



New Zealand Food Safety

Ministry for Primary Industries

Manatū Ahu Matua

Bản mẫu Kế hoạch Kiểm soát Thực phẩm

– Thật là An toàn & Phù hợp

Bạn có thể sử dụng bản mẫu này nếu bạn là:

- cơ sở kinh doanh bán lẻ thực phẩm có chế biến hoặc làm ra và bán thực phẩm - ví dụ như cửa hàng thịt, cá, bán lẻ bánh ngọt, cửa hàng ăn, hoặc siêu thị,
- cơ sở kinh doanh dịch vụ thực phẩm, ví dụ như nhà hàng, quán café, takeaway hay cơ sở nấu thức ăn sự kiện tại nhà hoặc lưu động (on-site hoặc off-site caterer),
- đơn vị vận hành các cơ sở chăm sóc cư dân bao gồm bệnh viện, nơi an dưỡng cuối đời (hospice), nhà dưỡng lão (rest home), nhà tù, và các cơ sở giáo dục.

Đây là một văn bản pháp luật.

Bạn không được thêm bất kỳ quy trình nào vào bản kế hoạch này.

Chu kỳ một ngày



Nội dung

Thẻ màu xanh đậm: Thiết lập

Chu kỳ một ngày

Chi tiết cơ sở kinh doanh

Bố cục cơ sở kinh doanh

Kiểm tra kế hoạch đang hoạt động tốt

Đào tạo và năng lực

Nguồn cung nước:
Nhà cung cấp đã được đăng ký

Nguồn cung nước:
Nước từ trên mái nhà và nước bề mặt hoặc nước ngầm

Thẻ màu xanh: Bắt đầu

Rửa tay

Bảo vệ thực phẩm không bị nhiễm bẩn từ nhân viên

Giữ lạnh thực phẩm

Kiểm tra chuột bọ

Thẻ màu xanh lá: Chuẩn bị

Tách bạch thực phẩm

Chuẩn bị thực phẩm một cách an toàn

Tìm nguồn, tiếp nhận và cất trữ thực phẩm

Thẻ màu vàng: Làm + Nấu

Nấu thực phẩm

Nấu gia cầm, thịt băm và gan gà

Chứng minh cách thức bạn sử dụng để giết chết vi trùng lúc nào cũng có tác dụng

Hâm nóng thực phẩm

Làm nguội thực phẩm vừa được nấu xong

Rã đông thực phẩm

Sử dụng hoạt độ nước, acid hoặc hun khói nóng để kiểm soát vi trùng

Nội dung

Thẻ màu cam: Phục vụ + Bán

Giữ nóng thực phẩm

Vận chuyển thực phẩm của bạn

Trưng bày thực phẩm và khách hàng tự phục vụ

Biết thực phẩm của bạn có gì bên trong

Đóng gói và dán nhãn mác thực phẩm của bạn

Bán thực phẩm cho các doanh nghiệp khác

Thẻ màu tím: Kết thúc

Dọn dẹp vệ sinh

Bảo quản các phương tiện và thiết bị

Thẻ màu đỏ: Xử lý sự cố

Khi xảy ra sự cố

Giải quyết các khiếu nại của khách hàng

Theo dõi thực phẩm của bạn

Thu hồi thực phẩm của bạn

Thẻ màu hồng: Chuyên đề

Làm sushi từ cơm được acid hóa

Làm vịt quay kiểu Trung Hoa

Làm doner kebab (thịt nướng quay)

Nấu bằng phương pháp sous vide

Chuẩn bị thịt đồ để băm nhỏ và phục vụ theo kiểu nấu tái hoặc ăn sống

Chi tiết cơ sở kinh doanh

Điền vào các chi tiết cơ sở kinh doanh của bạn như bên dưới

Chi tiết cơ sở kinh doanh	
Tên pháp lý	
Tên giao dịch	
Hoạt động [đánh dấu vào ô phù hợp]	
Dịch vụ thực phẩm: ☐ ăn tại chỗ ☐ mua mang đi (takeaway) ☐ nấu ăn sự kiện lưu động (on-site catering) ☐ nấu ăn sự kiện tại nhà (off-site catering) ☐ khác [nêu rõ]: _____	
Bán lẻ thực phẩm: ☐ bán thịt ☐ cửa hàng thức ăn (delicatessen) ☐ tiệm bánh ☐ bán cá ☐ bán rau củ quả tươi ☐ tạp hóa ☐ vận tải/giao nhận ☐ dịch vụ hoặc bán lẻ thực phẩm lưu động ☐ vận tải/logistics ☐ khác [nêu rõ]: _____	
Địa chỉ nhận thư	
Điện thoại	
Email	
(Các) địa điểm	
Địa chỉ thực tế (1) (nơi mà cơ sở kinh doanh thực phẩm hoạt động)	
Nguồn cung nước	

Các địa điểm khác [nếu cần thì viết tiếp vào một tờ giấy khác và đính kèm] Liệt kê dưới đây tất cả các địa điểm khác được sử dụng mà có liên hệ với cơ sở kinh doanh thực phẩm (ví dụ các địa điểm dùng để lưu trữ hoặc chuẩn bị thực phẩm). Các hoạt động và địa điểm đó cũng sẽ được bao gồm trong Kế hoạch kiểm soát thực phẩm (FCP) này. Nếu nước được sử dụng cho các mục đích liên quan đến thực phẩm, cần xác định nguồn cung nước.

Địa chỉ thực tế (2)	
Các hoạt động/nguồn cung cấp nước	
Địa chỉ thực tế (3)	
Các hoạt động/nguồn cung cấp nước	
Địa chỉ thực tế (4)	
Các hoạt động/nguồn cung cấp nước	
Người vận hành (operator): Người vận hành là người chủ sở hữu hoặc người khác phụ trách kiểm soát cơ sở kinh doanh thực phẩm. Nếu kế hoạch kiểm soát thực phẩm (FCP) áp dụng cho nhiều cơ sở kinh doanh thực phẩm, người vận hành là người chịu trách nhiệm về FCP*	
Họ tên	
Địa chỉ thực tế (Văn phòng hoặc nhà riêng)	
Điện thoại	
Email	

***Người vận hành từng cơ sở kinh doanh thực phẩm** (nếu kế hoạch áp dụng cho nhiều cơ sở kinh doanh thực phẩm) Nếu cần thiết thì bổ sung các dòng.

Họ tên	
Địa chỉ thực tế (Văn phòng hoặc nhà riêng)	
Điện thoại	
Email	
Người quản lý hàng ngày [viết 'as above' ('như trên') nếu người quản lý hàng ngày là người vận hành] Người quản lý hàng ngày là người chịu trách nhiệm chung nhằm đảm bảo FCP được tuân thủ và các biện pháp kiểm tra và chứng từ phù hợp được hoàn tất. Các chứng từ và kế hoạch của bạn phải được lưu trữ trong vòng ít nhất 4 năm. Tất cả các chứng từ phải được ghi bằng tiếng Anh và đọc được một cách dễ dàng. Tất cả các chứng từ phải bao gồm ngày tháng năm và tên người thực hiện tác vụ.	
Họ tên và/hoặc chức vụ	
Điện thoại	

Cơ quan đăng ký (sẽ là hội đồng địa phương của bạn, trừ khi FCP của bạn bao gồm các cơ sở thuộc thẩm quyền quản lý của nhiều hội đồng hoặc bạn có một người kiểm tra thứ ba, thì sẽ là MPI)

Cơ quan đăng ký	☐ Bộ công nghiệp cơ bản (MPI) ☐ Hội đồng [Tên hội đồng]: _____
Người liên hệ	
Địa chỉ	
Điện thoại	
Email	

Người kiểm tra (nếu không phải là hội đồng địa phương)

Cơ quan kiểm tra	
Người liên hệ	
Địa chỉ	
Điện thoại	
Email	

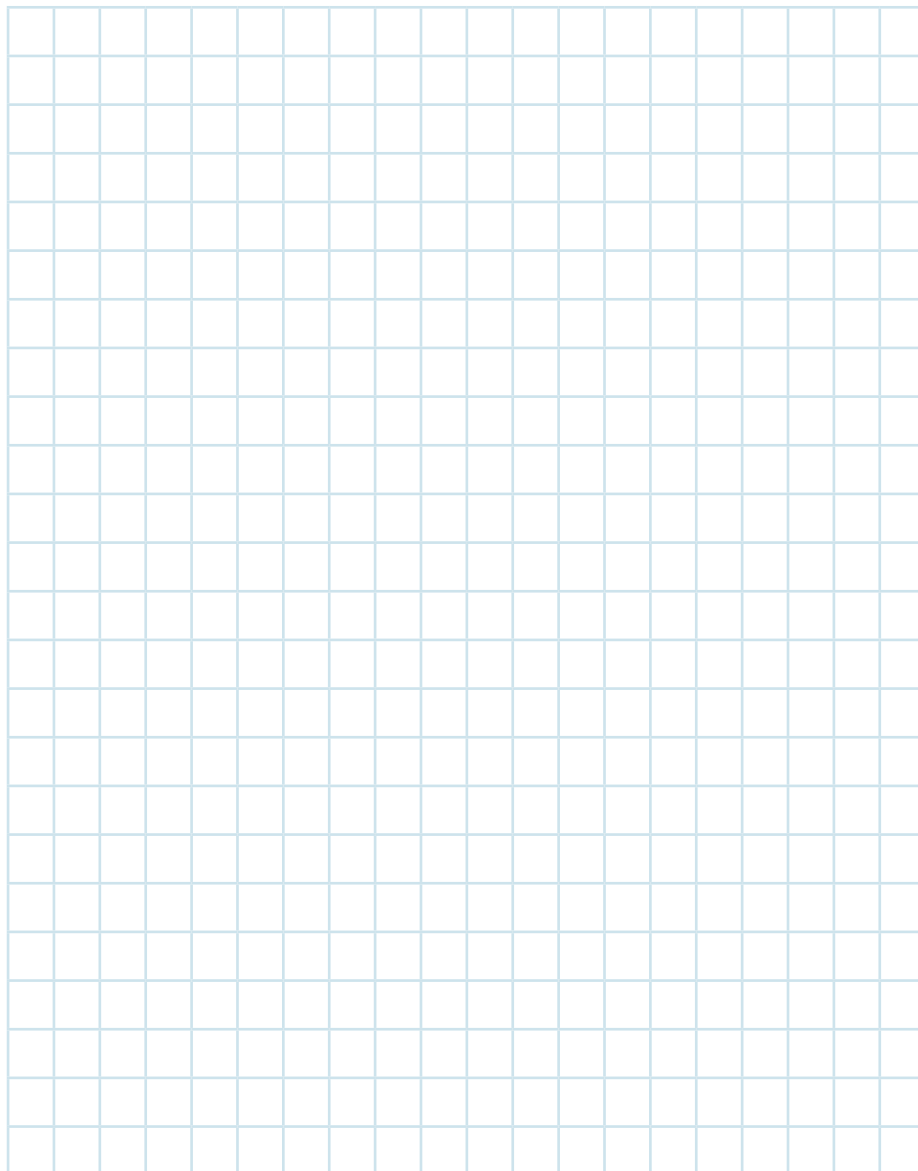
Bố cục cơ sở kinh doanh

Bạn phải đảm bảo thiết kế và vị trí vật lý của cơ sở kinh doanh thực phẩm của bạn cho phép bạn có thể làm ra thực phẩm an toàn và phù hợp.

- Bạn phải vẽ ra một bản đồ và sơ đồ tầng bao gồm:
 - tòa nhà của bạn,
 - những tòa nhà xung quanh tòa nhà của bạn,
 - những gì xảy ra tại những khu vực khác nhau trên bản đồ của bạn, bao gồm các khu vực chuẩn bị thực phẩm của bạn (ví dụ: nhà bếp),
 - những gì xảy ra bên trong tòa nhà của bạn, bao gồm các hoạt động không liên quan đến thực phẩm,
 - những gì xảy ra tại những khu vực khác của tòa nhà,
 - một số hoạt động không liên quan đến thực phẩm được tiến hành trong cùng tòa nhà hoặc ở tòa nhà/bất động sản lân cận mà có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm thì có thể cần được nêu ra trong bản đồ cơ sở kinh doanh của bạn.

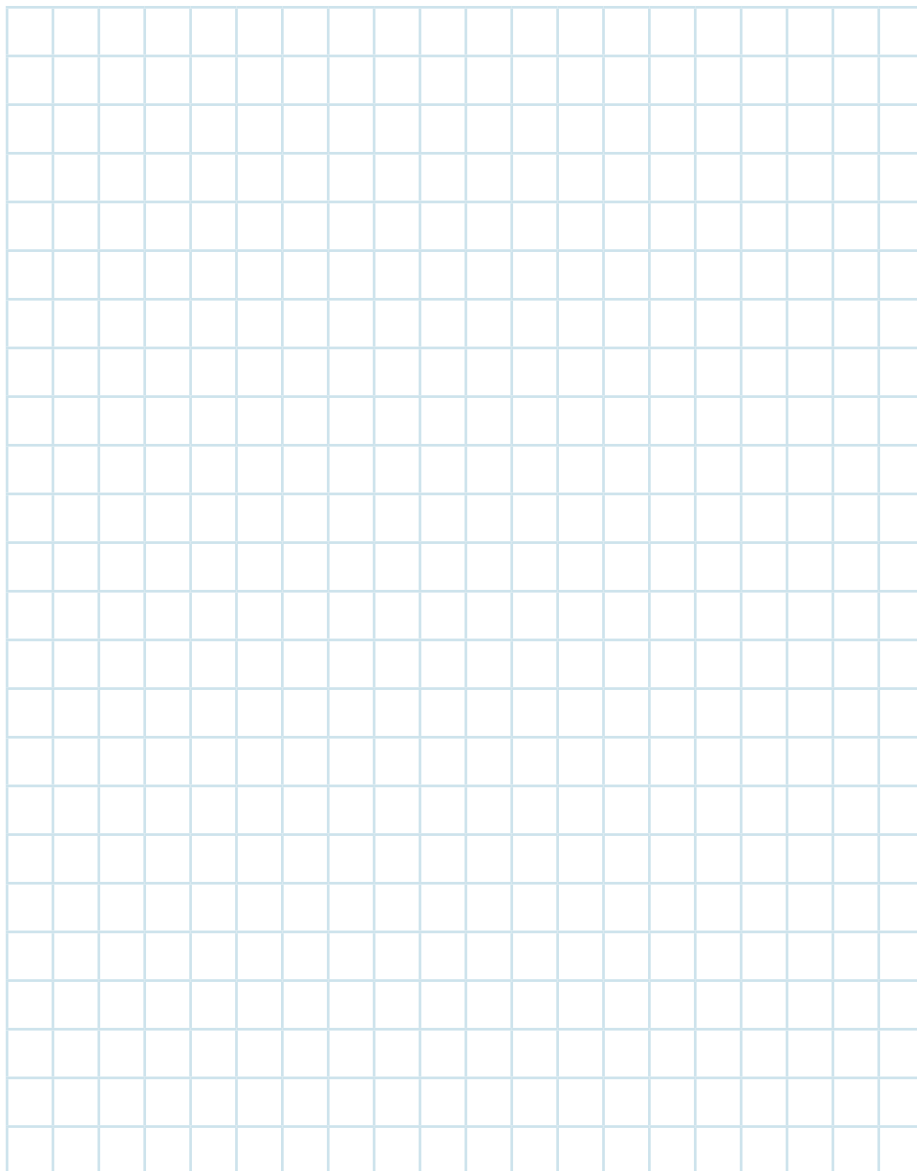
Bố cục — Bên trong cơ sở kinh doanh của bạn

*có thể được vẽ bằng tay hoặc chụp hình.



Bố cục — Bên ngoài cơ sở kinh doanh của bạn

*có thể được vẽ bằng tay hoặc chụp hình.



Quản lý những rủi ro ở gần cơ sở kinh doanh của bạn

Ghi chú vào đây bất kỳ hoạt động nào không liên quan đến thực phẩm nào được tiến hành trong tòa nhà của bạn, hoặc tại các tòa nhà/bất động sản lân cận mà có thể ảnh hưởng đến an toàn hoặc sự phù hợp của thực phẩm của cơ sở kinh doanh của bạn, và bất cứ điều gì bạn làm để quản lý rủi ro.

Rủi ro đối với an toàn thực phẩm	Chúng ta quản lý rủi ro như thế nào
Ví dụ: Bụi từ khu vườn lân cận (đặc biệt là từ đồng ủ phân) có thể lây truyền các vi trùng gây nhiễm bẩn thực phẩm và làm cho thực phẩm không an toàn.	Ví dụ: Đóng các cửa sổ/cửa ra vào của tòa nhà hướng về phía khu vườn. Khu vực chuẩn bị và phục vụ thực phẩm sẵn sàng để ăn nằm càng xa lối vào khu phục vụ (nằm về phía khu vườn của tòa nhà) càng tốt.



Kiểm tra kế hoạch đang hoạt động tốt

K**Biết**

Bạn cần phải hiểu biết những gì?

- Bạn có trách nhiệm thường xuyên kiểm tra vấn đề an toàn và phù hợp của thực phẩm đang được quản lý tốt trong doanh nghiệp của bạn.
- Kiểm tra cái gì và bao lâu kiểm một lần sẽ tùy thuộc vào hậu quả của sai sót (nếu để xảy ra) trong doanh nghiệp của bạn. Bạn nên kiểm tra những thứ quan trọng nhất (ví dụ: nhiệt kế) thường xuyên nhất.
- Việc bạn bị kiểm tra bởi công ty mà bạn cung cấp hàng cho họ cũng được tính là một lần kiểm tra nội bộ, nhưng bạn vẫn phải tự mình kiểm tra thường xuyên.
- Bạn nên kiểm tra:
 - rằng mọi người đang làm những gì họ cần phải làm,
 - các quy trình bạn đưa ra đang được tuân thủ và có hiệu quả,
 - cơ sở vật chất và trang thiết bị của bạn vẫn còn phù hợp với các hoạt động kinh doanh thực phẩm tại doanh nghiệp của bạn.
- Bạn hoặc một nhân viên của bạn phải là thanh tra viên nội bộ của doanh nghiệp (self-auditor).

Tại sao việc tự kiểm tra (self-auditing) lại quan trọng?

- Bạn chịu trách nhiệm về doanh nghiệp của bạn và thực phẩm bạn làm ra. Nếu bạn chờ ai đó nói cho bạn biết đã có xảy ra sai sót, điều đó có thể rất tốn kém và thực phẩm của bạn có thể đã làm cho khách hàng bị bệnh.



Biết

- Kiểm tra kế hoạch của bạn đang hoạt động tốt bằng cách (ví dụ):
 - kiểm tra nhân viên có đang thực hiện các hành vi an toàn thực phẩm quan trọng (ví dụ như rửa tay v.v.) hay không,
 - kiểm tra hồ sơ đang được ghi chép và lưu giữ,
 - xem qua hồ sơ để kiểm tra xem mọi thứ có đang vận hành như mong đợi hay không,
 - xem lại phần '**Khi xảy ra sự cố**' và kiểm tra xem đã thực hiện (hay chưa) các biện pháp để ngăn chặn sự cố không xảy ra lần nữa,
 - kiểm tra nhân viên về các câu hỏi về an toàn thực phẩm,
 - sử dụng phần '**Chứng tỏ**' trong tài liệu hướng dẫn mẫu này để đặt các câu hỏi hoặc kiểm tra những điều mà thanh tra viên sẽ hỏi hoặc xét,
 - kiểm tra môi trường hoặc thực phẩm để tìm một số loại vi trùng hoặc hóa chất để cho thấy các quy trình (ví dụ như quy trình làm vệ sinh và khử trùng) là có hiệu quả.

Một số lưu ý về kiểm tra:

- Có một số yêu cầu cụ thể về kiểm tra trong một số trường hợp (ví dụ như kiểm tra nguồn nước tự cung cấp). Ngoài ra còn có các quy định về các giới hạn nhất định đối với các vi trùng hoặc hóa chất trong Bộ Quy tắc Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc và New Zealand www.foodstandards.govt.nz/code/Pages/default.aspx. Một 'giới hạn' không có nghĩa là bạn luôn phải kiểm tra thực phẩm để tìm vi trùng hoặc hóa chất đó. Nếu bạn đang nghĩ đến chuyện sử dụng mẫu thử và 'kiểm tra' để cho thấy kế hoạch của bạn đang hoạt động tốt, thì việc này không nên là sự kiểm tra duy nhất mà bạn tiến hành. Không thể kiểm tra phương pháp đem đến sự an toàn cho thực phẩm của bạn.
- Kiểm tra có thể là một công cụ hữu ích, nhưng nó có những hạn chế. Nếu, ví dụ, kết quả kiểm tra cho thấy có vi trùng có hại, thì có thể có nghĩa là một số phần của quy trình đang hoạt động không tốt.

K**Biết**

- Một kết quả âm tính có thể không chứng minh được kế hoạch của bạn đang hoạt động hoàn hảo (hoặc thực phẩm là an toàn). Đặc biệt là vi trùng thường không phân bố đồng đều trong thực phẩm. Có thể kiểm tra một số mẫu thực phẩm và nhận được kết quả âm tính, nhưng những phần khác trong cùng lô lại có vi trùng có hại ở mức độ cao.
- Nếu bạn muốn xem việc kiểm tra (testing) như là một phần của các bước kiểm soát (checks) của bạn, thì thường sẽ hiệu quả hơn nếu bạn kiểm tra 'môi trường' so với kiểm tra thực phẩm cuối cùng.
- Nếu bạn thực hiện lấy mẫu và kiểm tra như là một phần của quy trình kiểm soát của bạn, chúng tôi khuyên bạn nên nhờ một chuyên gia lập ra kế hoạch kiểm tra cho bạn. Nếu doanh nghiệp của bạn không có chuyên gia, thì một nhà tư vấn, thanh tra viên hoặc MPI có thể cung cấp thông tin về việc lập ra một kế hoạch lấy mẫu và kiểm tra.

D**Hành động****Bạn cần phải làm những gì?**

- Bạn phải thiết lập các quy trình để kiểm tra thường xuyên rằng bạn và nhân viên của bạn đang làm ra thực phẩm an toàn và phù hợp và đáp ứng các yêu cầu và trách nhiệm của bạn theo *Đạo luật Thực phẩm 2014*.
- Làm theo quy trình trong phần '**Khi xảy ra sự cố**' nếu quá trình tự kiểm tra của bạn phát hiện ra những sai sót hoặc hành động có thể khiến cho thực phẩm không an toàn hoặc không phù hợp.

S**Chứng tỏ****Bạn cần phải chứng tỏ những gì?**

- Cho thanh tra viên thấy:
 - cách thức bạn kiểm tra các quy trình của bạn đang làm việc tốt,
 - kết quả của những bước kiểm tra (checks) mà bạn đã thực hiện.

Thiết lập



Thiết lập

Đào tạo và năng lực

K

Biết

Bạn cần phải biết những gì?

- Các nhân viên có những nhu cầu đào tạo khác nhau. Bạn phải biết những gì các nhân viên và khách đến thăm cần được đào tạo, để đạt được mục tiêu thực phẩm an toàn và phù hợp.
- Tất cả nhân viên và khách đến thăm phải hiểu nội dung mà họ được đào tạo.
- Tất cả nhân viên phải tự tin rằng họ biết chính xác phải làm gì và tuân theo bản kế hoạch (FCP) để đảm bảo làm ra thực phẩm an toàn và phù hợp.

D

Hành động

Bạn cần phải làm gì?

- Chỉ định người chịu trách nhiệm đảm bảo bản kế hoạch được tuân thủ: (đánh dấu vào ô phù hợp)
 - ☐ người quản lý hàng ngày, hoặc
 - ☐ người được ủy quyền.Họ tên: _____
- Người ☐ quản lý hàng ngày hoặc ☐ người được ủy quyền (đánh dấu vào ô phù hợp) phải đảm bảo rằng tất cả nhân viên và khách đến thăm được đào tạo và họ biết làm thế nào để đáp ứng các quy định về:
 - rửa tay,
 - mặc đồ sạch sẽ,
 - báo cáo nếu bị bệnh,
 - xử lý những thực phẩm có khả năng gây bệnh ở người,
 - làm vệ sinh và khử trùng,



Hành động

- bảo quản các loại thực phẩm tách bạch trong khu vực chuẩn bị thực phẩm (bao gồm, quản lý các chất gây dị ứng, bảo quản thực phẩm còn sống/chưa được nấu chín cách xa thực phẩm đã được nấu chín, và quản lý các hóa chất và chất độc),
- các quy trình khác dành riêng cho cơ sở kinh doanh thực phẩm của bạn,
- phải làm gì khi xảy ra sự cố.
- Đào tạo nhân viên:
 - trước khi họ bắt đầu làm việc trong cơ sở kinh doanh thực phẩm của bạn,
 - khi một quy trình được đưa vào áp dụng hoặc thay đổi.
- Tất cả khách đến thăm (ví dụ: những người giao hàng, nhà thầu, v.v.) phải giữ gìn thực phẩm an toàn trong khi họ đang ở trong cơ sở kinh doanh thực phẩm của bạn.



Chứng tỏ



Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Cho người đến kiểm tra bạn thấy:
 - một **bản ghi chép** về cách thức và thời gian nhân viên đã được đào tạo để tuân thủ bản kế hoạch (FCP). Bao gồm:
 - ai đã được đào tạo,
 - khi nào,
 - đào tạo những phần nào của bản kế hoạch,
 - chữ ký của người đào tạo và người được đào tạo.



Nguồn cung nước: Nhà cung cấp đã được đăng ký

K**Biết**

Bạn cần phải biết những gì?

- Nước có thể lây truyền các loại vi trùng và hóa chất có hại mà có thể làm cho con người bị bệnh. Bạn chỉ được phép sử dụng nước sạch, không bị nhiễm bẩn để chuẩn bị thức ăn.
- Nước có thể bị nhiễm bẩn khi được lưu trữ tại chỗ và phân phối xung quanh cơ sở kinh doanh thực phẩm.
- Bạn phải có sẵn đầy đủ nước sạch để làm vệ sinh các khu vực chuẩn bị thực phẩm, các thiết bị và đồ dùng của bạn.
- Bạn phải có sẵn nước sạch để nhân viên rửa tay của họ.
- Nước có thể bị nhiễm bẩn tại nguồn cung cấp.
Điều quan trọng là làm theo những lời khuyên của hội đồng tại địa phương của bạn.

D**Hành động**

Bạn cần phải làm gì?

- Cho biết tên của nhà cung cấp đã được đăng ký của bạn.
Tên của nhà cung cấp: _____
- Luôn luôn sử dụng nước an toàn để chuẩn bị thực phẩm, làm vệ sinh và rửa tay. Nếu nhà cung cấp nước của bạn thông báo rằng nước không an toàn, bạn phải:
 - không dùng nó, hoặc
 - đun sôi ít nhất 1 phút trước khi dùng, hoặc
 - khử trùng nước bằng chất chlorine trước khi dùng, hoặc

D

Hành động

- sử dụng nguồn cung nước khác mà bạn chắc là an toàn (ví dụ nước đóng chai).
- Luôn vứt bỏ bất kỳ thực phẩm nào đã bị nhiễm bẩn bởi nước không sạch.
- Chỉ sử dụng bể chứa, đường ống và vòi nước từ bất kỳ nguồn cung nước tại chỗ nào thích hợp cho việc chế biến thực phẩm, rửa tay và làm vệ sinh.

S

Chứng tỏ

Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Cho người đến kiểm tra bạn thấy:
 - một **bản ghi chép** về bất kỳ hoạt động bảo trì nào mà bạn đã làm (xem thẻ '**Bảo quản các phương tiện và thiết bị**').





Nguồn cung nước: Nước từ trên mái nhà và nước bề mặt hoặc nước ngầm

K**Biết**

Bạn cần phải biết những gì?

- Nước có thể lây truyền các loại vi trùng và hóa chất có hại mà có thể làm cho con người bị bệnh.
- Bạn chỉ được phép sử dụng nước sạch, không bị nhiễm bẩn để chuẩn bị thức ăn.
- Nước có thể bị nhiễm bẩn khi được lưu trữ tại chỗ và phân phối xung quanh cơ sở kinh doanh thực phẩm.
- Bạn phải có sẵn đầy đủ nước sạch để làm vệ sinh các khu vực chuẩn bị thực phẩm, các thiết bị và đồ dùng của bạn.
- Bạn phải có sẵn nước sạch để nhân viên rửa tay của họ.
- Trên trang web của MPI có thông tin về các phòng thí nghiệm được công nhận.
- Nguồn cung nước của bạn có thể phải tuân thủ các quy định trong các điều luật khác.

D**Hành động**

Bạn cần phải làm gì?

- Luôn luôn sử dụng nước an toàn để chuẩn bị thực phẩm, làm vệ sinh và rửa tay. Nếu nguồn cung nước của bạn trở nên không an toàn, bạn phải:
 - không dùng nó, hoặc
 - đun sôi ít nhất 1 phút trước khi dùng, hoặc
 - khử trùng nước bằng chất chlorine trước khi dùng, hoặc
 - sử dụng nguồn cung nước khác mà bạn chắc rằng là an toàn (ví dụ nước đóng chai).

D

Hành động

- Luôn vứt bỏ bất kỳ thực phẩm nào đã bị nhiễm bẩn bởi nước không sạch.
- Chọn nơi mà bạn lấy nước:
 - ☐ nguồn cung nước từ mái nhà
 - ☐ nguồn cung nước bề mặt hoặc nước ngầm không đảm bảo
 - ☐ nguồn cung nước ngầm đảm bảo (một nguồn cung đáp ứng định nghĩa 'đảm bảo' ('secure') nằm trong bộ Tiêu chuẩn về nước uống của New Zealand)*
 - ☐ một nguồn cung hiện đang nằm trong chương trình Quản lý rủi ro sức khỏe cộng đồng*

*Bạn không cần phải làm bất cứ điều gì nữa nếu bạn chọn sử dụng một trong những chương trình này.

- Nếu bạn chọn cách tự cung cấp nước sạch cho mình, bạn phải kiểm tra nước ít nhất mỗi năm một lần để đảm bảo nước an toàn. Bạn phải kiểm tra nước của mình:
 - trước khi bắt đầu một cơ sở kinh doanh mới, hoặc
 - nếu như bạn không có bất kỳ chứng từ gì về việc kiểm tra nguồn nước tự cung cấp.
- Nước của bạn phải đáp ứng tất cả các giới hạn trong bảng dưới đây:

Kiểm tra	Tiêu chuẩn
<i>Escherichia coli</i>	Ít hơn 1 trong bất kỳ mẫu 100 ml nào*
Độ đục	Không được vượt quá 5 đơn vị Nephelometric Turbidity
Chlorine (khi được khử trùng bằng chlorine)	Không ít hơn 0.2mg/l (ppm) chlorine tự do có sẵn với thời gian tiếp xúc ít nhất là 20 phút
pH (khi được khử trùng bằng chlorine)	6.5 – 8.0

*Việc kiểm tra *Escherichia coli* phải được tiến hành bởi một phòng thí nghiệm được công nhận.

D

Hành động

- Bạn phải kiểm tra lại nước trữ nhất là 1 tuần sau khi:
 - lấy nước từ một nguồn tự cung cấp mới, hoặc
 - biết rằng có sự thay đổi trong môi trường hoặc trong các hoạt động mà có thể ảnh hưởng đến sự an toàn và phù hợp của nước.
- Bạn phải sử dụng một hệ thống xử lý nước để đảm bảo nước dùng cho việc chế biến thực phẩm, rửa tay và làm vệ sinh là sạch sẽ khi được sử dụng. Chọn cách mà bạn sử dụng:
 - ☐ Lọc
 - ☐ Khử trùng bằng chlorine
 - ☐ Khử trùng bằng UV (tia cực tím)
 - ☐ Khác _____
- Bạn phải đánh dấu rõ các vòi nước, bể chứa, và đường ống mà không chứa nước sạch. Không được dùng chúng để chế biến thực phẩm, rửa tay và làm vệ sinh.

Nếu lấy nước bề mặt và nước ngầm không đảm bảo (insecure) thì nguồn cung nước phải:

- cách vật nuôi ít nhất 10m,
- cách ít nhất là 50m xa các nguồn gây nhiễm bẩn tiềm ẩn bao gồm các kệ ủ chua (ủ xi-lô), hồ nội tạng vứt bỏ, chất thải của con người và động vật, các kho và bể chứa hóa chất tiềm năng (ví dụ như bồn chứa nhiên liệu).
- Bạn phải biết và liệt kê tất cả các hoạt động gần kề (cơ sở kinh doanh) và các chất tự xuất hiện trong tự nhiên mà có thể gây nhiễm bẩn nguồn cung cấp nước của bạn.

S

Chứng tỏ

**Bạn cần phải chứng tỏ những gì?**

- Trình cho người đến kiểm tra bạn xem một **bản ghi chép** về:
 - kết quả kiểm tra nước ban đầu hoặc hàng năm của bạn,
 - một danh sách tất cả các hoạt động gần kề (cơ sở kinh doanh) mà có thể ảnh hưởng đến sự an toàn của nước của bạn.
- Cho người đến kiểm tra bạn thấy rằng bằng cách nào bạn biết hệ thống xử lý nước của bạn đang hoạt động một cách phù hợp.



Bắt đầu

Rửa tay

K

Biết

Bạn cần phải biết những gì?

- Việc rửa tay của bạn sẽ giúp vi trùng không vào được nhà bếp. Việc rửa tay thường xuyên sẽ giúp ngăn ngừa rủi ro nhiễm bẩn thực phẩm của bạn.
- Những vết cắt và vết loét không được che đậy có thể lây lan vi trùng và làm cho thực phẩm không an toàn và không phù hợp.

D

Hành động

Bạn cần phải làm gì?

- Rửa tay bằng nước xà bông trong 20 giây rồi làm khô toàn bộ tay bằng khăn giấy, vải dùng một lần hoặc máy sấy tay.
- Luôn luôn có xà phòng và khăn giấy, vải dùng một lần hoặc máy sấy tay kế bên bồn rửa tay.
- Bạn phải luôn giữ cho khu vực rửa tay sạch sẽ.
- Bạn phải rửa tay:
 - khi vào bếp,
 - trước khi xử lý thực phẩm,
 - sau khi ho hoặc hắt hơi,
 - sau khi đi toilet,
 - sau khi sử dụng điện thoại,
 - sau khi đổ rác,
 - sau khi chạm vào vật gì mà bạn cho là dơ bẩn.



Bắt đầu

D

Hành động

- Bạn phải xử trí các vết cắt hoặc vết loét bằng cách: (đánh dấu vào ô phù hợp)
 - ☐ che đậy các vết cắt hoặc vết loét, hoặc
 - ☐ không xử lý thực phẩm nếu các vết cắt và vết loét đang rỉ mủ hoặc nhiễm trùng và không thể được che đậy hoàn toàn.

S

Chứng tỏ

Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Nói cho người đến kiểm tra bạn biết ai là người chịu trách nhiệm đảm bảo khu vực rửa tay của bạn sạch sẽ và đầy đủ đồ dùng.
- Người đến kiểm tra bạn có thể kiểm tra xem nhân viên đang rửa tay vào thời điểm mà họ cần phải rửa.
- Người đến kiểm tra bạn sẽ rửa tay khi họ bước vào cơ sở kinh doanh của bạn, kiểm tra xem mọi thứ họ cần có sẵn ở đó hay không.



Bảo vệ thực phẩm không bị nhiễm bẩn từ nhân viên

K**Biết**

Bạn cần phải biết những gì?

- Thực phẩm có thể trở nên không an toàn và không phù hợp nếu bị nhiễm bẩn từ những người bị bệnh hoặc quần áo bẩn.
- Các loại vi trùng gây hại có thể lây sang thực phẩm thông qua phân, chất nôn mửa ra và các chất dịch khác trong cơ thể của người bệnh (ví dụ như máu, nước mũi).
- Việc mặc quần áo sạch sẽ (bao gồm tạp dề, v.v.) giúp vi trùng không xâm nhập vào thực phẩm, các thiết bị và các khu vực chuẩn bị thực phẩm.
- Quần áo bẩn có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm, các bề mặt và thiết bị.
- Nếu nhân viên bị bệnh làm nhiễm bẩn thực phẩm, bạn có thể phải thu hồi lại thực phẩm. Xem phần **‘Thu hồi thực phẩm của bạn’**.

D**Hành động**

Bạn cần phải làm gì?

Quản lý nhân viên bị bệnh

- Bất kỳ nhân viên hay khách đến thăm nào (kể cả nhà thầu) mà đã ói mửa hoặc bị tiêu chảy trong vòng 48 giờ trước khi đi vào cơ sở kinh doanh thực phẩm phải thông báo cho: (đánh dấu vào ô phù hợp).

- ☐ người quản lý hàng ngày, hoặc
- ☐ người được ủy quyền.

Họ tên: _____



Hành động

- Bất kỳ người nào xử lý thực phẩm mà đã ới mưa hoặc bị tiêu chảy trong vòng 48 giờ trước khi đi vào cơ sở kinh doanh thực phẩm, hoặc bị tại cơ sở kinh doanh thực phẩm, phải thông báo cho:
 - ☐ người quản lý hàng ngày, hoặc
 - ☐ người được ủy quyền (đánh dấu vào ô phù hợp)
 Họ tên: _____
 ngay lập tức, và đi khám bác sĩ nếu đã bị 2 lần hoặc nhiều hơn.
- Nhân viên phải tránh xa khu vực chế biến thực phẩm cho đến khi họ khỏe mạnh, nếu họ bị bệnh mà có thể lây lan.
- Nhân viên bị bệnh có thể làm những công việc không tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm hoặc các khu vực chuẩn bị thực phẩm.

Mặc đồ sạch sẽ

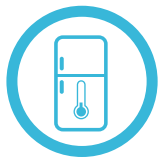
- Phải mặc quần áo sạch sẽ (ví dụ như tạp dề, v.v.) trước khi xử lý thực phẩm hoặc đi vào khu vực chuẩn bị thực phẩm (quy định này cũng áp dụng cho các nhà thầu và khách đến thăm).
- Bạn phải đảm bảo một trong hai điều sau: (đánh dấu vào ô phù hợp)
 - ☐ nhân viên mặc quần áo sạch sẽ của họ, hoặc
 - ☐ tôi cung cấp quần áo sạch sẽ cho nhân viên.
- Cởi bỏ quần áo bảo hộ bên ngoài (ví dụ như tạp dề, v.v.) trước khi rời khỏi khu vực chuẩn bị thực phẩm (ví dụ như khi đi vệ sinh, đi ra ngoài, v.v.)

S

Chứng tỏ

**Bạn cần phải chứng tỏ những gì?**

- Người đến kiểm tra bạn có thể yêu cầu bạn giải thích cách thức bạn quản lý các nhân viên bị bệnh.
- Cho người đến kiểm tra bạn thấy:
 - một **bản ghi chép** những thời điểm mà nhân viên bị bệnh,
 - tất cả những người xử lý thực phẩm có mặc quần áo/tạp dề sạch sẽ vào đầu mỗi ca (theo yêu cầu),
 - bạn đảm bảo quần áo sạch sẽ bằng cách nào.
- Người đến kiểm tra bạn cũng có thể hỏi bạn các quy định của bạn về vấn đề quần áo sạch sẽ hoặc bất kỳ vấn đề nào mà bạn mắc phải liên quan đến các quy định của bạn.



Giữ lạnh thực phẩm

K

Biết

Bạn cần phải biết những gì?

- Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ thích hợp sẽ ngăn không cho vi trùng phát triển nhanh chóng.
- Một số loại thực phẩm phải được giữ lạnh (ướp lạnh hoặc đông lạnh) để ngăn chặn sự phát triển của vi trùng.
- Bạn cần biết sự khác biệt giữa:
 - những loại thực phẩm bạn cần phải giữ lạnh để bảo quản chúng an toàn (ví dụ: sữa), và
 - những loại thực phẩm bạn có thể giữ lạnh để khách hàng của bạn thưởng thức chúng (ví dụ: bia).
- Bạn cần biết loại thực phẩm nào phải được giữ lạnh. Tìm hiểu từ nhà cung cấp hoặc trên nhãn mác thực phẩm của bạn.

D

Hành động

Bạn cần phải làm gì?

- Hàng ngày kiểm tra thực phẩm trong tủ lạnh của bạn đang được giữ ở mức 5°C hoặc thấp hơn.
- Theo dõi nhiệt độ của thực phẩm trong tủ lạnh của bạn bằng cách: (đánh dấu vào ô phù hợp)
 - ☐ sử dụng một nhiệt kế đầu dò để kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm hoặc các thứ khác (ví dụ: bình chứa nước), hoặc

Bắt đầu

D

Hành động

- ☐ sử dụng một nhiệt kế hồng ngoại để đo nhiệt độ bề mặt của thực phẩm, hoặc
- ☐ sử dụng một hệ thống tự động để theo dõi nhiệt độ bên trong hoặc nhiệt độ bề mặt của thực phẩm của bạn.
- Kiểm tra xem thực phẩm trong tủ đá vẫn còn đông lạnh. Bạn không phải ghi lại nhiệt độ của thực phẩm đông lạnh.
- Tuân thủ theo quy tắc 2 giờ/4 giờ, như thể hiện trong lược đồ dưới đây.

Tổng thời gian thực phẩm được giữ ở nhiệt độ từ 5 - 60°C

0 giờ



thực phẩm được lấy ra khỏi tủ lạnh. Thực phẩm lạnh 5°C hoặc lạnh hơn

Trong vòng chưa đến 2 giờ

- phục vụ thực phẩm sẵn sàng để ăn, hoặc
- nấu thực phẩm lên mức 75°C, hoặc
- bỏ vào tủ lạnh trở lại và làm lạnh xuống 5°C hoặc lạnh hơn

Cho đến 4 giờ

- phục vụ thực phẩm sẵn sàng để ăn, hoặc
- nấu thực phẩm lên mức 75°C

Hơn 4 giờ



vứt bỏ thực phẩm

D**Hành động**

- Nếu vận chuyển thực phẩm lạnh thì luôn luôn sử dụng:
(đánh dấu vào ô phù hợp)

☐ xe mát lạnh/đông lạnh (a freezer/chiller vehicle)☐ thùng giữ lạnh cùng với đá cục☐ container (hộp/thùng) cách nhiệt☐ khác _____**S****Chứng tỏ**

Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Cho người đến kiểm tra bạn thấy:
 - cách thức bạn kiểm tra nhiệt độ thực phẩm của bạn hoặc nhiệt độ bên trong tủ lạnh của bạn,
 - một **bản ghi chép** những lần bạn kiểm tra nhiệt độ.





Kiểm tra chuột bọ

K**Biết**

Bạn cần phải biết những gì?

- Các loài gây hại (pests) như chuột, chim và côn trùng có thể lan truyền bệnh tật. Chúng lan truyền bệnh bằng cách thu nhặt vi trùng từ những thứ dơ bẩn như rác thải và vận chuyển vi trùng đến thực phẩm và thiết bị thực phẩm.

D**Hành động**

Bạn cần phải làm gì?

- Hàng ngày kiểm tra và loại bỏ bất kỳ dấu hiệu nào của chuột bọ (ví dụ như phân, đồ bỏ các bẫy (chuột bọ, côn trùng) đã đầy, côn trùng chết).
- Làm sạch và khử trùng bất kỳ thiết bị và khu vực nào bị ảnh hưởng mà có tiếp xúc với thức ăn.
- Tuân thủ theo quy trình cần phải làm gì **'Khi xảy ra sự cố'** nếu như bạn thấy các dấu hiệu cho thấy một loại chuột bọ có thể có mặt trong cơ sở kinh doanh thực phẩm của bạn.

S**Chứng tỏ**

Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Cho người đến kiểm tra bạn thấy cách thức mà bạn kiểm tra chuột bọ.



Chuẩn bị

Tách bạch thực phẩm

K

Biết

Bạn cần phải hiểu biết những gì?

- Bảo quản thực phẩm sống / chưa được nấu chín cách xa thực phẩm đã được nấu chín / sẵn sàng để ăn (ví dụ: salad) sẽ ngăn chặn sự lây lan của vi trùng.
- Có 11 chất gây dị ứng thực phẩm phổ biến mà bạn phải biết. Đó là sulphite, ngũ cốc chứa gluten (ví dụ như lúa mì / wheat), hải sản có vỏ, trứng, cá, sữa, đậu phộng, đậu nành, hạt vừng, hạt cây và lupin.
- Một số loại thực phẩm / nguyên liệu có thể gây ra phản ứng dị ứng. Bảo quản thực phẩm không có chứa các chất gây dị ứng tách bạch với thực phẩm có chứa các chất gây dị ứng được liệt kê ở trên sẽ ngăn người ta không bị bệnh và không chết.
- Biết những chất gây dị ứng có trong thực phẩm mà bạn bán - bạn phải có khả năng nói với khách hàng nếu họ hỏi hoặc đưa thông tin này vào bao bì (nhãn mác).
- Các chất độc và hóa chất nguy hiểm có thể làm cho con người bị bệnh nếu chúng xâm nhập vào thực phẩm.

D

Hành động

Bạn cần phải làm những gì?

- Bạn phải chọn một trong các phương pháp sau đây khi chuẩn bị: (đánh dấu vào ô phù hợp)
 - những thực phẩm còn sống và đã được nấu chín/sẵn sàng để ăn,
 - thực phẩm có chứa các chất gây dị ứng được liệt kê trong phần '**Biết**', và thực phẩm không chứa các chất gây dị ứng đó.



Chuẩn bị



Hành động

- ☐ sử dụng các khu vực và thiết bị (thớt, dao và dụng cụ) khác nhau, hoặc
 - ☐ chế biến tại các thời điểm khác nhau (có làm vệ sinh giữa chừng), và / hoặc
 - ☐ làm sạch và khử trùng toàn bộ các bề mặt, thớt, dao và các dụng cụ khác giữa các lần sử dụng.
- Rửa tay của bạn, và nếu cần, thay quần áo bảo vệ (ví dụ như tạp dề) giữa những lần xử lý:
 - thực phẩm còn sống và đã được nấu chín/sẵn sàng để ăn, hoặc
 - thực phẩm có chứa các chất gây dị ứng được liệt kê trong phần '**Biết**', và thực phẩm không chứa các chất gây dị ứng đó, hoặc
 - hóa chất hoặc chất độc nguy hiểm và thực phẩm.
 - Tất cả các sản phẩm không dành cho con người tiêu thụ (ví dụ: thức ăn cho vật nuôi) phải được để cách xa thực phẩm và những khu vực chuẩn bị thực phẩm.
 - Dán nhãn mác các chất độc và hóa chất nguy hiểm một cách rõ ràng, cất giữ chúng cách xa thực phẩm và đảm bảo thực phẩm được bảo vệ khi sử dụng chúng.
 - Dán nhãn mác và lưu trữ riêng biệt tất cả thực phẩm có khả năng gây phản ứng dị ứng.
 - Nói cho các khách hàng của bạn biết những loại thực phẩm mà bạn làm ra hoặc bày bán mà có chứa các chất gây dị ứng nếu được hỏi.
 - Khi vận chuyển thực phẩm của bạn, phải tách bạch:



Chuẩn bị



Hành động

- thực phẩm còn sống và đã được nấu chín/sẵn sàng để ăn, hoặc
- thực phẩm có chứa các chất gây dị ứng được liệt kê trong phần '**Biết**', và thực phẩm không chứa các chất gây dị ứng đó.



Chứng tỏ

Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Người đến kiểm tra bạn có thể yêu cầu nhân viên của bạn giải thích bằng cách nào mà nhân viên biết những loại thực phẩm mà bạn làm ra hoặc phục vụ có chứa các chất gây dị ứng.
- Chỉ cho người đến kiểm tra bạn thấy rằng các loại thực phẩm có chứa bất kỳ các chất gây dị ứng nào được liệt kê trong phần '**Biết**', và các chất độc và hóa chất nguy hiểm được dán nhãn mác rõ ràng và cất giữ cách xa thực phẩm.
- Trình bày hoặc giải thích cho người đến kiểm tra bạn cách thức mà bạn tách bạch:
 - thực phẩm còn sống và đã được nấu chín/sẵn sàng để ăn, hoặc
 - thực phẩm có chứa các chất gây dị ứng được liệt kê trong phần '**Biết**', và thực phẩm không chứa các chất gây dị ứng đó, hoặc
 - hóa chất hoặc chất độc nguy hiểm và thực phẩm.



Chuẩn bị thực phẩm một cách an toàn

K**Biết**

Bạn cần phải biết những gì?

- Các loại vi trùng gây hại có trong thực phẩm và các chất gây dị ứng có thể lây lan từ thức ăn bị nhiễm bẩn, bụi bẩn, bàn tay, quần áo và các bề mặt. Một khu vực chuẩn bị (thực phẩm) dơ bẩn hoặc không được tổ chức tốt sẽ giúp cho vi trùng phát triển và lây lan nhanh chóng và dễ dàng.
- Có những quy định trong Bộ Quy tắc Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc và New Zealand về các loại phụ gia thực phẩm (ví dụ như chất bảo quản) mà bạn có thể thêm vào một số loại thực phẩm. Các cơ sở kinh doanh dịch vụ thực phẩm có thể không cần phải biết về các quy định này. Nếu bạn sử dụng các phụ gia thực phẩm, hãy kiểm tra bộ Quy tắc hoặc yêu cầu người đến kiểm tra bạn cho biết thêm thông tin.
- Có các quy định về thành phần trong bộ Quy tắc chỉ áp dụng đối với một số loại thực phẩm mà bạn có thể làm ra, (ví dụ: xúc xích, bánh nướng nhân thịt, v.v.). Hãy kiểm tra bộ Quy tắc hoặc yêu cầu người đến kiểm tra bạn cho biết thêm thông tin.

D**Hành động**

Bạn cần phải làm gì?

- Thiết kế quy trình làm việc của bạn sao cho bạn có thể di chuyển an toàn chung quanh khu vực của mình (ví dụ: sao cho bạn không mang gà sống ngang qua những chỗ mà thực phẩm đã được nấu chín/sẵn sàng để ăn đang được xử lý).

D

Hành động

- Làm vệ sinh và khử trùng các khu vực làm việc của bạn khi bạn rời đi.
- Kiểm tra các yêu cầu về chất phụ gia trong bộ Quy tắc nếu bạn sử dụng các phụ gia thực phẩm (ví dụ như chất bảo quản) để làm ra thực phẩm của bạn.
- Kiểm tra xem đã đáp ứng được các yêu cầu về thành phần trong bộ Quy tắc hay chưa (nếu phải đáp ứng).

S

Chứng tỏ

Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Trình bày hoặc giải thích cho người đến kiểm tra bạn cách thức bạn làm việc trong nhà bếp của bạn, bao gồm:
 - cách thức bạn làm vệ sinh khi bạn rời đi,
 - quy trình khu vực chuẩn bị thực phẩm của bạn như thế nào để ngăn vi trùng không phát triển và lây lan,
 - công thức nấu ăn của bạn để cho thấy cách thức mà bạn đáp ứng các quy định về phụ gia và thành phần nếu chúng áp dụng cho trường hợp của bạn.



Tìm nguồn, tiếp nhận và cất trữ thực phẩm

K

Biết

Bạn cần phải biết những gì?

- Việc nấu ăn không nhất thiết làm cho tất cả thực phẩm an toàn.
- Một số loại thực phẩm phải được giữ lạnh (ướp lạnh hoặc đông lạnh) để ngăn chặn sự phát triển của vi trùng.
- Máy bán hàng tự động phải cất giữ thực phẩm đúng nhiệt độ để ngăn chặn sự phát triển của vi trùng.
- Không được sử dụng hoặc bán thực phẩm hoặc nguyên liệu quá hạn sử dụng (bao gồm thực phẩm để trong các máy bán hàng tự động).
- Chỉ mua thực phẩm từ nhà cung cấp có uy tín (ví dụ như cơ sở kinh doanh thực phẩm đã được đăng ký).

D

Hành động

Bạn cần phải làm gì?

- Chỉ mua thực phẩm từ các nhà cung cấp được chấp thuận.
- Khi tiếp nhận thực phẩm, phải ghi lại:
 - họ tên và địa chỉ liên lạc của nhà cung cấp của bạn,
 - chủng loại và số lượng thực phẩm,
 - nhiệt độ của thực phẩm, nếu nó cần được bảo quản ở một nhiệt độ nhất định để đảm bảo cho nó an toàn và phù hợp.
- Khi thu mua hoặc tiếp nhận thực phẩm ướp lạnh, phải dùng nhiệt kế đo nhiệt độ của nó. Bạn phải kiểm tra:

D

Hành động

- thực phẩm lạnh vẫn còn lạnh,
 - thực phẩm đông lạnh vẫn còn đông lạnh,
 - bao bì đóng gói không bị hư hỏng hoặc dơ bẩn,
 - thực phẩm không quá hạn sử dụng.
- Lưu trữ thực phẩm một cách an toàn. Sắp đặt thực phẩm ướp lạnh trước, sau đó là thực phẩm đông lạnh, sau đó là thực phẩm bảo quản được ở nhiệt độ phòng.
 - Sắp xếp hàng hóa của bạn sao cho thực phẩm nào sắp đến ngày hết hạn sử dụng trước tiên được sử dụng trước tiên.
 - Vứt bỏ thực phẩm vào ngày mà nó hết hạn sử dụng.
 - Che đậy thực phẩm và dán nhãn mác rõ ràng.
 - Tuân thủ theo quy tắc 2 giờ / 4 giờ, như thể hiện trong lược đồ dưới đây:

Tổng thời gian thực phẩm được giữ ở nhiệt độ từ 5 - 60°C

0 giờ



thực phẩm được lấy ra khỏi tủ lạnh. Thực phẩm lạnh 5°C hoặc lạnh hơn

Trong vòng chưa đến 2 giờ

- phục vụ thực phẩm sẵn sàng để ăn, hoặc
- nấu thực phẩm lên mức 75°C, hoặc
- bỏ vào tủ lạnh trở lại và làm lạnh xuống 5°C hoặc lạnh hơn

Cho đến 4 giờ

- phục vụ thực phẩm sẵn sàng để ăn, hoặc
- nấu thực phẩm lên mức 75°C

Hơn 4 giờ



vứt bỏ thực phẩm

S

Chứng tỏ



Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Người đến kiểm tra bạn sẽ kiểm tra:
 - **bản ghi chép** danh sách nhà cung cấp được chấp thuận của bạn và những bảo đảm của nhà cung cấp,
 - **bản ghi chép:**
 - họ tên và địa chỉ liên lạc của nhà cung cấp của bạn,
 - chủng loại và số lượng thực phẩm,
 - nhiệt độ của thực phẩm, nếu nó cần được bảo quản ở một nhiệt độ nhất định để đảm bảo cho nó an toàn và phù hợp.
- Cho người đến kiểm tra bạn thấy rằng thực phẩm được cất trữ, dán nhãn mác và che đậy.



Nấu thực phẩm

K

Biết

Bạn cần phải biết những gì?

- Một số loại thực phẩm dễ bị nhiễm bẩn bởi những vi trùng mà sẽ khiến con người bị bệnh hoặc chết.
- Nấu (chín) là cách thức phổ biến để tiêu diệt những con vi trùng này và làm cho thực phẩm an toàn để ăn.
- Thực phẩm cần được nấu để an toàn bao gồm gia cầm và thịt.

D

Hành động

Bạn cần phải làm gì?

- Nấu (chín) gia cầm, thịt băm và gan gà, xem thẻ '**Nấu gia cầm, thịt băm và gan gà**'. Các loại thịt khác có thể được ăn tái nhưng phải được làm chín bề mặt (seared) trước khi ăn.
- Thực hiện theo các hướng dẫn của nhà sản xuất khi nấu thực phẩm/nguyên liệu đã được chế biến và sẵn sàng để ăn.
- Luôn kiểm tra những chỗ lạnh của món ăn, chúng phải được nấu đều tay và chín toàn bộ.
- Khuấy món ăn thường xuyên để tránh những chỗ lạnh.
- Thực phẩm đã được nấu chín mà được giữ trong khoảng từ 5°C đến 60°C, có thể được hâm nóng lại lần nữa ở nhiệt độ trên 75°C và ăn khi còn nóng (hơn 60°C) trong vòng 4 giờ, nếu không thì phải vứt bỏ.

D

Hành động

- Kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm bằng cách:
 - ☐ sử dụng một nhiệt kế đầu dò để kiểm tra nhiệt độ bên trong của thực phẩm, hoặc
 - ☐ sử dụng một nhiệt kế hồng ngoại để đo nhiệt độ bề mặt của thực phẩm, hoặc
 - ☐ sử dụng một hệ thống tự động để theo dõi nhiệt độ bên trong hoặc nhiệt độ bề mặt của thực phẩm của bạn (ví dụ: máy ghi dữ liệu).

S

Chứng tỏ

Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Cho người đến kiểm tra bạn thấy cách thức mà bạn biết thực phẩm của bạn luôn được nấu chín kỹ lưỡng bằng cách:
 - đo nhiệt độ của từng món ăn bạn nấu, và / hoặc
 - làm theo các chỉ dẫn của nhà sản xuất.



Nấu gia cầm, thịt băm và gan gà

K

Biết

Bạn cần phải biết những gì?

- Nấu kỹ thực phẩm sẽ giết chết những vi trùng gây hại.
- Một số thực phẩm phải được nấu chín kỹ để giết các vi trùng. Bạn phải biết thực phẩm nào của bạn có nguy cơ cao và phải luôn được nấu chín kỹ lưỡng (ví dụ thịt gà).
- Việc băm nhỏ miếng thịt có nghĩa là bất kỳ vi trùng nào trên bề mặt cũng có thể được lan truyền qua sản phẩm. Các sản phẩm thịt băm phải được nấu chín kỹ lưỡng.
- Bạn không cần phải đo nhiệt độ của thịt gia cầm thái mỏng.

D

Hành động

Bạn cần phải làm gì?

- Nấu thịt gia cầm (ví dụ: thịt gà, vịt, gan gà) và thịt băm hoặc xay nhuyễn (ví dụ như xúc xích, bánh thịt (meat patties)) đến một nhiệt độ cụ thể trong một khoảng thời gian nhất định để đảm bảo chúng an toàn.
- Luôn luôn kết hợp thời gian/nhiệt độ như sau nếu bạn nấu thịt gia cầm, thịt băm hoặc xay nhuyễn, hoặc gan gà:

Nhiệt độ bên trong	Thời gian tối thiểu ở nhiệt độ này
65°C	15 phút
70°C	3 phút
75°C	30 giây

D

Hành động

- Sử dụng nhiệt kế để kiểm tra xem điểm chính giữa của phần dày nhất của miếng thịt và/hoặc thịt gia cầm mà có độ dày hơn 4cm đã đạt đến một trong những phép kết hợp thời gian/nhiệt độ nêu trên.
- Bạn phải:
 - ghi lại nhiệt độ của ít nhất 1 món trong từng mẻ, hoặc
 - bạn phải kiểm tra từng mẻ thịt gia cầm hoặc thịt băm mà bạn nấu, trừ khi bạn có thể chứng minh phương pháp nấu ăn của bạn lần nào cũng có tác dụng. Xem thẻ '**Chứng minh cách thức bạn sử dụng để giết chết vi trùng lúc nào cũng có tác dụng**'.

Quá trình nấu

Tôi luôn kiểm tra:

Quá trình nấu

Tôi sẽ 'chứng minh':

- Vứt bỏ thịt gia cầm và thịt băm đã được nấu chín và được giữ trong khoảng từ 5°C đến 60°C, và hâm nóng ở nhiệt độ trên 75°C nếu chúng chưa được ăn trong vòng 4 giờ.

S

Chứng tỏ



Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Cho người đến kiểm tra bạn thấy **bản ghi chép** cách thức bạn nấu thịt gia cầm và thịt băm một cách an toàn. **Ghi chép lại:**
 - thực phẩm,
 - ngày được nấu chín,
 - nhiệt độ mà thực phẩm đã được nấu chín đến và thực phẩm ở mức nhiệt độ đó trong bao lâu.
- Nếu bạn có thể chứng minh phương pháp nấu ăn của bạn có tác dụng, hãy cho người đến kiểm tra bạn xem các chứng từ được yêu cầu ở thẻ '**Chứng minh cách thức bạn sử dụng để giết chết vi trùng lúc nào cũng có tác dụng**'.



Chứng minh cách thức bạn sử dụng để giết chết vi trùng lúc nào cũng có tác dụng

K

Biết

Bạn cần phải biết những gì?

- Nếu bạn làm hoặc nấu bất kỳ loại thực phẩm nào sau đây, bạn có thể chứng minh cách thức bạn sử dụng để giết chết vi trùng lúc nào cũng có tác dụng:
 - gia cầm (ví dụ thịt gà, gan),
 - thịt băm (ví dụ như xúc xích, bánh thịt (meat patties)),
 - đồ sấy khô,
 - thịt và/hoặc rau cải ngâm chua hoặc ngâm mặn,
 - thịt hoặc hải sản hun khói nóng,
 - sushi (làm từ cơm được acid hóa),
 - vịt quay kiểu Trung Hoa,
 - sous vide (thịt hoặc gia cầm).
- Chứng minh cách thức bạn sử dụng (để giết chết vi trùng) lúc nào cũng có tác dụng có nghĩa là bạn không phải kiểm tra từng món thực phẩm, mỗi lần bạn làm ra nó.

D

Hành động

Bạn cần phải làm gì?

- Xác định các phương pháp bạn sẽ chứng minh: (đánh dấu vào ô phù hợp)
 - ☐ gia cầm (ví dụ thịt gà, gan)
 - ☐ thịt băm (ví dụ như xúc xích, bánh thịt (meat patties))
 - ☐ đồ sấy khô

D

Hành động

- ☐ thịt và/hoặc rau cải ngâm chua hoặc ngâm mặn
- ☐ thịt hoặc hải sản hun khói nóng
- ☐ sushi (làm từ cơm được acid hóa)
- ☐ vịt quay kiểu Trung Hoa
- ☐ sous vide (thịt hoặc gia cầm).
- Bạn phải sử dụng cùng một thiết bị và cùng nguyên liệu (loại, trọng lượng, kích cỡ, dung dịch dấm, v.v.) mỗi khi bạn làm thực phẩm.
- Làm hoặc nấu thực phẩm/thiết bị nấu ăn theo quy trình tiêu chuẩn từ thẻ có liên quan.
- Kiểm tra thực phẩm để chắc chắn rằng nó đáp ứng các giới hạn được yêu cầu (ví dụ thịt gia cầm và các sản phẩm thịt băm được nấu chín đến 75°C trong ít nhất 30 giây, độ pH của cơm được acid hóa ở mức 4.6 hoặc thấp hơn, sous vide thì bồn nước phải đúng nhiệt độ).
- Nếu phương pháp chuẩn của bạn không đáp ứng được yêu cầu về nhiệt độ/giới hạn, bạn phải điều chỉnh nhiệt độ nấu ăn/nguyên liệu để làm cho phương pháp của bạn có tác dụng.
- Kiểm tra phương pháp của bạn có tác dụng 3 lần với các mẻ thực phẩm khác nhau để bạn biết nó có tác dụng.
- Ghi lại phương pháp và các lần kiểm tra của bạn.
- Kiểm tra phương pháp của bạn có tác dụng mỗi tuần bằng cách kiểm tra nhiệt độ của 1 mẻ thực phẩm.

S

Chứng tỏ

Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Trình cho người đến kiểm tra bạn xem **các bản ghi chép** về:
 - phương pháp của bạn,
 - những lần kiểm tra hàng tuần của bạn.





Hâm nóng thực phẩm

K

Biết

Bạn cần phải biết những gì?

- Bạn phải hâm nóng thực phẩm một cách an toàn để nó không ở trong vùng nhiệt độ nguy hiểm (5°C-60°C).
- Nếu bạn không hâm nóng thực phẩm một cách đúng đắn, các vi trùng sẽ phát triển và làm cho thực phẩm của bạn không an toàn và không phù hợp.
- Máy bán hàng tự động phải hâm nóng thực phẩm một cách an toàn.
- Ngâm nóng cách thủy (bain-marie) và tủ nóng không có tác dụng hâm nóng thực phẩm. Chúng giữ ấm thực phẩm đã được nấu chín hoặc hâm nóng.

D

Hành động

Bạn cần phải làm gì?

- Sử dụng đúng thiết bị để hâm nóng thực phẩm một cách nhanh chóng:
(đánh dấu vào ô phù hợp)
 - ☐ lò vi sóng
 - ☐ bếp
 - ☐ lò nướng
 - ☐ khác _____
- Hâm nóng thực phẩm đến mức có hơi nước (rất nóng - ít nhất 75°C) ở phần lạnh nhất (nếu là chất lỏng) hoặc ở giữa (nếu thực phẩm thể rắn) và giữ nhiệt độ trên 60°C cho đến khi dùng thực phẩm.

D

Hành động

- Thực phẩm hâm nóng nếu được giữ trong khoảng từ 5°C đến 60°C, có thể được hâm nóng lại lần nữa ở nhiệt độ trên 75°C và ăn khi còn nóng (hơn 60°C) trong vòng 4 giờ, nếu không thì phải vứt bỏ.
- Các máy bán hàng tự động có chức năng hâm nóng thực phẩm phải hâm nóng ít nhất 75°C ở phần mát nhất và giữ thực phẩm trên 60°C cho đến khi nó được sử dụng.

S

Chứng tỏ

Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Cho người đến kiểm tra bạn thấy:
 - cách thức bạn hâm nóng thực phẩm an toàn đến mức trên 75°C,
 - bằng cách nào bạn biết rằng thực phẩm mà bạn hâm nóng có nhiệt độ lớn hơn 75°C,
 - bằng cách nào bạn biết máy bán hàng tự động của bạn hâm nóng thực phẩm một cách an toàn.



Làm mát thực phẩm mới nấu xong

K

Biết

Bạn cần phải biết những gì?

- Bạn phải làm mát thực phẩm một cách chính xác, để nó không ở trong vùng nhiệt độ nguy hiểm (5°C-60°C) đủ lâu để các vi trùng phát triển đến mức độ không an toàn.
- Nếu bạn không làm mát thực phẩm nóng một cách nhanh chóng, các vi trùng sẽ phát triển và làm cho thực phẩm của bạn không an toàn và không phù hợp.

D

Hành động

Bạn cần phải làm gì?

- Làm mát thực phẩm một cách nhanh chóng để ngăn vi trùng phát triển hoặc sản xuất ra độc tố.
- Khi làm mát thực phẩm vừa được nấu xong, thực phẩm phải chuyển từ:
 - 60°C xuống 5°C (hoặc thấp hơn) trong vòng chưa đến 6 giờ hoặc phải vớt bỏ thực phẩm,
 - 60°C xuống nhiệt độ phòng hoặc 21°C (tùy vào cái nào thấp hơn) trong vòng chưa đến 2 giờ, sau đó từ nhiệt độ phòng hoặc 21°C (tùy vào cái nào thấp hơn) xuống còn 5°C (hoặc thấp hơn) trong vòng chưa đến 4 giờ.
- Sử dụng bất kỳ (hoặc kết hợp) các phương pháp sau: (đánh dấu vào ô phù hợp):
 - ☐ đặt thực phẩm của bạn vào các hộp (container) cạn
 - ☐ sử dụng bồn nước đá (ice bath)
 - ☐ chia tách thực phẩm của bạn thành những phần nhỏ hơn
 - ☐ đặt thực phẩm của bạn trong máy làm mát (blast chiller)

D

Hành động

- Ngay khi thực phẩm của bạn đạt nhiệt độ phòng hoặc 21°C (tùy theo cái nào lạnh hơn), đặt nó trong tủ lạnh hoặc máy làm mát (chiller).
- Sau 4 giờ, kiểm tra thực phẩm đạt 5°C hoặc thấp hơn.
- Vứt bỏ bất kỳ thực phẩm nào vừa được nấu xong mà đã ở trong vùng nhiệt độ nguy hiểm lâu hơn 6 giờ.

S

Chứng tỏ



Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Cho người đến kiểm tra bạn thấy hoặc miêu tả cách thức bạn làm mát thực phẩm vừa được nấu xong một cách nhanh chóng.
- Cho người đến kiểm tra bạn xem **những ghi chép** về cách thức bạn làm mát một cách an toàn từng mẻ thực phẩm vừa được nấu xong (tức là từ 60°C xuống nhiệt độ phòng hoặc 21°C (tùy vào cái nào thấp hơn) trong vòng chưa đến 2 giờ, sau đó từ nhiệt độ phòng hoặc 21°C (tùy vào cái nào thấp hơn) xuống còn 5°C (hoặc thấp hơn) trong vòng chưa đến 4 giờ).
- Viết ra:
 - thực phẩm gì,
 - ngày thực phẩm được nấu chín,
 - thời gian làm mát thực phẩm.



Rã đông thực phẩm

K

Biết

Bạn cần phải biết những gì?

- Nước từ thực phẩm được rã đông có thể chứa các loại vi trùng gây hại. Nếu nước này dính vào thực phẩm và các bề mặt khác, nó có thể làm cho người ta bị bệnh.
- Nếu thức ăn chỉ được rã đông một phần, nó có thể không đạt được đúng nhiệt độ trong khi nấu để tiêu diệt hết vi trùng.

D

Hành động

Bạn cần phải làm gì?

- Phải lên kế hoạch trước nếu sử dụng thực phẩm đông lạnh nhờ đó bạn có đủ thời gian để rã đông một cách an toàn, hoặc trong tủ lạnh hoặc trong máy làm mát.
- Rã đông các sản phẩm theo hướng dẫn của nhà sản xuất, nếu được cung cấp.
- Cất thực phẩm đang được rã đông trong một container (hộp) và để gần phía dưới cùng của tủ lạnh/máy làm mát để ngăn nước (đá tan) không lan truyền vào các bề mặt và thực phẩm khác.
- Nếu bạn không thể rã đông thực phẩm trong tủ lạnh/máy làm mát, bạn có thể sử dụng bất kỳ phương pháp nào dưới đây (hoặc kết hợp các phương pháp):
(đánh dấu vào ô phù hợp)
 - ☐ rã đông trong lò vi sóng và sử dụng thực phẩm ngay lập tức
 - ☐ rã đông dưới dòng nước lạnh trong một container (hộp) kín không khí
 - ☐ rã đông trên mặt bếp/bàn không quá 4 giờ

D

Hành động

- Sau khi được rã đông, thực phẩm mà thông thường được giữ lạnh hoặc giữ nóng thì phải được cho vào tủ lạnh, nấu chín hoặc giữ nóng.
- Thực phẩm phải được rã đông hoàn toàn trước khi được hâm nóng hoặc nấu.

S

Chứng tỏ

Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Cho người đến kiểm tra bạn thấy:
 - cách thức bạn rã đông thực phẩm của mình,
 - cách thức bạn giữ thực phẩm đã được rã đông của mình một cách an toàn.



Sử dụng hoạt độ nước, acid hoặc hun khói nóng để kiểm soát vi trùng

K

Biết

Bạn cần phải biết những gì?

- Những vi trùng gây hại cần độ ẩm để phát triển. Hạ thấp độ ẩm (hoạt độ nước) của thực phẩm của bạn sẽ giúp ngăn chặn sự phát triển của chúng.
- Nhiều vi trùng gây hại không thể phát triển hoặc phát triển rất chậm trong môi trường acid (độ pH từ 4.6 trở xuống).
- Để đạt được các điều kiện bên trên (tương ứng):
 - loại bỏ nước (sấy khô hoặc ngâm mặn) để hoạt độ nước ở mức 0.85 hoặc thấp hơn,
 - làm cho độ pH (ngâm chua) giảm xuống còn 4.6 hoặc thấp hơn.
- Hun khói nóng có thể giúp ngăn chặn sự phát triển của vi trùng trong thực phẩm của bạn nhưng thực phẩm có thể cần được chế biến thêm hoặc trữ lạnh để đảm bảo an toàn. Cách này có thể được sử dụng để nấu thực phẩm của bạn hoặc để tạo mùi vị cho thực phẩm của bạn.
- Quy trình này áp dụng cho những người tập trung và sấy khô thực phẩm.
- MPI đã viết ra một tài liệu hướng dẫn để giúp bạn tính toán thời hạn sử dụng thực phẩm <https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/12540-how-to-determine-the-shelf-life-of-food-guidance-document>
- Có những quy định trong Bộ Quy tắc Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc và New Zealand về các loại phụ gia thực phẩm (ví dụ như chất bảo quản) mà bạn có thể thêm vào một số loại thực phẩm. Hãy xem bộ Quy tắc hoặc yêu cầu người đến kiểm tra bạn cho biết thêm thông tin.

D

Hành động

Bạn cần phải làm gì?

Giảm hoạt độ nước

Sấy khô

- Các sản phẩm được sấy khô phải có hoạt độ nước từ 0.85 trở xuống trừ khi chúng: (đánh dấu vào ô phù hợp)
 - ☐ được bảo quản ướp lạnh ở 5°C hoặc thấp hơn cho đến khi sử dụng, hoặc
 - ☐ có các phương pháp bảo quản hợp lệ khác (ví dụ như làm giảm độ pH)
- Tất cả các thiết bị sấy khô (ví dụ như máy sưởi, quạt, máy làm ẩm) phải được kiểm tra thường xuyên đảm bảo chúng hoạt động bình thường.
- Việc sấy khô phải diễn ra: (đánh dấu vào ô phù hợp)
 - ☐ trong một không gian mà nhiệt độ được kiểm soát,
 - ☐ ở nhiệt độ không khí xung quanh.
- Nếu bạn đang làm ra các sản phẩm với hoạt độ nước là 0.85 hoặc thấp hơn, bạn phải kiểm tra chúng để đảm bảo chúng đạt được điều này.
- Nếu bạn có một phương pháp đã được chứng minh để sấy khô thực phẩm của bạn giảm hoạt độ nước còn 0.85 hoặc thấp hơn, bạn phải gửi 3 mẻ sản phẩm của bạn đến một phòng thí nghiệm được công nhận để kiểm tra hoạt độ nước. Điều này phải được thực hiện ít nhất một lần ban đầu, và sau đó bạn có thể sử dụng phương pháp của riêng mình để tính toán hoạt độ nước (ví dụ: hao hụt trọng lượng). Xem thẻ '**Chứng minh cách thức bạn sử dụng để giết chết vi trùng lúc nào cũng có tác dụng**'.

Ngâm mặn

- Trong quá trình ngâm mặn, thịt phải được ngâm hoàn toàn trong nước muối.
- Đổ bỏ và làm sạch thùng ngâm mặn thường xuyên.



Hành động

- Kiểm tra thiết bị bơm (injection equipment) trước và sau mỗi lần sử dụng xem có bất kỳ bộ phận nào bị hỏng hoặc mất hay không.

Làm cho thức ăn có tính acid

- Các sản phẩm ngâm chua phải có độ pH từ 4.6 trở xuống.

Các dung dịch ngâm chua và ngâm mặn

- Chỉ sử dụng các phụ gia thực phẩm được cho phép. Xem các quy định trong bộ Quy tắc về danh sách các chất phụ gia mà bạn có thể sử dụng.
- Làm ra và sử dụng các hỗn hợp (pha chế) theo hướng dẫn của nhà sản xuất, hoặc theo các công thức đã được thử nghiệm và kiểm tra của riêng bạn.
- Không làm loãng nồng độ các chất phụ gia thực phẩm (ví dụ như nitrite) và muối cần thiết để đạt được tác dụng ngâm chua và ngâm mặn.
- Giữ lạnh các hỗn hợp (pha chế) ở nhiệt độ 5°C hoặc thấp hơn. Che đậy chúng cho đến khi sử dụng.
- Thực hiện ngâm chua và ngâm mặn ở nhiệt độ 5°C hoặc thấp hơn.
- Vứt bỏ bất kỳ hỗn hợp (pha chế) nào được tái lưu thông hoặc tái sử dụng, và các hỗn hợp (pha chế) có thể đã bị nhiễm bẩn ví dụ như những hỗn hợp (pha chế) được sử dụng cho việc bơm, khi làm xong một mẻ thực phẩm hoặc vào cuối ngày.

Hun khói nóng

- Nếu hun khói hải sản, chỉ sử dụng hải sản tươi sống.
- Nếu việc hun khói nóng là một phần của quá trình nấu chín các sản phẩm thịt, thì phải làm nóng đến nhiệt độ 75°C trong ít nhất 30 giây. Xem thẻ '**Nấu gia cầm, thịt băm và gan gà**'.
- Tất cả các thiết bị hun khói (ví dụ như máy sưởi ẩm, lưu thông không khí, que củi) phải an toàn và hoạt động bình thường.



Hành động

- Việc hun khói phải được thực hiện: (đánh dấu vào ô phù hợp)
 - ☐ trong một không gian mà nhiệt độ được kiểm soát,
 - ☐ với nhiệt độ hun khói được kiểm soát cách một cách thủ công.
- Sản phẩm phải được trải đều ra để giúp lưu thông không khí và giúp hun khói đồng đều sản phẩm của bạn.
- Làm theo các hướng dẫn của nhà sản xuất khi sử dụng dung dịch tạo mùi vị hun khói (liquid smoke).
- Sau khi thực phẩm của bạn đã được hun khói, thực phẩm nào cần được giữ lạnh phải được bảo quản ở nhiệt độ dưới 5°C và phải: (đánh dấu vào ô phù hợp)
 - ☐ ghi lại ngày và thời gian thực phẩm được hun khói, và sau đó sử dụng, hoặc bán cho người khác ăn, trong vòng 5 ngày kể từ ngày xử lý thực phẩm,
 - ☐ xác định ngày 'hết hạn sử dụng'.
- Xác định lý do bạn đang hun khói nóng.
 Đánh dấu vào ô phù hợp:
 - ☐ hun khói nóng để nấu chín thực phẩm,
 - ☐ hun khói nóng để tạo mùi vị.
- Đối với từng mẻ thực phẩm mà bạn hun khói nóng như là một phần của quá trình nấu chín, bạn phải ghi chép lại những điều sau:
 - nhiệt độ không khí trong nhà hun khói,
 - thời gian bắt đầu hun khói,
 - thời gian kết thúc hun khói,
 - nhiệt độ lõi của thực phẩm khi nấu xong,
 - có cần thêm thời gian nấu hay không.
- Đối với từng mẻ thực phẩm bạn hun khói nóng để tạo mùi vị cho thực phẩm của bạn, bạn phải ghi chép lại những điều sau:
 - nhiệt độ không khí trong nhà hun khói,

D

Hành động

- khoảng thời gian của quá trình hun khói

Nếu bạn thường xuyên sấy khô, ngâm mặn, ngâm chua hoặc hun khói nóng các sản phẩm của bạn, bạn có thể chứng minh phương pháp của bạn nhờ đó bạn chỉ cần kiểm tra các mẻ thực phẩm hàng tuần. Xem thẻ '**Chứng minh cách thức bạn sử dụng để giết chết vi trùng lúc nào cũng có tác dụng**'.

S

Chứng tỏ



Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

Giảm hoạt độ nước

Cho người đến kiểm tra bạn thấy

- các kết quả kiểm tra của phòng thí nghiệm hoặc kết quả từ phương pháp của riêng bạn (ví dụ: giảm trọng lượng) về việc kiểm tra hoạt độ nước (nếu được áp dụng),
- cách thức bạn sấy khô và ngâm mặn thực phẩm của bạn một cách an toàn,
- một **bản ghi chép** về phương pháp sấy khô thực phẩm của bạn,
- một **bản ghi chép** về công thức làm hỗn hợp ngâm mặn của bạn.

Giảm độ pH

- Cho người đến kiểm tra bạn thấy:
 - cách thức bạn đạt được độ pH dưới 4.6,
 - một **bản ghi chép** về công thức làm hỗn hợp ngâm chua của bạn.

Hun khói nóng

- Cho người đến kiểm tra bạn thấy:
 - cách thức bạn hun khói nóng thực phẩm của bạn một cách an toàn.
 - nếu việc hun khói nóng là một phần của quá trình nấu chín thực phẩm, **bản ghi chép**:



Chứng tỏ



- nhiệt độ không khí trong nhà hun khói,
 - thời gian bắt đầu hun khói,
 - thời gian kết thúc hun khói,
 - nhiệt độ lõi của thực phẩm khi nấu xong,
 - có cần thêm thời gian nấu hay không.
- Nếu hun khói nóng để tạo mùi vị thực phẩm của bạn, cần có một **bản ghi chép** về:
- nhiệt độ không khí trong nhà hun khói,
 - khoảng thời gian của quá trình hun khói.



Giữ nóng thực phẩm

K**Biết**

Bạn cần phải biết những gì?

- Bạn phải giữ thực phẩm mà thông thường được giữ lạnh hoặc giữ nóng nằm ngoài vùng nhiệt độ nguy hiểm (5°C - 60°C) để ngăn chặn vi trùng phát triển và làm cho người ta bị bệnh.
- Thực phẩm nóng phải được giữ trên 60°C để ngăn chặn sự phát triển của vi trùng.

D**Hành động**

Bạn cần phải làm gì?

- Làm theo các hướng dẫn của nhà sản xuất khi sử dụng thiết bị.
- Làm nóng thực phẩm đến nhiệt độ 75°C hoặc hơn trước khi đặt trong bain-marie (ngâm nóng cách thủy) hoặc tủ nóng.
- Thiết bị của bạn phải giữ nóng thực phẩm trên 60°C. Sử dụng nhiệt kế để kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm.
- Khi thực phẩm được giữ nóng trong hơn 2 giờ, phải kiểm tra nhiệt độ mỗi 2 giờ để bạn chắc chắn rằng nó nóng trên 60°C.
- Nếu kiểm tra sau 2 giờ mà thấy nhiệt độ thực phẩm quá thấp, phải hâm nóng thực phẩm lên mức 75°C và tăng nhiệt độ của bain-marie (máy ngâm nóng cách thủy) hoặc tủ nóng. Nếu lần kiểm tra kế tiếp mà thực phẩm nóng dưới mức 60°C, phải vứt bỏ thực phẩm.
- Nếu thực phẩm nóng đã được giữ ở nhiệt độ dưới 60°C trong hơn 2 giờ, phải vứt bỏ thực phẩm đó.

D

Hành động

- Nếu thực phẩm nóng đã được giữ ở nhiệt độ dưới 60°C trong vòng chưa đến 2 giờ, thực phẩm có thể được:
 - hâm nóng toàn bộ và ăn khi còn nóng (trên 60°C), hoặc
 - làm mát xuống dưới mức 5°C trong vòng bốn giờ và giữ ở nhiệt độ này cho đến khi thực phẩm được ăn.
- Khuấy thực phẩm để đảm bảo nó được giữ nóng đồng đều.
- Không trộn lẫn các mẻ thực phẩm được hâm nóng hoặc nóng, sẵn sàng để ăn cũ và mới với nhau.

S

Chứng tỏ

Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Cho người đến kiểm tra bạn thấy:
 - cách thức bạn giữ nóng thực phẩm,
 - cách thức bạn đo nhiệt độ,
 - cách thức bạn biết bạn đang kiểm tra nhiệt độ trong khoảng thời gian được yêu cầu.



Vận chuyển thực phẩm của bạn

K**Biết**

Bạn cần phải biết những gì?

- Khi vận chuyển thực phẩm mà thông thường được giữ lạnh hoặc nóng, bạn phải có biện pháp để giữ thực phẩm nằm ngoài vùng nhiệt độ nguy hiểm (5°C - 60°C) để ngăn chặn sự phát triển của vi trùng.

D**Hành động**

Bạn cần phải làm gì?

Kiểm soát nhiệt độ

- Thực phẩm phải được vận chuyển và chuyển giao ở nhiệt độ đúng. Bạn phải thường xuyên kiểm tra việc này.
- Giữ thực phẩm đông lạnh luôn đông lạnh.
- Chỉ chuyển giao thực phẩm nằm trong vùng nhiệt độ nguy hiểm nếu nó sẽ được ăn trong vòng 4 giờ từ khi rơi vào vùng nhiệt độ nguy hiểm.
- Vận chuyển thực phẩm lạnh trong trạng thái lạnh (5°C hoặc thấp hơn) hoặc thực phẩm nóng trong trạng thái nóng (trên 60°C).
- Sử dụng các thiết bị thích hợp để vận chuyển thực phẩm đảm bảo bạn biết rằng thực phẩm của bạn sẽ an toàn. Sử dụng: (đánh dấu vào ô phù hợp)
 - ☐ túi/hộp cách nhiệt
 - ☐ máy làm mát di động
 - ☐ thiết bị giữ nóng
 - ☐ khác _____

D

Hành động

Lập kế hoạch trước khi vận chuyển

- Thú vật không được phép tiếp cận các vị trí để thực phẩm trên xe của bạn.
- Tất cả các vị trí của chiếc xe mà bạn sử dụng để vận chuyển thực phẩm hoặc thiết bị thực phẩm phải sạch sẽ (và được khử trùng nếu có tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm sẵn sàng để ăn).
- Vứt bỏ:
 - bất kỳ thực phẩm nào đã bị nhiễm bẩn,
 - thực phẩm đã được giữ trong vùng nhiệt độ nguy hiểm trong hơn 4 giờ.

S

Chứng tỏ

**Bạn cần phải chứng tỏ những gì?**

- Cho người đến kiểm tra bạn thấy:
 - cách thức bạn đảm bảo thực phẩm được giữ ở nhiệt độ đúng trong quá trình vận chuyển,
 - phương pháp bạn sử dụng để duy trì nhiệt độ và giữ thực phẩm tách bạch trong khi vận chuyển thực phẩm,
 - phương tiện bạn sử dụng để vận chuyển thực phẩm.
- Một **bản ghi chép** về nhiệt độ mà thực phẩm của bạn đã được vận chuyển nếu nó không được tiêu thụ trong vòng 4 giờ.



Trưng bày thực phẩm và khách hàng tự phục vụ

K

Biết

Bạn cần phải biết những gì?

- Thực phẩm có thể bị nhiễm bẩn bởi người bị bệnh hoặc quần áo bẩn.
- Khách hàng của bạn có thể đem vi trùng vào cơ sở kinh doanh thực phẩm của bạn. Các loại vi trùng gây hại có thể lây sang thực phẩm thông qua phân, chất nôn mửa ra và các chất dịch khác trong cơ thể của người bệnh (ví dụ như máu, nước mũi).
- Việc bày biện thực phẩm tự phục vụ không khéo có thể làm tăng nguy cơ khách hàng lan truyền vi trùng vào thực phẩm của bạn, (ví dụ: vớ tay ngang qua thực phẩm).

D

Hành động

Bạn cần phải làm gì?

- Thực phẩm sẵn sàng để ăn bày ra cho khách hàng tự chọn phải: (đánh dấu vào ô phù hợp):
 - ☐ được bọc lại trước khi bày ra, hoặc
 - ☐ được bảo vệ bằng các biện pháp che đậy và chống hắt hơi (sneeze guards).
- Nếu bạn đang phục vụ thực phẩm nóng, bạn phải tuân thủ các quy định về '**Giữ nóng thực phẩm**'.
- Bày biện các loại thực phẩm sẵn sàng để ăn mà thông thường được giữ lạnh hoặc nóng không quá 4 giờ (sau hơn 4 giờ nằm trong vùng nhiệt độ 5°C và 60°C, thì phải vứt bỏ).

D

Hành động

- Luôn cung cấp dụng cụ phục vụ sạch sẽ. Tay cầm của dụng cụ không được chạm vào thực phẩm. Thay thế dụng cụ bẩn (ví dụ: khi khách hàng làm rơi muỗng trên sàn nhà) hoặc khi thay mẻ thực phẩm hoặc món ăn.
- Có dụng cụ phục vụ riêng dành cho thực phẩm có chứa các chất gây dị ứng được liệt kê trong phần '**Biết**' của thẻ '**Tách bạch thực phẩm**' và thực phẩm không chứa các chất gây dị ứng.

S

Chứng tỏ

Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Cho người đến kiểm tra bạn thấy:
 - cách thức bạn đảm bảo rằng thực phẩm tự phục vụ được giữ an toàn, (ví dụ: cách thức bạn đo nhiệt độ thực phẩm, thực phẩm của bạn bày biện ra bên ngoài bao lâu rồi),
 - cách thức bạn bày biện thực phẩm của bạn để khách hàng tự phục vụ và ngăn chặn khách hàng của bạn làm nhiễm bẩn thực phẩm của bạn.



Biết thực phẩm của bạn có gì bên trong

K**Biết**

Bạn cần phải hiểu biết những gì?

- Bạn phải biết, và có khả năng nói với khách hàng của bạn những gì có trong thực phẩm của mình để họ có thể đưa ra những lựa chọn sáng suốt. Điều này đặc biệt quan trọng đối với những người bị dị ứng thực phẩm.
- Bạn phải biết những gì bên trong các nguyên liệu mà bạn sử dụng. Nếu bạn đang nhập khẩu thực phẩm, bạn phải hiểu nhãn mác.
- Có 11 chất gây dị ứng thực phẩm phổ biến mà bạn phải biết. Đó là sulphite, ngũ cốc chứa gluten (ví dụ như lúa mì / wheat), hải sản có vỏ, trứng, cá, sữa, đậu phộng, đậu nành, hạt vừng, hạt cây và lupin.
- Dị ứng thực phẩm có thể dẫn đến các phản ứng đe dọa đến tính mạng có thể xảy ra trong vòng vài phút sau khi ăn thực phẩm. Biết những loại thực phẩm bạn bán có thể gây phản ứng dị ứng.
- Bạn cần biết các quy định về các chất phụ gia và thành phần thực phẩm trong bộ Quy tắc Tiêu chuẩn Thực phẩm Úc và New Zealand. Xem thẻ '**Chuẩn bị thực phẩm một cách an toàn**'.

D**Hành động**

Bạn cần phải làm những gì?

- Kiểm tra nhãn mác của các nguyên liệu của bạn. Bạn phải có khả năng hiểu chúng.
- Lưu giữ những chi tiết của các nguyên liệu mà bạn sử dụng, (ví dụ: ghi chép lại và làm theo các công thức nấu ăn của bạn giúp bạn biết chúng có chứa các chất gây dị ứng nào).

D

Hành động

- Cho nhân viên biết loại thực phẩm nào có chứa các chất gây dị ứng được liệt kê trong phần '**Biết**'. Họ phải biết tầm quan trọng của việc họ hiểu biết về dị ứng và các chất gây dị ứng.
- Hoặc ☐ người quản lý hàng ngày hoặc ☐ người được ủy quyền (đánh dấu vào ô phù hợp)
Họ tên: _____
phải có khả năng nói cho khách hàng biết thực phẩm của bạn có gì bên trong.
- Kiểm tra tất cả các nguyên liệu có trong thực phẩm, cũng như nước sốt, đồ trang trí đi kèm hoặc được thêm vào thực phẩm.

S

Chứng tỏ

Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Cho người đến kiểm tra bạn biết bằng cách nào bạn biết được những gì có trong các nguyên liệu mà bạn sử dụng.
- Người đến kiểm tra bạn có thể yêu cầu nhân viên cho họ biết loại thực phẩm nào có chứa chất gây dị ứng.



Đóng gói và dán nhãn mác thực phẩm của bạn

K**Biết**

Bạn cần phải biết những gì?

- Bạn không phải dán nhãn mác thực phẩm của bạn nếu thực phẩm của bạn:
 - không được đóng gói,
 - được làm ra, đóng gói và bán tại cùng một cơ sở,
 - được đóng gói trước mặt khách hàng của bạn,
 - trái cây và rau củ quả để nguyên hoặc vừa được cắt (ngoại trừ trường hợp bạn bán giá đỡ),
 - thực phẩm sẵn sàng để ăn được cung cấp cho cơ sở của bạn mà đã được đóng gói từ trước và được bán nguyên trạng,
 - được bán tại một sự kiện gây quỹ,
 - được bày biện trong tủ phục vụ (service cabinet) mà khách hàng của bạn không có quyền động đến.
- Ngay cả khi thực phẩm của bạn không cần phải được dán nhãn, bạn phải có khả năng nói cho khách hàng của bạn biết hoặc trình bày:
 - cái gì bên trong thực phẩm,
 - những thông báo cảnh báo,
 - thực phẩm được làm từ hoặc có chứa các nguyên liệu biến đổi gen hoặc thực phẩm đã được chiếu xạ.
- Thực phẩm được làm ra tại một cơ sở và được đóng gói tại một cơ sở khác phải được dán nhãn mác. Thực phẩm được dán nhãn mác phải đáp ứng các quy định về nhãn mác trong bộ Quy tắc.
- MPI đã soạn ra một tài liệu hướng dẫn để giúp bạn tạo ra nhãn mác cho thực phẩm của bạn. Làm theo tài liệu 'Hướng dẫn về nhãn mác thực phẩm'

www.mpi.govt.nz/document-vault/2965

D

Hành động

Bạn cần phải làm gì?

- Nếu thực phẩm của bạn phải được dán nhãn mác, bạn phải nêu ra (trên nhãn):
 - tên của thực phẩm,
 - cách nhận diện (ID) lô hàng / mẻ thực phẩm,
 - tên và địa chỉ của cơ sở kinh doanh ở New Zealand hoặc Úc của bạn,
 - các tuyên bố mang tính khuyến cáo, cảnh báo và các công bố có liên quan,
 - những điều kiện lưu trữ và sử dụng,
 - danh sách các nguyên liệu,
 - ngày tháng (ví dụ như hạn sử dụng, dùng tốt nhất trước ngày nào, v.v.),
 - bảng thông tin dinh dưỡng,
 - các thông tin về dinh dưỡng, sức khỏe và các tuyên bố có liên quan (chỉ áp dụng nếu bạn đã nêu ra một tuyên bố),
 - thông tin về đặc tính các nguyên liệu và thành phần,
 - sản phẩm hiện tại hoặc đã từng được làm từ thực phẩm biến đổi gen hoặc thực phẩm được chiếu xạ.
- Lưu giữ chi tiết về các nguyên liệu mà bạn sử dụng trong thực phẩm của bạn.
- Dán nhãn mác thực phẩm của bạn đúng cách, cho nhân viên của bạn và cho khách hàng của bạn.
- Sử dụng bao bì và phụ kiện đóng gói thực phẩm an toàn (ví dụ: kẹp) để ngăn vi trùng và các chất gây dị ứng không dây vào thực phẩm.

S

Chứng tỏ

Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Cho người đến kiểm tra bạn thấy:
 - bằng cách nào bạn biết những thông tin nào phải có trên nhãn mác thực phẩm của bạn,
 - nhãn mác thực phẩm của bạn.



Bán thực phẩm của bạn cho các doanh nghiệp khác

K**Biết**

Bạn cần phải hiểu biết những gì?

- Bạn chỉ có thể bán thực phẩm mà bạn đã làm ra cho doanh nghiệp khác nếu:
 - việc này không thay đổi mục đích chính của công việc của bạn (tức là bán thực phẩm của bạn trực tiếp cho người tiêu dùng), và
 - bạn không phải làm bất cứ điều gì khác đối với thực phẩm của mình (ví dụ: thay đổi cách thức bạn đóng gói hoặc dán nhãn thực phẩm).
 - Các doanh nghiệp mua thực phẩm của bạn chỉ được phép bán lại thực phẩm của bạn trực tiếp cho thực khách của họ, và không được phép bán lại cho các doanh nghiệp khác. Ví dụ về những người có thể sử dụng kế hoạch này bao gồm những người làm bánh rồi bán lại bánh, v.v. cho quán café hoặc những người bán lẻ thịt cung cấp xúc xích / bít tết, v.v. cho các nhà hàng.
- Khi thực phẩm của bạn không còn nằm trong cơ sở của bạn, bạn không còn có thể giữ cho nó an toàn và phù hợp - bạn trông cậy vào những người khác làm điều này cho bạn.
- Bạn cần phải biết tên và phương thức liên lạc với các doanh nghiệp thường xuyên lấy hàng của bạn, giúp cho bạn có thể thu hồi lại thực phẩm nếu có bất kỳ sai sót nào xảy ra.
- Bất cứ ai tiêu thụ thực phẩm của bạn cần phải biết thực phẩm có gì bên trong. Nếu bạn đang cung cấp thực phẩm của mình cho các doanh nghiệp khác bán lại, bạn cần phải cung cấp cho họ đầy đủ thông tin để họ có thể trả lời câu hỏi thực phẩm của bạn có gì bên trong.

K

Biết

- Nếu bạn nhận thấy rằng bạn chủ yếu làm ra thực phẩm để bán cho các doanh nghiệp khác, bạn có thể đang sử dụng bản kế hoạch sai. Liên hệ MPI (foodactinfo@mpi.govt.nz) để được hỗ trợ.
- Nếu bạn muốn cung cấp sản phẩm của bạn cho doanh nghiệp khác và đóng gói theo chỉ định của họ (ví dụ: sử dụng thương hiệu của họ) khác với cách thức bạn đóng gói để bán trực tiếp cho khách hàng của bạn, bạn không thể sử dụng bản kế hoạch này. Liên hệ MPI (foodactinfo@mpi.govt.nz) để được hỗ trợ.

D

Hành động

Bạn cần phải làm những gì?

- Bạn phải lưu hồ sơ:
 - các doanh nghiệp mua thực phẩm của bạn,
 - các sản phẩm mà bạn cung cấp cho họ,
 - số lượng bạn đã cung cấp cho họ,
 - ngày bạn cung cấp cho họ.
- Bạn phải cung cấp đầy đủ thông tin cho các doanh nghiệp thực phẩm bán lại thực phẩm của bạn, giúp họ có thể trả lời câu hỏi thực phẩm của bạn có gì bên trong. Làm theo hướng dẫn trong thẻ '**Đóng gói và dán nhãn mác thực phẩm của bạn**' và thẻ '**Biết thực phẩm của bạn có gì bên trong**'.
- Bạn phải nói với các doanh nghiệp mua lại thực phẩm của bạn cách thức giữ cho thực phẩm an toàn, và thực phẩm có thể được lưu giữ bao lâu rồi phải sử dụng hoặc vứt bỏ.
- Bạn không được phép thay đổi cách thức mà bạn đóng gói hoặc dán nhãn mác thực phẩm khác với cách thức mà bạn sử dụng khi bán trực tiếp cho thực khách của bạn, ngay cả khi doanh nghiệp mua lại thực phẩm của bạn yêu cầu bạn thay đổi.

- Nếu bạn phát hiện ra sai sót trong thực phẩm mà bạn cung cấp cho doanh nghiệp khác, bạn phải làm theo hướng dẫn trong thẻ '**Thu hồi thực phẩm của bạn**' và thẻ '**Khi xảy ra sự cố**'.

S

Chứng tỏ



Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Trình cho người đến kiểm tra bạn xem một **bản ghi chép** về:
 - các doanh nghiệp mua thực phẩm của bạn,
 - các sản phẩm mà bạn cung cấp cho họ,
 - số lượng bạn đã cung cấp cho họ,
 - ngày bạn cung cấp cho họ.
- Trình bày hoặc giải thích cho người đến kiểm tra bạn biết:
 - cách thức giúp bạn biết rằng các doanh nghiệp mua thực phẩm của bạn để bán trực tiếp cho thực khách của họ,
 - cách thức đóng gói và dán nhãn mác (nếu có) những thực phẩm bạn bán lại cho các doanh nghiệp khác.



Dọn dẹp vệ sinh

K

Biết

Bạn cần phải biết những gì?

- Vi trùng sẽ phát triển trên các bề mặt và thiết bị dơ bẩn và có thể làm cho khách hàng của bạn bị bệnh.
- Các cơ sở kinh doanh dơ bẩn có thể thu hút các loài gây hại như chuột, chuột cống và gián, và chúng có thể lây lan bệnh tật.
- Bạn phải đổ bỏ rác để nó không thu hút các loài gây hại.
- Đổ bỏ rác làm giảm nguy cơ con người / quần áo bị nhiễm bẩn và nguy cơ thực phẩm của bạn bị nhiễm bẩn.
- Sử dụng nước không sạch có thể làm cho con người bị bệnh.
- Làm vệ sinh và khử trùng là hai việc khác nhau:
 - làm vệ sinh loại bỏ bụi bẩn và dầu mỡ,
 - việc khử trùng sẽ giết chết các vi trùng có hại trên bề mặt.

D

Hành động

Bạn cần phải làm gì?

Sử dụng thực phẩm an toàn

- Vứt bỏ hàng hóa vào ngày mà nó hết hạn sử dụng.
- Vứt bỏ bất kỳ thực phẩm nào đã được giữ nóng trong khi bày biện hoặc làm mát một cách nhanh chóng và bỏ vào tủ lạnh để sử dụng trong trạng thái lạnh vào ngày hôm sau.
- Vứt bỏ bất kỳ thực phẩm hoặc nguyên liệu nào đã bị nhiễm bẩn.
- Vứt bỏ bất kỳ chất tẩm ướp (marinades) hoặc bao phủ (coatings) nào còn thừa.



Hành động

- Vứt bỏ các hỗn hợp (pha chế) ngâm mặn hoặc ngâm chua nào còn thừa.
- Vứt bỏ bất kỳ thực phẩm nào đã tiếp xúc với nước không sạch.
- Tất cả thực phẩm còn lại nào mà an toàn để sử dụng cho hôm sau phải được dán nhãn mác và cất giữ đúng cách (ví dụ: thực phẩm lạnh để trong tủ lạnh, thực phẩm được bảo vệ không bị nhiễm bẩn (nghĩa là để trong hộp/thùng)).

Làm sạch khu vực chuẩn bị thực phẩm của bạn

- Phân loại và/hoặc giặt quần áo bẩn (nếu bạn chọn cách cung cấp cho nhân viên quần áo sạch sẽ).
- Đổ bỏ thùng rác và lấy rác ra khỏi các khu vực chế biến vào cuối ngày và khi đầy rác.
- Vứt rác thường xuyên.
- Thường xuyên vệ sinh thùng rác và khu vực bỏ rác.
- Bạn phải dọn sạch và khử trùng tất cả các bề mặt tiếp xúc với thức ăn.
- Bạn phải sử dụng nước nóng có xà bông hoặc các loại hóa chất dọn vệ sinh đạt tiêu chuẩn thực phẩm (food grade).
- Luôn luôn làm theo các hướng dẫn khi sử dụng hóa chất dọn vệ sinh.
- Luôn luôn khử trùng các khu vực chuẩn bị thực phẩm và các thiết bị sau khi làm vệ sinh.



D

Hành động

- Bạn phải sử dụng nước sạch để làm sạch các khu vực chuẩn bị thực phẩm và các thiết bị của bạn.
- Bạn phải quét, dùng máy hút bụi và / hoặc lau tất cả các khu vực trong cơ sở kinh doanh thực phẩm của bạn.

S

Chứng tỏ

Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Cho người đến kiểm tra bạn thấy:
 - các công việc thường nhật 'vào cuối ngày' của bạn bao gồm kiểm soát hàng hóa,
 - một **bản ghi chép** các tác vụ dọn dẹp của bạn, ai làm việc gì và làm khi nào,
 - cách thức bạn loại bỏ rác thải,
 - cách thức bạn làm sạch thùng rác và khu vực đổ rác của bạn, và ai là người chịu trách nhiệm,
 - cơ sở kinh doanh và các thiết bị của bạn sạch sẽ, và việc giặt ủi được thực hiện khi cần thiết,
 - cách thức bạn làm sạch và khử trùng các khu vực chuẩn bị thực phẩm và các thiết bị của bạn,
 - cách thức bạn sử dụng hóa chất một cách an toàn.





Bảo quản các phương tiện và thiết bị

K

Biết

Bạn cần phải biết những gì?

- Nếu cơ sở kinh doanh và các thiết bị của bạn không ở trong tình trạng tốt và/hoặc không hoạt động bình thường, bạn có thể làm ra thực phẩm không an toàn và/hoặc không phù hợp.
- Điều quan trọng là xem xét nơi bạn làm ra thực phẩm và đảm bảo rằng nó không được làm bằng các vật liệu có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm, có thể được làm sạch một cách dễ dàng, có các dịch vụ cần thiết (như điện, nước) và đủ rộng cho tất cả các hoạt động ăn uống (và nhân viên) của bạn. Bạn cần phải thường xuyên kiểm tra xem tất cả điều này vẫn đúng (được duy trì) cho cơ sở kinh doanh của bạn.
- Nếu cơ sở kinh doanh và các thiết bị của bạn không ở trong tình trạng tốt và/hoặc không hoạt động bình thường, bạn có thể làm ra thực phẩm không an toàn và/hoặc không phù hợp.
- Các thiết bị hư hỏng và tòa nhà nhếch nhác (ví dụ như có các lỗ hổng trên sàn nhà và vách tường) có thể tạo điều kiện cho các vật gây hại và vi trùng hiện diện trong thực phẩm của bạn. Điều này có thể dẫn đến thực phẩm không an toàn và không phù hợp.
- Nước bạn sử dụng để chuẩn bị thực phẩm, rửa tay và làm vệ sinh phải luôn sạch sẽ. Bạn cần biết làm thế nào để sửa chữa và bảo trì đường ống nước, bể chứa và hệ thống xử lý nước v.v.

D

Hành động

Bạn cần phải làm gì?

- Kiểm tra cơ sở kinh doanh của bạn để biết các dấu hiệu xuống cấp (ví dụ: các lỗ hổng trên sàn nhà và vách tường) và tiến hành sửa chữa nếu cần thiết.
- Kiểm tra các thiết bị của bạn để biết dấu hiệu hư hỏng và tiến hành sửa chữa nếu cần thiết.
- Thường xuyên bảo trì thiết bị của bạn và nếu cần thiết, hãy hiệu chỉnh (calibrate) theo kế hoạch hiệu chỉnh của bạn.
- Các chất bảo trì (maintenance compounds) và hóa chất phải:
 - được dán nhãn đầy đủ, lưu giữ, niêm phong và sử dụng theo hướng dẫn của nhà sản xuất,
 - được lưu giữ và vận chuyển trong các thùng/hộp khác biệt rõ ràng với các thùng/hộp chứa thực phẩm.
- Bạn phải quản lý và kiểm soát chuột bọ phá hoại bằng cách:
 - ☐ thuê chuyên gia kiểm soát chuột bọ, hoặc
 - ☐ tự mình quản lý những rủi ro này.

Đối với tất cả các nguồn cung cấp nước

- Ống dẫn nước phải hoạt động tốt để ngăn chặn động vật, chim, bụi bẩn và chất thải làm nhiễm bẩn nước của bạn.
- Luôn luôn súc rửa ống nước sau khi:
 - sửa chữa và bảo trì,
 - sau 7 ngày không sử dụng để loại bỏ nước tù ứ đọng,
- Bảo quản bình nước:
 - sạch sẽ và ở trong tình trạng tốt để ngăn chặn sự tích tụ của trầm tích, và
 - được che đậy để ngăn chặn động vật, chim và bụi bẩn gây nhiễm bẩn nước.



Hành động

Chỉ dành riêng cho nguồn cung nước bề mặt hoặc nước ngầm

- Bạn phải lắp đặt, vận hành và bảo trì hệ thống xử lý nước theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Bạn phải làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất khi thay thế và làm sạch các bộ lọc.
- Các lỗ khoan phải được thiết kế và bảo trì sao cho chúng không bị nhiễm bẩn bề mặt.

Chỉ dành riêng cho nguồn cung nước từ mái nhà

- Nước chỉ được thu gom từ mái nhà và máng xối sạch sẽ, được làm từ vật liệu an toàn (ví dụ: không dùng sơn có gốc chì (lead based paints), nhựa đường, gỗ không chịu được thời tiết (exposed timbers) hoặc máng xối bằng đồng).
- Bạn phải giảm thiểu nguy cơ nhiễm bẩn càng nhiều càng tốt. Điều này bao gồm:
 - lắp dựng các lưới chắn máng xối (screening gutters), và
 - vớt bỏ các cành cây và cây cối vươn dài quá mức, và
 - lắp đặt các ăng-ten và chảo vệ tinh cách xa các khu vực thu nước, và
 - lắp đặt một thiết bị súc rửa nước ban đầu (first flush device, thiết bị đổi hướng dòng nước lúc đầu khi trời mưa).
- Bạn phải cài đặt, vận hành và bảo trì hệ thống xử lý nước (ví dụ như thay bộ lọc) theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

S

Chứng tỏ



Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Cho người đến kiểm tra bạn thấy:
 - Bạn làm gì để kiểm tra cơ sở kinh doanh và thiết bị của bạn được thiết kế để sử dụng cho mục đích thực phẩm và vận hành tốt,
 - bạn kiểm tra bảo trì bao lâu một lần,
 - bạn kiểm tra bảo trì những hạng mục gì,
 - một **bản ghi chép** các công tác bảo trì hoặc sửa chữa thường xuyên của bạn, ai làm và làm khi nào,
 - cách thức bạn kiểm soát chuột bọ phá hoại,
 - bạn kiểm tra và bảo trì hệ thống nước và bể chứa bao lâu một lần. Đồng thời **ghi lại** ai làm và làm khi nào.
- Người đến kiểm tra bạn sẽ kiểm tra xem bạn có hiệu chỉnh các thiết bị của bạn theo yêu cầu hay không.

Dành riêng cho nguồn nước tự cung cấp (nguồn cung nước bề mặt, nước ngầm hoặc từ mái nhà)

- Cho biết bạn đã kiểm tra và bảo trì (ví dụ: thay bộ lọc) hệ thống xử lý nước của bạn bao lâu một lần.



Khi xảy ra sự cố

K

Biết

Bạn cần phải biết những gì?

- Bạn phải lưu giữ sổ sách chứng từ ít nhất 4 năm.
- Hồ sơ phải mô tả rõ ràng sự cố gì đã xảy ra, ai có liên quan và vấn đề đã được khắc phục như thế nào.
- Mọi việc không phải lúc nào cũng như mong đợi. Bạn phải có một quy trình để giải quyết những sự cố xảy ra trong bản kế hoạch của bạn.

D

Hành động

Bạn cần phải làm gì?

- Phải hành động ngay khi xác định có sự cố ảnh hưởng đến sự an toàn và/hoặc phù hợp của thực phẩm. Ghi lại các hành động mà bạn đã thực hiện.
- Sử dụng hồ sơ của bạn để xem lại tuần vừa qua/vài ngày trước. Xác định xem có xảy ra sự cố gì không so với bản kế hoạch của bạn, ví dụ:
 - nhiệt độ tủ đông quá cao,
 - có một dấu hiệu của chuột bọ phá hoại,
 - thực phẩm được tiếp nhận không có nhiệt độ đúng,
 - gia cầm không được nấu ít nhất 65°C trong vòng 15 phút,
 - thực phẩm không được hâm nóng đến mức trên 75°C,
 - thực phẩm được làm mát quá chậm,
 - thực phẩm được vận chuyển ở nhiệt độ không đúng.

D

Hành động

- Nếu đã xảy ra sự cố, hãy xác định xem sự cố bắt đầu từ đâu và đã xảy ra bao nhiêu lần rồi. Xác định xem có một quy trình nào trong bản kế hoạch của bạn bị bỏ sót không.
- Có phải thực phẩm bạn làm ra là không an toàn hoặc không phù hợp? Bạn có cần phải nói với khách hàng của mình không?
- Tự bạn khắc phục sự cố hoặc báo lại sự cố cho người chịu trách nhiệm về vấn đề đó.
- Hành động để ngăn chặn sự cố không xảy ra lần nữa.
- Giữ các hồ sơ rõ ràng, chính xác và đầy đủ trong vòng ít nhất 4 năm.
- Thông báo cho người đến kiểm tra bạn biết về bất kỳ thực phẩm nào của bạn đã trở nên không an toàn hoặc không phù hợp khi làm theo bất kỳ quy trình nào trong bản kế hoạch của bạn.

S

Chứng tỏ



Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Cho người đến kiểm tra bạn thấy **những ghi chép** của bạn từ những lần xảy ra sự cố.
- Bạn phải cho người đến kiểm tra bạn xem **ghi chép** về:
 - sự cố đã xảy ra là gì,
 - những gì bạn đã làm để ngay lập tức khắc phục được sự cố,
 - những thay đổi bạn đã thực hiện để ngăn chặn sự cố không xảy ra lần nữa,
 - cách thức bạn giữ thực phẩm an toàn hoặc đảm bảo rằng không có thực phẩm nào không an toàn và không phù hợp đã được bán ra.



Xử lý sự cố

Giải quyết các khiếu nại của khách hàng

K

Biết

Bạn cần phải biết những gì?

- Bạn phải có khả năng xác định được khiếu nại là về vấn đề an toàn, sự phù hợp hoặc chất lượng của thực phẩm.
- Khiếu nại của khách hàng về an toàn và/hoặc sự phù hợp của thực phẩm phải được xử lý ngay lập tức.
- Bạn phải bố trí người có trách nhiệm giải quyết khiếu nại của khách hàng.

D

Hành động

Bạn cần phải làm gì?

- Xác định ai là người chịu trách nhiệm giải quyết khiếu nại:
☐ người quản lý hàng ngày hoặc ☐ người được ủy quyền (đánh dấu vào ô phù hợp)
Họ tên: _____
- Xác định xem khiếu nại là về vấn đề an toàn, sự phù hợp hoặc chất lượng của thực phẩm.
- Nếu khiếu nại ảnh hưởng đến sự an toàn và/hoặc sự phù hợp của một mẻ thực phẩm hoặc của một miếng/món ăn cụ thể, bạn phải tách riêng nó ra cho đến khi nó được chứng minh là an toàn hoặc vứt bỏ thực phẩm bị ảnh hưởng và các nguyên liệu có liên quan,
 - kiểm tra những thực phẩm đã ở cùng khu vực đó hoặc đã được chuẩn bị cùng thời gian đó,
 - xác định nơi sự cố bắt đầu,
 - khắc phục sự cố,
 - hành động để ngăn chặn sự cố không xảy ra lần nữa.

D

Hành động

S

Chứng tỏ



- Thông báo cho người đến kiểm tra bạn:
 - nếu có người ăn thực phẩm của bạn rồi bị bệnh, hoặc
 - có thể bị bệnh nếu ăn thực phẩm của bạn.

Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Cho người đến kiểm tra bạn xem một **bản ghi chép** tất cả những điều dưới đây nếu khiếu nại có liên quan đến an toàn hoặc sự phù hợp của thực phẩm:
 - các chi tiết liên lạc của người đã khiếu nại,
 - ngày và giờ mua thực phẩm,
 - thực phẩm của bạn mà đã bị ảnh hưởng bao gồm ID của lô / mẻ hàng,
 - khiếu nại về việc gì,
 - nguyên nhân của sự cố,
 - hành động mà bạn đã thực hiện ngay lập tức lúc đó và hành động mà bạn đã thực hiện để ngăn không cho sự cố xảy ra lần nữa.



Theo dõi thực phẩm của bạn

K

Biết

Bạn cần phải biết những gì?

- Bạn phải có khả năng theo dõi (trace) thực phẩm của bạn nếu một sản phẩm mà bạn đã làm ra trở nên không an toàn và không phù hợp.
- Bạn có 2 lựa chọn để theo dõi thực phẩm của bạn:
 - ❶ ghi lại tất cả các thông tin (bao gồm cả thông tin của nhà cung cấp với ID (nhận diện) của lô hàng / mẻ hàng) giúp cho sản phẩm của bạn có thể được theo dõi và thu hồi lại (nếu cần thiết), hoặc
 - ❷ chỉ ghi lại số lượng thông tin tối thiểu cần thiết và thu hồi lại tất cả thực phẩm mà bạn đã làm ra nếu có sự cố.
- Thông tin tối thiểu bạn cần giữ lại khi tiếp nhận thực phẩm là:
 - họ tên và địa chỉ liên lạc của nhà cung cấp của bạn,
 - chủng loại và số lượng thực phẩm,
 - nhiệt độ của thực phẩm, nếu cần được bảo quản ở một nhiệt độ nhất định để đảm bảo cho thực phẩm an toàn và phù hợp.
- Nếu bạn chọn cách 1, bạn phải có một kế hoạch bằng văn bản để có thể theo dõi thực phẩm của bạn, và thu hồi chúng nếu cần thiết, nếu xảy ra một sự cố về an toàn thực phẩm liên quan đến sản phẩm của bạn hoặc bất kỳ nguyên liệu nào trong sản phẩm của bạn.
- Nếu bạn chọn cách 2, bạn phải thu hồi lại hoặc vứt bỏ tất cả thực phẩm có thể đã bị ảnh hưởng.

K

Biết

- Cách 2 có thể tốn kém bởi vì nếu có sự cố về an toàn thực phẩm, bạn phải thu hồi lại hoặc vứt bỏ tất cả thực phẩm được sản xuất tại cơ sở của bạn mà có thể đã bị ảnh hưởng.
- Có những thông tin cụ thể mà bạn phải giữ lại về thực phẩm mà bạn nhập khẩu.

D

Hành động

Bạn cần phải làm gì?

- Để theo dõi thực phẩm nhập khẩu bạn phải giữ lại:
 - tên và địa chỉ liên lạc của:
 - nhà cung cấp của bạn,
 - nhà sản xuất thực phẩm,
 - bất kỳ thông tin nào cho thấy thực phẩm:
 - đã được đánh giá hoặc xác nhận là an toàn và phù hợp,
 - được vận chuyển và lưu giữ an toàn để ngăn chặn sự xuống cấp và nhiễm bẩn,
 - mô tả về thực phẩm bao gồm món hàng gì, thương hiệu và ID (nhận diện) lô hàng hoặc mẻ hàng,
 - bất kỳ thông tin nào giúp cho thực phẩm được theo dõi:
 - từ nhà cung cấp đến nhà nhập khẩu đã được đăng ký,
 - trong khi nó thuộc sở hữu của nhà nhập khẩu đã được đăng ký,
 - cho đến người tiếp nhận thực phẩm kế tiếp (không tính người tiêu dùng cuối cùng).
- Đối với tất cả thực phẩm, chọn: (đánh dấu vào ô phù hợp)
 - ☐ Tùy chọn 1 - ghi lại tất cả các thông tin để cho phép việc thu hồi có mục tiêu; hoặc
 - ☐ Tùy chọn 2 - chỉ ghi lại thông tin tối thiểu.

D

Hành động

Nếu bạn chọn tùy chọn 1:

- bạn phải có một kế hoạch ghi chép lại thực phẩm của bạn đến từ đâu và chuyển đi đâu,
- nhân viên của bạn phải biết làm thế nào để tuân thủ bản kế hoạch (nghĩa là ghi chép lại ID (nhận diện) lô/mẻ hàng, và tìm thông tin này ở đâu trên các sản phẩm được đóng gói sẵn).

S

Chứng tỏ



Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Một **bản ghi chép** tất cả các thông tin được nêu trong phần '**Hành động**' nếu bạn đang nhập khẩu thực phẩm.
- Nếu bạn chọn cách 1, một **bản ghi chép** tất cả thông tin nhận diện (ID) lô/mẻ hàng.
- Nếu bạn chọn cách 2, yêu cầu có một **bản ghi chép** các thông tin tối thiểu.



Thu hồi thực phẩm của bạn

K

Biết

Bạn cần phải biết những gì?

- Thực phẩm không an toàn hoặc không phù hợp có thể làm cho con người bị bệnh.
- Bạn phải có khả năng thu hồi lại thực phẩm của bạn nếu xảy ra sự cố.
- Các hồ sơ bạn lưu giữ có thể giúp ích bạn trong trường hợp phải thu hồi.
- Trên website của MPI có thông tin hữu ích về việc thu hồi lại thực phẩm: www.foodsafety.govt.nz/recalls-warnings/
- Có thể có 2 lý do để thu hồi lại:
 - 1 nhà cung cấp của bạn có thể cần thu hồi lại một sản phẩm thực phẩm hoặc một dụng cụ hoặc bao bì mà bạn sử dụng, hoặc
 - 2 bạn có thể cần thu hồi lại thực phẩm bạn đã làm ra từ những khách hàng của bạn.

D

Hành động

Bạn cần phải làm gì?

- Nếu phải thu hồi lại một sản phẩm thực phẩm hoặc một dụng cụ hoặc bao bì mà bạn đã sử dụng trong cơ sở kinh doanh của bạn, bạn phải:
 - có khả năng xác định xem thực phẩm của bạn đã bị ảnh hưởng hay chưa,
 - xác định xem thực phẩm bị thu hồi có được trưng bày, lưu kho hay được sử dụng như là nguyên liệu của thực phẩm khác hay không,



Hành động

- xác định xem thực phẩm bị thu hồi có tiếp xúc với vật gì (ví dụ: hộp nhựa) đang được sử dụng trong cơ sở kinh doanh của bạn hay không,
 - có khả năng tuân thủ và đáp ứng tất cả các hướng dẫn trong thông báo thu hồi,
 - tách riêng bất kỳ thực phẩm nào được thu hồi và dán nhãn chúng là "Thu hồi - không sử dụng",
 - báo với nhà cung cấp của bạn số lượng sản phẩm bị ảnh hưởng của họ đang nằm tại cơ sở kinh doanh thực phẩm của bạn,
 - tổ chức cho các sản phẩm bị ảnh hưởng được gom đi và vứt bỏ.
- Nếu bạn đã làm ra và bán thực phẩm không an toàn hoặc không phù hợp, bạn phải làm tất cả những điều sau đây:
 - gọi 0800 00 83 33 và xin nói máy với Bộ phận Tuân thủ pháp luật về Thực phẩm (nếu trong giờ làm việc) hoặc xin nói máy với Quan chức trực ban An toàn Thực phẩm của MPI (nếu gọi sau giờ làm việc),
 - hoàn tất biểu mẫu phân tích rủi ro/mối nguy thu hồi và gửi cho Quan chức thực thi Luật Thực phẩm của bạn
[hazardrisk-analysis-form](#)
 - bạn phải báo cáo với MPI quyết định thu hồi của bạn trong vòng 24 giờ,
 - soạn ra một mẫu quảng cáo trên báo bằng cách sử dụng biểu mẫu phù hợp:
 - biểu mẫu thông báo thu hồi thực phẩm - Các sản phẩm chung
[www.mpi.govt.nz/dmsdocument/22357-food-recall-notice-template-general-products](#)
 - biểu mẫu thông báo thu hồi thực phẩm - Cảnh báo dị ứng
[www.mpi.govt.nz/dmsdocument/22360-food-recall-notice-template-allergen-warning](#)

D

Hành động

- gửi mẫu quảng cáo trên báo cho Quan chức thực thi Luật Thực phẩm của bạn để phê duyệt. Xuất bản mẫu quảng cáo (đăng báo) sau khi được phê duyệt. Tất cả mẫu quảng cáo phải được phê duyệt bởi Quan chức thực thi Luật Thực phẩm của bạn trước khi xuất bản,
- hỏi Quan chức thực thi Luật Thực phẩm của bạn xem bạn có phải làm thêm việc gì khác hay không (ví dụ thông báo tại điểm bán hàng (biểu mẫu Thông báo thu hồi thực phẩm - tại điểm bán hàng: www.mpi.govt.nz/dmsdocument/22363-food-recall-notice-template-point-of-sale), thông cáo báo chí (thông cáo báo chí ví dụ: www.mpi.govt.nz/dmsdocument/22357-food-recall-notice-template-general-products), quảng cáo trên radio, thông báo trên web) và làm theo theo yêu cầu.

S

Chứng tỏ



Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Nếu bạn phải thu hồi thực phẩm của mình, bạn phải cho người đến kiểm tra bạn xem **hồ sơ** về:
 - biểu mẫu phân tích rủi ro/mối nguy thu hồi đã được điền đầy đủ,
 - bản sao của thông báo thu hồi.



Làm sushi từ cơm được acid hóa

K

Biết

Bạn cần phải biết những gì?

- Thêm dung dịch giấm vào cơm làm cho nó có tính acid (chua). Các loại vi trùng gây hại không thể phát triển tốt trong cơm được acid hóa.
- Bạn có thể làm sushi từ cơm được acid hóa hoặc không được acid hóa. Sushi làm từ cơm không được acid hóa không thể bảo quản được lâu giống như sushi làm từ cơm được acid hóa.
- Bạn phải giữ đúng độ pH của cơm của bạn để không làm hại khách hàng của bạn (nghĩa là nếu cơm quá chua (pH dưới 2.4), bạn có thể làm bỏng cổ họng của khách, nếu cơm không đủ chua (nghĩa là pH hơn 4.6), vi trùng có thể phát triển).
- Gạo nâu không thể được acid hoá bởi vì lớp phủ bề mặt cứng của hạt gạo ngăn cản không cho dung dịch giấm thấm vào trong.
- Có những quy định về việc sushi có thể được để ở bên ngoài không kiểm soát nhiệt độ trong bao lâu. Quy tắc 2 giờ/4 giờ được sửa đổi cho sushi được làm từ cơm đã được acid hóa.

D

Hành động

Bạn cần phải làm gì?

Làm cơm không được acid hóa bằng gạo trắng hoặc nâu

- Làm nguội cơm đã nấu chín từ 60°C giảm xuống nhiệt độ phòng hoặc 21°C (tùy theo cái nào lạnh hơn) trong vòng 2 giờ và xuống 5°C trong vòng 4 giờ nữa.
- Không để sushi và/hoặc onigiri ở nhiệt độ trên 5°C trong hơn 4 giờ.

D

Hành động

Làm cơm được acid hóa

- Bạn chỉ được acid hóa gạo trắng.
- Pha chế và bổ sung một dung dịch giấm vào cơm của bạn ngay khi nó được nấu chín. Bạn phải ghi lại lượng dung dịch giấm mà bạn sử dụng.
- Sau khi acid hóa cơm của bạn, bạn phải kiểm tra độ pH bằng cách trộn 1 phần nước sạch với 3 phần cơm được acid hóa (ví dụ: $\frac{1}{4}$ chén nước sạch pha với $\frac{3}{4}$ chén cơm có giấm).
- Kiểm tra độ pH của hỗn hợp cơm được acid hóa của bạn bằng cách sử dụng một trong những cách sau đây (chọn cách bạn sử dụng):
 - ☐ que pH
 - ☐ giấy pH
 - ☐ máy đo pH được hiệu chỉnh
- Mỗi mẻ cơm phải có độ pH trong khoảng 4.6 đến 2.4.
- Bạn phải kiểm tra từng mẻ cơm bạn acid hóa, trừ khi bạn có thể chứng minh phương pháp acid hóa của bạn lúc nào cũng có tác dụng. Xem thẻ '**Chứng minh cách thức bạn sử dụng để giết chết vi trùng lúc nào cũng có tác dụng**'.
- Bạn phải làm nguội cơm đã được acid hóa từ 60°C giảm xuống nhiệt độ phòng hoặc 21°C (tùy theo cái nào lạnh hơn) trong vòng 2 giờ và xuống 15°C hoặc thấp hơn trong vòng 4 giờ nữa.
- Bạn phải bảo quản cơm đã được acid hóa ở nhiệt độ từ 5°C đến 15°C trong thời gian không quá 8 giờ, sau đó phải vứt bỏ nó.
- Bạn không được trộn cơm còn thừa lại với cơm mới.

Bài biện sushi làm từ cơm được acid hóa một cách

D

Hành động

an toàn

- Bạn phải lưu giữ:
 - các miếng nigiri trong vùng nhiệt độ từ 5°C đến 15°C trong thời gian không quá 8 giờ, nếu không phải vứt bỏ chúng,
 - các cuộn nori trong vùng nhiệt độ từ 5°C đến 15°C trong thời gian không quá 12 giờ, nếu không phải vứt bỏ chúng.

(Các khoảng thời gian nêu trên bao gồm bất kỳ thời gian nào cơm đã được acid hóa có nhiệt độ trong vùng từ 5°C đến 15°C trước khi sushi được hình thành)

S

Chứng tỏ



Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

Cho người đến kiểm tra bạn thấy:

- cách thức bạn làm sushi một cách an toàn từ cơm không được acid hóa,
- cách thức bạn làm sushi một cách an toàn từ cơm được acid hóa, bao gồm:
 - cách thức bạn pha chế dung dịch giấm,
 - cách thức bạn đo độ pH của cơm của bạn,
 - một **bản ghi chép** những lần đo độ pH của cơm của bạn,
- cách bạn bày biện sushi một cách an toàn.



Làm vịt quay kiểu Trung Hoa

K**Biết**

Bạn cần phải biết những gì?

- Các vi trùng gây hại phát triển nhanh chóng ở vùng nhiệt độ nguy hiểm.
- Đun sôi nước sẽ giết chết vi trùng. Giấm giúp ngăn chặn sự phát triển của vi trùng trong khi vịt được sấy khô.
- Giữ nguyên vẹn da sẽ ngăn chặn vi trùng xâm nhập, và phát triển, trong thịt.

D**Hành động**

Bạn cần phải làm gì?

Chuẩn bị

- Rửa đông hoàn toàn vịt đông lạnh.
- Ngâm vịt vào nước sôi, giấm và các nguyên liệu khác (như trong công thức của bạn).
- Treo vịt cho khô trong một khu vực thoáng mát trong vòng không quá 6 giờ.
- Kiểm tra nhiệt độ của vịt, bằng nhiệt kế, khi bắt đầu và lúc giữa quá trình sấy. Nhiệt độ bên trong không được lớn hơn 25°C.

Nấu

- Vịt phải được quay.
(xem thẻ '**Nấu gia cầm, thịt băm và gan gà**').

D

Hành động

Bày biện/cắt trữ

- Sử dụng móc treo để treo vịt. Không được chạm tay vào vịt.
- Giữ cho da vịt còn nguyên vẹn. Da không được phép vỡ trong quá trình bày biện và cắt trữ. Nếu da bị vỡ, cắt thịt thành nhiều phần nhỏ và giữ trên 60°C cho đến khi ăn.
- Chỉ bày biện và cắt trữ vịt trong khu vực thông thoáng, mát và khô để ngăn không cho hơi ẩm tích tụ (tức là không để trong các tủ kính kín).
- Các con vịt không được chạm vào nhau hoặc chạm vào bất kỳ sản phẩm nào khác được bày biện hoặc trong quá trình cắt trữ. Dời chúng ra ngay lập tức nếu có chạm.
- Nếu các con vịt vô tình tiếp xúc với nhau trong một thời gian dài, bạn phải cắt thịt thành nhiều phần nhỏ và hâm nóng thịt lên mức 75°C. Sau đó, chọn một trong hai:
 - giữ thịt ở mức 60°C hoặc hơn cho đến khi nó được phục vụ, hoặc
 - làm nguội thịt từ 60°C xuống còn 21°C trong vòng 2 giờ, và từ 21°C đến 5°C trong 4 giờ tiếp theo và cắt trữ ở nhiệt độ 4°C hoặc thấp hơn.
- Vịt được bao gói không được trưng bày quá 5 giờ.
- Không bày bán và vứt bỏ bất kỳ vịt nào đã được trưng bày trong hơn 22 giờ.

Sấy khô

Bạn phải:

- đun sôi lại bất kỳ nước nào đã được sử dụng để nhúng vịt nếu hỗn hợp đã nguội đi,
- di chuyển bất kỳ vịt nào có nhiệt độ lõi cao hơn 25°C trong quá trình sấy khô vào máy làm mát cho đến khi nhiệt độ xuống dưới 25°C,
- vứt bỏ bất kỳ vịt nào đã được treo để sấy khô trong khoảng thời gian dài hơn 6 giờ.

S

Chứng tỏ



Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Cho người đến kiểm tra bạn xem một **bản ghi chép** về:
 - nhiệt độ của mỗi con vịt tại thời điểm nó được treo lên để sấy khô và thời gian bắt đầu sấy khô,
 - nhiệt độ của vịt lúc chính giữa quá trình sấy khô và những gì bạn đã làm để hạ nhiệt độ của nó xuống nếu cao hơn 25°C,
 - thời gian vịt được lấy từ khu vực sấy khô để nấu chín.



Làm doner kebab (thịt nướng quay)

K**Biết**

Bạn cần phải biết những gì?

- Thịt doner kebab sống có thể chứa các loại vi trùng có khả năng làm nhiễm bẩn thực phẩm sẵn sàng để ăn.
- Bạn phải nấu thịt thật kỹ để giết vi trùng.

D**Hành động**

Bạn cần phải làm gì?

Chuẩn bị xiên nướng thịt (kebab spit)

- Chỉ sử dụng thịt tươi từ nhà cung cấp được chấp thuận.
- Bảo quản thịt dưới 5°C cho đến khi sử dụng.
- Chuẩn bị xiên nướng (spit) cách xa những khu vực cất trữ rau, salad, nước sốt và thức ăn đã được nấu chín.
- Chỉ sử dụng các miếng thịt cắt mỏng khi tạo hình xiên nướng (spit).
- Bảo vệ các xiên nướng đã được chuẩn bị tránh khỏi bụi bẩn và các chất nhiễm bẩn khác.
- Chiều dài của khối thịt được hình thành không được dài hơn chiều dài của lò nướng.

Nấu và phục vụ

- Thịt doner kebab được nấu trên lò nướng theo chiều dọc phải được nấu chín trước khi phục vụ.
- Phía ngoài của thịt doner kebab phải được nấu chín kỹ trước khi cạo các lát thịt mỏng từ bề mặt bên ngoài.



Hành động

- Thịt được cạo phải được gom lại kịp trước khi rơi xuống khay nhỏ giọt (khay hứng mỡ/drip tray).
- Các bộ phận làm nóng phải được bật lên và không được tắt khi bắt đầu nấu thịt doner kebab.
- Khi xiên nướng thịt băm được nấu từ thịt đông lạnh, thịt được cạo phải được nấu thêm nữa trên đĩa nướng/đĩa nóng trước khi sử dụng (ăn).
- Bất cứ thịt được cạo nào chưa được nấu chín kỹ đều phải được nấu chín thêm bằng cách sử dụng đĩa nóng hoặc nướng.
- Nếu thịt doner kebab không được sử dụng hết vào lúc kết thúc phục vụ, bạn phải:
 - ☐ vứt nó đi, hoặc
 - ☐ cạo bỏ bất kỳ thịt nào đã được nấu chín một phần khỏi cái xiên (skewer). Nấu các lát mỏng đĩa nóng/nướng. Làm mát thịt được cạo đã chín, đặt lại và để trong tủ lạnh. Ngày hôm sau, nó có thể được hâm nóng lại và phục vụ.
- Bạn phải làm mát thịt sống mà vẫn còn để trên xiên xuống nhiệt độ phòng hoặc 21°C (tùy theo cái nào lạnh hơn) trong vòng hai giờ và xuống dưới 5°C trong vòng bốn giờ nữa.

S

Chứng tỏ

**Bạn cần phải chứng tỏ những gì?**

- Cho người đến kiểm tra bạn thấy:
 - Một **bản ghi chép** về cách thức bạn nấu chín gia cầm và thịt một cách an toàn, bao gồm:
 - thực phẩm gì,
 - ngày được nấu chín,
 - nhiệt độ mà thực phẩm đã được nấu chín và nó ở mức nhiệt độ đó trong bao lâu.
- Trình bày hoặc mô tả với người đến kiểm tra bạn:
 - cách thức bạn làm mát thực phẩm nóng một cách nhanh chóng;
 - bằng cách nào bạn biết rằng thực phẩm mà bạn hâm nóng có nhiệt độ lớn hơn 75°C,
 - cách thức bạn giữ nóng thực phẩm,
 - cách thức bạn đo nhiệt độ.



Nấu bằng phương pháp sous vide

K**Biết**

Bạn cần phải biết những gì?

- Phương pháp sous vide nấu thực phẩm ở nhiệt độ trong vùng nguy hiểm (ở nhiệt độ 60°C hoặc thấp hơn). Có thể nấu theo kiểu này một cách an toàn - với điều kiện phải quản lý quá trình này thật cẩn thận. Những sai lầm có thể làm cho con người bị bệnh hoặc tử vong.
- Nấu thực phẩm ở nhiệt độ thấp hơn sẽ mất nhiều thời gian hơn để diệt vi trùng.
- Nếu nhiệt độ nấu quá thấp, thì không thể giết chết các vi trùng.
- Các vi trùng có hại sẽ tồn tại và phát triển nếu bạn không tuân thủ bảng thời gian và nhiệt độ dưới đây.
- Quá trình này chỉ có tác dụng với thịt và gia cầm cắt lát.
- Quá trình này không áp dụng với họ nhà chim (ví dụ như gà, vịt) nguyên con, cá nguyên con hoặc nấu trong bếp sous vide (sous vide oven). Nếu bạn muốn làm điều đó, bạn sẽ cần phải soạn ra một FCP (Kế hoạch Kiểm soát Thực phẩm) đặc thù và hoàn thành nghiên cứu khoa học để chứng minh bạn có thể làm điều đó một cách an toàn.

D

Hành động

Bạn cần phải làm gì?

- Khi chuẩn bị các miếng thịt và gia cầm, bạn phải tách bạch thực phẩm sống và thực phẩm sẵn sàng để ăn bằng cách: (đánh dấu vào ô thích hợp)
 - ☐ không sử dụng máy đóng kín chân không của bạn cho thực phẩm sẵn sàng để ăn nếu nó được sử dụng cho thịt sống, hoặc
 - ☐ vệ sinh và khử trùng máy đóng kín chân không của bạn mỗi khi sử dụng nó cho thực phẩm sẵn sàng để ăn,
 - cắt các miếng thịt và gia cầm thành những phần bằng nhau nhờ đó chúng có kích cỡ, trọng lượng và hình dáng giống nhau,
 - cất trữ sản phẩm đã được hút chân không niêm phong dùng cho mục đích nấu sous vide trong tủ lạnh cho đến khi nó được sử dụng.
- Khi thiết lập bồn nước (water bath) của bạn, bạn phải:
 - hiệu chỉnh (calibrate) bồn nước ít nhất mỗi tháng một lần,
 - chắc chắn nước (trong bồn) luôn có khả năng tuần hoàn tự do,
 - chỉ sử dụng thiết bị nấu ăn có bộ phận kiểm soát nhiệt độ chính xác và nhất quán,
 - làm nóng sẵn bồn nước của bạn lên ít nhất 55°C đối với thịt đỏ và 60°C đối với gia cầm,
 - nước trong bồn của bạn phải tuần hoàn tốt,
 - thay đổi nước trong bồn sau mỗi mẻ thực phẩm,
- Khi nấu bằng phương pháp sous vide, bạn phải:
 - luôn làm ngập hoàn toàn các gói thực phẩm (trong nước) và đảm bảo chúng được trải đều,
 - ghi chép nhiệt độ bồn nước thường xuyên hoặc sử dụng một máy ghi dữ liệu tích hợp,



Hành động

- luôn giữ nhiệt độ bồn nước trên 55°C khi nấu thịt đỏ và 60°C khi nấu gia cầm,
- thịt hoặc gia cầm phải đạt đến nhiệt độ của bồn nước trong vòng 4 giờ, nếu lâu hơn (mới đạt) thì phải vớt bỏ nó,
- luôn kiểm tra nhiệt độ của thịt hoặc gia cầm bằng một nhiệt kế đầu dò mũi kim (needle probe thermometer) ở phần dày nhất của thịt hoặc gia cầm,
- luôn kiểm tra phần thịt hoặc gia cầm đã nằm ở chỗ mát nhất của bồn nước,
- kiểm tra nhiệt độ của phần dày nhất của thịt hoặc gia cầm:
 - khi bắt đầu nấu mẻ thực phẩm, và
 - trước khi bắt đầu khoảng thời gian lưu giữ (ngâm), và
 - khi kết thúc nấu mẻ thực phẩm,
- kiểm tra niêm phong hút chân không chưa bị vỡ sau khi bị làm nóng,
- luôn luôn nấu xong một mẻ thực phẩm trước khi bỏ thêm thực phẩm ướp lạnh vào bồn nước.

D

Bạn chỉ được phép sử dụng bảng kết hợp thời gian và nhiệt độ như sau: (thời gian nêu sau đây là thời gian lưu giữ (ngâm/ holding time)), chỉ bắt đầu tính một khi sản phẩm của bạn đã đạt đến nhiệt độ yêu cầu)

Hành động

Nhiệt độ bên trong và thời gian lưu giữ (ngâm)

Nhiệt độ bên trong thực phẩm °C		Nấu chín-phục vụ: Phục vụ (ăn) ngay lập tức hoặc trong vòng 2 ngày sau khi nấu		Nấu chín-Làm lạnh: Ăn ngay hoặc trong vòng 5 ngày sau khi nấu
		Tất cả các loại thịt ngoại trừ gia cầm Thời gian nấu (Phút / giờ)	Gia cầm Thời gian nấu (Phút / giờ)	Thịt đỏ và gia cầm Thời gian nấu (Phút / giờ)
Vùng nhiệt độ nguy hiểm*	55	420 phút / 7 giờ	Gia cầm không được nấu kiểu sous vide ở nhiệt độ thấp hơn 60°C	Nếu cất trữ thịt đỏ hoặc gia cầm nấu kiểu sous vide trong vòng hơn 2 ngày, không nấu ở nhiệt độ dưới 60°C
	56	296 phút / 4 giờ 56 phút		
	57	208 phút / 3 giờ 28 phút		
	58	147 phút / 2 giờ 27 phút		
	59	104 phút / 1 giờ 44 phút		
60	73 phút / 1 giờ 13 phút	56 phút	91 phút / 1 giờ 31 phút	
61	52 phút	40 phút	63 phút / 1 giờ 3 phút	
62	36 phút	29 phút	44 phút	
63	26 phút	21 phút	30 phút	
64	18 phút	15 phút	21 phút	
65	13 phút	11 phút	15 phút	
66	9 phút	8 phút	10 phút	
67	7 phút	6 phút	7 phút	

*thời gian tối thiểu sau khi sản phẩm đã đạt đến nhiệt độ này

D

Hành động

- Sau khi thịt và gia cầm đã được nấu chín, bạn phải giữ nguyên nó trong túi cho đến khi nó sẵn sàng để được sử dụng và hoặc:
 - phục vụ nó trực tiếp từ túi,
 - lấy nó ra khỏi túi, làm chín bề mặt (sear) (hoặc nấu nó bằng một số cách khác) và phục vụ (ăn) ngay lập tức,
 - giữ thực phẩm trong túi, làm mát nó nhanh chóng bằng cách tuân thủ theo thẻ '**Làm mát thức ăn vừa được nấu xong**' và cất trữ nó ở dưới 5°C trong tối đa 2 ngày (chỉ khi bạn sử dụng phương pháp 'nấu chín-phục vụ')
 - giữ thực phẩm trong túi, làm mát nó nhanh chóng và cất trữ nó dưới 5°C trong thời gian tối đa 5 ngày (chỉ khi bạn sử dụng phương pháp 'nấu chín-làm lạnh').
- Bạn phải dán nhãn mác thực phẩm đã được nấu chín với thông tin ngày và giờ làm ra nó, loại thực phẩm gì, kiểu 'nấu chín-phục vụ' hay 'nấu chín-làm lạnh', và ngày phải vứt bỏ.

Chứng minh phương pháp của bạn

- Nếu bạn không muốn đo nhiệt độ của từng mẻ thực phẩm bạn nấu, bạn có thể chứng minh phương pháp nấu của bạn lúc nào cũng có tác dụng. Xem thẻ '**Chứng minh cách thức bạn sử dụng để giết chết vi trùng lúc nào cũng có tác dụng**'.

S

Chứng tỏ



Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

- Trình bày hoặc nói cho người đến kiểm tra bạn biết:
 - cách thức bạn hiệu chỉnh các bồn nước ít nhất một tháng một lần,
 - một **bản ghi chép**:
 - nhiệt độ bồn nước trước khi bỏ thực phẩm vào bồn nước,
 - thời gian để thực phẩm đạt được nhiệt độ bên trong như yêu cầu,
 - thời gian lưu giữ (ngâm) sau khi thực phẩm đã đạt đến nhiệt độ như yêu cầu,
 - nhiệt độ bên trong của thực phẩm lúc bắt đầu và kết thúc quá trình lưu giữ,
 - thời gian làm mát (đối với các sản phẩm được làm mát và lưu trữ để phục vụ sau đó).



Chuẩn bị thịt đỏ để băm nhỏ và phục vụ theo kiểu nấu tái hoặc ăn sống

K**Biết**

Bạn cần phải hiểu biết những gì?

- Quy trình này chỉ áp dụng với thịt đỏ - thịt bò, thịt cừu và thịt nai. Quy trình này không áp dụng với thịt lợn, thịt gà, vịt hoặc gan.
- Bạn chỉ phải tuân thủ quy trình này nếu bạn chọn phục vụ thịt đỏ theo kiểu nấu tái hoặc ăn sống.
- Vi trùng được tìm thấy trên bề mặt của toàn bộ miếng thịt. Việc băm nhỏ thịt sẽ làm lây lan vi trùng từ bề mặt vào toàn bộ miếng thịt.
- Chỉ cần vài con vi trùng có hại thì cũng đủ để người ta mắc bệnh.
- Cách thức duy nhất làm cho miếng thịt an toàn để được phục vụ theo kiểu nấu tái hoặc ăn sống là phải tiêu diệt vi trùng trên bề mặt của thịt trước khi băm nhỏ miếng thịt.
- Có 3 cách thức làm giảm số lượng vi trùng ở bên ngoài miếng thịt – áp chảo (sear), trụng chần (blanch) hoặc khử trùng miếng thịt.
- Vi trùng có thể ẩn nấp bên dưới các nếp gấp, trong các hốc và nằm giữa đường nối của các miếng thịt. Làm cho phía ngoài của miếng thịt bằng phẳng bằng cách loại bỏ những phần có thể khiến cho cách thức áp chảo, trụng chần hoặc khử trùng không giết được vi trùng.
- Tất cả nguyên liệu bổ sung được sử dụng cùng với thịt đỏ đã được khử trùng (ví dụ: gia vị, chất kết dính, v.v.) phải an toàn và phù hợp để sử dụng.
- Bạn không cần phải tuân thủ các quy định về nấu thịt đỏ băm nhỏ được ghi trong phần '**Nấu thịt gia cầm, thịt băm nhỏ và gan gà**' nếu bạn làm theo quy trình này.

D

Hành động

Bạn cần phải làm những gì?

- Bạn phải chọn một trong các phương thức sau:
 - áp chảo, hoặc
 - trưng chần, hoặc
 - sử dụng dung dịch khử trùng.
- Bạn chỉ được sử dụng các miếng thịt có bề mặt bằng phẳng. (Ví dụ: các miếng thịt thượng hạng như thăn ngoại ~ sirloin, mông ~ rump, bụng dày ~ thick flank, mông ngoại ~ silverside, nạc đùi trong ~ topside).
- Bạn phải, hoặc là:
 - cắt xén các đường nối, nếp gấp và / hoặc hang hốc dễ thấy trước khi áp chảo, trưng chần hoặc khử trùng sao cho toàn bộ bề mặt miếng thịt được xử lý đồng đều, hoặc là
 - cắt xén miếng thịt thành các phần nhỏ hơn (ví dụ: loại bỏ nếp gấp hoặc hang hốc) trước khi áp chảo, trưng chần hoặc khử trùng sao cho toàn bộ bề mặt miếng thịt được xử lý đồng đều.

Áp chảo

- Khi áp chảo, toàn bộ bề mặt của miếng thịt (bao gồm cả lớp mỡ) phải tiếp xúc với đĩa, vỉ nướng hoặc chảo nóng có dầu.

Trưng chần

- Khi trưng chần, bạn có thể chọn trưng chần miếng thịt không có bao gói hoặc miếng thịt nằm trong túi hút chân không. Nếu bạn sử dụng túi hút chân không, toàn bộ bề mặt của miếng thịt phải tiếp xúc trực tiếp với túi.
- Miếng thịt phải được nhúng hoàn toàn vào nước hoặc nước lèo đang sôi, trong vòng ít nhất:
 - 30 giây nếu nó không nằm trong túi, hoặc
 - 60 giây nếu nó nằm trong túi hút chân không.

D

Hành động

Khi áp chảo và trụng chần

- Bạn phải nhanh chóng làm lạnh miếng thịt được áp chảo hoặc trụng chần bằng cách:
 - đặt miếng thịt trong đá tuyết (ice slurry), hoặc
 - cắt miếng thịt trong tủ lạnh, hoặc
 - cắt miếng thịt trong tủ đông.

Sử dụng dung dịch khử trùng

- Khi khử trùng, bạn chỉ được sử dụng một trong các loại hóa chất sau: (đánh dấu vào ô thích hợp)
 - ☐ lactic acid
 - ☐ peroxyacetic acid (POAA)
- Bạn không được sử dụng dung dịch khử trùng có nồng độ thấp hơn hoặc cao hơn.
- Toàn bộ miếng thịt phải luôn được tiếp xúc đầy đủ với dung dịch khử trùng. Toàn bộ bề mặt của miếng thịt phải tiếp xúc trực tiếp với dung dịch khử trùng.
- Bạn phải sử dụng dung dịch khử trùng mới cho từng miếng thịt mà bạn khử trùng.

Sử dụng lactic acid

- Bạn phải sử dụng dung dịch nằm trong khoảng 2 - 5%.
- Bạn phải nhúng toàn bộ miếng thịt vào dung dịch trong vòng 9 giây. Dung dịch phải được sử dụng ở nhiệt độ 55°C.

Sử dụng POAA

- Bạn phải sử dụng nồng độ trong khoảng 150 - 220 phần triệu.
- Nồng độ của hydrogen peroxide phải ở mức 75 phần triệu trở xuống (lưu ý: nếu sử dụng chất cô đặc pha chế sẵn, bạn không cần phải làm điều này).
- Bạn phải nhúng toàn bộ miếng thịt vào dung dịch trong vòng 10 - 15 giây (không quá 30 giây) ở nhiệt độ phòng.

D

Hành động

Đối với tất cả các phương pháp

- Tất cả số thịt đã được áp chảo, trung chần hoặc khử trùng phải được sử dụng trong vòng không quá 48 giờ.
- Các bánh thịt băm (patties) được làm ra phải được sử dụng trong vòng 24 giờ hoặc được đông lạnh ngay lập tức để sử dụng sau này.
- Các bánh thịt băm được rã đông phải được sử dụng trong vòng 24 giờ.
- Tất cả số thịt đã được áp chảo, trung chần hoặc khử trùng phải được bảo quản ở 5°C hoặc lạnh hơn khi không dùng đến hoặc không đang xử lý chúng.

S

Chứng tỏ

Bạn cần phải chứng tỏ những gì?

Trình bày hoặc mô tả với người đến kiểm tra bạn:

- cách thức đảm bảo phương pháp mà bạn chọn luôn luôn được tuân thủ chính xác,
- cách thức bạn tiêu diệt vi trùng ở bên ngoài miếng thịt,
- cách thức bạn xử lý miếng thịt sau khi áp chảo, trung chần hoặc khử trùng,
- cách thức bạn đảm bảo miếng thịt sau khi áp chảo, trung chần hoặc khử trùng được sử dụng trong vòng 48 giờ,
- cách thức bạn băm nhỏ thịt đỏ một cách an toàn và sử dụng các bánh thịt băm được làm ra trong vòng 24 giờ,
- cách thức bạn băm nhỏ thịt đỏ một cách an toàn.

Phương pháp dung dịch khử trùng

- Trình bày hoặc mô tả với người đến kiểm tra bạn:
 - cách thức bạn chuẩn bị dung dịch khử trùng,
 - cách thức bạn biết bạn đã sử dụng đúng:
 - hóa chất, và
 - nồng độ, và
 - nhiệt độ, và
 - thời gian để tiêu diệt vi trùng.

