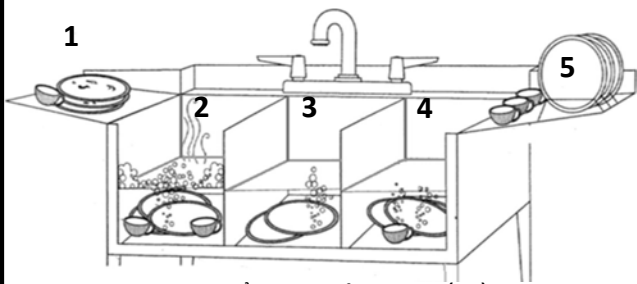


Rửa chén bát bằng Tay (114095-114105)



1. Vét sạch thực phẩm hoặc xả trước nếu cần.
2. Rửa vật dụng bằng xà phòng và nước ấm (100°F/38°C) (Ngăn đầu tiên)
3. Xả vật dụng bằng nước sạch. (Ngăn thứ 2)
4. Sát khuẩn vật dụng theo bảng dưới đây. (Ngăn thứ 3)
5. Để vật dụng khô trong không khí trên bàn ráo nước.

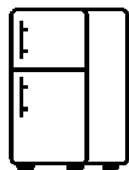
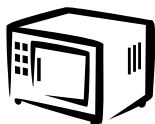
Yêu cầu về Sát khuẩn (114099.4-114099.7)

Loại Chất khử trùng	Nồng độ để Sát khuẩn bằng Tay	Thời gian Tiếp xúc Bất buộc	Nồng độ để Sát khuẩn bằng Máy
Clo	100 ppm	30 giây	50 ppm
I-ốt	25 ppm	1 phút	25 ppm
Amoniác Bậc IV	200 ppm	1 phút	N/A
Nước Nóng	171°F/77°C (trở lên)	30 giây	160°F/71°C (nhiệt độ bề mặt)

Rã đông (114020)

Rã đông thực phẩm đông lạnh bằng một trong những phương pháp sau:

- Trong tủ lạnh



- Trong lò vi sóng

- Dưới dòng nước mát (70°F/21°C trở xuống) trong bồn rửa thực phẩm



- Trong quá trình nấu



Không rã đông thực phẩm đông lạnh bằng cách để ở nhiệt độ phòng.

Yêu cầu về Nấu nướng (114004-114010)

Loại Thực phẩm	Nhiệt độ Nấu Tối thiểu và Thời gian
Rau củ quả được nấu để giữ nóng	135°F/57°C trong 15 giây
Trứng dùng ngay, cá, thịt miếng (bò, lợn, cừu, bê, cừu và thịt động vật săn bắt)	145°F/63°C trong 15 giây
Thịt xay, băm hoặc băm gia vị (bò, lợn, cừu và bê), trứng và thịt chim chạy	155°F/68°C trong 15 giây
Gia cầm, gia cầm băm (chặt nhỏ), gia cầm nhồi, cá và thịt, thịt nhồi	165°F/73°C trong 15 giây

Khăn Lau (114185.1)

- Không sử dụng khăn lau được dùng để lau chùi thực phẩm vương vãi cho bất kỳ mục đích nào khác.



- Đối với khăn lau được sử dụng hơn 1 lần để lau chùi thực phẩm vương vãi và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, phải ngâm trong dung dịch sát khuẩn (ở nồng độ thích hợp như được liệt kê trong bảng trên) sau khi sử dụng.

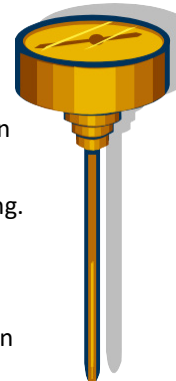
- Phải để riêng khăn dùng cho thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật khỏi khăn dùng cho các mục đích khác.

Kiểm tra và Điều chỉnh lại Nhiệt kế (114159)

Có thể kiểm tra nhiệt kế bằng cách đo một chất đã biết nhiệt độ, như đá bào hoặc nước sôi.

Sử dụng đá bào: Tạo hỗn hợp đá vụn và nước (đá nhiều hơn nước). Để cho nhiệt độ ổn định trong hỗn hợp này. Nhúng bầu nhiệt kế vào và đọc nhiệt độ khi kim ngừng chuyển động. Nhiệt độ sẽ là 32°F/0°C. Có thể điều chỉnh độ chính xác của một số nhiệt kế bằng nút hiệu chỉnh ở trên đầu nhiệt kế.

Sử dụng nước sôi: Đun cho nước sôi và đảm bảo nhiệt độ ổn định. Cẩn thận nhúng nhiệt kế vào cho đến khi nhiệt độ ổn định. Điều chỉnh nhiệt độ đến 212°F/100°C.



Các Phương pháp Làm lạnh Thực phẩm Tiềm ẩn Nguy hiểm (114002-114002.1)

135°F



WITHIN 2 HOURS

1. Cho thực phẩm vào chảo nông hoặc đồ chứa làm bằng chất dẫn nhiệt như thép không gỉ. Đảm bảo thực phẩm nằm sâu tối đa 2 inch trong đồ chứa. Cho đồ chứa vào ngăn lạnh thích hợp.



70°F



WITHIN 4 HOURS

41°F

2. Đặt đồ chứa dẫn nhiệt chứa thực phẩm tiềm ẩn nguy hiểm vào trong bồn nước đá và khuấy thường xuyên. Nếu sử dụng bồn rửa để chứa nước đá, hãy sử dụng bồn rửa thực phẩm đạt chuẩn.

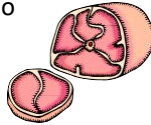
3. Nhúng thiết bị làm lạnh nhanh vào và khuấy thường xuyên.



Khi cho thực phẩm vào tủ lạnh, hãy chừa đủ khoảng trống để thông khí quanh đồ chứa.

Bao bọc lỏng thực phẩm lạnh để tránh bị nhiễm bẩn.

4. Tách thành những phần nhỏ, mỏng hơn (nhất là những miếng thịt lớn) và cho vào ngăn lạnh thích hợp.

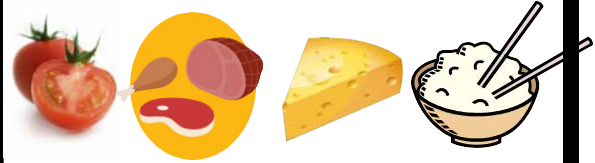


5. Sử dụng nước đá như một thành phần.

6. Cho thực phẩm vào tủ cấp đông nhanh.

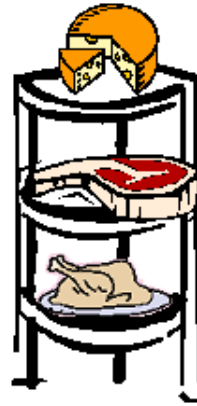
7. Kết hợp bất kỳ phương pháp nào nói trên.

Thực phẩm tiềm ẩn nguy hiểm là thực phẩm cần được kiểm soát nhiệt độ để hạn chế sự phát triển của vi sinh vật gây bệnh. Thực phẩm tiềm ẩn nguy hiểm có thể có nguồn gốc từ động vật và thực vật, bao gồm nhưng không giới hạn ở thịt, gia cầm, rau đã chế biến, đậu hũ, dưa cắt miếng, măng, cà chua cắt miếng và tỏi ngâm dầu. (113871)



Bảo quản Thực phẩm (114047, 113986)

Bảo quản thực phẩm theo thứ tự sau để tránh lây nhiễm chéo:



⇒ Thực phẩm ăn liền

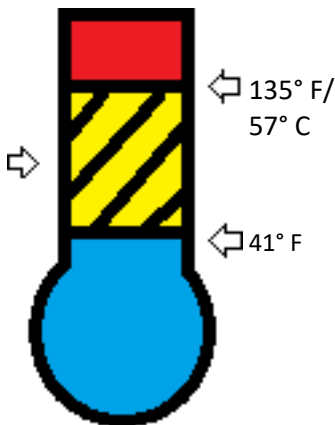
⇒ Thịt bò, lợn sống nguyên tảng hoặc cá sống

⇒ Gia cầm tươi sống

⇒ Tất cả thực phẩm đều phải cách sàn nhà ít nhất 6" (15 cm)

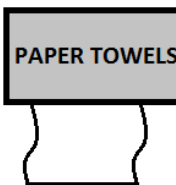
Giữ Nóng và Giữ Lạnh Thực phẩm Tiềm ẩn Nguy hiểm (113996)

Giữa 41° F/ 5° C và 135° F/ 57° C là "Nguy hiểm"



135° F/ 57° C trở lên là nhiệt độ *an toàn* vùng

41° F trở xuống là *nhiệt độ lạnh an toàn* cầm nhiệt độ phạm vi



Rửa Tay (113953.3)

Rửa tay kỹ bằng nước ấm và xà phòng trong ít nhất 10 giây. Lau khô tay bằng khăn giấy hoặc máy sấy khí. Rửa tay trước khi bắt đầu làm việc, sau khi sờ vào thịt sống, trước khi mang găng tay và bất cứ khi nào tay có thể bị nhiễm bẩn. Nhãn dán rửa tay sẵn có từ thanh tra Y tế Môi trường và phải được dán ở mỗi bồn rửa tay.

Sở Y tế Môi trường Hạt Contra Costa

2120 Diamond Blvd #100

Concord, CA 94520

Điện thoại: 925-608-5500

Fax: 925-608-5502

<http://cchealth.org/eh/>

