

# Giữ Sạch Sẻ

Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm yêu cầu những nơi kinh doanh thực phẩm để đảm bảo nơi chứa thực phẩm và mọi thứ trong đó được giữ sạch sẽ; vì thế, yêu cầu không có rác tích trữ, các vật dụng tái sử dụng, thực phẩm dư thừa, chất bẩn, dầu mỡ, hoặc bất cứ thứ gì không có lợi cho sức khỏe.

Những nơi kinh doanh thực phẩm phải được thường xuyên vệ sinh. Vệ sinh có nghĩa là lau chùi các chất bẩn, dầu mỡ, và bụi bẩn mà bất cứ ai có thể thấy.

Các gợi ý vệ sinh đơn giản bao gồm:

- Nhìn và vệ sinh:
  - Dưới các thiết bị và ngăn kệ
  - Các ngăn kệ trên và trần nhà
  - Tường, tay cầm cửa
  - Tường đến những điểm nối sàn nhà
  - Sàn nhà
  - Lỗ thông thoáng khí, quạt trần nhà
  - Bếp lò hoặc những nơi đặt dầu nấu và các đầu lọc quạt hút
  - Các thiết bị như: nồi nấu, dao, nĩa, khay, nơi để bày thức ăn bán
  - Phòng giữ lạnh, tủ đông, và chạn thức ăn bát đĩa
    - Giá kệ
    - Nền nhà, tường, trần nhà
    - Cửa, tay cầm, đầu bịt bằng nhựa, vân vân
    - Khoảng trống động cơ phòng lạnh.
- Bỏ đi các vật dụng không cần thiết, gây khó khăn cho việc vệ sinh.

Để đảm bảo những nơi để thực phẩm, các vật dụng cố định, và các thiết bị có thể được vệ sinh đúng, chúng phải được bảo quản trong điều kiện tốt và còn hoạt động tốt. Điều này bao gồm tất cả nền nhà, tường, trần nhà, và các thiết bị.

Giữ nơi buôn bán sạch sẽ và chăm nom kỹ lưỡng sẽ giúp ngăn ngừa vật phá hoại (chuột cống, chuột nhắt, con gián) vào nơi buôn bán. Bạn phải có kế hoạch kiểm soát vật gây hại để giữ nơi kinh doanh sạch sẽ.

Để giữ sạch dễ dàng hơn, tất cả các bề mặt phải trơn tru, không hút thu chất ẩm, có thể lau sạch và khử trùng dễ dàng nếu cần thiết. Các vật dụng như giấy bìa cứng, giấy bạc, giấy báo, và khăn lau chén không thích hợp để bao phủ bề mặt như nền nhà và các ngăn kệ.

## Những gì cần được khử trùng?

Các Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm yêu cầu tất cả các đồ dùng để ăn, và bất cứ đồ dùng gì dùng cho thực phẩm đều phải sạch sẽ và vệ sinh bất cứ khi nào chúng được dùng.

Khi bạn chế biến thực phẩm, thiết bị trở nên dơ bẩn và cần rửa sạch là điều bình thường. Tuy nhiên, chỉ lau sạch thôi không loại bỏ được vi khuẩn có thể hiện diện trên các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm như bàn dài chế biến và đồ dùng nấu ăn. Yêu cầu rửa sạch **và khử trùng**. Điều này có nghĩa là **mọi thứ** có thể tiếp xúc với thực phẩm như:

Dao nĩa và bát đĩa được sử dụng bởi khách hàng

- Dao, muỗng, cái kẹp gấp, cái môi, thiết bị đo lường dùng trong nhà bếp
- Thớt cắt
- Bàn dài chế biến hoặc trên bàn ăn nếu bạn đặt thực phẩm trên bàn
- Hộp đựng thực phẩm
- Máy cắt mỏng thịt, máy trộn, máy xay sữa khuấy.



**Làm sạch** là loại bỏ chất dơ bẩn, dầu mỡ, và các chất bạn có thể thấy bằng cách sử dụng xà phòng và nước.

**Khử trùng** là làm giảm số lượng vi khuẩn trên bề mặt, sử dụng các hóa chất khử trùng hoặc hơi nóng.

### Khử trùng có thể hoàn tất bằng cách:

**Hơi nóng** (khử trùng nước nóng) – Để khử trùng với nước nóng, nhiệt độ nước nóng thấp nhất bạn có thể dùng là 77°C, được áp dụng ít nhất 30 giây. Nhưng với nhiệt độ ở mức này, nước nóng bỏng có thể gây tổn thương nghiêm trọng.

Tuy nhiên, máy rửa chén là một cách hữu hiệu để sử dụng nước nóng để khử trùng các đồ dùng ăn uống và thiết bị chịu nhiệt như thớt cắt. Nếu nơi kinh doanh đang sử dụng máy rửa chén thông thường, quan trọng là nhiệt độ nên đạt mức 65°C hoặc cao hơn. Điều này có thể được kiểm tra bằng cách tham khảo sách hướng dẫn vận hành hoặc liên hệ nhà sản xuất máy rửa chén để biết thêm chi tiết.

### Nếu bạn không có máy rửa chén thì sao?

Bạn có thể sử dụng một bồn rửa đôi và hóa chất khử trùng.

### Làm thế nào để khử trùng bằng cách sử dụng hóa chất và bồn rửa đôi:\*

Có đến 4 giai đoạn “làm ướt” sử dụng bồn rửa đôi bằng 1 trong 2 phương pháp. Phương pháp 1 yêu cầu sử dụng một chậu chứa chất khử trùng, phương pháp 2 liên quan đến việc làm cạn và làm đầy lại 1 trong 2 bồn.

## Phương pháp 1

1. Lấy 1 chậu hoặc xô nhựa có chứa một lượng đủ chất khử trùng đặt sẵn trên bàn dài hoặc trên bàn thoát nước gần bồn rửa.
2. Rửa đồ dùng nấu ăn và thiết bị trong bồn rửa 1, sử dụng nước ấm và xà phòng.
3. Xả bằng nước sạch trong bồn rửa 2.
4. Đặt các vật dụng đã được rửa vào trong chậu có chứa dung dịch hòa tan chất khử trùng trong thời gian được yêu cầu.
5. Xả nước lại lần nữa trong bồn rửa 2 (trừ phi sử dụng chất khử trùng để “không cần xả”).
6. Để cho ráo nước hoặc lau sạch bằng khăn lau chén.

## Phương pháp 2

1. Rửa đồ dùng nấu ăn và thiết bị trong bồn rửa 1 sử dụng nước ấm và xà phòng.
2. bằng nước sạch trong bồn rửa .
3. Làm cạn bồn rửa 1, rửa sạch nó, và làm đầy bồn rửa với lượng chất khử trùng vừa đủ.
4. Đặt đồ dùng và thiết bị được rửa vào trong bồn có chứa dung dịch hòa tan chất khử trùng trong thời gian được yêu cầu.
5. Xả nước lần nữa (phụ thuộc vào chất khử trùng) trong bồn rửa 2.
6. Để cho ráo nước hoặc dùng khăn lau chén lau khô.

\*Thông tin này lấy từ Bản Tin Công Nghiệp Thực Phẩm 06 – Sở Y Tế.



## Chất Khử Trùng Hóa Chất

Chất khử trùng hóa chất mà hầu hết những nơi buôn bán sử dụng là Clo hoặc hợp chất Amoni bậc 4 (QATs) như là các thành phần hoạt tính. Chất khử trùng hóa chất có thể được sử dụng để khử trùng chén đĩa, các thiết bị nấu ăn, đồ dùng nấu ăn, và các bề mặt tiếp xúc thực phẩm.

Có thể sử dụng một bình phun xịt để khử trùng các bề mặt bàn dài, hoặc cho các vật dụng nhỏ như thớt cắt. Các chất khử trùng nhãn hiệu khác nhau có thể có các thành phần và phương pháp khác nhau về cách làm thế nào chúng phải được phun xịt và được sử dụng. Vì thế, bạn phải đọc các hướng dẫn kỹ lưỡng, đảm bảo rằng chất khử trùng được sử dụng đúng để chúng có hiệu quả thích hợp.

Khi sử dụng chất khử trùng, kiểm tra:

- Tỷ lệ hòa tan, ví dụ: bao nhiêu nước và bao nhiêu chất khử trùng cô đặc được dùng. Một vài loại chất khử trùng cho thực phẩm không yêu cầu nước và sẵn sàng để sử dụng.
- Liệu bề mặt tiếp xúc với thực phẩm có yêu cầu xả nước sau khi được phun xịt với chất khử trùng?
- Liệu chất khử trùng có yêu cầu làm để ráo tự nhiên bằng không khí / bằng vải? Nếu thế, khăn giấy sạch có thể được chọn.
- Nếu nước được yêu cầu để hòa tan với chất khử trùng, khi chất khử trùng được hòa tan, nó có thể để được bao lâu? Thời gian có lẽ khác nhau (12 giờ, 24 giờ, 1 tuần, không hạn sử dụng).
- Chất khử trùng cũ không được trộn lẫn với chất khử trùng mới.

### **Chất tẩy trắng được sử dụng như chất khử trùng**

Chất tẩy trắng có thể được sử dụng, và có thể được mua từ siêu thị. Chất tẩy trắng nói chung ở đây từ 4% đến 10% chất Clo như được chỉ trên nhãn hiệu.

Để tạo 10 lít (khoảng một bồn hoặc xô nước cỡ tiêu chuẩn), tham khảo bảng dưới đây \* (duy nhất sử dụng chất tẩy trắng thông thường không có thêm mùi thơm).

### **Số lượng chất tẩy trắng để cho vào 10 lít nước ấm – khử trùng cho 10 phút**

Sử dụng chất tẩy trắng “gia đình” (4% Clo )	Sử dụng chất tẩy trắng “bệnh viện” (10% Clo )
25 mL	10 mL

Làm sạch và khử trùng là cần thiết cho công tác điều hành kinh doanh an toàn của bất kỳ nơi kinh doanh thực phẩm nào. Làm sạch và khử trùng phải được **liên tục** và **duy trì**.

(\*Thông tin này lấy từ Bản Tin Công Nghiệp Thực Phẩm 1- 06 – Sở Y Tế)

### **Ghi nhớ**

**Làm sạch hiệu quả + khử trùng + nơi kinh doanh, đồ đạc, vật dụng và thiết bị được bảo quản = không có vật gây hại, sạch sẽ.**

Nhưng, cũng như các thiết bị nơi kinh doanh và bề mặt, đừng quên rằng điều quan trọng được giữ sạch, là **BẠN!** Đừng quên các nguyên tắc bắt buộc cho việc rửa tay.

1. Bồn rửa tay được chỉ định (được chọn) lúc nào cũng phải có xà phòng và giấy lau mới.
2. Luôn luôn đảm bảo rằng bạn dùng bồn rửa tay chỉ định.
3. Luôn luôn rửa tay bạn:
  - Trước khi bắt đầu hoặc trở lại làm việc
  - Sau khi dùng nhà vệ sinh
  - Sau khi hút thuốc
  - Sau khi mang rác
  - Sau khi sử dụng khăn tay hoặc giấy lụa
  - Sau khi chạm tóc và mặt
  - Trước và sau khi mang xách thực phẩm tươi sống như thịt / hải sản / rau củ
  - Trước khi mang cầm thực phẩm đã được nấu chín hoặc thực phẩm sẵn sàng để ăn
  - Sau khi làm vệ sinh (dọn dẹp).