống, thịt gà, cá, v.v.)
  - Trở lại sau một kỳ nghỉ
  - Cầm nắm tiền
  - Chạm vào mặt, tóc, mũi, điện thoại di động hoặc bất kỳ nguồn nhiễm bẩn nào khác
  - Sử dụng nhà vệ sinh
  - Giữa các ca làm thay đổi
  - Khi găng tay bị rách hoặc thủng
  - Sau khi chạm vào bất kỳ nguồn nhiễm bẩn nào khác

**LƯU Ý:** Không được dùng tay trần để xử lý *thực phẩm ăn liền\**.

- *Thực phẩm ăn liền* là thực phẩm sẽ không được nấu lại sau khi quý vị xử lý. Loại thực phẩm này bao gồm xà lách, bánh mì kẹp, bánh ngọt, đồ trang trí đồ uống, bít tết nướng, khoai tây chiên đã nấu chín, v.v. Thay vào đó, quý vị có thể sử dụng khăn giấy, kẹp (hoặc nhiều đồ dùng khác) hoặc găng tay để cầm.

### Găng Tay

- Quý vị phải thay găng tay khi chạm vào nguồn nhiễm bẩn, chẳng hạn như:
  - Các sản phẩm động vật sống (gà tây sống, trứng, xúc xích sống, chưa tiệt trùng, v.v.)
  - Các vật dụng phổ biến không được khử trùng thường xuyên, như tay nắm cửa, điện thoại, màn hình POS, thùng rác, v.v.
  - Mặt, tóc, điện thoại di động, mũ của quý vị, v.v.
  - Tiền
- Hãy nhớ luôn rửa tay giữa các lần thay găng tay.
- Không giặt hoặc tái sử dụng găng tay. Sau khi lột găng tay khỏi tay quý vị, phải **LUÔN** bỏ thẳng vào thùng rác.
- Phải thay găng tay nếu bị rách hoặc thủng.
- Không bao giờ thổi vào găng tay.

### Trang Sức

- Những người xử lý thực phẩm có thể đeo một chiếc nhẫn đơn, trơn và không đeo đồ trang sức nào khác trên tay hoặc cổ tay.

### Khăn Lau Khô, Khăn Tắm, Giẻ Lau

- Không được dùng khăn lau khô, khăn tắm, giẻ lau, v.v. để lau tay hoặc các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.

## Đồ Uống hoặc Đồ Ăn Cá Nhân

- Đồ uống cá nhân phải được đậy bằng nắp và ống hút hoặc đựng trong hộp kín.
- Không được để đồ uống cá nhân ở trên hoặc bên cạnh khu vực sơ chế thực phẩm hoặc bảo quản thực phẩm.
- Nhân viên không được ăn, ngậm thuốc ho hoặc nhai kẹo cao su trong khu vực sơ chế thực phẩm.
- Không được phép hút thuốc trong nhà hoặc xung quanh khu vực sơ chế thực phẩm hoặc bảo quản thực phẩm.

## Vết Cắt, Vết Loét, Vết Thương và Bệnh Tật

- Các vết cắt, vết loét và vết thương phải được băng lại bằng băng không thấm nước VÀ bao ngón tay hoặc găng tay trong khi xử lý thực phẩm.
- PHÁP LUẬT yêu cầu quý vị phải thông báo cho người phụ trách nếu quý vị bị nôn mửa hoặc tiêu chảy hoặc bất kỳ bệnh nào có thể lây truyền qua thực phẩm.
- Các triệu chứng cần phải hạn chế hoặc ngừng làm việc bao gồm nôn mửa, tiêu chảy, sốt, vàng da và vết loét hoặc vết thương hở.

## Kiểm Soát Nhiệt Độ Thực Phẩm

### Nhiệt Kế

- Quý vị phải có nhiệt kế thực phẩm loại đầu dò đã được hiệu chuẩn để đo từ 0°F đến 220°F.

Nên sử dụng nhiệt kế thực phẩm hàng ngày để kiểm tra nhiệt độ thực phẩm.

- Phải kiểm tra thường xuyên nhiệt kế về độ chính xác. Nhiệt kế dùng cho thực phẩm phải được hiệu chuẩn đến  $\pm 2^\circ\text{F}$ .

### Hiệu Chuẩn Nhiệt Kế

- Trước khi sử dụng nhiệt kế thực phẩm, quý vị cần kiểm tra độ chính xác của nhiệt kế bằng cách hiệu chuẩn.

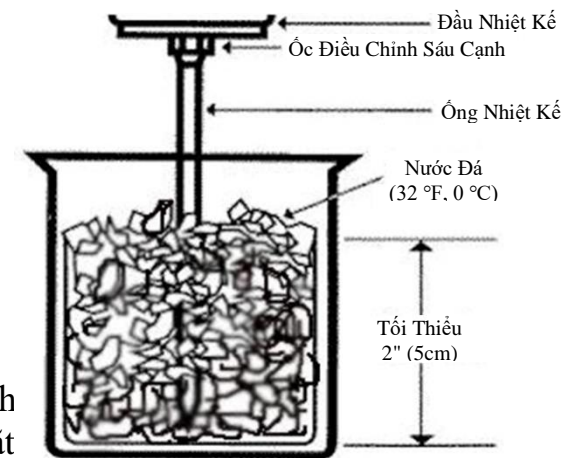
Bước 1: Cho nhiệt kế vào thùng nước đá (nhiều đá hơn nước)

Bước 2: Để nhiệt kế trong nước đá khoảng 2 phút

Bước 3: Nhìn vào nhiệt độ—số đọc là 32°F.

Bước 4: Nếu nhiệt kế không đọc được 32°F, hãy điều chỉnh “ốc điều chỉnh sáu cạnh” bằng cách xoay đai ốc trong khi đầu dò vẫn ở trong nước đá cho đến khi mặt số đọc được 32°F.

- Quý vị có thể cần sử dụng kim hiệu chỉnh nhiệt kế.
- Hiệu chỉnh nhiệt kế mới trước khi sử dụng lần đầu.
- Hiệu chỉnh nhiệt kế thường xuyên để đảm bảo chính xác.



### Giữ Lạnh

- Thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm\** (thịt, sữa, cơm và mì ống nấu chín, rau nấu chín, súp, nước thịt, v.v.) cần được bảo quản ở nhiệt độ 41°F trở xuống, hoặc 135°F hoặc âm hơn.
- Các thiết bị làm lạnh nên được đặt ở 35°F đến 37°F để đảm bảo thực phẩm luôn ở nhiệt độ 41°F hoặc lạnh hơn.



- Để luồng không khí lưu thông thích hợp, không trữ quá nhiều thiết bị làm lạnh. Chảo và hộp các tông có thể hạn chế luồng không khí.
- Kiểm tra tủ lạnh suốt cả ngày để đảm bảo tủ đang bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ 41°F hoặc lạnh hơn.
- Các thiết bị làm lạnh phải có một nhiệt kế để ở một phần ba chiều cao tính từ trên xuống của thiết bị để đo nhiệt độ.
  - Phải xác minh hiển thị nhiệt độ kỹ thuật số bằng phương pháp phụ được đo từ bên trong thiết bị.
- Khi sử dụng *bình đá lạnh\** để giữ lạnh thực phẩm, hỗn hợp nước đá ít nhất phải cao bằng mức thực phẩm trong hộp đựng.
- Sử dụng hộp kim loại để đựng *thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm\** thay vì hộp nhựa hoặc thủy tinh sẽ giúp giữ thực phẩm lạnh hơn.
- Kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm được bảo quản ở các phần khác nhau của tủ lạnh để xem liệu có những điểm “ấm” hay không.
- Quý vị phải kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm và tủ lạnh mỗi ngày bằng cách sử dụng nhiệt kế thực phẩm.
- Giữ cho các thiết bị làm lạnh sạch sẽ và hoạt động tốt. Giữ các miếng đệm ở tình trạng tốt, sửa chữa bình ngưng nếu bình bị rò và giữ gìn kệ sạch sẽ.
- Rã đông tủ lạnh nếu có đá tích tụ. Nước đá có thể ngăn không khí lưu thông bình thường và có thể làm tủ lạnh của quý vị ấm hơn.

### Rã Đông Thực Phẩm

- Các phương pháp sau đây được chấp nhận để rã đông thực phẩm:
  - Ngâm hoàn toàn thực phẩm dưới vòi nước lạnh sau khi tháo bao bì
  - Rã đông thực phẩm trong lò vi sóng (nếu nấu ngay sau đó).
  - Rã đông thực phẩm trong quá trình nấu ăn.
  - Rã đông thực phẩm trong tủ lạnh.
- Không phần nào của sản phẩm thực phẩm được ở trên 41°F trong hơn 4 giờ khi rã đông.

- Không sử dụng lò để rã đông thực phẩm vì lò làm cho thực phẩm trở nên quá nóng.

### Làm Lạnh Thực Phẩm

- Thực phẩm phải được làm lạnh từ 135°F xuống 70°F trong 2 giờ trở xuống và từ 70°F xuống 41°F trong bốn (4) giờ nữa (tổng cộng sáu (6) giờ).
- Không để thực phẩm ở nhiệt độ phòng sau khi nấu rồi mới làm nguội.
- Làm nguội các thực phẩm dày hơn/đặc hơn như gạo, đậu, khoai tây nghiền, v.v. trên chảo kim loại mỏng với thực phẩm không sâu hơn hai (2) inch.
  - Đối với các thực phẩm lớn như lasagna, sườn non, v.v., hãy cắt thực phẩm thành những miếng nhỏ hơn để tăng tốc quá trình làm mát.
- Để thực phẩm không đậy nắp trong khi làm mát.
- Sau khi thực phẩm được làm mát hoàn toàn đến 41°F hoặc lạnh hơn, quý vị có thể cho chúng vào các hộp bảo quản lớn hơn.
- Sử dụng chảo kim loại thay vì nhựa hoặc thủy tinh vì chúng làm mát thực phẩm nhanh hơn. Sử dụng ống đựng đá hoặc *bình đá lạnh\** để làm mát nhanh hơn.
- Có thể sử dụng *bình đá lạnh\** để làm lạnh các món như súp, nước sốt và nước thịt.
- Đảo thực phẩm thường xuyên trong quá trình làm mát và sử dụng nhiệt kế thực phẩm để đảm bảo thực phẩm được làm mát đúng cách.

### Giữ Nóng

- *Thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm\**, nóng (thịt, sữa, mì ống đã nấu chín, cơm đã nấu chín, súp, nước thịt, v.v.) cần được bảo quản ở nhiệt độ 135°F hoặc ấm hơn.
- Luôn sử dụng nhiệt kế thực phẩm để kiểm tra xem thực phẩm có đủ nóng trên bàn hơi, dưới đèn nhiệt và trên các thiết bị giữ nóng khác không.

## Nhiệt Độ Nấu

- Nấu thực phẩm đến nhiệt độ bên trong thích hợp.

Nhiệt Độ Nấu Tối Thiểu	Thời Gian Tối Thiểu	Loại Thực Phẩm
165°F	15 Giây	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gia cầm (gà, gà tây, vịt, ngỗng)</li><li>• Súp, món hầm, món nhồi, thịt hầm, món trộn</li><li>• Thịt xay, thịt gia cầm xay, cá xay và mì ống nhồi</li><li>• Thức ăn thừa (hâm nóng)</li><li>• Thực phẩm nấu trong lò vi sóng.</li></ul>
155°F	15 Giây	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bánh mì kẹp thịt, bánh mì thịt và các loại thịt xay khác</li><li>• Trứng còn vỏ tươi được nấu chín và giữ lại để phục vụ (chẳng hạn như trứng ốp la)</li></ul>
145°F	15 Giây	<ul style="list-style-type: none"><li>• Thịt bò nguyên miếng, thịt bò muối, thịt lợn, giăm bông nướng (ngừng 4 phút)</li><li>• Thịt bò, thịt cừu, thịt bê, thịt lợn bít tết hoặc sườn</li><li>• Cá, động vật có vỏ</li><li>• Trứng còn vỏ tươi (phải đập vỡ, nấu chín và ăn ngay)</li></ul>

- Các mặt hàng thực phẩm nấu sẵn sẽ được phục vụ ngay, chẳng hạn như thịt bò nướng au jus, xúc xích, v.v., không cần phải đun nóng đến nhiệt độ cụ thể. Nếu giữ nóng, thực phẩm phải luôn được giữ ở nhiệt độ 135°F trở lên.

## Hâm Nóng

- Thực phẩm sẽ được giữ nóng trên bàn hơi nước, dưới đèn nhiệt hoặc trên bất kỳ thiết bị giữ nóng nào khác phải được hâm nóng đến 165°F hoặc ấm hơn trong vòng 2 giờ. Sau đó phải được duy trì ở nhiệt độ 135°F hoặc ấm hơn trong thời gian phục vụ còn lại.
- Mặt bếp, lò nướng, nồi hấp, lò vi sóng, v.v. là những cách hâm nóng được chấp nhận. Hầu hết các bàn hơi không được dùng để hâm nóng thức ăn.