

Dự Trữ Thực Phẩm

Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm yêu cầu những nơi kinh doanh thực phẩm dự trữ thực phẩm sao cho thực phẩm được kiểm soát nhiệt độ và tránh bất kỳ khả năng nhiễm bẩn nào.

Dự trữ thực phẩm đúng cách có nghĩa là duy trì kho dự trữ thực phẩm trong điều kiện tốt nhất. Điều này bảo vệ khách hàng của bạn tránh khỏi bị ngộ độc thực phẩm do thói rửa, hư hỏng và nhiễm bẩn từ các vật thể lạ.

Quản lý thực phẩm của bạn

Đảm bảo rằng bạn biết bạn có những loại thực phẩm nào và chúng nên được dự trữ như thế nào. Những bước thực hiện đơn giản dưới đây có thể giúp ích cho bạn:

- Kiểm tra tất cả hàng hóa được giao để đảm bảo rằng thực phẩm an toàn. Kiểm tra dây nhiệt độ đúng, độ đông cứng, đóng gói nguyên vẹn, đồ hộp không bị hư hỏng, vãn vãn.
- Làm theo các hướng dẫn dự trữ trên bao bì đóng gói. Đảm bảo đọc thông tin dự trữ; ví dụ, “ướp lạnh một khi được mở”.
- Dự trữ thực phẩm tránh xa sàn nhà. Chúng có thể là những khu vực dơ bẩn nhất của cửa hàng và bao gồm sàn phòng giữ lạnh và sàn lối vào phòng đông lạnh. Những hộp chứa đựng thực phẩm dự trữ trên sàn nhà có thể dễ dàng bị bẩn, và khi nó được chuyển đi có thể làm bẩn thực phẩm khác và bàn chuẩn bị thực phẩm.
- Xoay vòng kho dự trữ thực phẩm thường xuyên. Kiểm tra thực phẩm được dự trữ để chúng được dùng trong khoảng thời gian đề ngày “sử dụng trước” hoặc “tốt nhất trước”.



For more information, please contact us on
08 8397 7444 or visit www.teatreegully.sa.gov.au

- Giới thiệu một phương pháp hệ thống để xác định khi nào thực phẩm được bỏ đi, bao gồm các thực phẩm đóng gói đã được mở, thực phẩm đông lạnh khi nó đã được làm tan, và thực phẩm đã được nấu chín tại cửa hàng.
- Kiểm tra thực phẩm thường xuyên để đảm bảo nó vẫn còn an toàn và thích hợp. Bỏ đi bất cứ thực phẩm nào hết hạn sử dụng, bị thâm tím hoặc hư hỏng bao gồm trái cây và rau củ, thực phẩm trong bao bì bị phình ra, đồ hộp bị hỏng hoặc lõm và trứng bị dơ bẩn hoặc rạn nứt.
- **Nếu có nghi ngờ, bỏ đi!**

Quản lý khu vực dự trữ thực phẩm và thiết bị

Các tủ lạnh, phòng lạnh, tủ đông, và lò đun cách thủy là các thiết bị dự trữ thực phẩm quan trọng. Các thiết bị này nên được kiểm soát và bảo quản mọi lúc.

Nhiệt độ của tủ lạnh, phòng lạnh và tủ đông nên được kiểm tra ít nhất một lần / ngày. Các tủ lạnh và phòng lạnh phải ở nhiệt độ 50C hoặc dưới. Thực phẩm được đông lạnh nên dưới 00C và đông cứng. Thiết bị dành cho thực phẩm nóng như lò đun cách thủy và nồi cơm điện – phải kiểm tra nhiệt độ thường xuyên để đảm bảo thực phẩm đã được nấu, và nóng được giữ ở nhiệt độ 60°C hoặc hơn.

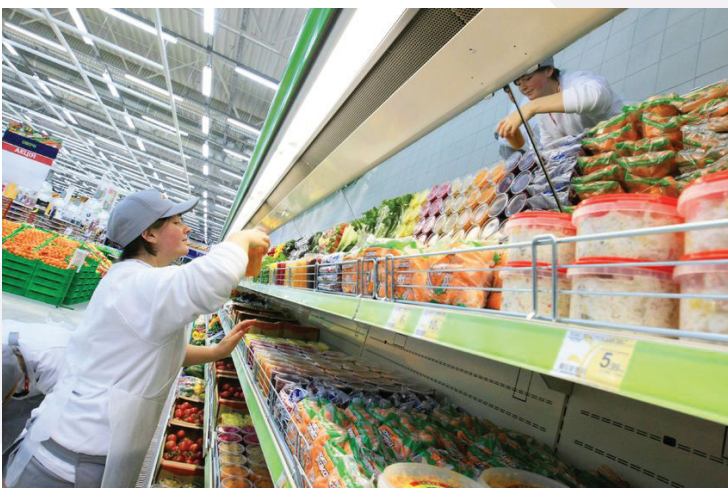
Nếu bạn thấy nhiệt độ của tủ lạnh / phòng lạnh / tủ đông tăng, kiểm tra như sau:

- Đồng hồ nhiệt độ
- Cửa đóng đúng cách?
- Miếng đệm tủ lạnh còn nguyên vẹn?
- Công tắc có được bật?
- Nếu vẫn còn có vấn đề, gọi thợ sửa tủ lạnh để kiểm tra hệ thống.

Khi bạn đang sửa chữa hoặc bảo dưỡng bất kỳ khu vực hoặc thiết bị thực phẩm nào, sử dụng các loại vật liệu đúng và đảm bảo thiết bị được sửa chữa chuyên nghiệp. Băng keo dán và băng keo điện là các vật liệu không thích hợp để sửa chữa giá kệ, tường, tay cầm của con dao, hoặc hộp đựng dự trữ.

Giấy báo và bìa cứng không thích hợp để che phủ giá kệ và sàn nhà hoặc lỗ hổng trên tường. Tất cả vật liệu được sử dụng cho những mục đích này nên trơn nhẵn và không hút thu chất lỏng.

Kiểm tra thiết bị như giá kệ được đặt theo thứ tự đúng. Các giá kệ bằng sắt mạ kẽm không thích hợp vì chúng bị gỉ sét nhiều, đặc biệt khi được sử dụng trong phòng lạnh. Những mảnh vụn của gỉ sét có thể tróc mẻ khỏi giá kệ và nhiễm bẩn vào thực phẩm, đặc biệt nếu thực phẩm không được che đậy.



Đừng tích trữ quá nhiều trong khu vực dự trữ thực phẩm

Dự trữ quá nhiều thì khó quản lý, khó xoay vòng thực phẩm. Kiểm tra thực phẩm trong hạn sử dụng. Giữ khu vực dự trữ thực phẩm sạch sẽ.

Dự trữ thực phẩm quá nhiều hoặc không ngăn nắp có thể hạn chế không gian chuẩn bị thực phẩm và có thể ngăn cản thiết bị hoạt động đúng. Ví dụ, sự lưu thông không khí trong phòng lạnh có thể yếu đi làm cho thiết bị hoạt động nhiều hơn, dẫn đến thiết bị dễ dàng bị hư hỏng và làm bạn tốn tiền hơn.

Vệ sinh thường xuyên:

- Tất cả khu vực dự trữ thực phẩm - dọn sạch những thứ cản bả của thực phẩm, chất bẩn và bụi. Mốc meo có thể tích tụ nhanh chóng trong các tủ lạnh và phòng lạnh, đặc biệt xung quanh các khoảng trống động cơ.
- Hộp đựng dự trữ thực phẩm - Những hộp đựng thực phẩm lớn được dùng để chứa nhiều thực phẩm khô nên được vệ sinh kỹ lưỡng khi hộp trống rỗng và hoặc nếu chúng bị bẩn từ cặn bả thực phẩm.

Các hộp đựng tiêu chuẩn dùng cho thực phẩm

Chỉ duy nhất các hộp đựng tiêu chuẩn dùng cho thực phẩm nên được dùng để chứa thực phẩm. Các hộp đựng phải được làm từ vật liệu tiêu chuẩn dùng cho thực phẩm. Một vài loại chất dẻo không dành cho thực phẩm như thùng rác và các túi mua hàng có thể thẩm thấu từ hóa chất mà có thể có độc hoặc thực phẩm thối với mùi vị hóa chất.

Tất cả thực phẩm khô, sau khi mở, như bột và gạo, nên được dự trữ trong những hộp chứa tiêu chuẩn dành cho thực phẩm với nắp đậy kín. Bịt kín thực phẩm trong những hộp đựng thích hợp sẽ bảo vệ thực phẩm khỏi vật gây hại, bụi và các chất nhiễm bẩn khác.

Lời khuyên: Bạn có thể giữ thực phẩm trong bao bì đầu tiên (gốc) – chỉ dự trữ gói đã mở bên trong hộp đựng với nắp đậy kín.

Khi dự trữ thực phẩm trong tủ lạnh, phòng lạnh hoặc tủ đông, dự trữ chúng trong những hộp đựng tiêu chuẩn dùng cho thực phẩm với nắp đậy kín hoặc che đậy chúng với vật liệu tiêu chuẩn dùng cho thực phẩm như: giấy bạc, bao nilong dính (cling wrap) hoặc giấy gói tiêu chuẩn dành cho thực phẩm sử dụng 1 lần.

Vải hoặc khăn lau chén không thích hợp để che đậy thực phẩm vì chúng có thể là nguồn nhiễm bẩn. Khăn giấy tiêu chuẩn dành cho thực phẩm sử dụng 1 lần là một loại vật liệu hút nước mà có thể được dùng để che phủ thực phẩm trong tủ lạnh hoặc phòng lạnh.



Sự nhiễm bẩn tạp giao

Ngăn ngừa nhiễm bẩn tạp giao trong thời gian dự trữ bằng cách:

- Dự trữ thịt sống, hải sản sống hoặc thịt gà sống ở ngăn kệ hoặc khu vực riêng biệt, hoặc bằng cách dự trữ thịt sống, hải sản sống hoặc thịt gà sống ở ngăn kệ thấp nhất của tủ lạnh hoặc phòng lạnh. Hãy nhớ, thực phẩm sẵn sàng để ăn thuộc các ngăn kệ dự trữ cao hơn (ví dụ: cà rốt tươi nên được dự trữ ở ngăn kệ nằm dưới kệ cà rốt đã được rửa, gọt vỏ, và cắt sẵn sàng sử dụng).
- Không chồng chất thực phẩm hoặc hộp đựng thực phẩm này trên thực phẩm hoặc hộp đựng thực phẩm khác.
- Không đổ đầy thực phẩm tươi từ tủ lạnh/phòng lạnh vào những hộp chứa thực phẩm đã rỗng vì chúng sẽ bị nhiễm bẩn bởi các chất cặn dư cũ. Thay vào đó, chia thành 2 hộp. Sử dụng 1 hộp trong thời gian chuẩn bị thực phẩm / phục vụ bữa ăn; sau đó khi nó trống rỗng, mang hộp khác ra – hộp đã được dự trữ dưới nhiệt độ kiểm soát. Cách này là bước nhanh hơn, sạch sẽ và an toàn hơn, đặc biệt trong thời gian bận rộn. Cách này đồng thời cũng giữ cho thực phẩm tươi lâu hơn vì nó làm giảm thời gian thực phẩm trong vùng nguy hiểm nhiệt độ.

Bảo vệ thực phẩm từ bạn

Luôn luôn mặc quần áo sạch, rửa tay thường xuyên và sử dụng đồ dùng nấu ăn sạch, đặc biệt khi mang cầm thực phẩm sẵn sàng để ăn.

Dự trữ hóa chất và đồ dùng cá nhân nhân viên

Nên thu xếp khu dự trữ cho hóa chất, và cho nhân viên cất giữ đồ dùng cá nhân và quần áo làm việc. Những nơi này phải được giữ riêng biệt khỏi khu dự trữ thực phẩm, khu chuẩn bị thực phẩm và các thiết bị liên quan dùng cho thực phẩm.

Hãy nhớ:

- Thực phẩm lành mạnh là thực phẩm được dự trữ theo phương pháp an toàn, vệ sinh.
- Dự trữ thực phẩm tốt và các bước chế biến thực phẩm an toàn = thực phẩm an toàn, ít lãng phí thực phẩm và đỡ tốn kém!
- Thực phẩm không để được lâu dài. Hãy nhớ - nếu nghi ngờ, bỏ đi!

