

HƯỚNG DẪN AN TOÀN THỰC PHẨM KHI BÁN TẠI CÁC SỰ KIỆN

MỤC TIÊU

Để chuẩn bị, vận chuyển, trưng bày và bán thực phẩm an toàn tại các sự kiện không thường xuyên (như dạ tiệc trường học, hội chợ ẩm thực, lễ hội, v.v.).

- » Một số loại thực phẩm (đặc biệt là những thứ có chứa thịt gia cầm, thịt, cá, hải sản và các sản phẩm làm từ sữa) có thể chứa vi khuẩn có hại và nếu chúng không được nấu chín kỹ lưỡng, chúng có thể làm cho con người bị bệnh.
- » Thực phẩm được giữ trong 'vùng nhiệt độ nguy hiểm' (5°C đến 60°C), kể cả trong một thời gian ngắn, có thể thúc đẩy sự phát triển của vi khuẩn có hại.
- » Bàn tay dơ bẩn, môi trường, thực phẩm, đồ dùng và thiết bị khác có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm.

ĐÂY LÀ CÁCH THỰC HIỆN

VỆ SINH CÁ NHÂN

Thực phẩm an toàn bắt đầu từ người xử lý thực phẩm khỏe mạnh và sạch sẽ.

- » Người có triệu chứng cảm lạnh, cúm hoặc bị ốm, tiêu chảy trong vòng 48 giờ trước khi sự kiện xảy ra, hoặc người có vết loét / vết thương trên bàn tay, cổ, đầu không được chạm vào thực phẩm của sự kiện.
- » Luôn rửa và lau khô tay kỹ lưỡng trước khi chạm vào thực phẩm, đặc biệt là sau khi đi vệ sinh, xử lý rác, chạm vào vật nuôi, v.v. Không sử dụng chất khử trùng tay thay cho việc rửa tay.
- » Găng tay loại dùng một lần không thể sạch mãi, vì vậy nếu bạn đang sử dụng chúng, hãy thay găng tay giữa các hoạt động, ví dụ: sau khi xử lý thực phẩm sống và trước khi xử lý thực phẩm đã được nấu chín. Rửa tay trước khi đeo găng tay và khi bạn tháo găng tay.

VẬN CHUYỂN & BẢO QUẢN THỰC PHẨM

Để ngăn chặn sự lây lan và phát triển của vi khuẩn có hại, hãy che đậy thực phẩm và giữ lạnh cho thực phẩm lạnh, giữ nóng cho thực phẩm nóng (tức là không để chúng ở vùng nhiệt độ nguy hiểm).

- » Giữ thực phẩm sống, chưa nấu chín tách biệt với thực phẩm nấu chín, sẵn sàng để ăn.
- » Che đậy, bao bọc thực phẩm và bảo quản thực phẩm trong hộp sạch, kín trong quá trình vận chuyển.
- » Vận chuyển thực phẩm lạnh trong thùng lạnh kèm với túi nước đá. Khi bạn đến nơi, hãy bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ 5°C hoặc thấp hơn trong tủ lạnh hoặc thùng lạnh cho đến khi sử dụng.
- » Đảm bảo các bộ phận của xe dùng cho việc chuyên chở thực phẩm luôn sạch sẽ và không có những thứ như hóa chất hoặc thiết bị có thể làm nhiễm bẩn thực phẩm.

TÌM NGUỒN CUNG ỨNG THỰC PHẨM

Đảm bảo thịt và hải sản của bạn có nguồn gốc từ tiệm thịt, siêu thị, lò mổ có đăng ký.

- » Việc bán những thứ sau đây là bất hợp pháp:
 - thịt giết mổ tại nhà hoặc các sản phẩm thịt có chứa thịt giết mổ tại nhà;
 - thịt hoặc các sản phẩm thịt được đánh bắt mang tính giải trí (ví dụ: thịt nai, lợn rừng lấy từ môi trường tự nhiên);
 - hải sản được đánh bắt mang tính giải trí.

CHUẨN BỊ THỰC PHẨM

Việc chuẩn bị thực phẩm hợp vệ sinh sẽ giúp ngăn chặn sự phát triển và lây lan của vi khuẩn có hại.

- » Mua thực phẩm tươi mới và chuẩn bị càng gần thời gian diễn ra sự kiện của bạn càng tốt.
- » Rửa tay kỹ lưỡng sau khi chạm vào thực phẩm sống và trước khi chạm vào thực phẩm khác.
- » Làm sạch kỹ lưỡng các thiết bị và bề mặt trước khi chuẩn bị thực phẩm và giữa các hoạt động.
- » Sử dụng các dụng cụ riêng biệt (ví dụ: dao) khi chuẩn bị thực phẩm sống và thực phẩm đã được nấu chín.
- » Bao bọc thực phẩm hoặc đựng trong hộp sạch, đậy kín khi chưa đựng đến nó, chưa nấu.



NẤU THỰC PHẨM KỸ LƯỜNG

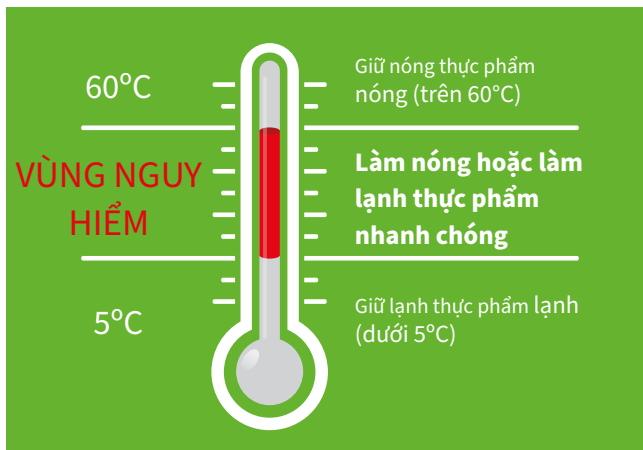
Việc nấu ăn đúng cách sẽ tiêu diệt vi khuẩn có hại có thể có trong các loại thực phẩm có chứa thịt gia cầm, thịt, cá, động vật có vỏ và các sản phẩm làm từ sữa.

» Nấu thực phẩm sao cho phần chính giữa của phần dày nhất được "nấu chín" - thịt chế biến sẵn như thịt băm (mince patties) và xúc xích không được có màu hồng ở giữa và nước thịt chảy ra phải trong. Sử dụng nhiệt kế để đảm bảo thịt gia cầm và thịt băm được nấu chín ở nhiệt độ ít nhất 75°C.

LÀM NGUỘI & HÂM NÓNG THỰC PHẨM

Để ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn có hại, hãy làm nguội thực phẩm nóng nhanh chóng và hâm nóng kỹ lưỡng toàn bộ thực phẩm.

- » Cho thực phẩm nguội vào tủ lạnh trong vòng hai giờ.
- » Tăng tốc độ làm nguội bằng cách chia thực phẩm thành các phần nhỏ hơn.
- » Hâm nóng thực phẩm cho đến khi nó thực sự nóng toàn bộ và trên 75°C.
- » Giữ nóng thực phẩm nóng (trên 60°C) cho đến khi ăn.



TRƯNG BÀY THỰC PHẨM

Giữ nóng thực phẩm nóng và giữ lạnh thực phẩm lạnh (tức là không để chúng ở vùng nhiệt độ nguy hiểm). Che đậy thực phẩm và sử dụng dụng cụ riêng cho các loại thực phẩm khác nhau để ngăn chặn sự phát triển và lây lan của vi khuẩn có hại.

- » Che đậy thực phẩm trong quá trình trưng bày và bảo quản, không để thực phẩm trên mặt đất, tránh xa động vật, ruồi và côn trùng.
- » Phục vụ khách hàng bằng đồ gắp hoặc thiết bị sạch.
- » Sử dụng các dụng cụ khác nhau (ví dụ: đồ gắp) khi xử lý thực phẩm sống và thực phẩm đã được nấu chín, sẵn sàng để ăn.
- » Làm sạch kỹ lưỡng bát đĩa trước khi bỏ thực phẩm lên để trưng bày.
- » Đảm bảo người thao tác tiền mặt không chạm vào thực phẩm.
- » Vào cuối ngày, hãy vứt bỏ bất kỳ thực phẩm nào được trưng bày mà không bán được.

BIẾT CÁC THÀNH PHẦN TRONG THỰC PHẨM CỦA BẠN

Những khách hàng bị dị ứng thực phẩm cần biết liệu một thành phần cụ thể nào đó có trong thực phẩm của bạn hay không.

- » Biết các thành phần trong thực phẩm của bạn, hoặc biết nó có thể đã tiếp xúc với cái gì, đặc biệt là các chất gây dị ứng phổ biến: đậu phộng, giáp xác, động vật thân mềm, cá, sữa, trứng, gluten, lúa mì, đậu nành, vừng, lupin, sulphites, hạnh nhân, quả hạch Brazil, hạt điều, quả phỉ, mắc ca, quả hồ đào, hạt thông, quả hồ trăn, quả óc chó và các sản phẩm làm từ con ong.
- » Khi bạn bán thực phẩm tại các sự kiện, bạn cần có khả năng cho khách hàng biết, nếu được hỏi, những thành phần nào có trong thực phẩm bạn đang bán. Bạn có thể tìm thấy thông tin này từ nhãn bao bì hoặc từ người cung cấp thực phẩm cho bạn.

HỘI ĐỒNG QUẬN QUEENSTOWN LAKES

Một Cán bộ Sức khỏe Môi trường của Hội đồng Quận Queenstown Lakes sẽ có khả năng đưa ra lời khuyên về bất kỳ luật an toàn thực phẩm nào có thể áp dụng với bạn khi bạn bán thực phẩm trong quận, cùng với bất kỳ điều kiện nào khác để tổ chức sự kiện.

HƯỚNG DẪN HỮU ÍCH ĐỂ BÁN THỰC PHẨM TẠI CÁC SỰ KIỆN

HÃY NHỚ:

- Kiểm tra nguyên liệu (bao gồm thịt và hải sản) có nguồn gốc từ tiệm thịt, siêu thị, lò mổ có đăng ký (tức là không phải sản phẩm giết mổ tại nhà hoặc có được từ việc đánh bắt mang tính giải trí).
- Tổ chức lấy và chuẩn bị thực phẩm càng gần sự kiện càng tốt.
- Sắp xếp vận chuyển thực phẩm an toàn đến địa điểm tổ chức sự kiện.
- Kiểm tra người làm công việc chuẩn bị và phục vụ thực phẩm không bị bệnh.
- Chỉ định một người thao tác tiền mặt, người này sẽ không chạm vào thực phẩm.
- Đảm bảo những người xử lý thực phẩm biết cách làm việc an toàn.

CÓ SẴN THIẾT BỊ ĐỂ:

- Giữ lạnh thực phẩm lạnh.
- Giữ nóng thực phẩm nóng.
- Bảo quản thực phẩm sạch sẽ và không bị nhiễm bẩn.
- Kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm để giữ chúng an toàn (tức là kiểm tra thực phẩm nóng >60°C và thực phẩm lạnh <5°C).
- Phục vụ khách hàng kèm khăn giấy, đĩa loại dùng một lần.
- Vệ sinh bàn tay (và thay găng tay nếu có sử dụng) thường xuyên trong suốt sự kiện.

Để biết thêm thông tin, hãy liên hệ với Tổ Sức khỏe Môi trường của Hội đồng Quận Queenstown Lakes: environmentalhealth@qldc.govt.nz

Adapted from 'Food safety tips for selling food at occasional events' brochure by New Zealand Food Safety, Ministry for Primary Industries.

