

An Toàn Thực Phẩm

HƯỚNG DẪN NHANH

Cần Phải Có ✓

- Giấy chứng sức khỏe
- Người quản lý thực phẩm có chứng nhận
- Nguồn thực phẩm được phê duyệt
- Nhiệt kế thực phẩm hiệu chuẩn và nhật ký nhiệt độ
- Xà bông và khăn giấy
- Nước sát trùng và que thử
- Thiết bị giữ thực phẩm ở 41°F trở xuống hoặc 135°F trở lên
- Thịt, cá được nấu ở nhiệt độ thích hợp

THẮC MẮC?

Chương Trình Sức Khỏe Môi Trường

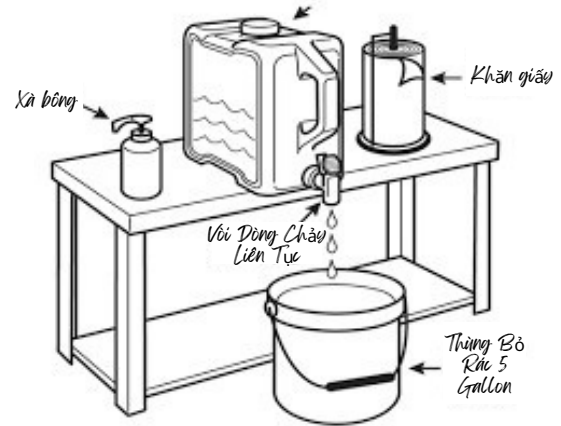
703-228-7400

ehealth@arlingtonva.us

RỬA TAY



- Cung cấp xà bông và khăn giấy
- Rửa tay bằng xà bông và nước ấm trong ít nhất 20 giây. Làm khô tay hoàn toàn.
 - Trước khi chế biến hoặc phục vụ thức ăn
 - Sau khi dọn từng bàn
- Đối với các gian hàng thực phẩm, bố trí trạm rửa tay:
 - Thùng chứa 5 gallon có nắp đậy có vòi có thể để ở vị trí mở
 - Thùng chứa 5 gallon hoặc lớn hơn để hứng nước thải



CHẾ BIẾN



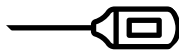
- Sử dụng nguồn đã được phê duyệt (được cấp phép và kiểm định) cho tất cả thực phẩm
- Chế biến và nấu tất cả thực phẩm trong một cơ sở/nhà bếp được cấp phép thương mại và kiểm định—không phải nấu tại nhà!
- Để tránh vi khuẩn lây lan, hãy tách riêng thực phẩm sống và chín
- Trước và sau khi chế biến thức ăn, hãy làm sạch và vệ sinh các bề mặt, đồ dùng và thiết bị bằng cách sử dụng:

1. Bồn rửa 3 ngăn để rửa, tráng và khử trùng

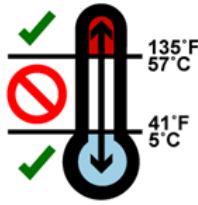


2. Xà bông rửa chén bát/chất tẩy rửa dạng lỏng và chất tẩy clo không mùi (không phải dạng đậm đặc) hoặc chất khử trùng đã được phê duyệt khác. Kiểm tra nồng độ bằng que thử.

NHIỆT ĐỘ AN TOÀN



- Giữ lạnh thực phẩm ở nhiệt độ 41°F trở xuống bằng tủ lạnh, tủ đông, ngăn đá hoặc các thiết bị thích hợp khác
- Giữ nóng thực phẩm ở nhiệt độ 135°F trở lên bằng cách sử dụng nồi hâm thức ăn, bàn hấp nhiệt, hộp giữ nóng cách nhiệt hoặc thiết bị thích hợp khác
- Theo dõi nhiệt độ thực phẩm bằng nhiệt kế thực phẩm đầu dò thân kim loại (0°F–220°F) và nhật ký nhiệt độ



THỊT VÀ CÁ SỐNG



- Thịt, gia cầm hoặc cá sống hoặc nấu chưa chín có thể khiến người ăn bị bệnh
- Giữ những thực phẩm này ở 41°F trở xuống trong quá trình bảo quản và chế biến
- Bảo quản và chế biến những thực phẩm này một cách riêng biệt để chúng không chạm vào thực phẩm đã nấu sẵn hoặc thiết bị. Không bao giờ được chạm vào thực phẩm đã nấu sẵn trừ khi là một phần của món ăn.
- Nấu ở nhiệt độ thích hợp. Sử dụng nhiệt kế thực phẩm để bảo đảm.
- Sau khi chế biến, hãy làm sạch và khử trùng các bề mặt, dụng cụ và thiết bị. Xem điểm 1 và điểm 2 trong phần "Chế Biến" ở trên.
- Ghi chú từng món sống hoặc nấu chưa chín kỹ trên tất cả các thực đơn bằng dấu hoa thị (*). Bao gồm tuyên bố tư vấn cho người tiêu dùng.

Nhiệt Độ Nấu Tối Thiểu*

Gia cầm, bao gồm thịt gà xay và gà tây	165°F (đo trong <1 giây)
Thịt xay, chẳng hạn như thịt bò và thịt lợn	155°F (đo trong 17 giây)
Thịt bò nguyên miếng	145°F
Thịt lợn, thịt cừu, cá (có vây) và dê	145°F (đo trong 15 giây)

*Bộ Luật Thực Phẩm
FDA năm 2022

PHỤC VỤ



- Đeo găng tay khi xử lý thực phẩm đã nấu chín hoặc không cần nấu chín. Không chạm vào thực phẩm bằng tay trần!
- Đội đồ giữ tóc (ví dụ: lưới bao tóc, mũ, đồ bảo vệ râu)
- Mặc quần áo sạch sẽ
- Cung cấp dụng cụ ăn uống và bát đĩa sạch sẽ và được khử trùng hoặc loại sử dụng một lần
- Dùng dụng cụ ăn uống mới cho mỗi món ăn

GÓI ĐỰNG VÀ XỬ LÝ



- Bọc thực phẩm bằng màng bọc thực phẩm, giấy nhôm, tấm chắn khi hút hơi hoặc các vật liệu được phê duyệt khác để bảo vệ khỏi bị nhiễm bẩn
- Giữ thực phẩm và đồ dùng cách sàn/mặt đất tối thiểu 6 inch
- Cung cấp hộp đựng thực phẩm có thể rửa sạch (bền, không độc hại và không thấm nước)
- Bố trí để tất cả những người xử lý thực phẩm có thể sử dụng túi rác, thùng rác và thùng tái chế
- Xử lý nước thải đúng cách
- Đối với các gian hàng thực phẩm, hãy cung cấp tấm bảo vệ phía trên (ví dụ: lều) và lớp phủ mặt đất (ví dụ: ván ép, vải bạt hoặc sàn chống trượt tương tự) nếu ở trên cỏ hoặc mặt đất bụi