



Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm

Dịch vụ thực phẩm và cung cấp
thực phẩm

Version 1.0



Published by

Ministry for Primary Industries
Manatū Ahu Matua
Pastoral House
25 The Terrace
PO Box 2526, Wellington, 6140
New Zealand

www.mpi.govt.nz
Tel: 0800 00 83 33
Email: brand@mpi.govt.nz

DISCLAIMER

Every effort has been made to ensure the information in this document is accurate. The Ministry for Primary Industries does not accept any responsibility or liability whatsoever for any error of fact, omission, interpretation or opinion that may be present, however it may have occurred.

ISBN 978-0-478-40547-7 (Online)

November 2012

Nội dung

		Phiên bản cập nhật	Trang	
Phần 1: Quản lý			Việt	Anh
Chi tiết quản lý	Phiên bản 1.1	M2	M3	
Bắt đầu	Phiên bản 1.1	M6	M7	
Cách dùng kế hoạch	Phiên bản 1.1	M11		
Cách dùng nhật ký	Phiên bản 1.1	M12		
Giấy tờ và việc bảo quản hồ sơ	Phiên bản 1.1	M14	M15	
Việc thiết kế và xử dụng cơ sở làm thực phẩm	Phiên bản 1.1	M16	M17	
Huấn luyện và giám sát	Phiên bản 1.1	M18	M19	
Phần 2: Những điều cần bản				
Thực phẩm dễ bị hư	Phiên bản 1.1	B2	B3	
Sức khỏe và đau ốm	Phiên bản 1.1	B4	B5	
Vệ sinh vệ tay	Phiên bản 1.1	B6	B7	
Vệ sinh cá nhân	Phiên bản 1.1	B8	B9	
Làm sạch và sát trùng	Phiên bản 1.1	B10	B11	
Chất gây dị ứng trong thực phẩm	Phiên bản 1.1	B12	B13	
Chén đĩa, muỗng nĩa và đồ gói	Phiên bản 1.1	B14	B15	
Quản lý chất thải	Phiên bản 1.1	B16	B17	
Kiểm soát súc vật và loài gây hại	Phiên bản 1.1	B18	B19	
Bảo trì	Phiên bản 1.1	B20	B21	
Những than phiền của khách hàng và việc thu hồi	Phiên bản 1.1	B22	B23	
Phần 3: Tiếp thực an toàn				
Kiểm tra nhiệt độ	Phiên bản 1.1	SS2	SS3	
Mua và nhận hàng hóa	Phiên bản 1.1	SS4	SS5	
Dự trữ	Phiên bản 1.1	SS6	SS7	
Việc dự trữ thực phẩm đông lạnh/uớp lạnh	Phiên bản 1.1	SS8	SS9	
Làm tan đá thực phẩm đông lạnh	Phiên bản 1.1	SS10	SS11	
Sửa soạn	Phiên bản 1.1	SS12	SS13	
Nấu thịt gia cầm	Phiên bản 1.1	SS14	SS15	
Kiểm tra xem thịt gia cầm đã chín chưa	Phiên bản 1.1	SS16	SS17	
Nấu nướng (ngoài thịt gia cầm)	Phiên bản 1.1	SS18	SS19	
Giữ nóng thực phẩm đã sửa soạn	Phiên bản 1.1	SS20	SS21	
Làm nguội đi thực phẩm nóng đã sửa soạn	Phiên bản 1.1	SS22	SS23	
Hâm nóng thực phẩm đã sửa soạn	Phiên bản 1.1	SS24	SS25	
Trung bày và tự phục vụ	Phiên bản 1.1	SS26	SS27	
Việc chuyên chở thực phẩm	Phiên bản 1.1	SS28	SS29	
Cung cấp thực phẩm ngoài tiệm ăn	Phiên bản 1.1	SS30	SS31	
Phần 4: Hồ sơ				
Huấn luyện cho quản lý viên từng ngày	Phiên bản 1.1			
Sự huấn luyện nhân viên	Phiên bản 1.1			
Việc loại ra những người bị nhiễm trùng	Phiên bản 1.1			
Đau ốm	Phiên bản 1.1			
Những nhà cung cấp được chấp thuận	Phiên bản 1.1			
Những mẫu thời lượng/nhiệt độ nấu thịt gia cầm	Phiên bản 1.1			
Nhiệt độ nấu thịt gia cầm	Phiên bản 1.1			
Thực phẩm được giữ nóng trong 2 giờ	Phiên bản 1.1			
Chuyên chở thực phẩm dễ bị hư	Phiên bản 1.1			
Bảng kiểm tra cung cấp thức ăn ngoài tiệm trước khi có tiệc	Phiên bản 1.1			



Quản lý

Dịch vụ thực phẩm và Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm cho việc cung cấp thực phẩm ngoài tiệm ăn được viết ra cho các dịch vụ cung cấp thực phẩm như những nhà hàng, quán cà phê, quán rượu, câu lạc bộ và những nhà cung cấp thực phẩm, sửa soạn và tiếp thực những bữa ăn ngay hay bữa ăn nhẹ để khách hàng có thể dùng ngay tại tiệm ăn hay ở nơi khác.

Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm không bao gồm những cơ sở thương mại tiếp thực:

- hoạt động từ bếp ở nhà
- phục vụ cho những người dễ bị thương tổn như người trong bệnh viện dành cho người sắp chết, bệnh viện, nhà chăm sóc người ốm, trung tâm chăm sóc trẻ em ban ngày v.v.
- sản xuất thực phẩm sẽ được đóng gói để bán lẻ sau này (như bữa ăn đông lạnh và ướp lạnh).

Chi tiết cơ sở kinh doanh Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

Tên pháp lý	
Tên thương mại	
Địa vị pháp lý [đánh dấu vào chỗ thích hợp]	☐ Thương nhân duy nhất ☐ Doanh nghiệp hợp nhân ☐ Công ty trách nhiệm hữu hạn ☐ những hình thức khác [ghi rõ ra]:
Loại kinh doanh [đánh dấu vào chỗ thích hợp]	☐ Cửa hàng duy nhất ☐ Chi nhánh quản lý của công ty ☐ Đại lý độc quyền ☐ những hình thức khác [ghi rõ ra]:
Hoạt động [đánh dấu vào chỗ thích hợp]	☐ Ăn tại chỗ ☐ Đem đi ☐ Cung cấp tại nơi ☐ Cung cấp ngoài tiệm ăn ☐ những hình thức khác [ghi rõ ra]:
Địa chỉ	
Điện thoại	
Fax	
Email	

Địa điểm Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

Địa chỉ đường (1)	
Việc cung cấp nước	
Những địa điểm phụ khác [tiếp tục trên một tờ giấy khác nếu cần và kèm theo] Kê ra dưới đây những cơ sở khác có liên hệ với cơ sở thương mại thực phẩm (như cơ sở dùng để tồn trữ hay việc làm trước khi sửa soạn thức ăn). Những hoạt động này và những địa điểm sẽ được đề cập đến bởi Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm. Nếu nước được dùng cho mục đích thực phẩm thì phải định rõ căn nguồn của việc cung cấp nước đó.	
Địa chỉ đường (2)	
Hoạt động	
Địa chỉ đường (3)	
Hoạt động	
Địa chỉ đường (4)	
Hoạt động	



The Food Service and Catering off-the-peg Food Control Plan is written for food service operations such as restaurants, cafés, pubs, clubs, and caterers that prepare and serve ready-to-eat meals and snacks for immediate consumption by customers both on and off the premises.

The Food Control Plan does not cover food service businesses that are:

- operating from domestic (home) kitchens
- serving vulnerable people such as those in hospices, hospitals, care homes, day care centres etc.
- producing food that will be packaged for later retail sale (eg, chilled and frozen meals).

Business details

Legal name	
Trading name	
Legal status [tick as appropriate]	☐ sole trader ☐ partnership ☐ limited liability company ☐ other [specify]:
Type of business [tick as appropriate]	☐ Single outlet ☐ Managed branch of company ☐ Franchise ☐ other [specify]:
Activity [tick as appropriate]	☐ Dine in ☐ Takeaway ☐ On-site catering ☐ Off-site catering ☐ other [specify]:
Postal address	
Telephone	
Fax	
Email	

Location(s)

Street address (1)	
Water supply	
Additional sites [continue on a separate sheet if needed and attach] List below any other premises that are used in connection with the food business (eg, premises used for storage or pre-preparation of food). These activities and sites will also be covered by this Food Control Plan. If water is used for food purposes identify the source of the water supply.	
Street address (2)	
Activities	
Street address (3)	
Activities	
Street address (4)	
Activities	

Quản lý

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

Người điều hành Người điều hành là người có quyền kiểm soát toàn diện của cơ sở kinh doanh thực phẩm.	
Họ và tên	
Chức vụ	
Điện thoại	
Quản lý viên từng ngày [viết 'như trên' nếu quản lý viên từng ngày là người điều hành] Quản lý viên từng ngày là người chịu trách nhiệm toàn diện để bảo đảm là Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm được tuân theo và những kiểm tra và hồ sơ thích hợp được hoàn tất.	
Tên và/hay chức vụ	
Điện thoại	
Những trách nhiệm ủy thác Trong vài trường hợp những công tác cụ thể có thể được đảm trách bởi một người khác hơn là quản lý viên từng ngày. Những công tác được ủy thác và người chịu trách nhiệm được định rõ dưới đây (nếu không có xác định khác thì người dự bị cho những công tác này là quản lý viên từng ngày).	
Tên và/hay chức vụ	
Bổn phận được ủy thác [viết tên của thủ tục và công tác ủy thác]	
Tên và/hay chức vụ	
Bổn phận được ủy thác [viết tên của thủ tục và công tác ủy thác]	
Tên và/hay chức vụ	
Bổn phận được ủy thác [viết tên của thủ tục và công tác ủy thác]	
Tên và/hay chức vụ	
Bổn phận được ủy thác [viết tên của thủ tục và công tác ủy thác]	

Cơ quan thẩm quyền đăng ký

Cơ quan thẩm quyền đăng ký	
Người để liên lạc	
Địa chỉ	
Điện thoại	
Fax	
Email	

Người xác minh/người kiểm tra kế toán

Người xác minh (Cơ quan)	
Người để liên lạc	
Địa chỉ	
Điện thoại	
Fax	
Email	



Management

Operator

The operator is the person who has overall control of the food business.

Name	
Position	
Telephone	

Day-to-day manager [write 'as above' if the day-to-day manager is the operator]

The day-to-day manager is the person who has the overall responsibility to ensure that the Food Control Plan is being followed and that the appropriate checks and records are completed.

Name and/or position	
Telephone	

Delegated responsibilities

In some cases specific tasks maybe undertaken by someone other than the day-to-day manager. Delegated tasks and the persons responsible are identified below (unless otherwise stated the backup person for these tasks is the day-to-day-manager).

Name and/or position	
Delegated duty	
Name and/or position	
Delegated duty	
Name and/or position	
Delegated duty	
Name and/or position	
Delegated duty	

Registration authority

Registration authority	
Contact person	
Address	
Telephone	
Fax	
Email	

Verifier/Auditor

Verifier (Agency)	
Contact person	
Address	
Telephone	
Fax	
Email	

Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm viết sẵn đây đã được soạn ra bởi Cơ Quan Thẩm Quyền An Toàn Thực Phẩm New Zealand để cung cấp cho dịch vụ tiếp thực và cơ sở kinh doanh tiếp thực một nhóm thủ tục và hồ sơ có thể sửa đổi theo nhu cầu để giúp họ quản lý sự an toàn và thích hợp của thực phẩm trong cơ sở thương mại của họ.

Kế Hoạch này có hợp với tôi không?

Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm và Dịch Vụ Thực Phẩm viết sẵn đây được soạn cho các hoạt động dịch vụ thực phẩm như các tiệm ăn, cà phê, các tiệm bán thức ăn đem về, các tiệm rượu, các câu lạc bộ và các nhà cung cấp thực phẩm, sửa soạn và phục vụ những bữa ăn ngay và bữa ăn nhẹ cho khách hàng dùng ngay tại tiệm hay ngoài tiệm.

Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm không bao gồm những cơ sở thương mại tiếp thực:

- hoạt động từ bếp ở nhà
- phục vụ cho những người dễ bị thương tổn như người trong bệnh viện dành cho người sắp chết, bệnh viện, nhà chăm sóc người ốm, trung tâm chăm sóc trẻ em ban ngày v.v.
- chế tạo thực phẩm sẽ được đóng gói để bán lẻ sau này (như bữa ăn đông lạnh và ướp lạnh).

Điều quan trọng là Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm phải thích hợp với việc kinh doanh của bạn. Bạn cần phải suy nghĩ về những hoạt động trong việc bán thức ăn của bạn và kiểm tra xem thủ tục trong Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm viết sẵn có bao gồm những gì mà bạn làm không.

Nếu việc kinh doanh của bạn bao gồm những hoạt động và tiến trình khác không được đề cập đến trong Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm viết sẵn, thì bạn không thể đăng ký Kế Hoạch đó trừ phi có sự thay đổi. Những thay đổi này cần có sự chấp thuận và bạn phải nói chuyện với hội đồng của bạn để xem phải làm gì.

Trong Kế Hoạch có những gì?

Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm viết sẵn có 4 phần chính và một nhật ký để giúp cho những yêu cầu về việc giữ hồ sơ. Bốn phần chính là:

- 1. Quản lý** – bao gồm những chi tiết về việc kinh doanh của bạn, những yêu cầu về việc kiểm soát giấy tờ, và những yêu cầu về đào tạo và giám sát.
- 2. Những điều cần bản** – bao gồm những thủ tục phải được xếp đặt để giúp cho cơ sở thương mại có thể cung cấp một môi trường sạch sẽ, có vệ sinh cho việc sửa soạn thực phẩm.
- 3. Tiếp thực an toàn** – bao gồm những thủ tục có liên hệ đến việc tồn trữ, sửa soạn và tiếp thực an toàn.
- 4. Hồ sơ và nhật ký** – được dùng để xác nhận là những công tác quan trọng đã được hoàn tất và việc gì đã được thực hiện khi việc không hay xảy ra.

Điều này tiến hành như thế nào?

Nói một cách đơn giản kế hoạch không thực hiện được, trừ phi bạn thực hiện nó! Kế Hoạch này cung cấp cho bạn những chỉ dẫn và một hệ thống **giúp** bạn sản xuất ra những thức ăn an toàn cho khách hàng.

Chìa khóa đưa đến thành công là **sự lãnh đạo**. Nếu bạn quản lý quyết tâm theo đúng kế hoạch và sản xuất thức ăn an toàn thì nhân viên cũng sẽ rất có thể xem trọng trách nhiệm của họ.

Hãy nhận lấy việc của mình

Để thời giờ đọc qua kế hoạch và bảo đảm là nó thích hợp với việc kinh doanh của mình.

Có vài thủ tục đòi hỏi bạn phải định rõ phương cách bạn làm việc trong cơ sở kinh doanh của bạn (điều này được gọi là 'uyển chuyển với kế hoạch'). Điều quan trọng là bạn phải bỏ thì giờ ra để làm điều này để cho kế hoạch viết sẵn này trở thành Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm của bạn và phản ánh những gì xảy ra trong cơ sở kinh doanh của bạn.

Người thay đổi Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm viết sẵn cho thích hợp với nhu cầu nên để ra một thời gian riêng cho công việc này. Một số người nhận thấy rằng tốt hơn mỗi lần chỉ làm một vài chương mà thôi, và một số người khác thì nhận thấy rằng có nhân viên tham dự thì hữu ích hơn. Điều này giúp cho họ quen với kế hoạch đó và phát triển một ý thức sở hữu.

Một khi kế hoạch đã được sửa đổi cho thích hợp với nhu cầu phải bảo đảm là những người làm việc trong cơ sở quen thuộc với những thủ tục liên hệ với công việc của họ (xem thủ tục *Huấn luyện và giám sát*).

Dùng bảng Kiểm tra *Bắt đầu* để giúp vào việc thi hành Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm (xem trang M8).



This off-the-peg Food Control plan has been developed by the Ministry for Primary Industries to provide food service and catering businesses with a set of procedures and records that can be tailored to help them manage food safety and suitability in their business.

Is this plan for me?

The Food Service and Catering off-the-peg Food Control Plan is written for food service operations, such as restaurants, cafés, take-aways, pubs, clubs and caterers, that prepare and serve ready-to-eat meals and snacks for immediate consumption by customers both on and off the premises.

The Food Control Plan does not cover food service businesses that are:

- operating from domestic (home) kitchens
- serving vulnerable people such as those in hospices, hospitals, care homes, day care centres etc.
- producing food that will be packaged for later retail sales consumption (eg, chilled and frozen meals).

It is important that your Food Control Plan fits your business. You will need to think about the activities of your business and check that the procedures in this off-the-peg Food Control Plan cover the types of things that you do.

If your business includes other food processes or activities that are not covered by this off-the-peg Food Control Plan you will not be able to register it without making changes. These changes will require approval and you should talk to your council to find out what this involves.

What's in the plan?

The off-the-peg Food Control Plan has four main sections plus a diary to help with the record keeping requirements. The four sections are:

1. **Management** – contains your business details, document control requirements and training and supervision requirements.
2. **Basics** – includes procedures that must be in place to enable the business to provide a clean and hygienic environment for food preparation.
3. **Serve Safe** – includes procedures that relate to the safe storage, preparation and service of food.
4. **Records and Diary** – are used to confirm that important tasks have been completed and what action has been taken if something goes wrong.

How does it work?

Simply put the plan doesn't work, unless you do! The plan provides you with guidance and a system to **help you** produce safe food for your customers.

The key to success is **leadership**. If management are committed to following the plan and producing safe food then staff will also be more likely to take their responsibility seriously.

Making it yours

Take the time to read through the plan and make sure it is suitable for your business.

Some of the procedures require you to identify the way you do things in your business (this is referred to as 'tailoring the plan'). It is important that you take time to do this so that the off-the-peg document becomes your Food Control Plan and reflects what happens in your business.

The person tailoring the off-the-peg Food Control Plan should set aside time specifically for this task. Some find it helps to do just a few sections at a time, and some have found it helpful to involve staff in tailoring the plan. This helps them become familiar with it and develop a sense of ownership.

Once the plan has been tailored make sure the people who work in the business are familiar with the procedures that relate to their job (see *Training and supervision* procedure).

Use the *Getting started* checklist to assist in the implementation of the Food Control Plan (see page M9).

Bảng kiểm tra để bắt đầu

Dùng bảng kiểm tra sau đây để giúp bạn đưa Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm vào cơ sở kinh doanh của bạn.

1	Đọc kỹ tất cả các trang trong mỗi phần và nơi nào có khoảng trống hay cần đánh dấu thì hãy điền vào để cho biết những gì đã xảy ra trong cơ sở thương mại của bạn.	Đã làm ☐
2	Nếu có những điều bạn làm mà bạn nghĩ là không có đề cập đến trong Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm viết sẵn (như làm thịt chưa nấu chín lên men) bạn hãy dừng lại và liên lạc với cơ quan đăng ký để nhờ chỉ bảo xem thử kế hoạch đó có thích hợp với cơ sở thương mại của bạn không.	Đã làm ☐
3	Loại đi những trang không có liên hệ đến cơ sở của bạn (giữ những trang này ở phần cuối cặp giấy để phòng khi bạn cần đến nếu bạn thay đổi những gì bạn đang làm).	Đã làm ☐
4	Điền vào những thời biểu bảo trì và làm sạch sẽ trong nhật ký.	Đã làm ☐
5	Viết vào trong nhật ký trang bị dùng để giữ lạnh thực phẩm và sửa đổi những kiểm tra đóng mở cho thích hợp.	Đã làm ☐
6	Nếu dùng một mẫu về thời lượng và nhiệt độ để nấu thịt gia cầm thì hãy điền vào hồ sơ <i>Những mẫu thời lượng/nhiệt độ</i> .	Đã làm ☐
7	Phải bảo đảm là mọi người làm việc trong cơ sở của bạn được đào tạo và quen với Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm của bạn.	Đã làm ☐
8	Đăng ký Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm hoàn tất của bạn.	Đã làm ☐
9	Theo đúng những thủ tục trong Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm của bạn.	
10	Duyệt lại Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm của bạn khi có sự thay đổi hay hư hỏng, và sửa đổi theo nhu cầu.	

Sau khi Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm của bạn đã đăng ký, cơ sở của bạn sẽ được kiểm tra theo kế hoạch đó trên một căn bản thường xuyên.



Hãy liên lạc với nhân viên Y tế Môi Trường của hội đồng địa phương nếu bạn cần giúp đỡ trong việc hoàn tất và đăng ký Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm của bạn.



Use the following checklist to assist you to introduce the Food Control Plan to your business.

1	Read through all the pages in each section and where there are blanks or tick boxes fill them in to show what happens in your business.	Done ☐
2	If there are things that you do that you think are not covered by the off-the-peg Food Control Plan (eg, making uncooked fermented meat) stop and contact the registration authority for advice as to whether the plan is appropriate for your business.	Done ☐
3	Remove any pages that do not apply to your business (keep them in the back of your folder in case you change what you do and need them later).	Done ☐
4	Complete the cleaning and maintenance schedules in the diary.	Done ☐
5	In the diary write down the equipment used for cold holding of food and customise the opening and closing checks.	Done ☐
6	If using a set time/temperature for cooking poultry complete the <i>Time/temperature settings</i> record.	Done ☐
7	Make sure that everyone who works in the business is trained and is familiar with your Food Control Plan.	Done ☐
8	Register your completed Food Control Plan.	Done ☐
9	Follow the procedures contained in your Food Control Plan.	
10	Review your Food Control Plan when things change or go wrong, and make amendments as required.	

After your Food Control Plan is registered your business will be checked (verified) against the plan on a regular basis.



Contact your local council's Environmental Health Officer if you need more help to complete and register your Food Control Plan.



Tất cả các thủ tục trong phần *Những điều cần bản* và *Tiếp thực an toàn* đều được sắp đặt giống nhau.

Khung này diễn tả mục đích của thủ tục.

Phần này cung ứng những thủ tục và chỉ dẫn về những gì cần phải làm.

Sửa đổi thủ tục cho thích hợp với nhu cầu

Có vài thủ tục đòi hỏi bạn phải viết xuống những gì bạn làm, hoặc kiểm tra khung chỉ định để định rõ sự lựa chọn nào áp dụng cho bạn.

The Basics: Hand hygiene

1 Goal

To prevent food and food contact surfaces from becoming contaminated by clean hands through effective hand washing and drying.

2 Why?

- Hand washing and drying is one of the best ways to prevent harmful microbes from getting onto food.
- Food handlers can spread harmful microbes onto food by either touching food directly or touching other things that the food comes into contact with (eg, benches, knives, chopping boards etc).

3 How this is done

Everyone (including contractors) follow good hand hygiene practices by washing and drying their hands, especially:

- when entering any area where unwrapped ready-to-eat food is handled
- after touching unwrapped ready-to-eat foods
- after touching raw food (meat, veges etc)
- before putting on gloves and after removing them
- after coughing and sneezing
- after using the toilet.

Hand washing

Step 1: Clean under each fingernail using warm running water, soap and a nail brush.

Step 2: Wash hands with warm running water and soap, rubbing vigorously (front, back and between fingers) for at least 20 seconds.

Step 3: Dry hands thoroughly (at least 20 seconds) and between fingers), using:

- ☒ **Single-use cloth (roller) towel**
Rub hands on two sections of towel drying for 10 seconds on each section.
- ☐ **Paper towel**
Dry hands on two paper towels drying for 10 seconds on each.

Using gloves

Using gloves is not a substitute for hand washing.

Gloves do not protect food from cross-contamination (eg, passing microbes from raw food to cooked food). Gloves, just like hands, can transfer microbes from raw food, equipment, utensils and surfaces to ready-to-eat food.

Gloves must be changed between tasks (eg, after handling uncooked food and before handling ready-to-eat foods etc).
Gloves are only used for the following tasks:

Hand jewellery and finger nails

To enable good hand hygiene, fingernails should be kept short. Hand jewellery should not be worn if the food handler is handling unwrapped food.

4 What if there is a problem?

When a staff member doesn't follow correct hand hygiene, discuss the issue straight away with the person to find out why.

You may need to demonstrate the correct procedure to them and washbasin at an easier location

- change the type of hand cleaning materials.

5 Write down

Write down the diary when employees are following good hand hygiene and what you do to correct them.

Khung này giải thích tại sao mục tiêu này rất quan trọng.

Khung này có những ví dụ về những điều bạn cần làm khi có việc không hay xảy ra.

Nếu có những gì bạn cần viết xuống bạn sẽ thấy những lời chỉ dẫn ở đây.

Nhật ký có hầu hết những tài liệu ghi các sự việc.

1 Ngày tháng

Viết ngày tháng của thứ hai vào đây.

2 Những vấn đề hay những thay đổi

Viết vào nhật ký những gì hư hỏng ngày hôm đó và những gì bạn đã làm để sửa sai.

3 Những kiểm tra mỗi tuần một lần

Điền vào những ô trống sau khi đã hoàn tất công tác.

4 Ký tên

Vào mỗi cuối tuần quản lý viên từng ngày nên ký vào nhật ký để xác nhận là kế hoạch đã được tuân theo.

DD / MM / YY

Week one: **Week commencing**

Monday (Any problem or changes - what were they and what did you do?)

Tuesday (Any problem or changes - what were they and what did you do?)

Wednesday (Any problem or changes - what were they and what did you do?)

Thursday (Any problem or changes - what were they and what did you do?)

Friday (Any problem or changes - what were they and what did you do?)

Saturday (Any problem or changes - what were they and what did you do?)

Sunday (Any problem or changes - what were they and what did you do?)

Once a week checks

☐ Weekly cleaning tasks completed

☐ Weekly maintenance tasks completed

Signs of pest activity: ☐ No ☐ Yes
(If yes, write down what you did)

The procedures in our Food Control Plan were followed and effectively supervised this week.

Name: _____ Signed: _____

4 Version 1.1 June 2008 Food Control Plan Diary

Are there plenty of hand washing materials at the hand washbasins?



* Bạn cũng sẽ thấy có thêm những mẫu đơn ghi sự việc trong Phần 4 của cặp giấy này. Nhiều mẫu đơn nữa cũng có thể chuyển tải từ địa chỉ trên mạng www.mpi.govt.nz



Những số này là những số mà bạn đã chỉ định cho những hộp ướp lạnh ở trang số 1.

Mỗi ngày làm việc nhớ ghi nhiệt độ thức ăn của từng đơn vị và giờ bạn kiểm tra.

Bạn chỉ dùng phần này khi bạn dọn những món ăn có thịt gia cầm.

Daily chilled food checks

• Each day we down the 'food' temperature (see 'Check temperatures procedure') within each unit used to hold chilled food.*

Unit	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
1	10am	3.5	11am	4	11am		
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							

* Time temperature taken * See Chilled/frozen food storage procedure on page SS7

Once a week poultry temperature checks

Cooking/reheating poultry

- Select one poultry item that is cooked using a standard time/temperature and temperature probe it to confirm that it reaches 82°C. (If you do not use standard time/temperature settings it is not necessary to complete this check).
- Select one poultry item that is reheated and check that it reaches 82°C.
- If you cook/reheat more than one item that contains poultry select a different item each week.

Day	Poultry Dish	Cooking (Standard time/temp) Method (How was the food cooked?)	Final core temp*	Action taken if temperature not reached
Mon	Chicken soup	chopped chicken bought to boil simmered 20mins	98°C	
Day	Poultry Dish	Reheating Method (How was the food reheated?)	Final core temp*	Action taken if temperature not reached
Wed	Chicken pie	Oven preheated 175°C 20 mins	89°C	

* The core temperature of the food should be 82°C or above. If the food has not reached this temperature keep cooking it until it does.

Cooling poultry (only required if food has been cooked then cooled)

- Select one item that contains poultry and check that it cools within the time frame required in the food control plan.
- If you cook and cool more than one item that contains poultry select a different item each week.

Day	Poultry Dish	Cooling Method (How was the food cooled?)	Time started cooling	Temp at 2hr*	Temp after total 6hr*	Action taken if temperature not reached
Tue	Chicken soup	large tray on rack in back room fridge after 2hrs	2pm	15°C	3.6°C	

* Poultry must be cooled from 60°C to 21°C in two hours and from 21°C to 4°C in four hours. See Cooling hot prepared food procedure on page SS21.

Food Control Plan Diary | Version 1.1 | June 2008 | 5

Thay đổi

Những thay đổi lớn trong Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm viết sẵn cần có sự thẩm định và chấp thuận của cơ quan đăng ký trước khi được kết hợp vào kế hoạch.

Ví dụ của những thay đổi cần có sự thẩm định gồm có:

- thêm vào những tiến trình không được đề cập đến trong thủ tục (như làm thịt lên men chưa nấu chín)
- cung cấp bữa ăn cho những người ngoài giới tiêu thụ thông thường (như cho một bệnh viện dành cho người sắp chết)

Những thay đổi không cần có sự thẩm định hay chấp thuận của cơ quan đăng ký gồm có:

- dùng những giấy ghi sự kiện của riêng bạn miễn là những giấy này cũng có ít nhất cùng thông tin như là thông tin của Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm viết sẵn
- thay đổi thứ tự của các phần
- loại bỏ hoặc ghi dấu 'không thích hợp' những phần của Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm viết sẵn không áp dụng cho hoạt động của bạn (như bỏ đi *Việc chuyên chở thực phẩm* nếu bạn không chuyên chở thực phẩm, hay *Trung bày và tự phục vụ* nếu thực phẩm được nấu theo đơn đặt hàng)

Nếu bạn không chắc là việc định thay đổi có cần sự thẩm định hay không thì bạn hãy liên hệ với cơ quan đăng ký để nhờ tư vấn.

Việc giữ hồ sơ

Hoàn tất nhật ký là một phần quan trọng trong việc giữ hồ sơ. Nhật ký được dùng để:

- viết xuống những gì sai trái, hư hỏng
- viết xuống những gì đã làm để sửa sai vấn đề và tránh cho khách hàng khỏi bị ảnh hưởng
- viết xuống những gì đã làm để ngăn không cho việc đó xảy ra lần nữa
- xác định là những thủ tục trong Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm đã được tuân theo.

Nhật ký cũng có những mẫu đơn để ghi:

- việc kiểm tra nhiệt độ hằng ngày thực phẩm ướp lạnh
- việc kiểm tra nhiệt độ hằng tuần thịt gia cầm
- những phân độ của nhiệt kế
- thời biểu làm sạch sẽ của bạn
- thời biểu bảo trì của bạn

Xem phần *Dùng nhật ký* trong *Nhật Ký Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm*.

Những tài liệu quan trọng khác để ghi sự việc gồm: (xem phần *Hồ sơ* của Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm)

- Thực Phẩm được giữ nóng trong 2 giờ
- Những mẫu thời lượng/nhiệt độ nấu gia cầm
- Hồ sơ về nhiệt độ nấu thịt gia cầm
- Những nhà cung cấp được chấp thuận
- Hồ sơ về đau ốm
- Hồ sơ về việc huấn luyện nhân viên
- Kiểm soát loài gây hại (hồ sơ của những nhà thầu)

Việc kiểm soát những tài liệu

Khi sửa đổi bất cứ phần nào trong Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm bạn phải bảo đảm là trang được sửa phải được cập nhật với ngày sửa và số của phiên bản mới.

Khi sửa đổi bất cứ phần nào trong những thông tin của Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm thì trang mục lục ở đầu của Kế Hoạch cũng phải được cập nhật với số của phiên bản mới.

Những phiên bản cũ đã được thay thế cũng **phải** giữ lại trong **4 năm**.



Những tài liệu kể cả những thủ tục không còn dùng nữa, và những hồ sơ giám sát sẽ phải giữ ít nhất là 4 năm và xuất trình khi yêu cầu.



Making changes

Big changes to the off-the-peg Food Control Plan will require evaluation and approval by the registration authority before being incorporated into the plan.

Examples of changes that will require evaluation include:

- adding new processes that are not covered by the procedures (eg, manufacturing of uncooked fermented meats)
- providing meals to a people other than general consumers (eg, catering for a hospice)

Changes that do not require evaluation or approval from the registration authority include:

- using your own record sheets as long as they contain at least the same information as those provided in the off-the-peg Food Control Plan
- changing the order of the sections
- removing or marking as 'not applicable' parts of the off-the-peg Food Control Plan that do not apply to your operation (eg, removing *Transporting Food* if you do not transport food, or *Display and self-service* if food is cooked to order)

If you're unsure whether a proposed change may require evaluation contact your registration authority for advice.

Record keeping

Completing the diary is an important part of record keeping. The diary is used to:

- write down anything that goes wrong
- write down what was done to correct the problem and to prevent customers being affected
- write down what was done to prevent it from happening again
- confirm that the procedures in the Food Control Plan have been followed.

The diary also includes forms for recording:

- daily chilled food temperature checks
- weekly poultry temperature checks
- thermometer calibrations
- your cleaning schedule
- your maintenance schedule

See the section *Using the diary* in the *Food Control Plan Diary*.

Other important record keeping documents include: (see *Records* section of the Food Control Plan)

- 2hr hot-held food
- Poultry time/temperature settings
- Cooking poultry temperature record
- Approved suppliers
- Sickness record
- Staff training record
- Pest control (contractor records)

Document control

When making changes to any part of the Food Control Plan make sure that the page that has been changed is updated with the date the change was made and a new version number.

When changes are made to any of the information in the Food Control Plan the contents page at the front of the Food Control Plan must also be updated with the new version number.

Older versions that have been replaced **must** be kept for **four years**.



All documents including procedures that are no longer used, and monitoring records will be kept for at least four years and made available on request.

Việc thiết kế và vị trí của cơ sở kinh doanh thực phẩm



Người điều hành cơ sở thương mại thực phẩm phải chịu trách nhiệm là nơi họ làm việc phải được thiết kế và xây dựng một cách thích hợp, và cơ sở được dùng như thế nào để thực phẩm làm ra tại nơi đó sẽ được an toàn và thích hợp.

Cơ sở, nơi chốn, tiện nghi, máy móc, và những dịch vụ cốt yếu (như nước, ga, đèn, v.v.) phải được thích hợp để sản xuất thực phẩm an toàn và thích hợp.

Những sự kiện sau đây đã được đề cập đến trong việc thiết kế cơ sở làm thực phẩm để ngăn ngừa hoặc giảm thiểu sự nhiễm trùng hay nhiễm trùng chéo:

- những yếu tố môi sinh bên ngoài (kể cả bụi bặm, loài gây hại, đất dơ bẩn, hơi bốc, khói)
- những yếu tố môi trường bên trong (kể cả việc di chuyển các chất làm nhiễm trùng từ các bề mặt và giữa các thức ăn, bụi bặm từ các đồ đạc trên trần, đất dơ tích tụ, mốc meo, hơi nước đọng và việc rơi rớt các phần tử nhỏ)
- kích thước thì vừa đủ cho số người làm việc tại chỗ, tính cách của việc kinh doanh, lượng khách hàng có thể có, và số lượng và loại thực phẩm sửa soạn và phục vụ
- cung ứng những điều kiện làm việc làm cho những thông lệ hoạt động tốt được dễ dàng và bảo đảm cho việc nhiễm trùng chéo và hư hỏng thực phẩm giảm đến mức tối thiểu
- làm cho những người liên hệ đến việc sửa soạn và tiếp thực đi lại được dễ dàng, và đến những nơi làm sạch, vệ sinh, kiểm tra và bảo trì một cách dễ dàng.

Thêm vào đó những phòng chứa thực phẩm thì:

- không được dùng như phòng ngủ, và không được trực tiếp liên hệ với bất cứ phòng nào dùng như phòng ngủ
- không được dùng cho một mục đích nào mà có thể làm nhiễm trùng thực phẩm hay gây ảnh hưởng không tốt đến sự thích hợp và sạch sẽ của thực phẩm
- dành riêng cho mục đích của cơ sở kinh doanh thực phẩm.

Những tiện nghi và những yêu cầu điều hành



Việc điều hành cơ sở kinh doanh thực phẩm

Khả năng chứa và thiết kế của nơi bạn điều hành cơ sở thương mại thực phẩm rút cục sẽ hạn chế quy mô điều hành cơ sở kinh doanh thực phẩm này và số lượng người và công việc.

- *Bạn nên điều hành cơ sở thương mại thực phẩm theo một phương cách nào mà không đi quá khả năng của nó.*
- *Bạn nên thực hiện và cung cấp phương tiện cho mọi hoạt động một cách đầy đủ.*

Những sự kiện sau đây đã được cứu xét trong việc thiết kế và điều hành của cơ sở làm thực phẩm:

- những vật liệu dùng trong việc xây cất những cấu trúc/bề mặt bên trong phô ra, và những máy móc hay thùng chứa thực phẩm không được là nguồn gốc của sự nhiễm trùng thực phẩm (ví dụ như chúng không truyền hóa chất vào thực phẩm)
- những cấu trúc/bề mặt bên trong phô ra, và những máy móc và thùng chứa thực phẩm phải được làm bằng những vật liệu dễ làm sạch, làm vệ sinh và khử trùng (để thích hợp với việc dùng của chúng)
- bố trí ánh sáng đúng mức để có được đầy đủ ánh sáng thiên nhiên và nhân tạo cho mọi công việc, kể cả việc làm sạch
- đầy đủ thông hơi thiên nhiên hay máy móc để loại trừ hữu hiệu hơi, khói, hơi nước; và trong trường hợp dùng máy móc giúp cho không khí lưu thông thì nơi hút vào phải để ở chỗ hút được không khí trong sạch
- sàn nhà có đủ hệ thống tháo nước để giảm thiểu tối đa việc nước đọng
- có dự liệu cho việc cung cấp đầy đủ nước dùng trong lạnh
- đủ lượng nước nóng cho tính cách của cơ sở kinh doanh
- những tiện nghi thích hợp đáp ứng được những yêu cầu về kiểm soát nhiệt độ cần cho việc sửa soạn và tồn trữ thực phẩm một cách vệ sinh (như thùng ướp lạnh, tủ đông lạnh, lò nướng)
- đủ số những bồn rửa tay có nước máy ấm và những vật tư để làm và khử sạch một cách vệ sinh, làm khô tay hoặc một phương tiện thích hợp khác để làm, khử sạch và làm khô tay
- đầy đủ những tiện nghi/thiết bị thích hợp cho việc làm sạch, khử sạch nơi chốn làm việc, những tiện nghi và thiết bị.



Design and location of the food business



Food business operators must take responsibility that the place they operate from is designed and constructed appropriately, and that it can be used in a way so that food that is prepared and/or served there is safe and suitable.

The premises, place, facilities, appliances, and essential services (such as water, gas, lighting etc) need to be appropriate for producing safe and suitable food.

The following matters have been considered in the design of the food premises to prevent or minimise contamination or cross-contamination:

- external environmental factors (including dust, pests, dirt, fumes, smoke)
- internal environmental factors (including transfer of contaminants from surfaces and between foods, dust from overhead fittings, the build-up of dirt, mould, condensation and the shedding of particles)
- size is sufficient in regard to the number of people working there, the nature of the business, the potential patronage, and the volume and range of food prepared and served
- provides working conditions that facilitate good operating practices and ensures that cross-contamination and deterioration of food is minimised
- allows for the easy movement of people involved with preparing/serving food and provides good access to areas for cleaning, sanitation, checking and maintenance.

In addition food rooms are:

- not used as a sleeping place and are not in direct communication with any room that is used as a sleeping place
- not used for any purpose which is likely to contaminate any food or adversely affect the suitability or cleanliness of any food
- exclusively for the purpose of the food business.

Facilities and operational requirements



Operation of food business

The capacity and design of the place where you operate your food business will ultimately limit the size of your food business operation and throughput.

- You should operate your food business in a manner that does not exceed its capacity.
- You should adequately implement and resource all operations.

The following matters have been considered in the design and operation of the food business:

- materials used in the construction of exposed internal structures/surfaces, and appliances or food containers are not a source of contamination for the food (eg, they should not impart chemicals to the food)
- exposed internal structures/surfaces, and appliances and food containers are made of materials that can be easily cleaned, sanitised and sterilised (as appropriate to their use)
- adequate lighting that gives sufficient natural or artificial light for all activities, including cleaning
- sufficient natural or mechanical ventilation to effectively remove fumes, smoke, steam, and vapours; and in the case of a mechanically assisted air flow the intake must be positioned to draw clean air
- adequate self-drainage of floors to minimise water ponding
- provision of adequate supply of clear, wholesome water
- an adequate hot water capacity for the nature of the business
- suitable facilities that can meet temperature control requirements for the hygienic preparation and storage of food (eg, chillers, freezers, ovens)
- an adequate number of hand washbasins with warm running water and supplies for hygienic cleaning, sanitising and drying of hands or another suitable means of cleaning, sanitising and drying hands
- adequate facilities/appliances for cleaning and sanitising the premises, facilities and appliances.

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

1 Mục đích

Tất cả mọi nhân viên phải được huấn luyện và có được một hiểu biết tốt về những yêu cầu của Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm liên hệ đến lãnh vực công việc của họ.

Việc giám sát thích đáng được cung ứng.

2 Tại sao?

- Thực phẩm có thể bị nhiễm trùng và khách hàng bị đau ốm nếu nhân viên không được đào tạo về những thói quen làm việc an toàn.
- Vài nhân viên cần có sự giám sát vì thiếu kinh nghiệm, khả năng, quy mô hoạt động v.v.

3 Cách thực hiện

! Quản lý viên từng ngày phải thông thạo với, và am hiểu tất cả những thủ tục trong Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm.

Huấn luyện

Quản lý viên từng ngày huấn luyện nhân viên trong mỗi thủ tục làm việc an toàn liên hệ đến việc làm của họ, rồi quan sát họ thực hành công việc đó (sửa cho họ nếu cần).

Tất cả mọi nhân viên đều được huấn luyện về những thủ tục sau đây trước khi họ có thể làm việc:

- Vệ sinh vệ tay
- Vệ sinh cá nhân
- Sức khỏe và đau ốm

Huấn luyện họ khi nào:

- trước khi nhân viên mới bắt đầu làm việc
- khi đưa ra những thủ tục mới
- khi những thủ tục hiện tại được thay đổi
- bất cứ lúc nào có việc hư hỏng vì nhân viên không theo đúng thủ tục.

! Nếu một nhân viên không được huấn luyện về một công tác cụ thể nào đó thì họ không được phép làm công việc đó.



4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

Huấn luyện lại nhân viên nếu việc hư hỏng xảy ra có thể đã là do việc nhân viên không làm đúng cách.

Bạn cũng nên:

- duyệt lại xem bạn huấn luyện nhân viên như thế nào để xem việc đó có thể cải thiện được không
- bảo đảm là nhân viên hiểu được tại sao việc theo đúng những thói quen an toàn lại quan trọng
- bảo đảm là nhân viên lấy được dễ dàng những tờ nói về các thói quen an toàn liên hệ đến công việc của họ
- Bạn hãy nghĩ xem có cần tăng gia việc giám sát không
- Viết xuống nhật ký việc hư hỏng đã xảy ra, tại sao và bạn đã làm gì để ngăn ngừa không cho nó xảy ra nữa.

5 Viết xuống

Điền vào hồ sơ 'Sự huấn luyện nhân viên' cho mỗi người làm việc trong cơ sở, xem phần 'Hồ sơ'.

Ký vào Hồ sơ huấn luyện nhân viên sau mỗi lần nhân viên đó đã được huấn luyện về công tác đó, đã chứng tỏ có một hiểu biết tốt và đã được quan sát theo đúng những thủ tục một cách kiên định.

Cũng phải ghi vào 'Sự huấn luyện nhân viên' của người làm bất cứ sự tái huấn luyện hay bồi dưỡng nào.



1 Goal

All staff are trained and have a good understanding of the Food Control Plan's requirements related to their area of work.

Appropriate supervision is provided.

2 Why?

- Food may be contaminated and customers made ill if staff are not trained in safe working practices.
- Some staff may need supervision due to inexperience, ability, size of operation etc.

3 How this is done

! *The day-to-day manager must be familiar with, and understand all the procedures in the Food Control Plan.*

Training

The day-to-day manager trains staff in each safe practice procedure relevant to their work, then watches them perform the task (correcting them as necessary).

All staff are trained in the following procedures before they can work:

- Hand hygiene
- Personal hygiene
- Health and sickness

-
-
-

When to train staff:

- before new staff start working
- when introducing new procedures
- when existing procedures are changed
- whenever something goes wrong due to staff failing to follow procedures.

! *Unless a staff member has received training in a specific task, then they are not allowed to perform that activity.*



4 What if there is a problem?

Retrain staff when something goes wrong that may have been caused by a staff member not doing the right thing.

You should also:

- review how you train staff to see if it can be improved
- make sure staff know why it's important to follow safe practices
- make sure staff have access to the relevant safe practice factsheets
- consider the need to increase supervision
- write down in the diary what went wrong, why and what you have done to help prevent it happening again.

5 Write it down

Complete a 'Staff training record' for each person who works in the business see 'Records' section.

Sign off each task on an employee's Staff training record when he/she has received training in a task, has demonstrated a good understanding and has been observed consistently following the correct procedures.

Also record any retraining or refresher training on an employee's 'Staff training record'.



Những điều cần bản

Điều này là gì?



Thực phẩm dễ bị hư là thực phẩm cần được giữ dưới 4 độ C hay trên 60 độ C để làm giảm thiểu sự tăng trưởng của các vi khuẩn có hại có trong thực phẩm, hoặc ngăn chặn sự cấu tạo của các chất độc trong thực phẩm.

Thực phẩm dễ bị hư phải hội đủ điều kiện về nhiệt độ để cập đến trong Kế hoạch kiểm soát thực phẩm này.

Thực phẩm nào dễ bị hư hỏng?

Theo mục đích của Kế hoạch Kiểm soát Thực Phẩm này, thực phẩm hội đủ cả hai tiêu chuẩn sau đây được xem như dễ bị hư hỏng:

- thực phẩm **có thể** chứa những vi khuẩn cần sinh sôi nảy nở để gây ra bệnh tật, và
- thực phẩm **sẽ** hỗ trợ sự tăng trưởng của các vi khuẩn có hại.

Những thực phẩm cần phải kiểm soát nhiệt độ để khỏi sinh độc tố, cũng được xem như là thực phẩm dễ bị hư. Ví dụ như cá scombroid cần phải nhanh chóng làm lạnh một thời gian ngắn sau khi bắt để giảm thiểu sự thành lập chất histamine. Thực phẩm chỉ dễ bị hư bởi vì nó có tiềm lực gây ra đau ốm nếu không có sự kiểm soát nhiệt độ.

Ví dụ của những loại thực phẩm dễ bị hư

Những thực phẩm sau đây là những thực phẩm thường được xem như dễ bị hư:

- thịt chín hay sống, hay thực phẩm có thịt chín hay sống, ví dụ như: thịt hầm, cà ri, lasagne và bánh nướng có thịt
- sản phẩm bơ sữa hay thực phẩm có bơ sữa như kem sữa (custard) và đồ ăn tráng miệng có chứa bơ sữa
- đồ biển (trừ đồ biển còn sống) và thực phẩm có chứa đồ biển
- trái cây hay rau cải chế biến, ví dụ như món xà lách và nước trái cây chưa khử trùng
- cơm hay pasta
- thực phẩm chế biến có trứng, đậu, quả hạch (nuts) hoặc những thực phẩm nhiều chất đạm như: bánh trứng (quiche) và sản phẩm bằng đậu nành
- thực phẩm có chứa một trong những thực phẩm kể trên như các loại xăng ụch (sandwich) hay bánh trứng (quiche).

Thực phẩm nào không được xem là dễ bị hư?

Nhiều loại thực phẩm không dựa vào sự kiểm soát nhiệt độ để được an toàn bởi vì chúng đã được chế biến để bảo đảm không có vi khuẩn có hại, hoặc thực phẩm không có thể hỗ trợ sự tăng trưởng của vi khuẩn. Những thực phẩm này không được xem là dễ bị hư. Những nhà sản xuất thực phẩm thường thực hiện được sự an toàn thực phẩm bằng một trong những phương pháp sau:

- tiêu diệt những vi khuẩn có hại, rồi đóng gói thực phẩm lại để nó khỏi bị nhiễm độc, như đóng hộp hay đóng chai
- tạo ra một môi trường không hỗ trợ sự tăng trưởng của vi khuẩn có hại trong thực phẩm. Điều này thường được thực hiện bằng cách làm cho thực phẩm có độ a-xít quá cao làm vi khuẩn không tăng trưởng được, giảm lượng nước trong thực phẩm bằng cách sấy khô, và/hoặc thêm muối hay đường, dùng những chất phụ gia ngăn chặn sự tăng trưởng của vi khuẩn, hay tổng hợp tất cả những điều trên, ví dụ như: trái cây khô, thịt muối khô, thịt khô lên men, hoặc
- tiêu diệt hay giảm những vi khuẩn có hại trong thực phẩm và tạo ra một môi trường làm giảm đi hay ngăn ngừa sự phát triển của bất cứ vi khuẩn nào có hại còn tồn tại và có thể sinh sôi trong thực phẩm như: sữa chua, pho mát, chất phết lên bánh (spreads), nước sốt, pasta khô, nước trái cây khử trùng, các loại bánh mì, sữa bột và bột kem sữa khô.



Tuy rằng những thực phẩm trên được xem là không dễ bị hư, chúng sẽ trở thành dễ bị hư khi hộp hay gói bị mở ra hoặc đã bị thay đổi đi bằng cách nào đó. Ví dụ như hộp thịt bò hầm một khi đã mở ra thì xem như dễ bị hư, bột kem sữa (custard) nên được xem như dễ bị hư khi thêm sữa hay nước vào.

Nhiều thực phẩm còn sống chưa được chế biến, hay chế biến một nửa cũng không dễ bị hư vì chúng không hỗ trợ sự tăng trưởng của vi khuẩn có hại (như trái cây và rau cải sống và còn nguyên, gạo chưa nấu chín, bột và đường), hoặc không có chứa vi khuẩn có hại (như hạt còn vỏ).





What is it?



Readily perishable food is food that must be kept at certain temperatures (below 4°C or above 60°C) to minimise the growth of harmful microbes that can be present in the food or to prevent toxins (poisons) forming in the food.

Readily perishable food must meet the temperature requirements contained in this Food Control Plan.

What food is readily perishable?

For the purposes of this Food Control Plan, food that meets both of the following criteria is considered readily perishable:

- the food **may** contain microbes that need to multiply in order to cause illness, and
- the food **will** support the growth of harmful microbes.

Food that must be kept under temperature control to prevent toxins forming is also considered readily perishable. For example, scombroid fish need to be rapidly chilled shortly after capture to minimise the formation of histamine. The food is readily perishable only because it has the potential to cause illness if it is not kept under temperature control.

Examples of readily perishable food

The following foods are **examples** of foods that are normally considered readily perishable:

- raw and cooked meat, or foods containing raw or cooked meat, eg, casseroles, curries, lasagne and meat pies
- dairy products, or foods containing dairy products, eg, custard and dairy-based desserts
- seafood (excluding live seafood) and foods containing seafood
- processed fruits and vegetables, for example salads and unpasteurised juices
- cooked rice and pasta
- processed foods containing eggs, beans, nuts or other protein-rich food, eg, quiche and soya bean products
- foods that contain any of the above foods, eg, sandwiches and quiches.

What food is not defined as readily perishable?

Many foods do not rely on temperature control for safety because they have been processed to ensure that harmful microbes are not present in the food or the food can't support their growth. These foods are not considered readily perishable. Food manufacturers usually achieve food safety by one of the following methods:

- destroying any harmful microbes and then packaging the food so it cannot be contaminated, for example canned and bottled food
- creating an environment in the food that does not support the growth of harmful microbes. This is usually done by making the food too acidic for microbes to grow, reducing the available water in the food by drying the food and/or adding salt or sugar, using food additives that inhibit bacterial growth, or a combination of these things - eg, dried fruit, salted dried meats and fermented dried meats, or
- destroying or reducing the number of harmful microbes in the food and creating an environment that will minimise or prevent the growth of any harmful microbes that are still present and could multiply in the food - eg, yoghurts, cheeses, spreads, sauces, dried pasta, pasteurised juices, breads, dried milk and dried custard powder.



Although the above foods are not considered readily perishable, they may become so when the food package is opened or altered in some way. For example, a canned beef stew should be considered readily perishable once it is opened and custard powder should be considered readily perishable once milk or water is added.

Many raw unprocessed or semi-processed foods are also not readily perishable because they either do not support the growth of harmful microbes (eg, raw whole fruits and vegetables, uncooked rice, flour and sugar) or do not contain harmful microbes (eg, nuts in the shell).



Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

1 Mục đích

Để ngăn chặn sự nhiễm độc thực phẩm bởi những ai mang bệnh truyền nhiễm.

2 Tại sao?

- Thực phẩm có thể bị nhiễm độc bởi những ai không được khỏe vì bị nhiễm trùng hay có mang vi khuẩn trong hay trên người.
- Những vi khuẩn có hại có thể truyền từ phân người bệnh, chất nôn ra, và trong một số trường hợp từ những chất lỏng trong người.

3 Cách thực hiện

1. Không ai được phép vào nơi xử lý thực phẩm (kể cả người thâu, khách thăm viếng, v.v.) nếu người đó bị nôn mửa[†] hay tiêu chảy^{*}.
 - Bất cứ ai bị nôn mửa hay tiêu chảy trong vòng 24 giờ trước khi vào cơ sở thực phẩm **phải báo cho** _____.
2. Bất cứ ai xử lý thực phẩm^o nhưng đã bị tiêu chảy^{*} 2 lần hay hơn hay bị nôn mửa[†] trong vòng 24 giờ phải tìm cách chữa trị hay thử phân để tìm ra căn do của chứng bệnh.
 - _____ phải bảo đảm là người xử lý thực phẩm không được phép vào nơi có thực phẩm cho đến khi đáp ứng các tiêu chuẩn thích hợp là hết bệnh (xem phần *Hồ sơ*).
 - _____ sẽ xác định xem người xử lý thực phẩm bị bệnh có thể làm **một việc khác an toàn** không đụng chạm trực tiếp với thực phẩm, hay những bề mặt và dụng cụ trong chỗ có thực phẩm.

Loại trừ những người xử lý thực phẩm

*Xem thêm chi tiết về việc hướng dẫn loại trừ những người bị nhiễm trùng, và những yêu cầu chúng mình là đã hết bệnh (Xem phần *Hồ sơ*).*

Nếu bạn không chắc là người xử lý thực phẩm có thể gây hại gì không thì bạn nên hỏi ý kiến của nhân viên y tế môi trường của hội đồng thành phố địa phương.

3. Mọi nôn mửa trong nơi làm việc phải báo cáo ngay cho _____.
 - Người xử lý thực phẩm phải bị cấm ngay tức khắc không được vào nơi có thực phẩm.
 - Tất cả các bề mặt bị nhiễm trùng và các chỗ bị ảnh hưởng, kể cả các dụng cụ đều phải rửa sạch và sát trùng.
 - Những thực phẩm nào bị nhiễm trùng phải được vất bỏ ngay _____.
4. Những ai bị bệnh vàng da (da bị vàng) hay có hoặc nghi ngờ có bệnh viêm gan loại A đều không được phép vào nơi xử lý thực phẩm.
5. Không ai được phép đụng chạm đến thực phẩm nếu da họ bị có vảy hay nhiễm độc mà không che kín được trong lúc đụng chạm đến thực phẩm.

Lời chú về việc 'Điều này làm như thế nào'

- * Bệnh **tiêu chảy** khác hơn là tiêu chảy có liên quan tới những tình trạng Hội Chứng Kích Thích Ruột, bệnh Crohn's, hay Viêm Loét Đại Tr tràng.
- † **Bị nôn mửa** không có nguyên do rõ ràng, ví dụ như bị nôn mửa khi có thai, hay vì rượu độc
- o Người **xử lý thực phẩm** là bất cứ ai tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm hay những dụng cụ làm thực phẩm (đầu bếp, bồi bàn, v.v.)

4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

Nếu nhân viên không tuân theo thủ tục, phải tìm hiểu tại sao và huấn luyện họ lại nếu cần.

Nếu có ai nôn mửa tại cơ sở thì phải dọn sạch và sát trùng nơi đó kể cả thiết bị dùng làm sạch sẽ. Bỏ đi bất cứ thực phẩm nào đã bị nhiễm độc và cho người bệnh về nhà.

Để sẵn hộp đồ dọn mửa (tạp dề, bao tay, thuốc tẩy v.v.) để có thể dọn sạch bất cứ chỗ mửa nào một cách an toàn.

5 Viết xuống

*Viết ra trong mục hồ sơ về 'Đau ốm' (xem phần 'Hồ sơ')
khi nhân viên hay khách đến thăm cơ sở không được khỏe, bạn đã làm gì (như không cho vào, v.v.)*

Viết ra những gì bạn đã làm khi có việc không hay xảy ra, (thí dụ khi có người bị nôn mửa tại cơ sở).



1 Goal

To prevent anyone who is carrying a communicable disease from contaminating food.

2 Why?

- Food can become contaminated by people who are unwell with certain infections, or are carrying the organisms in or on their body.
- Harmful microbes can be transmitted through a sick person's faeces (poo), vomit and in some cases other body fluids.

3 How this is done

1. No one (including a contractor, visitor etc) is permitted in a food-handling area if suffering from vomiting[†] or diarrhoea^{*}.
 - Anyone who has vomited or had diarrhoea in the 24 hours prior to entering the food premises **must report it to** [redacted].
 2. Any food handler[‡] who has had diarrhoea^{*} two or more times, or **any** vomiting[†] within a 24 hour period must seek medical advice and have a faecal specimen tested to identify the cause of illness.
 - [redacted] must ensure the food handler is excluded from the premises until they meet the appropriate clearance criteria (see *Records* section).
 - [redacted] is to determine whether a sick food handler is to be given **safe alternative work** that does not involve direct contact with open food, or with surfaces and equipment in any food area.
- Excluding food handlers**
 See the Exclusion of infected persons guidance for further information and clearance requirements (see *Records* section).
 If you are uncertain whether a food handler may pose a risk, seek advice from an Environmental Health Officer at the local council.
3. Any vomiting at work must be reported immediately to [redacted].
 - The food handler must be excluded immediately from all food handling areas.
 - The affected area and all contaminated surfaces, including equipment and utensils must be cleaned and sanitised.
 - Any food that may have become contaminated must be disposed of [redacted].
 4. No one with jaundice (yellowing of the skin) who is suspected of, or has, hepatitis A is allowed in a food handling area.
 5. No one is permitted to handle food if they have scaly, weeping or infected skin that cannot be totally covered during food handling.

Notes for 'How this is done'

- * **Diarrhoea** other than that associated with conditions such as Irritable Bowel Syndrome, Crohn's Disease or ulcerative colitis.
- † **Vomiting** in the absence of other obvious causes, eg, morning sickness or alcohol poisoning.
- ‡ **Food-handler** any person who comes into direct contact with food or the equipment or utensils used to prepare food (eg, cooks, waitresses etc).

4 What if there is a problem?

If staff are not following this procedure find out why and retrain them if necessary.

If someone vomits on the premises, clean and sanitise the area (including the cleaning equipment). Throw out any food that might have been infected and send the person home.

Keep a vomit kit (disposable apron, gloves, bleach etc) handy to safely clean up any vomiting that may occur.

5 Write it down

Write down in the 'Sickness' record (see 'Records' section) when employees or others who visit the premises are unwell and what action has been taken (exclusion etc).

Write down what you did when something went wrong (eg, someone vomited on the premises).

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

1 Mục đích

Rửa tay và lau khô tay có hiệu quả có thể làm cho thực phẩm và những bề mặt đựng đến thực phẩm khỏi bị nhiễm độc vi khuẩn.

2 Tại sao?

- Rửa tay và lau khô tay là một trong những cách tốt nhất để ngăn chặn không cho các vi khuẩn có hại dính vào thực phẩm.
- Người xử lý thực phẩm làm lan truyền các vi khuẩn có hại từ trên tay của họ đến thực phẩm bằng cách trực tiếp đụng chạm vào thực phẩm hay đụng vào những đồ dùng khác mà thực phẩm đụng vào (như: bàn dài làm việc, dao, thớt, v.v.)

3 Cách thực hiện

Tất cả mọi người (ngay cả nhà đầu) phải tuân theo thông lệ vệ sinh tay tốt bằng cách rửa và lau khô tay nhất là:

- khi vào bất cứ nơi nào xử lý thực phẩm ăn liền không đóng gói
- trước khi đụng vào thực phẩm ăn liền không đóng gói
- sau khi đụng vào những thực phẩm sống (thịt, rau cải v.v.)
- trước khi mang bao tay và sau khi cởi bao tay
- sau khi ho và hắt hơi
- sau khi xử dụng nhà cầu.

Rửa tay



Bước thứ 1: Làm sạch dưới những móng tay dùng nước ấm từ vòi nước, xà bông và bàn chải móng tay.



Bước thứ 2: Rửa hai tay bằng nước ấm từ vòi nước và xà bông, chà mạnh (trước, sau và giữa những ngón tay) ít nhất là 20 giây.



Khó tính đúng thời gian, cho nên bạn nên tạo ra một thói quen để giúp bạn đo đúng giờ rửa tay cần thiết (ví dụ như hát bài Happy Birthday hai lần).



Bước thứ 3: Lau tay thật khô (trước, sau và giữa các ngón tay) ít nhất là 20 giây, bằng: [đánh dấu thứ mình chọn]

☐ **Khăn xài một lần (khăn cuộn):**

Lau khô tay lên hai đoạn cuộn của khăn, mỗi đoạn 10 giây.

☐ **Khăn giấy xài một lần:**

Dùng hai khăn giấy mà lau, mỗi khăn giấy 10 giây.

Mang bao tay

Mang bao tay không thể thế cho việc rửa tay được



Bao tay không bảo vệ thực phẩm khỏi bị nhiễm độc chéo (ví dụ như chuyển vi khuẩn từ thực phẩm sống sang thực phẩm chín). Bao tay, cũng như bàn tay, có thể truyền vi khuẩn từ thực phẩm sống, dụng cụ, bề mặt sang thực phẩm ăn liền.

Phải thay bao tay sau khi xong một việc (như sau khi xử lý thực phẩm chưa nấu chín và trước khi xử lý thực phẩm ăn liền v.v.)

Bao tay chỉ được dùng khi làm những việc sau đây:

Nữ trang trên tay và móng tay

Để giữ vệ sinh tay tốt, móng tay cần phải cắt ngắn Không nên đeo nữ trang trên tay nếu người xử lý thực phẩm làm việc trên thực phẩm không gói.

4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

Khi một nhân viên không theo đúng vệ sinh về tay, bạn hãy thảo luận vấn đề này ngay tức khắc với người đó để tìm ra lý do.

Bạn có thể cần phải:

- trình bày cho họ thấy thủ tục đúng cách
- cung cấp một bồn rửa tay ở một chỗ dễ dàng
- thay đổi đi các loại vật tư dùng để rửa tay.

5 Viết xuống

Viết vào nhật ký khi nhận thấy các nhân viên không rửa tay đúng cách và những gì đã làm để sửa sai điều đó.



1 Goal

To prevent food and food contact surfaces from becoming contaminated by unclean hands through effective hand washing and drying.

2 Why?

- Hand washing and drying is one of the best ways to prevent harmful microbes from getting onto food.
- Food handlers and others can spread harmful microbes carried on their hands onto food by either touching food directly or by touching other things that the food comes into contact with (eg, benches, knives, chopping boards etc).

3 How this is done

Everyone (including contractors) follow good hand hygiene practices by washing and drying their hands, especially:

- when entering any area where unwrapped ready-to-eat food is handled
- before touching unwrapped ready-to-eat foods
- after touching raw food (meat, veges etc)
- before putting on gloves and after removing them
- after coughing and sneezing
- after using the toilet.

Hand washing



Step 1: Clean under each fingernail using warm running water, soap and a nail brush.



Step 2: Wash hands with warm running water and soap, rubbing vigorously (front, back and between fingers) for at least 20 seconds.



It can be hard to judge time, so it is recommended that you develop a habit that will help you measure the required washing time (eg, try singing twice through the 'happy birthday' song).



Step 3: Dry hands thoroughly (front, back and between fingers), for at least 20 seconds by using: [tick option]

☐ **Single-use cloth (roller) towel**

Rub hands on two sections of towel drying for 10 seconds on each section.

☐ **Single-use paper towel**

Rub hands on two paper towels drying for 10 seconds on each.

Using gloves

Using gloves is not a substitute for hand washing.



Gloves do not protect food from cross-contamination (eg, passing microbes from raw food to cooked food). Gloves, just like hands, can transfer microbes from raw food, equipment, utensils and surfaces to ready-to-eat-food.

Gloves must be changed between tasks (eg, after handling uncooked food and before handling ready-to-eat foods etc).

Gloves are only used for the following tasks:

Hand jewellery and finger nails

To enable good hand hygiene, fingernails should be kept short. Hand jewellery should not be worn if the food handler is working with unwrapped food.

4 What if there is a problem?

When a staff member doesn't follow correct hand hygiene discuss the issue straight away with the person to find out why.

You may need to:

- demonstrate the correct procedure to them
- provide a hand washbasin at an easier location
- change the type of hand cleaning materials.

5 Write it down

Write down in the diary when employees are noticed not following good hand hygiene and what was done to correct them.

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

1 Mục đích

Để ngăn ngừa cho thực phẩm và các bề mặt đựng đến thực phẩm khỏi bị nhiễm trùng vì quần áo và cách hành động không thích hợp.

2 Tại sao?

- Khách hàng có thể bị đau ốm vì ăn phải thức ăn bị nhiễm độc bởi các vi khuẩn có hại mà những người xử lý thức ăn dơ bẩn đem lại.
- Quần áo dơ bẩn hay không thích hợp có thể làm nhiễm độc thực phẩm.

3 Cách thực hiện

Bắt cứ ai (kể cả nhà thầu, khách v.v.) vào nơi làm thức ăn đều phải mặc quần áo sạch thích hợp và tuân theo thủ tục này.

Quần áo và bề ngoài

Bạn cần mặc quần áo sạch sẽ thích hợp khi xử lý thực phẩm không đóng gói để các thực phẩm này không bị nhiễm độc.

Phải áp dụng những tiêu chuẩn quần áo sau đây:

Công việc/Chức vụ

Quần áo (tiêu chuẩn quần áo)

Công việc/Chức vụ

Quần áo (tiêu chuẩn quần áo)

Công việc/Chức vụ

Quần áo (tiêu chuẩn quần áo)

Công việc/Chức vụ

Quần áo (tiêu chuẩn quần áo)

Công việc/Chức vụ

Quần áo (tiêu chuẩn quần áo)

Quần áo bảo vệ mặc ngoài (tạp dề v.v.) không được mặc khi không ở nơi làm thực phẩm (như nhà cầu, phòng ăn, lúc ra về v.v.)

Hành kiểm cá nhân

- Người xử lý thực phẩm nên tránh sờ vào mũi, miệng, tóc và da trong lúc đang làm thực phẩm.
- Người xử lý thực phẩm không khạc nhổ, hắt hơi hay ho vào thực phẩm.
- Phải xài giấy lau dùng một lần để hỉ mũi và sau đó rửa tay.
- Không được hút thuốc nơi làm thực phẩm.
- Không được ăn uống nơi làm thực phẩm.

Chỗ đứt và lở

- Những chỗ đứt và lở trên tay và cánh tay phải có băng dán lại để ngăn ngừa vi trùng nơi bị lở làm nhiễm độc thực phẩm.
- Hãy dùng loại băng keo màu sáng không thấm nước để dễ nhận thấy nếu bị rớt ra. Hãy xài một bao tay dùng một lần để che lên những băng keo trên tay.
- Nếu chỗ cắt/lở chảy nước hay nhiễm trùng và không che kín hết được thì người đó **không được** xử lý thực phẩm.

4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

Nếu nhân viên không tuân theo thủ tục, phải tìm hiểu tại sao và huấn luyện họ lại nếu cần.

Nếu người xử lý thực phẩm mà có vết lở chảy nước trên tay không được băng lại thì phải cấm người đó xử lý thực phẩm và bỏ đi những thực phẩm đã bị nhiễm trùng.

Đừng cho người đó xử lý thực phẩm cho đến khi các biện pháp thích hợp đã được áp dụng để bảo đảm thực phẩm khỏi bị nhiễm trùng (như đào tạo lại, che đậy vết lở, v.v.)

5 Viết xuống

Viết vào nhật ký bạn đã làm gì nếu một việc không hay xảy ra (như khi thấy một người xử lý thực phẩm nhưng trên tay lại có một chỗ lở không băng lại, hay không mặc quần áo để che chỗ cho thực phẩm khỏi bị nhiễm trùng).





1 Goal

To prevent contamination of food and food contact surfaces from inappropriate clothing and behaviour.

2 Why?

- Customers can become sick if they eat food that has been contaminated with harmful microbes carried by dirty food handlers.
- Dirty or inappropriate clothing can contaminate food.

3 How this is done

! Anyone (including a contractor, visitor etc) entering a food preparation area is required to wear appropriate clean clothing and follow this procedure.

Clothing/Appearance

Appropriate clean clothing is worn when handling unpackaged food to protect it from contamination.

The following standards of dress apply:

Job/Position	
Clothing (dress standard)	
Job/Position	
Clothing (dress standard)	
Job/Position	
Clothing (dress standard)	
Job/Position	
Clothing (dress standard)	
Job/Position	
Clothing (dress standard)	

Outer protective clothes (eg, aprons etc) are not worn when not in food preparation areas (eg, toilet, lunch room, going home etc).

Personal conduct

- Food handlers avoid touching nose, mouth, hair and skin during food preparation.
- Food handlers do not spit, sneeze or cough over food.
- Disposable tissues are used to blow noses, and hands are washed afterwards.
- Smoking is not permitted in the food preparation area.
- Food is not eaten in food preparation areas.

Cuts and sores

- All cuts/sores on hands and arms are covered with a sticking plaster to stop microbes from the wound contaminating food.
- Brightly coloured waterproof sticking plasters are used that can be easily seen if they fall off. A disposable glove is used to cover sticking plasters if they are on the hand.
- If a cut/sore is weeping or infected and cannot be totally covered the person **must not** handle food.

4 What if there is a problem?

If staff are not following this procedure find out why and retrain them if necessary.

If someone is handling food and has an uncovered weeping sore on their hand, stop the person from handling food and dispose of any food that might have been infected.

Do not allow the person to handle food until appropriate steps have been taken to ensure they will not infect the food (eg, retraining, sore is covered etc).

5 Write it down

Write down in the diary what action you have taken if something goes wrong (eg, a food handler is observed working with an uncovered open sore on their hand or not wearing clothing that protects food from contamination).



1 Mục đích

Để bảo đảm cho nơi làm việc, đồ trang bị và dụng cụ được sạch sẽ.

2 Tại sao?

Rửa sạch tẩy trừ được dư bẩn và mỡ màng. Khử trùng tiêu diệt các vi khuẩn có hại trên các bề mặt.

- Nơi làm việc và đồ trang bị không sạch sẽ làm cho vi khuẩn nảy nở, rồi nếu chúng nhiễm trùng thức ăn, có thể làm cho người ta đau ốm.
- Nơi làm việc dư dáy sẽ thu hút các loài gây hại như chuột, dán; những giống này có thể truyền bệnh.

3 Cách thực hiện

Những phương tiện và thiết bị phải được làm sạch thường xuyên.

Đồ trang bị và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm (như thớt, dụng cụ, nồi, đồ gấp, chén đĩa, bề mặt làm việc v.v.) phải được rửa sạch và sát trùng.

Những thứ khác có thể làm nhiễm trùng thực phẩm một cách gián tiếp (bằng cách làm rơi tay công nhân thực phẩm) cũng cần phải rửa sạch và khử trùng (như nút cánh cửa, vòi nước, bồn rửa tay v.v.)

Những yêu cầu tổng quát về việc làm sạch

- Phải tuân theo lời chỉ dẫn của nhà sản xuất khi dùng các hóa chất và đồ trang bị làm sạch.
- Thực phẩm phải được bảo vệ thích hợp hay dời đi trước khi làm sạch hay sát trùng.
- Làm sạch sẽ sau mỗi công việc ('làm xong là làm sạch sẽ').
- Bất cứ lúc nào nếu được thì để cho đồ đặc tự khô trong không khí.
- Sau mỗi công việc, hãy thay các khăn vải và cắt các khăn đã dùng qua để đem đi giặt.

Máy rửa chén

- Máy rửa chén phải được vận hành và bảo trì theo đúng lời chỉ dẫn của nhà sản xuất.



Nếu vận hành đúng cách, những thứ trong máy rửa chén thường nóng quá không cầm được ngay sau lần tráng.

Những thứ không thể bỏ vào máy rửa chén

1. Rửa sơ – tẩy đi những đồ dư và thức ăn còn sót lại.
 2. Rửa chính – rửa với nước nóng và đúng lượng chất tẩy rửa chén.
 3. Tráng với nước nóng và sạch.
 4. *Khử trùng với chất khử trùng an toàn cho thực phẩm.
 5. *Tráng lần cuối cùng (xem phần chỉ dẫn khử trùng).
 6. Để khô trong không khí hay dùng khăn lau chỉ dùng một lần.
- * Chỉ cần làm điều này khi đồ trang bị/bề mặt tiếp xúc thực phẩm.

Dùng khăn

Nếu có thể, dùng loại khăn dùng một lần và vứt đi sau khi dùng.

- Khi dùng loại khăn có thể dùng lại thì khăn phải được giặt kỹ, khử trùng và sấy khô sau mỗi lần dùng.
- Phải luôn luôn dùng khăn mới giặt sạch để lau các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thức ăn có thể ăn ngay.

Thiết bị để làm sạch

- Đồ dùng để làm sạch phải để ở một nơi riêng rẽ và xa chỗ để thực phẩm
- Dụng cụ làm sạch phải được giữ trong tình trạng tốt và không được dùng làm gì khác
- Dụng cụ làm sạch phải được rửa sạch và sát trùng
- Những hoá chất phải có nhãn hiệu rõ ràng
- Không bao giờ đựng các hoá chất trong những thùng đựng thực phẩm
- Nhân viên phải được huấn luyện để sử dụng các hoá chất một cách an toàn.

4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

Nếu nơi chốn, đồ trang bị/dụng cụ, v.v. không sạch thì phải làm sạch lại. Thảo luận vấn đề này với nhân viên liên hệ và tìm hiểu tại sao việc làm sạch không được đầy đủ. Hành động cần thiết để làm giảm khả năng một việc như thế có thể xảy ra trong tương lai.

Vứt đi những thực phẩm ăn liền có thể đã bị nhiễm trùng

Giải pháp có thể gồm những điều sau đây:

- Bổ xung thêm việc đào tạo và trợ giúp
- thay đổi những hoá chất và đồ dùng làm sạch
- thay thế đồ cần làm sạch bằng một thứ khác để làm sạch hơn.

5 Viết xuống

Viết vào thời khóa biểu (xem Nhật ký) những gì cần làm sạch, làm sạch như thế nào, và nếu cần phải khử trùng thì ai sẽ làm và bao lâu một lần.



1 Goal

To ensure premises, equipment and utensils are kept clean.

2 Why?

Cleaning removes dirt and grease. Sanitising kills harmful microbes on surfaces.

- Unclean premises and equipment will enable microbes to grow which, if they contaminate food, can make people ill.
- Dirty premises can attract pests like mice, rats and cockroaches that can spread disease.

3 How this is done

The facilities and equipment are cleaned regularly.



Equipment and surfaces which come into contact with food (eg, chopping boards, utensils, pots, tongs, crockery, work surfaces etc) are cleaned and sanitised.

Other items that may contaminate food indirectly (eg, by contaminating a food worker's hands) are also cleaned and sanitised (eg, door handles, taps, wash hand basins etc).

General cleaning requirements

- The manufacturer's instructions are followed when using chemicals and cleaning equipment.
- Food is appropriately protected or removed before cleaning or sanitising.
- Cleaning occurs between tasks ('clean as you go').
- Wherever possible items are left to air dry.
- After each task, cloth towels are changed and used towels are stored for laundering.

Dishwasher

- Dishwashers are operated and serviced according to the manufacturer's instructions.



When it's operating correctly, items in the dishwasher will be too hot to handle immediately after the rinse cycle.

For items that can't be put through the dishwasher

1. Pre-clean – remove visible dirt and food residue.
 2. Main clean – wash with hot water and the correct amount of detergent.
 3. Rinse with clean, hot water.
 4. *Sanitise with a food-safe sanitiser
 5. *Final rinse (see sanitiser instructions as required).
 6. Air dry or use a single-use drying cloth.
- * Only required where equipment/surface comes into contact with food.

Using cloths

Single-use cloths are used whenever possible and thrown away after each task.

- When using re-usable cloths they are thoroughly washed, sanitised and dried between tasks.
- A new or freshly cleaned cloth is always used to wipe surfaces that come into contact with ready-to-eat food.

Equipment used for cleaning

- Cleaning materials are stored in a separate area away from food.
- Cleaning equipment is kept in good repair and not used for any other purpose.
- Cleaning equipment is cleaned and sanitised.
- Chemicals are clearly labelled.
- Chemicals are never stored in a food container.
- Staff are trained how to use chemicals safely.

4 What if there is a problem?

If an area or equipment/utensils etc are not clean, re-clean. Discuss the problem with the staff member involved and find out why the cleaning was not good enough. Take any action necessary to reduce the likelihood of it happening again.

Throw out any ready-to-eat food that may have become contaminated.

The solution might include:

- providing more training or assistance
- changing the type of cleaning chemicals and materials used
- replacing the item to be cleaned with something that is easier to clean.

5 Write it down

Write down in the Cleaning schedule (see the Diary) what items need to be cleaned, how they are to be cleaned and if necessary sanitised, how often, and who will do it.

Chất gây dị ứng trong thực phẩm

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

1 Mục đích

Cho khách hàng thông tin chính xác về thực phẩm có chứa chất gây dị ứng đặc thù, hoặc có thể có vi lượng chất gây dị ứng do sự tiếp xúc chéo giữa các thực phẩm.

2 Tại sao?

- Khách hàng phải có cơ hội lựa chọn thực phẩm cho mình hay cho người mình coi sóc, thứ mình muốn ăn sau khi có đủ các thông tin.
- Dị ứng về thức ăn có thể đưa đến những phản ứng hiểm nghèo làm ảnh hưởng đến toàn thể cơ thể, thông thường trong vòng vài phút sau khi ăn.

3 Cách thực hiện



Những chất dị ứng thông thường

Thực phẩm thường gây ra dị ứng là: ngũ cốc, đồ biển, trứng, cá, sữa, đậu phộng, hạt mè, đậu nành, muối sulphite, lúa mì, sản phẩm làm từ con ong: keo ong, phấn ong, sữa ong. Những thực phẩm này gây ra trên 90% những trường hợp dị ứng hiểm nghèo.

Khi một khách hàng cho bạn biết là họ bị dị ứng về thức ăn, những nhân viên sau đây cần được thông báo:

- ☐ Đầu bếp chính
- ☐ Quản lý viên từng ngày
- ☐ [] [Những ai khác thì ghi rõ ra]

Những người nêu trên có trách nhiệm cho khách hàng biết trong thực phẩm có thể có những chất gây dị ứng nào.

Biết trong thực phẩm có những gì

Người bị dị ứng về thực phẩm cần biết chính xác trong thực phẩm họ đang ăn có những thành phần gì.

- Giữ những chi tiết chính xác về tất cả những thành phần được dùng trong thực phẩm phục vụ cho người bị dị ứng về thực phẩm.
- Kiểm tra tất cả những thành phần trong món đó, cũng như những gì đã dùng để nấu món đó như dầu v.v., nước sốt và đồ trang trí trên món ăn.



Nếu bạn nghi rằng thức ăn này có chứa một chút chất gây dị ứng thì bạn hãy nói cho khách hàng biết, đừng bao giờ đoán!

Tránh tiếp xúc chéo giữa các thức ăn

Phải bảo đảm là thực phẩm không bị nhiễm độc vì một số lượng nhỏ chất dị ứng từ bề mặt và dụng cụ đã tiếp xúc đến một chất dị ứng.

- Bảo đảm là quần áo phải sạch và rửa tay thật kỹ (xem phần Vệ sinh về tay).
- Sửa soạn thực phẩm có chất dị ứng khác nhau trong những nơi riêng biệt và dùng những dụng cụ riêng biệt. Nếu không có điều kiện, thì hãy rửa kỹ tất cả đồ trang bị và dụng cụ trước khi sửa soạn thực phẩm.
- Đừng chiên thức ăn trong dầu mà trước đó đã dùng để chiên thức ăn có chứa chất dị ứng.

4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

Nếu bạn nghĩ rằng một khách hàng đang bị phản ứng nghiêm trọng với một dị ứng:

- Gọi 111 tức thì và xin cho xe cứu thương với một nhân viên trợ y ngay.
- Giải thích ngay tức thì là người khách hàng có thể bị phản vệ (anaphylaxis).

Nhận rõ những gì đã làm cho khách hàng có phản ứng dị ứng.

Xét lại những nhãn hiệu của thành phần và công thức làm món ăn để bảo đảm các chất gây dị ứng đều được biết.

Xét lại cách thức nhân viên làm món ăn cho người bị dị ứng thực phẩm; thay đổi cho thích hợp.

Huấn luyện lại nhân viên để bảo đảm rằng họ hiểu rõ tầm quan trọng của việc thông tin chính xác cho khách hàng bị dị ứng về thức ăn.

5 Viết xuống

Giữ tất cả những dữ kiện về thành phần (và chúng chứa những gì) của mọi món ăn và những thức ăn gói sẵn khi phục vụ cho những khách hàng bị dị ứng về thức ăn

Viết vào nhật ký bạn đã làm gì khi người nào đó có phản ứng dị ứng về thức ăn.





1 Goal

To provide customers with accurate information on whether a food contains specific allergens, or could have traces of an allergen from cross-contact.

2 Why?

- Customers must be able to make informed choices about the food they, and people in their care, eat.
- Food allergies can result in life threatening reactions which affect the whole body, often within minutes of eating the food

3 How this is done



Common allergens

Foods that most frequently cause allergic reactions include cereals, shellfish, eggs, fish, milk, nuts, sesame seeds, peanuts, soybeans, sulphites, wheat and bee products such as royal jelly, pollen and propolis. These foods are responsible for over 90% of serious reactions.

When a customer tells us that they have a food allergy the following staff member is told:

- ☐ Head chef
☐ Day-to-day manager
☐ _____ [other please specify]

The person identified above is responsible for providing information to the customer on what allergens could be present in the food.

Know what's in the food

Someone who has a food allergy needs to know the exact ingredients of the food that they eat.

- Keep accurate details of all ingredients used in food to be served to customers with a food allergy.
- Check all the ingredients in the dish, as well as what is used to cook the dish (eg, oils etc) as well as sauces and garnishes served with the dish.



If there is any doubt about whether a food contains even a small amount of an allergen, tell the customer – never guess!

Avoid cross-contact

Make sure food doesn't get contaminated with small amounts of an allergen from surfaces and utensils that have been in contact with an allergen.

- Ensure that clothing is clean and thoroughly wash your hands (see *Hand hygiene*).
- Prepare food containing different allergens in separate areas using separate equipment and utensils. If this is not possible, then thoroughly clean all equipment and utensils to be used prior to preparing the food.
- Do not fry food in oil that has previously been used to fry food containing an allergen.

4 What if there is a problem?

If you think a customer is having a severe allergic reaction:

- immediately ring 111 and ask for an ambulance with a paramedic straight away
- immediately explain that your customer could have anaphylaxis (pronounced 'anna-fill-axis').

Identify what led to the customer's allergic reaction.

Review ingredient labels and recipes to ensure all allergens are known.

Review the way staff prepare a dish for someone with a food allergy; make changes as appropriate.

Retrain staff to ensure that they understand how important it is to provide accurate information to food-allergic customers.

5 Write it down

Keep details of the ingredients (and what they contain) for all dishes and pre-packaged food to be served to customers with a food-related allergy.

Write down in the diary any action taken in the event that someone has an allergic reaction.



Chén đĩa, muỗng nĩa và đồ gói

1 Mục đích

Chén đĩa và đồ đóng gói (thí dụ đồ gói co được, đồ đựng món ăn đem về nhà v.v.) tiếp xúc trực tiếp với đồ ăn thì thích hợp và đúng tiêu chuẩn công nghiệp.

2 Tại sao?

- Đồ đóng gói và chén đĩa không đúng tiêu chuẩn công nghiệp hay dùng không đúng cách có thể làm nhiễm trùng thực phẩm (như các hóa chất hay những chất khác có thể thấm vào thực phẩm từ đồ đóng gói và chén đĩa).

3 Cách thực hiện

Đóng gói

Trước khi mua các đồ đóng gói tiếp xúc với thực phẩm (như khay để trưng bày, ly uống nước dùng một lần, khay đựng thức ăn mang về v.v.) bạn cần kiểm tra với nhà cung cấp xem những hàng trên có theo đúng với:

- những đòi hỏi ghi rõ trong Quy Định của Bộ Luật Liên Bang Hoa Kỳ hiện hành không, hay
- những đòi hỏi ghi rõ trong 'Tiêu Chuẩn Úc cho Đồ Nhựa dùng Tiếp Xúc với Thực Phẩm, Tiêu Chuẩn Úc AS2070-1999'.
- bất cứ một tiêu chuẩn quốc tế thích hợp khác được công nhận bởi Thẩm Quyền về An Toàn Thực Phẩm Niu Di lân.

Chén đĩa, muỗng, dao, nĩa

Tất cả chén đĩa, muỗng nĩa thích hợp và không có khả năng nhiễm trùng thực phẩm, hay không đưa vào thực phẩm chì, antimony, arsenic, cadmium hay bất cứ chất độc hại nào khác.

Dùng sai đồ thực phẩm và đồ đóng gói

Những dụng cụ dùng để đo lường, tích trữ hay đổ các hoá chất phải được ghi dấu rõ ràng và không được dùng vào những việc khác.

Không được để hay chứa thực phẩm trong bất cứ thùng hay đồ đóng gói dành cho thuốc hay các hóa chất.

4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

Bỏ đi những chén đĩa và đồ đóng gói không đúng tiêu chuẩn đòi hỏi.

Nếu đồ đóng gói không được dùng thích hợp, hãy tìm ra lý do, sửa sai và nếu cần huấn luyện lại nhân viên.

5 Viết xuống

Giữ hồ sơ lời xác nhận của nhà cung cấp cho biết các đồ đóng gói và/hoặc chén đĩa đều thích hợp để dùng.





1 Goal

Tableware and packaging (eg, shrink wrap, takeaway containers etc) that come into contact with food is appropriate and meet industry standards.

2 Why?

- Packaging and tableware that does not meet industry standards or is not used correctly may contaminate food (eg, chemicals and other substances may migrate from packaging and tableware into food).

3 How this is done

Packaging

Before purchasing packaging that comes into contact with food (eg, display trays, disposable drink cups, takeaway trays etc) a check is made with the supplier that it complies with:

- the requirements specified in the current US Code of Federal Regulations, or
- the requirements specified in the current 'Australian Standard for Plastics Materials for Food Contact Use, Australian Standard AS2070-1999', or
- any other appropriate international standard recognised as acceptable by the Ministry for Primary Industries.

Tableware

All tableware is suitable and not capable of contaminating food, or imparting lead, antimony, arsenic, cadmium or any other hazardous substance to the food.

Misuse of food articles and packaging

Any utensil or equipment used to measure, store or pour chemicals is clearly identifiable and used for no other purpose.

Food is not put or stored in any container or package that is commonly used for medicine or chemicals.

4 What if there is a problem?

Reject tableware and packaging that does not meet the required standard.

If packaging is not being used appropriately, find out why, fix the problem and if necessary retrain staff.

5 Write it down

Keep a record of the supplier's confirmation that the packaging and/or tableware is appropriate for use.



Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

1 Mục đích

Quản lý hiệu quả việc cất giữ vệ sinh và thu gom chất thải và các vật có thể tái chế.

2 Tại sao?

Rác và các vật có thể tái chế không được cất giữ thích hợp và thu gom cách thường xuyên có thể:

- ngăn cản việc làm sạch hữu hiệu
- khuyến khích sâu bọ
- làm nhiễm trùng thực phẩm và nơi làm thực phẩm.

3 Cách thực hiện

Chất thải và những vật liệu tái chế được cất giữ ở một nơi rõ ràng để không thể lẫn lộn với đồ có thể dùng được.

Thùng đựng và những thiết bị khác dùng đựng chất thải và những vật liệu tái chế không được dùng cho những việc khác.

Nơi làm thức ăn

- Phải có đủ một số thùng đựng chất thải thật kín nước.
- Tùy theo nơi, có chỗ nên để các loại thùng đựng chất thải có nắp có thể dùng chân để mở.
- Chất thải phải được đổ đi khi thùng đầy và ít nhất mỗi ngày một lần.

Những nơi cất giữ bên ngoài

Những thùng đựng chất thải để bên ngoài phải kín để sâu bọ không vào được và dễ rửa.

Làm sạch sẽ

Thùng đựng rác và những đồ chứa khác phải được rửa thường xuyên theo thời khóa biểu làm sạch.

Đồ chần/chuyển mở

Đồ chần/chuyển mở phải được dùng đúng theo lời chỉ dẫn của nhà sản xuất. Chất thải từ đồ chần mở phải được thu gom mỗi [] [nói rõ khi nào] và như là được cần bởi:

Nhà thầu: []

Điện thoại: []

Rác/ Việc thu gom tái chế

Chất thải được thu gom và đem đi chỗ khác mỗi [] [khi nào] và như là được cần bởi:

Nhà thầu: []

Điện thoại: []

Nước thải

Hệ thống nước cống rãnh và nước thải phải được đầy đủ và quản lý để thức ăn khỏi bị nhiễm độc.



Thực phẩm thừa dùng để nuôi heo

Không được dùng thực phẩm thừa thải để nuôi heo nếu thực phẩm đó đã tiếp xúc với thịt (sống hay chín)*, và chưa được nấu sôi lên 100 độ C trong một giờ. Phải làm như vậy để ngăn chặn việc truyền bệnh lở mồm long móng (foot and mouth) và những bệnh khác.

Trước khi bỏ đi thịt hay thực phẩm thừa thải để nuôi heo, bạn cần phải có giấy cam đoan của người thu gom là chất thải sẽ được xử lý theo đúng với Luật lệ về 'An Toàn Sinh Học 2005 (Thịt và thực phẩm phế thải cho heo)'.

Chi tiết liên lạc của người thu gom thực phẩm phế thải cho heo (nếu có):

* Đây là thịt sống hay chín từ bất cứ động vật nào kể cả: cá, gà, vịt, ốc v.v.

4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

Nếu rác rưởi/vật liệu có thể tái chế không được cất giữ thích hợp, xem lại để bảo đảm có đủ thùng chứa và chúng có được để đúng chỗ không.

Xét lại thói quen làm việc của nhân viên và nếu cần cho nhân viên tu nghiệp.

Giải quyết những vấn đề liên hệ đến người thu gom chất thải khi xảy ra. Nếu các vấn đề cứ tiếp tục và không giải quyết được thì hãy dùng người thu gom khác đáng tin cậy hơn.

5 Viết xuống

Viết ra lời chỉ dẫn cách làm sạch thùng và nơi dùng để cất giữ chất thải và các vật liệu có thể tái chế, trong thời 'Thời biểu làm sạch' (xem Nhật ký).

Trong thời khóa biểu bảo trì phải có cả đồ chần/chuyển mở.



1 Goal

To effectively manage the hygienic storage and collection of waste and recyclable material.

2 Why?

Rubbish and recyclable material that is not stored appropriately and collected regularly can:

- prevent effective cleaning
- encourage pests
- contaminate food and food handling areas.

3 How this is done

Waste and recycling material is stored so that it is clearly identifiable and cannot be mistaken as usable.

Bins and other equipment used for waste and recyclable material are not used for any other purpose.

Food preparation areas

- An adequate number of watertight waste bins are provided.
- Where appropriate bins with foot-operated lid openers are used.
- Bins are emptied when full and at least daily.

External storage areas

External waste bins are pest proof and easily cleaned.

Cleaning

Rubbish bins and other receptacles are cleaned regularly as part of the cleaning schedule.

Grease traps/converters

Grease traps/converters are used in accordance with the manufacturer's instructions. Waste from grease traps is collected every [] [specify when] and as needed by:

Contractor: []

Telephone: []

Rubbish/Recycling Collection

Waste is collected and removed from the site every [] [specify when] and as needed by:

Contractor: []

Telephone: []

Waste water

The sewage and waste water system is adequate and managed so it doesn't contaminate food.



Food waste used for pig feed

No food waste that has come into contact with meat (cooked or uncooked)* can be used as pig feed unless it has been heated to 100°C for one hour. This is due to the risk of spreading foot and mouth, and other diseases.

Before disposing of meat or food waste for use as pig feed, obtain a written statement from the person collecting the waste that it will be treated in accordance with the 'Biosecurity (Meat and Food Waste for Pigs) Regulations 2005'.

Contact details of pig waste collector(s) used (if any):

* this includes raw or cooked meat from any animal including fish, poultry, snails etc.

4 What if there is a problem?

If rubbish/recyclable material is not being stored appropriately, check to make sure there are enough bins and that they are located appropriately.

Review staff work habits and refresh staff training as necessary.

Resolve any problems with the waste collector as they arise. If problems persist and can't be fixed use another, more reliable waste collector.

5 Write it down

Write down the cleaning instructions for bins and areas used to store waste and recyclable material in the 'Cleaning schedule' (see the Diary).

Include the grease trap/converter in the maintenance schedule.

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

1 Mục đích

Loại bỏ những tình trạng thu hút những loài gây hại (như: súc vật, chim chóc, côn trùng) và ngăn chặn không cho những loài gây hại vào cơ sở.

2 Tại sao?

- Loài gây hại như chuột, chim, dán, ruồi, mang những vi khuẩn có thể gây ra đau ốm nếu những vi khuẩn này tiếp xúc với thực phẩm.
- Phân và nước tiểu của loài gây hại như chuột cống và chuột nhắt có thể làm nhiễm độc thực phẩm và gây ra đau ốm.
- Các loài gây hại còn làm hư hỏng đồ chứa trong kho.

3 Cách thực hiện

Loại bỏ những thứ thu hút các loài gây hại.

- **Rác** – thùng phải đầy và rác bỏ đi thường xuyên (xem phần *Quản lý chất thải*, trang B16)
- **Làm sạch** – dọn dẹp và làm sạch ngay (ví dụ như có gì đổ ra thì lau ngay). Thời biểu làm sạch phải hoàn tất. Nơi ăn uống ngoài trời phải được làm sạch và dọn dẹp thường xuyên, và những chén đĩa dùng rồi, chất thải không được để dồn lại.
- **Dự trữ thực phẩm** – thực phẩm phải để trong những thùng mà loài gây hại không vào được

Không cho loài gây hại vào

- **Bảo trì** – phải lắp kịp thời khoảng trống và lỗ mà loài gây hại có thể vào được (như lỗ nơi lưới chắn ruồi, v.v.)
- **Hàng hóa tới** – phải được xem xét để bảo đảm không có loài gây hại bên trong đồ đóng gói.

Trông chừng xem có những hoạt động của các loài gây hại không

Phải xét cơ sở ít nhất mỗi tuần một lần xem có dấu hiệu của các loài gây hại không.

Bảo đảm là những nơi đặt bẫy và mối được xem xét như là một phần trong các việc kiểm soát thường xuyên.

Nhà thầu diệt trừ loài gây hại là:

Công ty

Điện thoại

Hồ sơ của nhà thầu được giữ:

Thuốc diệt loài gây hại, và trang bị liên hệ

Những trang bị như hộp đựng mối, lưới điện, bẫy, ván dính, v.v. phải được sắp đặt ở đâu để không gây ra nhiễm độc.

Vật nuôi chơi và những súc vật sống với người.

Vật nuôi chơi không được vào nơi thực phẩm được dự trữ, sửa soạn hay phục vụ.

Chó dùng cho người bị mù và bị điếc chỉ được vào khu dành cho khách hàng miễn là thực phẩm trưng bày ở đó đã được bảo toàn khỏi bị nhiễm trùng.

Việc dùng thuốc diệt loài gây hại và bẫy

Đem thực phẩm đi chỗ khác trước khi xử lý cơ sở bằng thuốc diệt côn trùng hay các chất phun hóa học. Làm sạch kỹ những bề mặt (như mặt bàn dài làm việc) để tẩy trừ hóa chất trước khi dùng lại.

4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

Nếu bạn thấy có loài gây hại hay những dấu hiệu hoạt động của chúng (như phân, đồ bị hư v.v.) bạn phải hành động:

- vứt đi những thực phẩm dường như đã bị các loài gây hại làm hư
- Làm sạch sẽ nơi bị ảnh hưởng, làm sạch và khử trùng nơi sửa soạn hay xử lý thực phẩm không gói kín
- Tiêu diệt loài gây hại và bảo đảm những lối vào của chúng được bỏ đi.

Trong trường hợp bị tràn ngập, như quá nhiều dán, hãy gọi công ty trừ loài gây hại.



5 Viết xuống

Viết vào nhật ký khi thấy loài gây hại hay những hoạt động của chúng, và bạn đã làm gì để giải quyết vấn đề này.

Cũng viết vào nhật ký nếu không có bằng chứng của các loài gây hại khi bạn đi kiểm soát thường xuyên.

Nếu bạn không thuê nhà thầu làm việc trên, bạn hãy viết xuống bạn đã dùng thuốc diệt trùng gì và/hay đặt bẫy ở đâu (gữ thông tin này trong Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm với thủ tục này).



1 Goal

To remove conditions that attract pests (eg, animals, birds or insects) and prevent pests from entering the premises.

2 Why?

- Pests such as mice, rats, birds, cockroaches and flies carry microbes which can cause illness if these microbes come into contact with food.
- Faeces and urine from pests such as rats and mice can contaminate food and cause illness.
- Pests can damage stock.

3 How this is done

Remove things that attract pests:

- **Rubbish** – bins are kept covered and rubbish is removed regularly (see *Waste management*, page B17).
- **Cleaning** – clear and clean as you go (eg, spills etc are cleaned up straight away). Cleaning schedule tasks are completed.
Outdoor dining areas are cleaned and cleared frequently and used tableware, waste etc is not left to build up.
- **Food storage** – food is stored in pest-proof containers.

Keep pests out!

- **Maintenance** – gaps and holes that could allow pest entry are repaired in a timely manner (eg, holes in fly screens etc).
- **Incoming goods** – are checked to make sure pests are not inside the packaging.

Keep a look out for pest activity

Premises are checked at least weekly for signs of pests.

Ensure that traps and bait stations etc are looked at as part of your regular checks.

Our pest control contractor (if any) is:

Company

Telephone

The pest control contractor's records are kept:

Pesticides and pest control equipment

Pest control equipment such as bait stations, electric insect killers, traps, sticky boards etc are installed and located so that they don't cause contamination.

Pets and companion animals

Pets are not allowed in any area where food is stored, prepared, or served.

Seeing-eye dogs and hearing-ear dogs are only permitted in customer areas provided food on display is protected from contamination.



Using pesticides and traps

Remove all food before treating the premises with insecticides or chemical sprays. Clean food contact surfaces (eg, benches) to remove the chemical before using them again.

4 What if there is a problem?

If you see pests or evidence of pest activity (eg, droppings, damaged goods etc) take action to:

- throw out any food that looks like it has been damaged by pests
- clean down the affected areas, and clean and sanitise areas where unwrapped food is prepared or handled
- eliminate the pests and ensure that access routes are removed.

In the case of a severe infestation or an infestation of cockroaches, call in a pest control company.



5 Write it down

Write in the diary any sightings of pests or pest activity and what action you took to fix the problem.

Also note in the diary if, when you do your regular checks, there is no evidence of any pests.

If you are not using a pest control contractor, write down where and what pesticides and/or traps are in use (keep this information in the Food Control Plan with this procedure).

1 Mục đích

Để bảo đảm cơ sở giúp có được những thói quen vệ sinh tốt kể cả bảo toàn khỏi bị nhiễm trùng.

Để giữ cho cơ sở và đồ trang bị được ở trong tình trạng tốt.

2 Tại sao?

Những phương tiện và đồ trang bị cần ở trong tình trạng tốt để giúp sửa soạn và cất giữ thực phẩm một cách an toàn.

- Đồ trang bị không vận hành hữu hiệu có thể ảnh hưởng đến sự an toàn của thực phẩm (như tủ lạnh không đủ lạnh sẽ làm cho vi khuẩn có hại tăng trưởng trong thức ăn).
- Bề mặt bị mòn hay hư hại thì khó mà làm sạch và sát trùng, làm cho vi khuẩn có hại dễ sinh sản.

3 Cách thực hiện

Bảo trì theo kế hoạch

- Tất cả các đồ trang bị cần được bảo quản theo đúng lời chỉ dẫn của nhà sản xuất.
- *Thời biểu bảo trì* được dùng để kiểm tra, trên căn bản thường xuyên, cho cơ sở và đồ trang bị được ở trong tình trạng tốt.

Bảo trì và sửa chữa không định trước

Sửa chữa và bảo trì thực hiện đúng lúc.

- Việc bảo trì và nhân viên bảo quản phải theo đúng những thủ tục liên hệ (kể cả vệ sinh cá nhân).
- Nếu có thể được, việc bảo trì nên thực hiện ngoài giờ sửa soạn thực phẩm.
- Thực phẩm có thể bị nhiễm trùng cần được che đậy hay đem đi nơi khác trước khi việc bảo trì bắt đầu.
- Sau khi bảo trì, những bề mặt nào có thể đã bị nhiễm trùng cần phải rửa sạch (và tẩy trùng nếu cần).

Đồ trang bị bảo trì

- Hộp chất bảo trì, hóa chất, dụng cụ, và những đồ liên hệ khác phải được để ở một nơi chỉ định riêng xa nơi làm thực phẩm.
- Hộp chất và hóa chất v.v.cần có nhãn hiệu ghi rõ, cất đi, niêm kín và dùng đúng theo lời chỉ dẫn của nhà sản xuất.

Quản gia tổng quát

- Những đồ trang bị không dùng hay bị vỡ/hư cần phải đem ra khỏi nơi làm thực phẩm.



4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

Nếu đồ trang bị hay các bề mặt bị nứt, bể, hay hư hại, hãy sửa chữa cho thích hợp và ghi việc bạn đã làm vào *Thời biểu bảo trì* (xem *Nhật ký*).

Vứt đi những thực phẩm có thể đã bị nhiễm trùng.

5 Viết xuống

Viết ra những công tác bảo trì thường xuyên vào 'Thời biểu bảo trì' (xem Nhật ký).

Viết ra những bảo trì không định trước vào ngày thích hợp trong nhật ký.



1 Goal

To ensure that the premises enables good hygienic practices, including protection from contamination.

To maintain premises and equipment in good working condition.

2 Why?

Facilities and equipment need to be in good condition to enable the safe preparation and storage of food.

- Equipment that doesn't operate efficiently may affect food safety (eg, fridge not keeping food cold enough allowing harmful microbes to grow).
- Surfaces that get worn or damaged can become hard to clean and sanitise, resulting in a build up of harmful microbes.

3 How this is done

Planned maintenance

- All equipment is serviced in accordance with the manufacturer's instructions.
- The *Maintenance schedule* is used to check, on a regular basis, that the premises and equipment are in good working condition.

Unplanned maintenance/repairs

Repairs and maintenance are done in a timely manner.

- Maintenance and service personnel are required to follow all relevant procedures (including personal hygiene).
- Where possible, maintenance work is done outside food preparation times.
- Food that could get contaminated is covered or removed before maintenance tasks are carried out.
- Following maintenance, any surfaces that could have become contaminated are cleaned (and sanitised if necessary).

Maintenance equipment

- Maintenance compounds, chemicals, tools and associated things are stored in a designated area away from food handling areas.
- Compounds and chemicals etc are fully labelled, stored sealed and used in accordance with manufacturer's instructions.

General housekeeping

- All unused/broken equipment is removed from food handling areas.



4 What if there is a problem?

If cracked, broken or damaged surfaces or equipment are noticed, repair as appropriate and record action taken on the *Maintenance schedule* (see *Diary*).

Throw away any food that may have become contaminated.

5 Write it down

Write down regular maintenance tasks in the 'Maintenance schedule' (see the *Diary*).

Write down unplanned maintenance in the appropriate day in the *diary*.

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

1 Mục đích

Để ngăn ngừa việc dùng thực phẩm đã bị thu hồi.

Để đón nhận và điều tra đúng mực những than phiền của các khách hàng không hài lòng.

2 Tại sao?

- Thực phẩm đã bị các nhà sản xuất và cung cấp thu hồi thì có thể không an toàn.
- Điều tra những than phiền của khách hàng giúp bạn nhận ra và ngăn chặn những vấn đề trong tương lai.

3 Cách thực hiện

Thu hồi hàng hóa

Các nhà sản xuất có thể thu hồi lại các thực phẩm nếu họ nhận thấy chúng không được an toàn hay không thích hợp.

Khi nhà sản xuất, nhà cung cấp, cơ quan có thẩm quyền, hay các cơ quan truyền thông cho biết là một loại thực phẩm nào đó đang bị thu hồi thì bạn cần làm những điều sau đây:

- Kiểm tra để biết là thực phẩm bị thu hồi không còn được trưng bày, dự trữ, hay đang được dùng như một thành phần cho một thực phẩm khác
- Tất cả những chỉ dẫn của thông báo thu hồi phải được tuân theo
- Những sản phẩm bị thu hồi và những thực phẩm khác đã dùng những sản phẩm này phải được dời đi và để vào một nơi riêng biệt ghi rõ là 'Bị thu hồi-Không được dùng'
- Bạn phải báo cho nhà sản xuất/cung cấp của sản phẩm thu hồi biết số lượng của sản phẩm bị thu hồi, và xếp đặt cho việc thu gom và loại bỏ
- Nếu được hãy ước lượng số sản phẩm đã được dùng rồi.



Thông báo thu hồi phải có lời chỉ dẫn để bạn biết phải xử lý ra sao với những sản phẩm thu hồi.

Xin xem mạng 'Thẩm Quyền An Toàn Thực Phẩm Niu Di Lân' tại www.mpi.govt.nz để biết thêm thông tin về sản phẩm bị thu hồi và những lời hướng dẫn thêm.

Điều tra những than phiền của khách hàng

Những than phiền của khách hàng được điều tra để tìm ra nguyên do của sự than phiền. Một khi vấn đề đã được nhận diện, bạn phải hành động để ngăn nó xảy ra trong tương lai.

4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

Nếu có người than phiền rằng có một vật gì ở trong thực phẩm như kim loại hay thủy tinh, bảo họ hãy liên lạc với nhân viên Y tế Môi trường địa phương (xem trang *Chi tiết quản lý*).

Nếu có người nghi ngờ rằng họ bị đau ốm vì thức ăn, bảo họ hãy liên lạc với dịch vụ y tế địa phương

[số điện thoại]. Bảo họ đi gặp bác sĩ nếu họ lo âu về sức khỏe của họ.

Hãy liên lạc với dịch vụ y tế địa phương càng sớm càng tốt để cho họ biết việc đau ốm có thể do thực phẩm gây ra và yêu cầu được hướng dẫn.

5 Viết xuống

Việc thu hồi

Giữ lại trong nhật ký hồ sơ của thông báo thu hồi, số lượng của sản phẩm bị ảnh hưởng được tìm thấy, và đã làm gì.

Những lời than phiền của khách hàng

Ghi vào nhật ký vào lúc khách hàng than phiền:

- Chi tiết của khách hàng (tên, địa chỉ, số điện thoại) để bạn có thể liên lạc sau khi đã điều tra về vấn đề.
- Sự than phiền về gì (sản phẩm, khách hàng lo ngại về gì).
- Sản phẩm đó được mua vào ngày giờ nào (để bạn có thể tìm ra đợt hàng/lúc giao hàng và nhà cung cấp hàng).

Bạn cũng phải viết xuống bạn đã làm gì để điều tra vấn đề này, bạn tìm thấy gì và đã làm gì để sửa sai vấn đề này.



1 Goal

To prevent recalled food from being used.

To receive and appropriately investigate complaints from dissatisfied customers.

2 Why?

- Food that has been recalled by manufacturers and suppliers may not be safe.
- Investigating complaints made by customers will help identify and prevent further problems

3 How this is done

Trade recalls

Food products can be recalled by manufacturers if they have been found to be unsafe or unsuitable.

When information is received from a manufacturer, supplier, the authorities, or the media that a food is being recalled, the following action is taken:

- a check is made that the recalled food is not on display, in storage or being used as an ingredient in another food
- all instructions provided in the recall notice are followed
- any recalled product and other food that it has been used in, is removed and put in a separate area clearly marked as 'Recalled-do not use'
- the supplier/manufacturer of the recalled product is notified of the quantity of product identified, and arrangements are made for its collection and disposal
- if possible an estimate is made of the amount of product already used.



The recall notice should provide details on what to do with recalled product.

For information on recalled products and further advice see the Ministry for Primary Industries website at: www.mpi.govt.nz

Investigating customer complaints

Customer complaints are investigated to determine the cause of the complaint. Where a problem is identified, action is taken to prevent it happening again.

4 What if there is a problem?

If someone has a complaint that relates to an object in the food, such as metal or glass, advise them to contact their local Environmental Health Officer (see *Management details* page).

If someone suspects that they have a foodborne illness advise them to contact the local public health service [phone number]. Advise them to see their doctor if they have any concerns regarding their health.

Contact the local public health service as soon as possible to advise them of the suspected foodborne illness and seek further advice.

5 Write it down

Recalls

Keep a record in the diary of the recall notice, quantity of affected product found, and action taken.

Customer Complaints

Record in the diary at the time that the complaint is being made:

- Customer details (name, address, telephone number) - so we can contact them after we have investigated the problem).
- What the complaint is about (the product, what the customer is concerned about).
- Date/time the item was purchased (so we can identify what batch/delivery/supplier might be involved).

Also write down what action has been taken to investigate the issue, what was found and what was done to fix the problem.



Tiếp thực an toàn

Kiểm tra nhiệt độ

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

1 Mục đích

Để đo lường nhiệt độ một cách chính xác khi dùng một nhiệt kế thăm dò sạch.

2 Tại sao?

- Một nhiệt kế có thể truyền vi trùng vào thực phẩm nếu nó không được rửa sạch và khử trùng trước khi dùng.
- Một nhiệt kế không được phân độ chính xác sẽ không đọc được nhiệt độ một cách chính xác.

3 Cách thực hiện

Sự sử dụng nhiệt kế

Nhiệt kế thăm dò phải được sát trùng trước khi cắm vào thực phẩm để thăm dò nhiệt độ và giữa mỗi lần đo độ những món khác nhau bằng cách: [chỉ định cách dùng]

- ☐ Dùng đồ lau chùi vô trùng
- ☐ Rửa nhiệt kế trong nước xà bông nóng, rồi khử trùng
- ☐ Những phương cách khác

Làm khô bằng: [chỉ định cách dùng]

- ☐ Khăn giấy
- ☐ Để khô ngoài không khí

Để ngăn ngừa sự lan truyền những vi trùng có hại điều cần thiết là nhiệt kế thăm dò phải được sát trùng trước khi dùng cho mỗi thứ thực phẩm khác nhau.

Kiểm tra nhiệt độ của phòng lạnh

Kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm để lạnh bằng cách dùng một nhiệt kế thăm dò để đo nhiệt độ bên trong của: [chỉ định cách dùng]

- ☐ Thùng chứa nước
- ☐ Khối chất dẻo
- ☐ Thực phẩm
- ☐ Loại khác

Kiểm tra nhiệt độ giữ nóng

Khi kiểm tra nhiệt độ giữ nóng, nhiệt kế thăm dò phải được cắm sâu vào chỗ dày nhất của miếng thịt hoặc phần dày nhất của thịt/món ăn (xem thủ tục *Giữ nóng thực phẩm đã sửa soạn*, trang SS20).

Kiểm tra nhiệt độ nấu

Khi kiểm tra nhiệt độ nấu, nhiệt kế phải được cắm sâu vào chỗ dày nhất của miếng thịt hoặc phần dày nhất của món ăn.

Khi nấu nướng những mẻ thực phẩm, nên kiểm tra một mẫu những món hàng hơn là từng món một. Thăm dò các món hàng tại nhiều phần khác nhau trong lò nướng để biết rõ là sức nóng đã được tỏa ra đều đặn và tất cả thực phẩm đã được nấu chín một cách kỹ càng (xem thủ tục *Kiểm tra xem thịt gia cầm đã được nấu chín*, trang SS16).

Phân độ nhiệt kế

Điều này được làm cứ 12 tuần một lần để kiểm tra xem nhiệt kế có vận hành đúng cách không (xem Nhật Ký về Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm).

4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

- Nếu nhiệt kế không xuống đến 0 độ C (cộng hay trừ 1 độ C) trong khi thử độ đông đá, hay 100 độ C (cộng hay trừ 1 độ C), thì phải thay nhiệt kế hay gửi đi bảo trì ở:

5 Viết xuống

Ghi vào Nhật Ký kết quả của sự phân độ trong hồ sơ 'Phân độ nhiệt kế'.



1 Goal

To accurately measure temperatures using a clean probe thermometer.

2 Why?

- A thermometer can transfer microbes onto food if it is not properly cleaned and sanitised before being used.
- A thermometer that is not calibrated correctly will not provide accurate temperature readings.

3 How this is done

Using the thermometer

The probe thermometer is sanitised before probing foods and between probing different items by: [tick method used]

- ☐ Using sterile wipes
- ☐ Washing the thermometer in hot soapy water, then sanitising
- ☐ Other method

Dry probe with: [tick method used]

- ☐ Paper towel
- ☐ Air dry

! To prevent the transfer of harmful microbes it is essential that the probe thermometer is sanitised between probing different foods.

Checking chiller temperatures

The temperature of food under refrigeration is checked using a probe thermometer to measure the inside temperature of: [tick method used]

- ☐ Container of water
- ☐ Cube of jelly
- ☐ Food
- ☐ Other

Checking hot-holding temperatures

When checking hot-holding temperatures, the probe thermometer is inserted into the thickest piece of the meat/part of the dish (see *Hot holding prepared food* procedure, page SS21).

Checking cooking temperatures

When checking cooking temperatures, the probe thermometer is inserted into the thickest piece of meat/part of the dish.

When cooking batches of food, probe a sample of items rather than every one. Probe items from different parts of the oven to check that heat is being distributed evenly and that all foods have been cooked properly (see *Checking poultry is cooked* procedure, page SS17).

Calibrating the thermometer

This is done every 12 weeks to check that the thermometer is working correctly (see Food Control Plan Diary).



4 What if there is a problem?

- If the thermometer doesn't reach 0°C (plus or minus 1°C) in the ice point check, or 100°C (plus or minus 1°C) in the boiling point check, then the thermometer must be replaced or sent for servicing to:

5 Write it down

Write down in the Diary the calibration results on the 'Thermometer calibration' record.

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

1 Mục đích

Để bảo đảm là những chất liệu và và đồ cung cấp đến từ những nhà cung cấp nổi tiếng, và kiểm tra cho chúng được chuyên chở một cách thích đáng và đến nơi trong tình trạng tốt.

2 Tại sao?

- Thực phẩm có thể bị nhiễm trùng bởi những vi trùng có hại, những hóa chất hay những đồ vật trong khi chế biến hay giao hàng.
- Vi trùng có hại có thể sinh sản nếu thực phẩm dễ bị hư không được giữ lạnh trong khi giao hàng.
- Việc ghi nhãn thích hợp sẽ giúp bạn xác định thực phẩm trong trường hợp có sự thu hồi.

3 Cách thực hiện

Những nhà cung cấp đã được chấp thuận

Chỉ nên mua thực phẩm từ những nhà cung cấp đã đăng ký với:

- Cơ quan thẩm quyền về an toàn thực phẩm tại Niu Di lân, hay
- hội đồng địa phương

Những yếu tố cần cứu xét khác

- Họ phản ứng nhanh chóng như thế nào đối với những quan tâm của bạn?
- Họ có tỏ vẻ có trách nhiệm trong cách họ tồn trữ, chuyên chở và đóng gói thực phẩm không?

Nhận hàng đem đến

Cần có những kiểm tra sau đây khi họ giao hàng

- Hộp hay gói đựng hàng không bị hư hỏng
- Hộp hay gói đựng hàng có dán nhãn hiệu đúng cách với tên và địa chỉ của nhà sản xuất hay cung cấp/nhập khẩu, và số mẻ hàng hay dấu ghi ngày tháng
- Thực phẩm không được quá hạn
- Xe cộ và người giao hàng phải sạch sẽ, và thực phẩm chưa bị phơi trần trước những yếu tố hiểm nghèo (hóa chất, máy móc v.v.) trong lúc chuyên chở
- thực phẩm đông lạnh phải đông cứng lúc giao và không có dấu hiệu tan đá
- thực phẩm dễ bị hư phải được giao lúc còn lạnh (sờ thấy lạnh – nếu nghi ngờ thì dùng một nhiệt kế để kiểm tra nhiệt độ để xác định là ở 4 độ C hay thấp hơn)
- thực phẩm nóng dễ bị hư phải ở 60 độ C hay nóng hơn.



Thực phẩm không hội đủ những điều kiện trên sẽ bị loại bỏ và trả lại cho nhà cung cấp.

Hàng hóa giao ngoài giờ làm việc phải được bảo vệ khỏi sự nhiễm trùng và sự xử dụng sai nhiệt độ. Điều này được nhân viên giao hàng thực hiện bằng cách tồn trữ hàng [nói rõ]:



Chỉ nhận thực phẩm dễ bị hư nếu có người tại chỗ để kiểm tra hàng giao.

4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

Loại bỏ hay trả hàng lại cho nhà cung cấp nếu một trong những điều sau xảy ra:

- sản phẩm đông lạnh không đông cứng
- thực phẩm lạnh, ăn ngay dễ bị hư còn nóng quá (trên 4 độ C) trừ phi bạn tin chắc là thực phẩm đã được giữ từ 4 độ đến 60 độ C dưới 2 giờ đồng hồ
- thực phẩm nóng dễ bị hư lúc giao ở dưới 60 độ C, trừ phi bạn tin chắc là thực phẩm này đã được giữ từ 4 độ đến 60 độ C dưới 2 giờ đồng hồ
- ngày ghi đã quá hạn
- thực phẩm được chuyên chở và xử lý một cách làm cho nó dễ bị nhiễm trùng
- Đồ đóng gói và dấu niêm phong bị hư hỏng.

Nếu không thể trả lại ngay được cho nhà cung cấp, bạn hãy tồn trữ hàng hóa bị hư trong một nơi riêng và dán nhãn 'Không được bán hay dùng'.

Liên hệ với nhà cung cấp và cố gắng giải quyết ngay khi có vấn đề gì xảy ra. Nếu những lời thời cử tiếp tục và không giải quyết được thì hãy dùng một nhà cung cấp khác.

5 Viết xuống

Viết xuống chi tiết của những nhà cung cấp được chấp thuận trong mẫu đơn 'Những nhà cung cấp được chấp thuận' (xem phần 'Hồ sơ').

Viết vào Nhật ký khi hàng hóa nhận được không hội đủ những yêu cầu (kể cả thời gian, tình trạng hàng hóa, chi tiết của nhà cung cấp và điều bạn đã làm để giải quyết vấn đề).

Giữ lại hồ sơ của tất cả các lần giao hàng (như giấy gửi hàng, hóa đơn).



1 Goal

To ensure ingredients and supplies are obtained from reputable suppliers, and to check that they are transported appropriately and arrive in good condition.

2 Why?

- Food may be contaminated with harmful microbes, chemicals or physical objects during processing or delivery.
- Harmful microbes can grow if readily perishable food is not kept cold during delivery.
- Appropriate labelling will help you identify food in the event of a recall.

3 How this is done

Approved suppliers

Food is only bought from suppliers who are registered with:

- the Ministry for Primary Industries or
- a local council.

Other factors for consideration:

- How quickly do they respond to your concerns?
- Do they seem responsible in the way they store, transport and pack their goods?

Receiving incoming goods

The following checks are made when food is delivered:

- packages are free of damage
- packages are properly labelled with the name and address of the manufacturer or supplier/importer, and a batch code or date mark
- food is not past its expiry date
- the vehicle and delivery person are clean, and food has not been exposed to any hazards (chemicals, machinery etc) during transportation
- frozen food is frozen solid when delivered with no sign of defrosting
- readily perishable food is delivered chilled (cold to touch - if in doubt, the temperature is checked using a thermometer to confirm it's 4°C or below).
- hot readily perishable food is 60°C or hotter



Food that does not meet the above requirements will be rejected and sent back to the supplier.

Goods that are delivered outside operating hours are protected from contamination and temperature abuse. This is achieved by the person delivering the goods storing them [specify]:



Readily perishable food is only accepted if there is someone on site to check the delivery.

4 What if there is a problem?

Reject or return goods to the supplier if any of the following happens:

- frozen products are not frozen solid
- chilled, readily perishable ready-to-eat products are too warm (above 4°C), unless you're confident that it has been held between 4°C and 60°C for less than two hours
- hot, readily perishable food is delivered below 60°C, unless you're confident that it has been held between 4°C and 60°C for less than two hours
- date marks have expired
- they have been transported or handled in a manner that exposes them to risk of contamination
- packaging/seals are damaged.

If goods can't be sent straight back to the supplier, store the damaged goods in a separate area and label **'Not for sale or use'**.

Contact the supplier and try to resolve any problems as soon as they arise. If problems persist and can't be fixed, use a different supplier.

5 Write it down

Write down approved suppliers' details in the 'Approved suppliers' form (see 'Records' section).

Write down in the diary when goods are received that do not meet the requirements (include time, condition of goods, supplier details and what you did to address the problem).

Keep a record of all deliveries (eg, despatch notes, invoices).

1 Mục đích

Để tồn trữ thực phẩm, trang bị, dụng cụ và vật liệu đóng gói một cách an toàn và thích hợp.

2 Tại sao?

- Đồ trang bị, dụng cụ và vật liệu đóng gói có thể bị nhiễm trùng nếu không được tồn trữ đúng cách.
- Hàng không bán được trước 'quá hạn' có thể làm cho khách hàng bị đau ốm.

3 Cách thực hiện



Xem thủ tục Việc dự trữ thực phẩm đông lạnh/ướp lạnh SS8.

Tất cả các thực phẩm và những vật liệu liên hệ đến thực phẩm (như đồ đóng gói, chén đĩa, dụng cụ v.v.) phải được tồn trữ để tránh khỏi bị nhiễm trùng.

Khu vực nhà cầu, phòng rửa ráy và khu vực thay quần áo không được dùng để tồn trữ thực phẩm hay những vật liệu liên hệ đến thực phẩm.

Hàng hóa khô

- Hàng hóa phải được tồn trữ cách sàn nhà (điều này giúp cho việc làm sạch và ngăn ngừa việc hàng hóa dính vào đất rồi có thể truyền sang bề mặt làm việc).
- Những sản phẩm mà đồ đóng gói bị hư thì phải bỏ đi (như hộp, lon bị hư, phình lên hay rỉ sét).
- Thực phẩm phải có nhãn hiệu rõ ràng.
- Thực phẩm phải được tồn trữ trong những thùng mà những loài gây hại không vào được.
- Nơi tồn trữ phải được giữ cho sạch và không có những loài gây hại (xem thủ tục *Làm tan đá thực phẩm đông lạnh, Kiểm soát súc vật và loài gây hại*).

Luân chuyển hàng hóa

- Theo chính sách vào trước ra trước: Hàng cũ thì để ra đằng trước và hàng mới thì để ra đằng sau.
- Bỏ đi những hàng đã quá hạn.

Dụng cụ và trang bị

- Chén đĩa, đồ đóng gói, dụng cụ và trang bị phải được tồn trữ như thế nào để chúng tiếp tục được sạch sẽ và khỏi bị nhiễm trùng.
- Chén đĩa bị mẻ, vỡ hay nứt đang đợi để bỏ đi phải để ra một nơi và ghi rõ là 'Không được dùng'.



4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

Nếu thực phẩm được tồn trữ 'quá hạn' phải nhận biết lý do, và duyệt lại việc huấn luyện nhân viên theo nhu cầu. Bỏ đi những thực phẩm đã quá hạn.

Bỏ đi những thực phẩm có dấu phá hoại của các loài gây hại (như phân, trứng, màng nhện v.v.) Duyệt lại thủ tục kiểm soát những loài gây hại và thực thi biện pháp thích hợp để kiểm soát loài gây hại.

Nếu khi làm lạnh, thực phẩm dễ hư bị nóng quá (như trên 4 độ C) xem thủ tục *Việc dự trữ thực phẩm đông lạnh/ướp lạnh*, trang SS8.

5 Viết xuống

Viết vào Nhật ký bạn đã làm gì nếu thực phẩm hay đồ trang bị v.v. đã không được tồn trữ đúng cách.

Giữ trong Nhật ký một hồ sơ về bất cứ những thực hiện bảo trì tủ lạnh và tủ đông lạnh nào.



1 Goal

To store all food, equipment, utensils and packaging materials safely and appropriately.

2 Why?

- Equipment, utensils and packaging material can become contaminated if not correctly stored.
- Stock that is not sold before its 'Use By' date can result in customers becoming ill.

3 How this is done



See also Chilled/frozen food storage procedure SS9.

All food and food-related material (eg, packaging, tableware, utensils etc) is stored to protect it from contamination.

Toilet areas, wash rooms and changing areas are not used to store food or food-related material.

Dry goods

- Products are stored off the floor (this helps with cleaning and prevents them picking up dirt which could be transferred to work surfaces).
- Products with damaged packaging are thrown away (eg, cans that are damaged, bulging or corroded).
- Food is clearly labelled.
- Food is stored in pest proof containers.
- Storage areas are kept clean and free of pests (see *Cleaning and sanitising*, and *Pest and animal control* procedures).

Stock rotation

- First in first out policy: Old stock is shifted to the front and new stock is put at the back.
- Throw out product that has past its 'Use By' date.

Utensils and equipment

- Tableware, packaging, utensils, equipment etc are stored so that they remain clean and protected from contamination.
- Tableware that is chipped, broken or cracked awaiting disposal is stored so that it is clearly identified as '**Not for use**'.



4 What if there is a problem?

If food is stored past its 'Use By' date, identify why, and review staff training as needed. Throw food out that has past its 'Use By' date.

Discard food that has signs of pest infestation (eg, droppings, eggs, webs etc). Review the pest control procedure and take appropriate action to control pests.

If chilled, readily perishable food is too warm (ie, above 4°C) see *Chilled/frozen food storage* procedure, page SS9).

5 Write it down

Write down in the diary what action you have taken if food or equipment etc has not been stored correctly.

Keep a record in the diary of any maintenance of fridges/freezers etc that has been undertaken.

1 Mục đích

Để bảo vệ cho thực phẩm đông lạnh và ướp lạnh khỏi bị nhiễm trùng và ngăn ngừa vi trùng tăng trưởng đến mức độ gây hại.

2 Tại sao?

- Tồn trữ thực phẩm dễ bị hư quá nóng có thể làm cho những vi trùng có hại tăng trưởng.
- Hàng hóa không bán được trước 'ngày hết hạn' có thể đưa đến việc làm cho khách hàng bị ốm.

3 Cách thực hiện



Phải luôn luôn để riêng thực phẩm sống với thực phẩm chín và ăn liền.

Thiết bị dùng để đựng thực phẩm làm lạnh và đông lạnh luôn luôn được vận hành trong khả năng và dung lượng được thiết kế.

Thức ăn lạnh

- Thực phẩm dễ bị hư cần được tồn trữ ở 4 độ C, hay lạnh hơn nữa trừ phi nhà sản xuất có những lời chỉ dẫn khác.
- Thực phẩm phải được che đậy và ghi ngày tháng.



Ghi ngày tháng vào thực phẩm để bị hư làm tại chỗ, kể cả thực phẩm dễ bị hư trong khi dùng (như hộp thịt bò hầm đã mở ra) để giúp quản lý việc tồn trữ và sử dụng.

- Thực phẩm không nấu chín, sống phải để riêng với thực phẩm chín hay thực phẩm ăn liền bằng cách:
 - ☐ Thực phẩm chín và ăn liền cần đậy lại và để bên trên thực phẩm sống, chưa nấu chín trong tủ lạnh/tủ ướp lạnh.
 - ☐ Thực phẩm chín và ăn liền cần đậy lại và để ở những nơi khác nhau (bên cạnh) của tủ ướp lạnh xa với thực phẩm sống, chưa nấu.
 - ☐ dùng những tủ ướp lạnh riêng biệt để chứa thực phẩm chín, ăn liền và thực phẩm sống chưa nấu chín.
- Phải để thịt gia cầm sống như thế nào để nó không chạm vào hay nhỏ nước xuống những thực phẩm khác. Nếu có thể được thì để thịt gia cầm trong một tủ lạnh riêng.

Thịt đông lạnh

- Thịt đông lạnh phải được để đông cứng và theo đúng với lời chỉ dẫn của nhà sản xuất.
- Thực phẩm phải được che đậy.



Thực phẩm phải được giữ lạnh

Có vài loại thực phẩm cần phải ướp lạnh để giúp giảm sự tăng trưởng của các vi trùng có hại. Những thực phẩm này gồm có: thịt sống, thịt gia cầm, đồ biển và thực phẩm dễ bị hư.

Xem Thực phẩm dễ bị hư để biết thêm thông tin, trang B2.

4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

- Bỏ đi những thực phẩm ăn liền đã bị nhiễm trùng bởi thực phẩm sống.
- Bỏ đi những thực phẩm đã quá hạn.

Thực phẩm ướp lạnh trên 4 độ C

Thực phẩm ăn liền dễ bị hư đã được giữ ở nhiệt độ từ 4 độ C đến 60 độ C:

- thời gian tổng cộng là dưới 2 giờ đồng hồ phải được để vào tủ lạnh hay dùng ngay tức thì
- thời gian tổng cộng là từ 2 giờ đến 4 giờ đồng hồ phải dùng ngay tức thì
- thời gian tổng cộng là trên 4 giờ đồng hồ thì phải bỏ đi.

Thực phẩm đông lạnh không còn đông cứng nữa

Nếu thực phẩm còn đông cứng thì đem nó sang một tủ đông lạnh khác. Nếu không làm được điều này thì phải đóng cửa tủ đông lạnh. Sắp xếp đem tủ đông lạnh đi sửa.

Nếu thực phẩm dễ bị hư đã tan đá đến độ sờ thấy mềm, thì phải để cho tan đá và dùng đúng theo thời gian tồn trữ bình thường trong tủ lạnh (dùng để đông lạnh trở lại).

Nếu thực phẩm ăn liền, dễ bị hư, đông lạnh đã tan đá và đã ở trên 4 độ C hơn 4 giờ đồng hồ thì phải bỏ thực phẩm đó đi.

5 Viết xuống

Mỗi ngày ghi vào Nhật ký nhiệt độ của thực phẩm trong mỗi tủ ướp lạnh dùng để tồn trữ thực phẩm dễ bị hư.

Viết vào Nhật ký bạn đã có hành động gì nếu thực phẩm đã không được tồn trữ đúng cách.

Giữ lại trong Nhật ký hồ sơ về bất cứ những bảo trì nào bạn đã thực hiện cho tủ ướp lạnh/tủ đông lạnh v.v.



1 Goal

To protect chilled and frozen food from contamination and prevent microbes growing to harmful levels.

2 Why?

- Storing readily perishable foods too warm can allow harmful microbes to grow.
- Stock that is not sold before its 'Use By' date could result in customers becoming ill.

3 How this is done



Raw food is always kept separate from cooked and ready-to-eat food.

Equipment used to hold chilled and frozen food is always operated within its design capacity and capability.

Chilled food

- Readily perishable food is stored at 4°C, or colder unless otherwise directed by the manufacturer's instructions.
- Food is kept covered and date marked.



Date mark readily perishable food prepared onsite, including food that has become readily perishable through use (eg, a can of beef stew once opened) to assist in managing its storage and use.

- Uncooked, raw food is separated from cooked or ready-to-eat-food by: [tick method used]
 - ☐ storing cooked and ready-to-eat food covered and above raw, uncooked food in the chiller/fridge
 - ☐ storing cooked and ready-to-eat food covered, and in different areas (sides) of the chiller from raw, uncooked food
 - ☐ using separate chillers for storing cooked, ready-to-eat food, and raw uncooked food.
- Raw poultry is stored so that it can't touch, or drip juices onto other foods. Where possible it is stored in a separate refrigerator.

Frozen food

- Frozen food is stored frozen solid or in accordance with the manufacturer's instructions
- Food is kept covered.



Foods that must be kept cold

Certain foods need to be chilled to help reduce the growth of harmful microbes. These include: raw meat, poultry, seafood and readily perishable food.

See Readily perishable food for more information page B3.

4 What if there is a problem?

- Throw away ready-to-eat food that has become contaminated by raw food.
- Throw away food that has past its 'Use By' date.

Chilled food above 4°C

Ready-to-eat readily perishable foods that have been at temperatures between 4°C and 60°C:

- for a total of less than 2hrs must be refrigerated or used immediately
- for a total of between 2 and 4 hrs must be used immediately
- for a total longer than 4 hrs must be thrown out.

Frozen food is no longer frozen solid

If food is still frozen solid move it to another freezer. If this can't be done, keep the freezer door closed. Arrange for appliance to be repaired.

If readily perishable food has thawed to the point of being soft to the touch, it must be defrosted and used within its normal refrigeration storage time (do not refreeze).

If frozen, ready-to-eat, readily perishable food has defrosted and has been above 4°C for more than four hours it should be thrown out.

5 Write it down

Each day note in the diary the food temperature in each chiller used to store readily perishable food.

Write down in the diary what action you took if food was not stored correctly.

Keep a record in the diary of any maintenance that has been undertaken of chillers/freezers etc.

Làm tan đá thực phẩm đông lạnh

1 Mục đích

Để bảo đảm cho thực phẩm được hoàn toàn tan đá trước khi nấu.

Để ngăn không cho nước từ thực phẩm đang tan đá nhiều xuống những thực phẩm khác hay những bề mặt có tiếp xúc với thực phẩm.

2 Tại sao?

- Thực phẩm đang còn đông lạnh hay đã tan đá một phần có thể không thật chín khi nấu và những vi trùng có hại không bị tiêu diệt hết.
- Thực phẩm trong vùng nhiệt độ nguy hiểm (từ 4 độ đến 60 độ C) sẽ khuyến khích sự tăng trưởng nhanh chóng của những vi trùng có hại có thể gây ra bệnh tật nẩy sinh từ thực phẩm.
- Những chất lỏng từ thực phẩm đang tan đá có thể làm nhiễm trùng những thực phẩm khác và những bề mặt bằng những vi trùng có hại.

3 Cách thực hiện

Thực phẩm phải được để tan đá kỹ càng trước khi nấu (trừ phi có những chỉ dẫn khác của nhà sản xuất).

Điều này được thực hiện bằng cách:

- hoạch định trước và dành đủ thời gian và không gian cho thực phẩm tan đá trong tủ lạnh hay tủ ướp lạnh.
- làm tan đá thực phẩm như thế nào để ngăn ngừa việc nhiều nước và làm nhiễm trùng những thực phẩm khác hay những bề mặt (như để tan đá trong một đĩa hay thùng, không bao giờ để tan đá bên trên thực phẩm ăn liền).
- bảo đảm là thực phẩm tan đá theo nhiệt độ trong nhà được làm tan đá càng nhanh càng tốt.

Khi không thể để thực phẩm tan đá trong tủ lạnh hay tủ ướp lạnh, bạn cần phải theo những thủ tục sau đây:

[chỉ định cho thích hợp]

- ☐ thực phẩm được để tan đá trong lò vi ba (nếu dùng cách này thì phải dùng thực phẩm ngay sau khi tan đá)
- ☐ thực phẩm được để trong một đồ chứa thật kín rồi để dưới vòi nước lạnh
- ☐ thực phẩm được để tan đá trên bàn dài trong một thời gian không quá 4 giờ đồng hồ.

Kiểm tra thực phẩm đã tan đá trước khi nấu để bảo đảm là phần chính giữa đã tan đá rồi.



Đừng để đông lạnh lại thực phẩm ăn liền đã tan đá.

4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

Nếu thực phẩm chưa hoàn toàn tan đá, hãy tiếp tục để cho nó tan đến khi không còn những tinh thể nước đá nữa. Kiểm tra lại trước khi nấu/giữ nóng.

Tăng nhanh qui trình tan đá (như phân chia món hàng ra từng phần nhỏ).

5 Viết xuống

Viết vào Nhật ký bạn đã làm gì nếu thực phẩm đã không được làm tan đá đúng cách.



1 Goal

To ensure food is fully defrosted before cooking.

To prevent juices from food that is defrosting from dripping onto other foods or surfaces that come into contact with food.

2 Why?

- Food that is still frozen, or partially frozen might not cook properly and any harmful microbes present might not get killed off.
- Food in the temperature danger zone (4°C to 60°C) will encourage rapid growth of harmful microbes that could cause a foodborne illness.
- The juices from defrosting food can contaminate other foods and surfaces with harmful microbes.

3 How this is done

Food is thoroughly defrosted before cooking (unless the manufacturer's instructions state otherwise).

This is done by:

- planning ahead and allowing enough time and space to defrost food in the fridge or chiller
- defrosting food in a way that prevents dripping and contamination of other foods or surfaces (eg, defrosting in a dish or container; never defrosting food above ready-to-eat food)
- making sure food thawed at room temperature is thawed as quickly as possible.

When it's not possible to defrost food in the fridge or chiller, the following procedure(s) will be followed: [tick as appropriate]

- ☐ food is thawed in the microwave (if using this method, then use the food as soon as it's defrosted)
- ☐ food is put into an air-tight container and then placed under cold running water
- ☐ food is defrosted on a bench for a period not exceeding four hours.

Check defrosted food before cooking to make sure that the centre has thawed.



Do not re-freeze thawed ready-to-eat food.

4 What if there is a problem?

If food has not fully defrosted, continue to defrost the food until no ice crystals are left. Check again before cooking/hot-holding.

Speed up the defrosting process (eg, divide the product into smaller portions).

5 Write it down

Write in the diary what action you took if food was not properly defrosted.

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

1 Mục đích

Để ngăn ngừa thực phẩm khỏi bị nhiễm trùng trong khi sửa soạn bởi:

- vi sinh vật thí dụ vi trùng, vi rút
- đồ vật như tóc, đồ đóng gói v.v.
- hóa học như hóa chất để làm sạch, thuốc diệt côn trùng v.v.

Để ngăn ngừa không cho các vi trùng có hại đã có sẵn trong thực phẩm tăng trưởng đến số lượng có hại.

2 Tại sao?

- Những vi trùng có hại sẽ tăng trưởng nhanh chóng trong khoảng từ 4 độ đến 60 độ C (vùng nhiệt độ nguy hiểm).
- Những vi trùng có hại có thể làm nhiễm trùng thực phẩm qua những trang bị, dụng cụ và người không được sạch.
- Thực phẩm bị nhiễm trùng bởi các hóa chất có thể gây ra đau ốm.
- Đồ vật rơi vào thực phẩm không che đậy sẽ ảnh hưởng đến sự thích hợp và/hay sự an toàn của thực phẩm đó.

3 Cách thực hiện



- **Những bề mặt để sửa soạn thực phẩm phải được làm sạch và sát trùng trước khi dùng (xem thủ tục Làm sạch và sát trùng, trang B10).**
- **Phải tuân theo những thói quen tốt về vệ sinh cá nhân (xem thủ tục Vệ sinh cá nhân và Vệ sinh về tay, trang B6 và B8).**

Trái cây và rau cải

Mặt ngoài của trái cây và rau cải phải được rửa sạch trước khi cắt hay dọn ăn để làm giảm đi các hoá chất hay các vi trùng có hại.

Tránh đi sự nhiễm trùng chéo

Thực phẩm ăn liền phải được bảo vệ khỏi bị nhiễm trùng từ những bề mặt (kể cả đồ trang bị và dụng cụ) đã tiếp xúc với thực phẩm sống hay chưa nấu bằng cách:

- ☐ dùng một nơi riêng trong nhà bếp để sửa soạn thực phẩm sống xa khỏi thực phẩm chín hay ăn liền, hay
- ☐ sửa soạn thực phẩm sống và thực phẩm ăn liền ở những lúc khác nhau sau khi đã làm sạch và khử trùng kỹ càng giữa các lần sửa soạn.

Dùng những thớt sau đây cho mỗi thứ thực phẩm:

- *thịt sống
- *thịt gia cầm sống
- *cá sống
- *trái cây và rau cải
- *thịt và thịt gia cầm nấu chín

* Viết xuống phải dùng thớt nào (như thớt màu đỏ cho thịt sống).



Không bao giờ dùng cùng đồ trang bị hay dụng cụ (như dao, đĩa, đồ chứa v.v.) cho thực phẩm sống và thực phẩm ăn liền – trừ phi chúng đã được làm sạch kỹ càng, sát trùng và lau khô sau mỗi lần dùng.

Thời gian, nhiệt độ và an toàn thực phẩm

Trong lúc sửa soạn phải giữ thực phẩm để bị hư ở nhiệt độ trong nhà trong một thời gian tối thiểu (vùng nhiệt độ nguy hiểm).

4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

Bỏ đi những thực phẩm ăn liền nào đã bị nhiễm trùng.
Thay đổi thông lệ và/hay huấn luyện lại nhân viên nếu cần.

5 Viết xuống

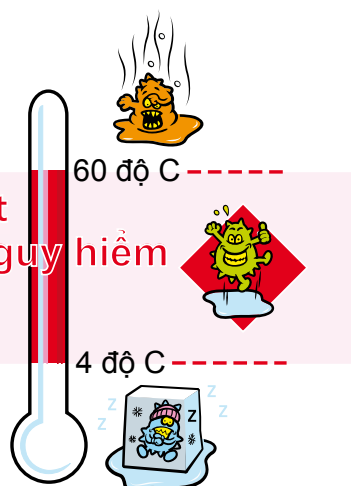
Viết vào Nhật ký bạn đã làm gì nếu thực phẩm đã không được sửa soạn đúng cách.

Giữ cho thực phẩm
nóng được nóng
(trên 60 độ C)

**Vùng nhiệt
độ nguy hiểm**

Hâm nóng hay ướp
lạnh thực phẩm một
cách nhanh chóng

Giữ cho thực phẩm
lạnh được lạnh
(dưới 4 độ C)





1 Goal

To prevent food from contamination during preparation from:

- microbes eg, bacteria and viruses
- physical eg, hair, packaging etc
- chemical eg, cleaning chemicals, pesticides etc.

To prevent the growth of harmful microbes that may be present in food from multiplying to harmful numbers.

2 Why?

- Harmful microbes will grow rapidly at temperatures between 4°C to 60°C (the temperature danger zone).
- Harmful microbes can contaminate food through unclean people, equipment and utensils.
- Food contaminated by chemicals can cause illness.
- Objects can fall into uncovered food affecting its suitability and/or safety.

3 How this is done



- *Food preparation surfaces are clean and sanitised before use (see Cleaning and sanitising procedure, page B11).*
- *Good personal hygiene practices are followed (see Hand hygiene and Personal hygiene procedures, pages B7 and B9)*

Fruit and vegetables

The outer surfaces of fruit and vegetables are washed before cutting or serving to reduce any chemicals or harmful microbes present.

Avoid cross-contamination

Ready-to-eat food is protected from contamination from surfaces (including equipment and utensils) that have come into contact with raw or uncooked food by:

- ☐ using a defined area in the kitchen to prepare raw food that is separate from cooked or ready-to-eat food, or
- ☐ preparing raw and ready-to-eat food at different times with thorough cleaning and sanitising in between.

The following chopping boards are used for each of these foods:

- *raw meat
- *raw poultry
- *raw fish
- *fruit and vegetables
- *cooked meat and poultry

* Write down which chopping board is used (eg, red for raw meat)



*Never use the same equipment or utensils (eg, knives, plates, containers etc) for raw and ready-to-eat food – **unless** they have been thoroughly cleaned, sanitised and dried between tasks.*

Time, temperature and food safety

The time readily perishable food is left at room temperature (the temperature danger zone) during preparation is kept to a minimum.

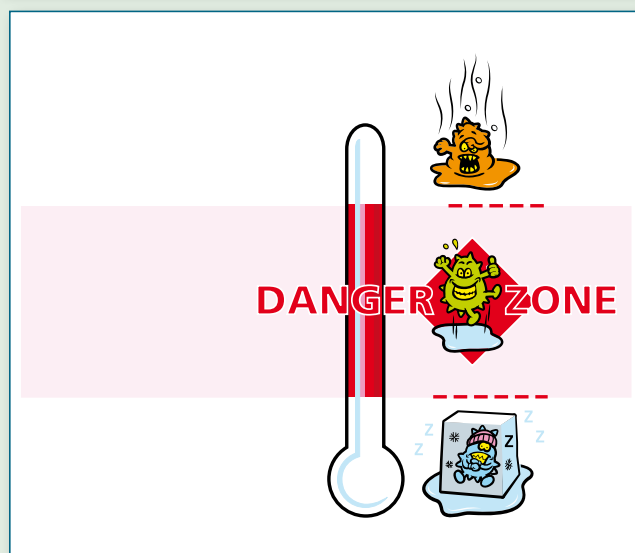
4 What if there is a problem?

Throw away ready-to-eat any food that has become contaminated.

Change practices and/or retrain staff where necessary.

5 Write it down

Write down in the diary what action you took if food has not been prepared correctly.



Nấu thịt gia cầm

1 Mục đích

Để bảo đảm là thịt gia cầm (kể cả gan) và những món có thịt gia cầm được nấu kỹ càng đến tận phần ở giữa.

2 Tại sao?

- Để bảo đảm là những vi trùng có hại đều bị tiêu trừ.

3 Cách thực hiện



Cũng nên xem thủ tục Kiểm tra nhiệt độ trang SS2.

- Thịt gia cầm phải được tan đá kỹ càng trước khi nấu.
- Lò nướng, chảo, v.v. phải được để nóng trước khi bắt đầu nấu.
- Thịt gia cầm phải nấu đến 82 độ C.

Phải theo đúng một trong những thủ tục sau đây để bảo đảm là những món ăn có thịt gia cầm đã được nấu một cách an toàn:

- dùng một nhiệt kế thăm dò để kiểm tra xem phần dày nhất của miếng thịt (thường là cái ức hay phần bên trong cùng của đùi) đã lên đến 82 độ C chưa.
- Tuân theo sự kết hợp giữa nhiệt độ và thời gian tiêu chuẩn (như nguyên một con thì cần 55 phút cho mỗi kí cộng thêm 20 phút ở 180 độ C). Trước khi dùng một mẫu thời lượng và nhiệt độ nào, nó phải được thử nghiệm xem có nấu thịt gia cầm đến 82 độ C không. Xem phần hồ sơ Những mẫu thời lượng/nhiệt độ nấu gia cầm.



Không cần phải kiểm tra nhiệt độ gà xé hay thái vuông nhỏ bởi vì mặt thịt nhỏ khó đo được một nhiệt độ đồng nhất.

Khi dùng nhiệt kế thăm dò thì hãy theo đúng Thủ tục Kiểm tra nhiệt độ ở trang SS2.



Phải luôn luôn nấu thịt gia cầm kỹ càng đến 82 độ C và không bao giờ tiếp thực thịt gia cầm còn lòng đào hoặc tái (rare or medium).



4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

Nếu thực phẩm chưa đạt được nhiệt độ đủ cao thì cứ tiếp tục nấu cho đến khi đủ!

Khi bạn dùng mẫu thời lượng và nhiệt độ để nấu nhưng nhận thấy thực phẩm không được chín đúng cách, bạn phải tìm hiểu tại sao. Vài câu hỏi cần đặt ra:

- Thủ tục có được theo đúng không?
- Đồ trang bị (như lò nướng) có cần sửa chữa không?
- Những thành phần trong công thức nấu ăn có thay đổi không (thịt cắt theo một cách khác)?

5 Viết xuống

Viết vào trang thủ tục 'Kiểm tra xem thịt gia cầm đã chín chưa' (trang SS16) những món có thịt gia cầm đã phục vụ, và ghi rõ phương cách nào đã dùng để bảo đảm là chúng đã lên đến 82 độ C.

Mẫu thời lượng và nhiệt độ tiêu chuẩn

Khi dùng một mẫu thời lượng và nhiệt độ tiêu chuẩn, hãy viết xuống những kiểm tra đã thực hiện để chứng tỏ rằng sự kết hợp thời lượng và nhiệt độ sẽ nấu thực phẩm lên đến 82 độ C (xem hồ sơ Những mẫu thời lượng/nhiệt độ nấu gia cầm).

Đối với những thực phẩm có thịt gia cầm được nấu với mẫu thời lượng và nhiệt độ thì chỉ cần kiểm tra nhiệt độ của một món mỗi tuần. Viết điều này xuống trong phần 'Kiểm tra nhiệt độ thịt gia cầm mỗi tuần một lần' ở nơi hồ sơ trong Nhật ký.

Những món ăn thịt gia cầm không dùng mẫu thời lượng và nhiệt độ tiêu chuẩn

Đối với những món ăn thịt gia cầm không có mẫu thời lượng và nhiệt độ tiêu chuẩn, hãy viết xuống nhiệt độ của mỗi món ăn hay một món ăn của một mẻ, trong hồ sơ về 'Nhiệt độ nấu thịt gia cầm' (xem phần 'Hồ sơ'). Điều này phải được làm mỗi khi nấu thức ăn.

Viết xuống những gì đã làm nếu thực phẩm không đạt đến nhiệt độ an toàn.



1 Goal

To ensure that poultry (including liver) and dishes containing poultry are thoroughly cooked to the centre.

2 Why?

- To ensure that harmful microbes are killed.

3 How this is done



See also Checking temperatures procedure page SS3.

- Poultry is thoroughly defrosted before cooking.
- Oven, pan etc is pre-heated before cooking starts.
- Poultry is cooked to 82°C.

One of the following procedures is followed to make sure poultry dishes are cooked safely:

- a temperature probe is used to check that the thickest part of the meat (usually the breast or the innermost part of the thigh) has reached 82°C
- a standard time/temperature combination is followed (eg, whole bird 55 minutes/kg + 20 minutes extra at 180°C). Before any standard time/temperature setting can be used it must be proven to cook poultry to 82°C. See Poultry time/temperature settings record.



It is not necessary to temperature probe shredded or diced chicken as it is smaller and difficult to get a consistent reading.

When using a temperature probe follow the Checking temperatures procedure on page SS3.



Poultry is always cooked thoroughly to 82°C and is never served medium or rare.



4 What if there is a problem?

If food does not reach a high enough temperature, keep cooking until it does!

When food being cooked using a standard time/temperature setting is found not to have been cooked properly, take action to find out why. Some questions to ask:

- Was the procedure followed correctly?
- Does the equipment (eg, oven) need repairing?
- Have the recipe ingredients changed (different cuts of meat)?

5 Write it down

Write down in the 'Checking poultry is cooked' procedure (page SS17) what poultry dishes are served, and indicate which method of checking is used to make sure they reach 82°C.

Standard time/temperature setting

When a standard time/temperature setting is to be used, write down the checks that have been made to prove that the time/temperature combination will cook the food to 82°C (see Poultry time/temperature settings record).

For poultry products that are cooked using a standard time/temperature setting it is only necessary to check the temperature of one dish every week. Write this down in the 'Once a week poultry temperature checks' record in the diary.

Poultry dishes with no standard time/temperature setting

For poultry dishes that don't have a standard time/temperature setting established, write down the temperature of each food item or one food item from a batch in the 'Cooking poultry temperature' record (see 'Records' section). This must be done every time the food is cooked.

Write down any action taken if food doesn't reach a safe temperature.

Kiểm tra xem thịt gia cầm đã chín chưa

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

Điều quan trọng là thịt gia cầm và những món có thịt gia cầm phải được nấu chín kỹ càng. Đồ bảng dưới đây chỉ rõ kiểm tra nào cần phải làm để bảo đảm việc nấu nướng đúng cách.

Món ăn	Kiểm tra
Những món ăn thịt gia cầm sau đây được phục vụ:	Thi hành kiểm tra sau đây để bảo đảm cho thịt gia cầm được nấu đúng cách.
	☐ Mỗi món nấu phải được kiểm tra bằng một nhiệt kế thăm dò Nhiệt độ phải được viết xuống trong tờ hồ sơ về <i>Nấu thịt gia cầm</i>
	☐ Dùng một nhiệt kế để kiểm tra một món trong một mẻ, mỗi lần mẻ đó được nấu Nhiệt độ phải được viết xuống trong tờ hồ sơ về <i>Nấu thịt gia cầm</i>
Những món thịt gia cầm ghi dưới đây được nấu theo mẫu nhiệt độ và thời lượng tiêu chuẩn đã ghi*. Mỗi tuần một lần, một trong những món dưới đây phải được kiểm tra bằng một nhiệt kế thăm dò để chắc chắn là tất cả các món đều đạt đến 82 độ C.	
	☐ Thỉnh thoảng phải thăm dò nhiệt độ thực phẩm Viết nhiệt độ vào nhật ký Mẫu nhiệt độ Thời gian Trang bị được dùng:
	☐ Thỉnh thoảng phải thăm dò nhiệt độ thực phẩm Viết nhiệt độ vào nhật ký Mẫu nhiệt độ Thời gian Trang bị được dùng:
	☐ Thỉnh thoảng phải thăm dò nhiệt độ thực phẩm Viết nhiệt độ vào nhật ký Mẫu nhiệt độ Thời gian Trang bị được dùng:
	☐ Thỉnh thoảng phải thăm dò nhiệt độ thực phẩm Viết nhiệt độ vào nhật ký Mẫu nhiệt độ Thời gian Trang bị được dùng:
	☐ Thỉnh thoảng phải thăm dò nhiệt độ thực phẩm Viết nhiệt độ vào nhật ký Mẫu nhiệt độ Thời gian Trang bị được dùng:
	☐ Thỉnh thoảng phải thăm dò nhiệt độ thực phẩm Viết nhiệt độ vào nhật ký Mẫu nhiệt độ Thời gian Trang bị được dùng:

* những mẫu về thời lượng và nhiệt độ đã được chứng minh, xem thêm thông tin ở phần hồ sơ về **Mẫu độ thời lượng/nhiệt độ**.



It is important that poultry and dishes containing poultry are thoroughly cooked. The table below identifies what checks are done to ensure proper cooking.

Dish	Check
The following poultry items are served:	The following check is done to ensure poultry is properly cooked.
	☐ Every item that is cooked is checked with the temperature probe The temperature is written down on the <i>Cooking poultry</i> record sheet
	☐ A temperature probe is used to check one item in a batch, each time a batch is cooked The temperatures is written down on the <i>Cooking poultry</i> record sheet
The poultry items listed below are cooked using the standard time/temperature settings stated*. Once a week one of these items below is checked with a probe thermometer to double check that the items are reaching 82°C.	
	☐ Probe food occasionally The temperature is written down in diary Temperature setting _____ Time _____ Equipment to be used: _____
	☐ Probe food occasionally The temperature is written down in diary Temperature setting _____ Time _____ Equipment to be used: _____
	☐ Probe food occasionally The temperature is written down in diary Temperature setting _____ Time _____ Equipment to be used: _____
	☐ Probe food occasionally The temperature is written down in diary Temperature setting _____ Time _____ Equipment to be used: _____
	☐ Probe food occasionally The temperature is written down in diary Temperature setting _____ Time _____ Equipment to be used: _____
	☐ Probe food occasionally The temperature is written down in diary Temperature setting _____ Time _____ Equipment to be used: _____

*time/temperature settings have to have been proven, see *Time/temperature settings* record for further information.

Nấu nướng (ngoài thịt gia cầm)

1 Mục đích

Để bảo đảm cho thực phẩm được nấu nướng đúng cách.

2 Tại sao?

- Vi trùng có hại có trong nhiều thực phẩm. Nấu nướng (và hâm nóng) có thể tiêu diệt những vi trùng có hại.
- Mắt thường không thấy được vi trùng có hại và không thể loại bỏ vi trùng ra khỏi thực phẩm được bằng phương tiện vật lý.

3 Cách thực hiện

Tuân theo lời hướng dẫn về nấu nướng của nhà sản xuất, nếu có.

Thịt chế biến

! Thịt chế biến như xúc xích cuộn, đã được làm mềm đi hay đã được tiêm vào, gan, thịt băm và sản phẩm có thịt (như xúc xích, bơ gạo) phải được nấu kỹ càng (bởi vì việc nhiễm trùng có thể xảy ra trong toàn bộ miếng thịt).

- Những sản phẩm có thịt phải được kiểm tra để thấy là chúng thật nóng đến tận giữa, và không có phần thịt nào đỏ hay hồng cả.
- Xúc xích cuộn phải được kiểm tra bằng cách đâm một cây nhọn vào giữa cho đến khi nước chảy ra. Khi xúc xích được nấu đúng cách thì nước chảy ra không có màu hồng hay đỏ.

Nguyên miếng thịt hay nguyên súc thịt

- Bề mặt của thịt phải được gói kỹ để tiêu diệt vi trùng.



Nguyên miếng hay nguyên súc thịt có thể tùy nghi mà nấu và dọn ăn khi còn lòng đào, nếu đã được niêm kín thích đáng (nếu có bị nhiễm trùng thì chỉ có bề mặt ngoài của thịt mà thôi).

Những món ăn lỏng (như súp, nước sốt, nước sốt thịt v.v.)

- Tránh chừa những chỗ lạnh bằng cách khuấy thường xuyên để có một nhiệt độ đều đặn.
- Đun sôi nhỏ những món ăn.

Tôm cua sò hến

- Để ý đến sự đổi màu và thớ thịt. Tôm sẽ đổi từ xanh xám ra hồng và sò trở ra màu trắng sữa và săn lại khi chín.
- Trước khi nấu, bỏ đi những con sò hay trai có vỏ bị hư hay hở miệng vì ăn như thế không an toàn.
- Để kiểm tra xem sò hay trai đã chín chưa, phải bảo đảm là vỏ đã mở và sò hay trai đã co lại bên trong vỏ. Nếu vỏ không mở trong khi nấu thì bỏ nó đi.

4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

- Nấu thực phẩm này lâu hơn nữa.
- Xem lại công thức nấu nướng và đổi thời lượng nấu và/hay nhiệt độ.
- Chia thực phẩm ra những số lượng nhỏ hay dùng những trang bị khác.
- Huấn luyện lại nhân viên nếu cần.

5 Viết xuống

Nếu thực phẩm không chín một cách thích hợp khi bạn theo đúng những thủ tục và công thức định sẵn, ghi vào Nhật ký:

- bạn đã làm gì với thực phẩm không nấu đúng cách đó, và
- bạn đã làm gì để ngăn cản việc này xảy ra trong tương lai.





1 Goal

To ensure food is properly cooked.

2 Why?

- Harmful microbes are present in many foods. Cooking (and reheating) can kill harmful microbes.
- Microbes are invisible to the human eye and cannot be physically removed from food.

3 How this is done

Follow the manufacturer's cooking instructions, if any.

Processed meat

! Processed meat such as rolled joints, tenderised or injected meats, livers, minced meats and meat products (eg, sausages, burgers) must be thoroughly cooked (this is because microbial contamination can be throughout the meat).

- Meat products are checked that they are steaming hot through to the centre, with no red or pink meat remaining.
- Rolled joints are checked by inserting a skewer into the centre until juices run out. Juices will show no pink or red when joints are properly cooked.

Whole cuts and whole joints of meat

- The surface of the meat is thoroughly sealed to kill the microbes present.



Whole cuts and whole joints of meat can be cooked to preference and served rare, if properly sealed (any contamination will only be on the outside surface of the meat).

Liquid dishes (eg, soups, sauces, gravies etc)

- Cold spots are avoided by stirring frequently so that an even temperature is reached.
- Dishes are brought to a simmer.

Shellfish

- Look for change in colour and texture. Prawns will turn from blue-grey to pink and scallops become milky white and firm when cooked.
- Before cooking, any mussel or clam with an open or damaged shell is thrown away as it may not be safe to eat.
- To check that a mussel or clam is cooked, make sure the shell is open and that the mussel or clam has shrunk inside the shell. If the shell has not opened during cooking, throw it away.

4 What if there is a problem?

- Cook the food for longer.
- Look at recipes and change cooking times and/or temperatures.
- Divide the food into smaller quantities or use different equipment.
- Retrain staff as necessary.

5 Write it down

If food does not cook properly when following set recipes and procedures, record in the diary:

- what you did with the food that did not cook properly, and
- what action was taken to prevent this happening again.



Giữ nóng thực phẩm đã sửa soạn

1 Mục đích

Để giảm đi thời gian giữ thực phẩm ăn liền đã sửa soạn rồi trong vùng nhiệt độ nguy hiểm (từ 4 đến 60 độ C).

2 Tại sao?

- Thực phẩm để trong vùng nhiệt độ nguy hiểm (4 độ C đến 60 độ C) sẽ khuyến khích những vi khuẩn có hại sinh sôi nảy nở một cách nhanh chóng.

3 Cách thực hiện

! Luôn luôn hâm nóng thực phẩm trước khi bỏ nó vào nồi cách thủy hay tủ giữ nóng v.v. Không bao giờ dùng nồi cách thủy hay tủ giữ nóng để hâm nóng thực phẩm.

Sự giữ nóng

Phải tuân theo thủ tục *Hâm nóng thực phẩm đã sửa soạn* khi hâm nóng thực phẩm trước khi được giữ nóng.

- Trang bị như nồi cách thủy và tủ hâm nóng phải được làm sạch và làm cho ấm **trước** khi để thực phẩm vào.
- Đừng để nhiều thứ quá trong thùng đun cách thủy.
- Thực phẩm phải được giữ ở 60 độ C hay nóng hơn.
- Phải trộn đều thực phẩm đang được giữ nóng để cho nó được nóng đều mọi nơi.
- Đừng bỏ thêm những mẻ thực phẩm mới vào những mẻ đang có.

! Dùng một nhiệt kế thăm dò để kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm đã được giữ nóng trong vòng 2 giờ đồng hồ. (Xem thủ tục Kiểm tra nhiệt độ, trang SS2).



4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

- Nếu thực phẩm nóng đã được giữ ở nhiệt độ dưới 60 độ C nhưng cao hơn 21 độ C trong hơn 2 giờ đồng hồ, thì phải bỏ thực phẩm đó đi.
- Nếu thức ăn nóng đã được giữ ở nhiệt độ dưới 60 độ C trong 2 giờ đồng hồ hay ít hơn thì bạn có thể:
 - hâm nóng một cách kỹ càng và tiếp thực nóng (trên 60 độ C) hoặc
 - để lạnh đến 4 độ C trong vòng 4 tiếng đồng hồ và phải giữ ở nhiệt độ này cho đến khi dùng hết.

Thay thế thực phẩm và những dụng cụ tiếp thực có thể đã bị nhiễm trùng qua những thông lệ không tốt hay sử dụng sai trong việc quản lý thực phẩm.

5 Viết xuống

Viết vào hồ sơ 'Thực phẩm giữ nóng trong 2 giờ đồng hồ' nhiệt độ của những thức ăn đã được giữ nóng trong 2 giờ đồng hồ.

Viết ra bất cứ vấn đề gì bạn đã gặp phải trong việc giữ nóng thức ăn ở một nhiệt độ bên trong là 60 độ C, và bạn đã làm gì.

Ghi chú vào nhật ký bất cứ món mà bạn đã phải bỏ đi, và tại sao?

Cũng nên viết ra bất cứ vấn đề gì cần phải theo dõi (như việc bảo trì, việc huấn luyện, duyệt lại thời biểu làm sạch v.v.)



1 Goal

To reduce the time that prepared ready-to-eat food is held in the temperature danger zone (4°C to 60°C).

2 Why?

- Food in the temperature danger zone (4°C to 60°C) will encourage harmful microbes to grow rapidly.

3 How this is done

! Always reheat food first before putting it in a bain-marie or hot cabinet etc. Never use the bain-marie or hot cabinet to reheat food.

Hot holding

The *Reheating prepared food* procedure is followed when food is reheated before being hot held.

- Equipment such as baines-marie and warming cabinets are cleaned and preheated **before** food is put into them.
- Bains-marie are not overloaded.
- Food is held at 60°C or hotter.
- Food being hot-held is stirred to make sure it's kept hot right through.
- Existing batches of food are never topped up with new batches.

! Use a probe thermometer to check the temperature of food that has been hot held for 2 hours. (see Checking temperatures procedure, page SS3).



4 What if there is a problem?

- If hot food has been held at a temperature below 60°C but higher than 21°C for more than two hours, it must be thrown away.
- If hot food has been held at a temperature below 60°C for two hours or less it can either be:
 - thoroughly reheated and served hot (above 60°C), or
 - cooled to 4°C within four hours and kept at this temperature until it's eaten.

Replace food and/or serving utensils that could have become contaminated through poor food handling practices or misuse.

5 Write it down

Write down in the '2hr hot-held food' record the temperature of foods that have been hot-held for two hours.

Write down any problems that you have had in hot holding food at an internal temperature of 60°C and what action you took.

Make a note in the diary of any items that you have had to throw away, and why.

Also write down any matters that might need following up (eg, maintenance, training, review cleaning schedule etc).

Làm nguội thực phẩm nóng đã nấu chín

1 Mục đích

Để làm nguội những thức ăn nóng ăn liền một cách nhanh chóng để giảm thiểu thời gian thực phẩm ở trong vùng nhiệt độ nguy hiểm.

2 Tại sao?

- Thực phẩm để trong vùng nhiệt độ nguy hiểm (4 độ C đến 60 độ C) sẽ khuyến khích những vi khuẩn có hại sinh sôi nảy nở một cách nhanh chóng.

3 Cách thực hiện



Làm nguội thức ăn nóng một cách nhanh chóng.
Thực phẩm để bị hư phải được làm nguội đi từ 60 độ C đến 21 độ C trong 2 tiếng đồng hồ và từ 21 độ C đến 4 độ C trong 4 tiếng đồng hồ.

Những phương cách làm lạnh những món ăn nóng

- Dùng một tủ lạnh có hơi thổi lạnh mạnh.
- Đặt thực phẩm vào trong một cái khay hoặc trong một đĩa lớn (tốt nhất là bằng kim loại) để nở rộng khoảng bề mặt của thực phẩm.
- Chia thực phẩm ra từng những phần nhỏ hơn.
- Đặt thực phẩm trên một cái giá để giúp cho không khí dễ dàng luân chuyển chung quanh thực phẩm.
- Chuyển thức ăn nóng vào trong một khu vực lạnh hơn.
- Để những thực phẩm đã được đông gói bằng chân không vào trong nước có nước đá.
- Để những chảo đựng thức ăn nóng trong nước lạnh hoặc nước có nước đá.
- Khuấy chất lỏng nóng trong lúc nó đang nguội đi.
- Dùng 'mẫu độ làm nguội' của lò nướng (trước hết lò nướng phải được nguội).
- Đặt thực phẩm trong phòng lạnh một khi nó đã xuống đến 21 độ C.

Dùng một nhiệt kế thăm dò để thường xuyên kiểm tra thực phẩm xem nó có nguội xuống trong khoảng thời gian qui định không (xem thủ tục *Kiểm tra nhiệt độ* trang SS2).

4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

Nếu thực phẩm nóng nấu chín sẵn đã không được làm nguội từ 60 độ C đến 21 độ C trong 2 tiếng đồng hồ và từ 21 độ C đến 4 độ C trong 4 tiếng đồng hồ thì nên bỏ thực phẩm đó đi.

Hãy thử những cách làm nguội khác để tìm ra cách làm nguội thực phẩm xuống 4 độ C trong khoảng thời gian yêu cầu.

5 Viết xuống

Mỗi tuần một lần ghi vào nhật ký việc kiểm tra nhiệt độ của một món thịt gia cầm đã được để nguội đi.

Ghi vào nhật ký bất cứ vấn đề gì bạn đã gặp phải trong việc làm nguội thực phẩm xuống 4 độ C trong khoảng thời gian yêu cầu và những gì bạn đã làm.

Ghi vào Nhật ký những thứ gì bạn phải bỏ đi hay nấu lại.

Cũng nên viết ra bất cứ vấn đề gì cần phải theo dõi (như việc huấn luyện, phương cách làm nguội v.v.)





1 Goal

To cool hot, ready-to-eat foods quickly to minimise the length of time it spends in the temperature danger zone.

2 Why?

- Food in the temperature danger zone (4°C to 60°C) will encourage harmful microbes to grow rapidly.

3 How this is done



Cool hot food quickly

Readily perishable food is cooled from 60°C to 21°C in two hours and from 21°C to 4°C in four hours.

Methods for chilling hot food dishes

1. Use a blast chiller.
2. Put the food into a tray or larger dish (preferably metal) to increase its surface area.
3. Divide food into smaller portions.
4. Place on a rack to improve air circulation around the food.
5. Move hot food to a colder area.
6. Place vacuum packed foods into iced water.
7. Stand pans of hot food in cold/ice water.
8. Stir hot liquid as it's chilling.
9. Use the 'cool setting' on the oven (the oven must be cool first!)
10. Place the food in the chiller once it has cooled to 21°C.

Regularly check that food has cooled within time frame using a probe thermometer (see *Checking temperatures* procedure, page SS3).



4 What if there is a problem?

If hot prepared food has not been cooled from 60°C to 21°C in two hours and from 21°C to 4°C in four hours it should be thrown away.

Try alternative cooling methods to find one that will cool food to 4°C within the required time.

5 Write it down

Once a week write down in the diary the temperature check made on one poultry item that has been cooled down.

Write down in the diary any problems that you have had in cooling food to 4°C in the required time and what action you took.

Make a note in your diary of any items that you have had to throw away or re-cook.

Also write down any matters that might need following up (eg, training, cooling method etc).

Hâm nóng thực phẩm đã sửa soạn

1 Mục đích

Để hâm nóng thực phẩm một cách nhanh chóng và kỹ càng.

Để giảm thiểu khoảng thời gian thực phẩm dễ bị hư được giữ trong khu vực nhiệt độ nguy hiểm (4 độ C đến 60 độ C).

2 Tại sao?

- Vi khuẩn có thể tồn tại trong thực phẩm không được hâm nóng kỹ càng đến tận ở giữa.
- Thực phẩm để trong vùng nhiệt độ nguy hiểm (4 độ C đến 60 độ C) sẽ khuyến khích những vi khuẩn có hại sinh sôi nảy nở một cách nhanh chóng.

3 Cách thực hiện

Hâm nóng thức ăn kỹ lưỡng

- Dùng trang bị để hâm nóng thực phẩm một cách có hiệu quả.

Không được dùng những nồi cách thủy và các tủ giữ ấm để hâm nóng thực phẩm bởi vì chúng không hâm nóng thực phẩm đủ nhanh chóng được.

- Những phương cách sau đây được dùng để hâm nóng thực phẩm: [đánh dấu những điều thích đáng]
 - ☐ Lò vi ba "microwave" (ghi chú: coi kỹ khoảng thời gian thực phẩm ở trong lò)
 - ☐ Lò nướng
 - ☐ Nồi / xoong / chảo v.v.
- Nếu có thể được, khuấy hoặc trộn thức ăn để bảo đảm là không có chỗ lạnh và thức ăn được hâm nóng một cách đều đặn.
- Khi hâm nóng thịt gia cầm, dùng một nhiệt kế thăm dò để xem thử nhiệt độ bên trong thịt đã lên đến 82 độ C chưa. (xem Thủ tục Kiểm tra nhiệt độ, trang SS2).
- Dùng những cách kiểm tra như đã dùng khi nấu nướng để kiểm tra xem thực phẩm có được hâm nóng đúng cách không (xem thủ tục Nấu nướng (ngoài thịt gia cầm) trang SS18).
- Phục vụ thức ăn đã hâm nóng một cách nhanh chóng hoặc duy trì nó ở 60 độ C hoặc nóng hơn.



Dùng đồ nhựa 'chất dẻo' trong lò vi ba

- Tránh sự tiếp xúc trực tiếp của màn bao bằng nhựa với thực phẩm khi sử dụng nó để hâm nóng thức ăn.
- Một cách khác thích hợp hơn để ngăn ngừa việc thực phẩm bắn tung tóe có thể là dùng giấy sạch thấm nước màu trắng.
- Chỉ dùng những hộp bằng nhựa đã được thiết kế cho việc sử dụng trong lò vi ba (những loại hộp nhựa khác cũng có thể được, nhưng có thể đã chưa được thử nghiệm cho việc sử dụng ở nhiệt độ cao (như những hộp đựng kem đã không được thiết kế để đặt vào ở nhiệt độ cao).
- Bởi vì các hoá chất rất có thể đi vào những thức ăn nóng có nhiều chất béo, những đồ đựng bằng thủy tinh thì thích hợp hơn cho việc hâm nóng những sản phẩm này.



4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

Nếu thực phẩm không được hâm nóng một cách đầy đủ, hãy tăng thêm nhiệt độ và/hay tăng thêm thời gian hâm nóng.

Huấn luyện lại nhân viên nếu cần.

5 Viết xuống

Mỗi tuần một lần ghi vào nhật ký nhiệt độ của một món thịt gia cầm đã được hâm nóng.

Ghi ra bất cứ việc gì bạn đã gặp phải trong sự hâm nóng thực phẩm và bạn đã có hành động gì.



1 Goal

To reheat food quickly and thoroughly.

To reduce the amount of time readily perishable food is held in the temperature danger zone (4°C to 60°C).

2 Why?

- Microbes can survive in food that is not thoroughly reheated to the centre.
- Food in the temperature danger zone (4°C to 60°C) will encourage harmful microbes to grow rapidly.

3 How this is done

Reheat food well

- Use equipment that reheats food effectively.



Bains-marie and warming cabinets must not be used to reheat food because they can't reheat food quickly enough.

- The following methods are used to reheat food: [tick as appropriate]
 - ☐ microwave (note: observe standing times)
 - ☐ oven
 - ☐ pot/pan/wok etc.
- Where possible, stir or mix food to make sure there are no cold spots and the food is evenly reheated.
- When reheating poultry a probe thermometer is used to check that it reaches an internal temperature of 82°C (see *Checking temperatures* procedure, page SS3).
- Check that food has been reheated properly using the same checks used when cooking (see *Cooking (other than poultry)* procedure, page SS19).
- Serve reheated food quickly or maintain it at 60°C or hotter.



Use of plastics in microwave ovens

- Avoid direct contact of plastic film with food when using it to reheat food. Clean white absorbent kitchen paper may be a preferable alternative to prevent splatter.
- Only use plastic containers designed for use in the microwave (other containers may seem okay, but may not have been tested for use at high temperatures (eg, ice cream containers, which may not be designed to be exposed to high temperatures).
- As chemical migration is more likely to occur into hot fatty foods, glass containers are a suitable choice for heating these products.



4 What if there is a problem?

If food does not reheat sufficiently increase temperature and/or reheating time.

Retrain staff as necessary.

5 Write it down

Once a week write down in the diary the temperature of one poultry item that has been reheated

Write down any problems that you have had in reheating food and what action you took.

Trưng bày và tự phục vụ

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

1 Mục đích

Để trưng bày và phục vụ thực phẩm trong một phương cách làm giảm thiểu sự nguy hiểm gây nhiễm trùng và sự sinh sôi nảy nở của những vi khuẩn có hại.

Rút ngắn thời gian thực phẩm dễ bị hư đã được sửa soạn được giữ trong vùng nhiệt độ nguy hiểm (4 độ C đến 60 độ C).

3 Cách thực hiện

Thức ăn nóng

- Khi hâm nóng thực phẩm, bạn phải tuân theo lời hướng dẫn trong thủ tục *Sự hâm nóng lại thực phẩm đã sửa soạn* (xem trang SS24).
- Khi giữ nóng thực phẩm, bạn phải tuân theo lời hướng dẫn trong thủ tục *Giữ nóng thực phẩm đã sửa soạn* (xem trang SS20).

Thức ăn lạnh

- Những thực phẩm ăn liền dễ bị hư nếu không cần giữ nóng phải được để ở nhiệt độ 4 độ C hoặc thấp hơn.
- Những thực phẩm lạnh chỉ được giữ ở khoảng giữa 4 độ C và 60 độ C trong 2 tiếng đồng hồ hoặc ít hơn.

Trưng bày/phục vụ

- Sau khi sửa soạn, thực phẩm phải được đem ra ngoài để bày biện và phục vụ càng sớm càng tốt.
- Mỗi món ăn đều phải có những dụng cụ tiếp thực sạch sẽ và những cán cầm không được đụng vào thức ăn.
- Thực phẩm được bảo vệ để tránh sự nhiễm độc bằng cách: [chỉ định phương pháp dùng]

☐ Đồ chắn hắt hơi

☐ Đồ đựng thức ăn

☐ Những thứ khác

! *Thực phẩm đã được bày ra không được bỏ thêm vào, hay trộn lẫn với một mẻ thực phẩm mới.*

- Khi cần thêm thực phẩm trưng bày (như thực phẩm không bao gói như sà lách, thực phẩm nóng v.v.), bạn phải thay thế thức ăn cũ bằng một mẻ thực phẩm mới.
- Không được dùng những thức ăn tự phục vụ còn dư lại (như thực phẩm đồ không được dùng cho ngày hôm sau).
- Không được giữ thực phẩm dễ bị hư ở nhiệt độ khoảng giữa 4 độ C và 60 độ C trong hơn 4 tiếng đồng hồ.
- Những thìa phục vụ phải được thay thế khi chúng bị sử dụng sai, hoặc chúng có thể đã bị nhiễm trùng.
- Những vật dụng dùng một lần thì phải bỏ đi ngay sau khi dùng (như đĩa giấy, ly giấy, muỗng nĩa bằng nhựa v.v.)
- Những mặt hàng thực phẩm tự phục vụ cần phải được giám sát đúng cách.

2 Tại sao?

- Thực phẩm để trong vùng nhiệt độ nguy hiểm (4 độ C đến 60 độ C) sẽ khuyến khích những vi khuẩn có hại sinh sôi nảy nở một cách nhanh chóng.
- Thực phẩm không được sắp đặt tốt có thể đưa đến sự nhiễm độc khi khách hàng với lấy thực phẩm qua những khay bày thức ăn.
- Những thức ăn bày ra để tự phục vụ đem đến một nguy hại lớn bởi vì có nhiều người tiếp xúc.

4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

Thay thế thức ăn và/hay những dụng cụ tiếp thực có thể đã bị nhiễm độc qua những thông lệ xử lý thực phẩm không được tốt, hoặc dùng sai.

Bỏ đi những thực phẩm có thể đã bị nhiễm độc bởi khách hàng, hay những người khác.

Thực phẩm nóng

Nếu thực phẩm nóng đã được giữ ở dưới 60 độ C, nhưng hơn 21 độ C trong hơn 2 tiếng đồng hồ thì nó phải được bỏ đi.

- Nếu thực phẩm nóng đã được giữ dưới 60 độ C trong 2 tiếng đồng hồ hoặc ít hơn, nó có thể được:
 - hâm nóng một cách kỹ càng và tiếp thực nóng (trên 60 độ C) hoặc
 - để lạnh đến 4 độ C trong vòng 4 tiếng đồng hồ và phải giữ ở nhiệt độ này cho đến khi dùng hết.

Thực phẩm lạnh

Thực phẩm ăn liền dễ bị hư đã được giữ ở nhiệt độ từ 4 độ C đến 60 độ C:

- thời gian tổng cộng dưới 2 giờ đồng hồ phải được ướp lạnh hoặc dùng ngay, hoặc
- thời gian tổng cộng từ 2 giờ đến 4 giờ đồng hồ, phải được dùng ngay tức thì, hoặc
- thời gian tổng cộng từ 4 tiếng đồng hồ hoặc lâu hơn thì phải bỏ đi ngay.

5 Viết xuống

Ghi vào nhật ký tất cả những vấn đề gặp phải khi bạn giữ thực phẩm ở một nhiệt độ đúng và bạn hành động ra sao để giải quyết vấn đề đó.

Ghi chú vào nhật ký bất cứ món mà bạn đã phải bỏ đi, và tại sao?

Và cũng nên viết xuống bất cứ vấn đề cần gì phải theo dõi (như việc huấn luyện, duyệt lại thời biểu dọn dẹp v.v.)



1 Goal

To display and serve food in a manner that minimises the risk of contamination and the growth of harmful microbes.

To reduce the amount of time prepared readily perishable food is held in the temperature danger zone (4°C to 60°C).

2 Why?

- Food in the temperature danger zone (4°C to 60°C) will encourage harmful microbes to grow rapidly.
- Poor arrangement of food can lead to contamination when customers reach across displays.
- Self-service displays present a high risk because many people have access to the food.

3 How this is done

Hot food

- When reheating food the instructions in the *Reheating prepared food* procedure are followed (see page SS25).
- When hot-holding food the instructions in the *Hot holding prepared food* procedure are followed (see page SS21).

Chilled food

- Ready-to-eat readily perishable foods that are not being hot-held must be held at 4°C or below.
- Chilled foods are only held between 4°C and 60°C for two hours or less.

Display/serving

- Food is put out for display/service as soon as possible after preparation.
- Clean serving utensils are provided for each food item or dish, and handles do not touch the food.
- Food is protected from contamination by the use of: [tick method used]

☐ sneeze guards

☐ covers over food

☐ other



Food on display is not topped up with, or mixed with fresh batches.

- When food displays (eg, unwrapped food such as salads, hot foods etc) need more food they are replaced with completely new batches of food.
- Left-over self-service food is not reused (eg, it is not carried over to the next day).
- Readily perishable food is not held at a temperature between 4°C and 60°C for more than four hours.
- Serving spoons are replaced whenever they have been misused, or could otherwise have become contaminated.
- Single use items are thrown away after use (eg, paper plates, cups, plastic cutlery etc).
- Self-service displays are appropriately supervised.

4 What if there is a problem?

Replace food and/or serving utensils that could have become contaminated through poor food handling practices, or misuse.

Throw away any food that could have been contaminated by customers or others.

Hot Food

If hot food has been held at less than 60°C, but higher than 21°C for more than two hours it must be thrown away.

- If hot food has been held at a temperature below 60°C for two hours or less, it can either be:
 - thoroughly reheated and served hot (above 60°C), or
 - cooled to 4°C within four hours and kept at this temperature until it's eaten.

Chilled Food

Ready-to-eat readily perishable food that has been at temperatures between 4°C and 60°C:

- for a total of less than 2hrs, must be refrigerated or used immediately, or
- for a total of between 2 and 4hrs, must be used immediately, or
- for a total of 4 hours or longer, must be thrown out.

5 Write it down

Write down in the diary any problems that you've had keeping food at the correct temperature and what action you took to fix it.

Make a note in the diary of any items that you have had to throw away, and why.

Also write down any matters that need follow up (eg, training, review cleaning schedule etc).

Việc chuyên chở thực phẩm

1 Mục đích

Để chuyên chở thực phẩm một cách an toàn, trực tiếp đến khách hàng, hay đến một nơi phục vụ ngoài cơ sở cho một tiệc tùng.

2 Tại sao?

- Bụi bặm, chất bẩn, hoá chất, loài gây hại và những vật thể bên ngoài có thể gây độc cho thực phẩm không được bảo bọc.
- Những vi khuẩn có hại có thể sinh sôi nảy nở nếu thực phẩm được chuyên chở ở một nhiệt độ từ 4 độ C đến 60 độ C.
- Những vi khuẩn có hại có thể truyền từ thực phẩm sống sang thực phẩm ăn liền nếu không có sự sắp đặt riêng rẽ thích đáng khi chuyên chở chung với nhau.

3 Cách thực hiện

Tất cả các thực phẩm khi chuyên chở phải được bao bọc hay đóng gói như thế nào để thực phẩm khỏi bị nhiễm độc.

- Những chỗ trên xe dùng để chở thực phẩm phải được sạch sẽ.
- Thực phẩm ăn liền phải được để riêng biệt với thực phẩm tươi sống.
- Thực phẩm không được chuyên chở chung với bất cứ thứ gì có thể gây độc tới thực phẩm hoặc thiết bị (như: dung cụ, hoá chất v.v.)
- Thú vật không được phép tiếp xúc với bất cứ xe cộ nào dùng để chuyên chở thực phẩm hoặc trang bị dùng cho thức ăn.

Thực phẩm dễ bị hư

Thực phẩm dễ bị hư thì chỉ được giao ở nhiệt độ từ 4 độ C đến 60 độ C nếu thực phẩm đó sẽ được dùng hết trong vòng 4 tiếng đồng hồ sau khi sửa soạn.

Thực phẩm ướp lạnh để bị hư không dùng trong vòng 4 giờ đồng hồ sẽ được chuyên chở ở 4 độ C hay thấp hơn; thực phẩm nóng ở 60 độ C hay cao hơn.

Điều này được thực hiện bằng cách dùng: [chỉ định]

- ☐ hộp cách nhiệt để giữ thực phẩm ở một nhiệt độ an toàn
- ☐ thùng ướp lạnh cầm tay hay trang bị giữ nóng.

4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

Bỏ đi bất cứ thực phẩm nào đã trở thành nhiễm độc.

Bỏ đi thực phẩm dễ bị hư đã được giữ từ 4 độ C đến 60 độ C trong hơn 4 giờ đồng hồ.

Nếu đồ trang bị bị hư hỏng, bạn hãy sắp xếp để thay thế hoặc sửa chữa trang bị đó. Xét lại thời biểu bảo trì xem có đầy đủ không và sửa đổi cho thích hợp.

5 Viết xuống

Kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm lạnh/nóng trước khi chuyên chở và một lần nữa tại nơi giao hàng. Ghi những nhiệt độ này vào 'Hồ sơ nhiệt độ khi chuyên chở thực phẩm'.



1 Goal

To transport food safely, directly to customers or to an off-site venue for service at an event.

2 Why?

- Dust, dirt, chemicals, pests and other foreign objects can contaminate unprotected food.
- Harmful microbes can multiply if food is transported at temperatures between 4°C and 60°C.
- Harmful microbes can be transferred from raw to ready-to-eat food if transported together without adequate separation.

3 How this is done

All food that is transported is covered or packed in a way that protects it from contamination.

- The parts of the vehicle where food is carried are clean.
- Ready-to-eat food is separated from raw food.
- Food is not transported along with anything that could contaminate the food or equipment (eg, tools, chemicals etc).
- Animals are not allowed access to any vehicle used to transport food or food equipment.

Readily perishable food

Readily perishable food is only delivered at temperatures between 4°C and 60°C if it is going to be eaten within four hours of preparation.

Chilled readily perishable food that will not be eaten within four hours will be transported at 4°C or below; hot food at 60°C or above.

This is done by using: [tick box]

- ☐ insulated boxes to maintain food at safe temperatures
- ☐ portable chillers or hot holding equipment.

4 What if there is a problem?

Throw away any food that becomes contaminated.

Throw away readily perishable food that has been kept between 4°C and 60°C for longer than four hours.

If there has been an equipment breakdown or failure, make arrangements to replace or repair equipment. Review adequacy of maintenance schedule and make changes as appropriate.

5 Write it down

Check the temperature of chilled/hot food just before transporting it and again at the delivery point. Record these temperatures on the 'Transporting food temperature record'.

Cung cấp thực phẩm ngoài tiệm ăn

1 Mục đích

Để đảm bảo là những tiệc tùng ngoài cơ sở được có đầy đủ mọi thứ và có tổ chức thích đáng trước.

2 Tại sao?

- Việc thiếu thốn những tiện nghi thích đáng ngoài cơ sở có thể đưa đến việc thực phẩm bị nhiễm trùng.

3 Cách thực hiện

Kiểm tra trước khi có tiệc tùng

Trước mỗi lần cung cấp việc ăn uống ngoài cơ sở, mức độ sửa soạn thực phẩm/những hoạt động xử lý cần phải thực hiện ngoài cơ sở phải được xác định trước.

Bạn cần làm những kiểm tra sau đây:

- Những tiện nghi gì sẽ có tại hiện trường nơi cơ sở, cho:
 - việc tồn trữ thực phẩm (kể cả thực phẩm lạnh và đông lạnh)
 - việc sửa soạn
 - nấu nướng
 - nơi thay quần áo cho nhân viên
 - nhà cầu
 - rửa tay
 - trang bị làm sạch v.v.
- Những dịch vụ gì có tại hiện trường:
 - nước
 - điện (nếu cần)
 - chất thải



Khi không có được những tiện nghi/dịch vụ thích hợp, bạn phải dàn xếp để có những tiện nghi này ngoài cơ sở. Nếu điều này không thực hiện được và không có một nơi chốn khác, việc phục vụ ăn uống không thể có được cho buổi tiệc tùng.

Phải tiếp tục áp dụng và tuân theo tất cả những thủ tục trong Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm này khi phục vụ ăn uống ngoài cơ sở.

Nhân viên

- Có đủ nhân viên hiện trường (và nhân viên vắng lại phải được huấn luyện và giám sát một cách thích đáng).

Chuyên chở

- Có phương tiện chuyên chở thích hợp và đầy đủ (xem thủ tục *Chuyên chở thực phẩm*, trang SS28).
- Trang bị, dụng cụ và thực phẩm v.v. phải được kiểm tra lúc đem đến tại hiện trường ngoài cơ sở (xem thủ tục *Mua và nhận hàng hóa*, trang SS4).

4 Phải làm gì nếu có việc xảy ra?

Bỏ đi bất cứ thực phẩm ăn liền nào đã bị nhiễm trùng

Bỏ đi thực phẩm dễ bị hư đã được giữ từ 4 độ C đến 60 độ C trong hơn 4 giờ đồng hồ.

Nếu đồ trang bị bị hư hỏng, bạn hãy sắp xếp để thay thế hoặc sửa chữa trang bị đó. Xét lại thời biểu bảo trì xem có đầy đủ không và sửa đổi cho thích hợp.

5 Viết xuống

Dùng bảng 'Bảng kiểm tra cung cấp thức ăn ngoài tiệm trước khi có tiệc' để ghi xuống những thu xếp cần có.

Nên nhớ kiểm tra hồ sơ về những yêu cầu của những thủ tục khác có thể có liên quan (như 'Chuyên chở thực phẩm', 'Hâm nóng thực phẩm đã sửa soạn', 'Trung bày và tự phục vụ' và 'Giữ nóng thực phẩm đã sửa soạn' v.v.)



1 Goal

To ensure that off-site events are properly resourced and organised in advance.

2 Why?

- The lack of appropriate off-site facilities may result in food becoming contaminated.

3 How this is done

Pre-event check

Before each off-site catering event the extent of the food preparation/handling activities to be undertaken off-site must be determined.

The following checks are made:

- What facilities will be available at the venue/site, for:
 - food storage (including chilled and frozen food)
 - preparation
 - cooking
 - changing areas for staff
 - toilets
 - hand washing
 - cleaning equipment etc.
- What services are onsite:
 - water
 - electricity (if needed)
 - waste.



When appropriate facilities/services are not available, off-site arrangements are made to provide them. If this is not possible and an alternative venue is not an option, catering will not be provided for the event.

All of the procedures in this Food Control Plan continue to apply and are followed when catering off-site.

Staffing

- Sufficient staff are available (and casual staff are appropriately trained and supervised).

Transportation

- Sufficient appropriate transportation is available (see *Transporting Food* procedure, page SS29)
- Equipment, utensils and food supplies etc are checked on arrival at the off-site venue (see *Purchasing and receiving goods* procedure, page SS5).

4 What if there is a problem?

Throw away any ready-to-eat food that becomes contaminated.

Throw away readily perishable food that has been kept between 4°C and 60°C for longer than four hours.

If there has been an equipment breakdown or failure, make arrangements to replace or repair equipment. Review adequacy of maintenance schedule and make changes as appropriate.

5 Write it down

Use the 'Off-site catering pre-event checklist' to record what arrangements are needed.

Remember to check the record keeping requirements of other procedures that may be relevant (eg, 'Transporting Food' 'Reheating prepared food', 'Display and self service' and 'Hot-holding prepared food' etc).



Hồ sơ

Hồ sơ:

Huấn luyện cho quản lý viên từng ngày

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

Tên họ:	Số điện thoại:
Chức vụ:	Ngày bắt đầu:
Địa chỉ:	

Thủ tục	Liên hệ đến	Quản lý viên ký*	Huấn luyện viên ký†	Ngày tháng
Việc huấn luyện cốt yếu				
Giấy tờ và việc bảo quản hồ sơ	☒			
Việc thiết kế và xử dụng cơ sở làm thực phẩm	☒			
Huấn luyện và giám sát	☒			
Thực phẩm dễ bị hư	☒			
Sức khỏe và đau ốm	☒			
Vệ sinh về tay	☒			
Vệ sinh cá nhân	☒			
Làm sạch và sát trùng	☒			
Chất gây dị ứng trong thực phẩm	☒			
Chén đĩa, muỗng nĩa và đồ gói	☒			
Quản lý chất thải	☒			
Kiểm soát súc vật và loài gây hại	☒			
Bảo trì	☒			
Những than phiền của khách hàng và việc thu hồi	☒			
Kiểm tra nhiệt độ	☒			
Mua và nhận hàng hóa	☒			
Dự trữ	☒			
Việc dự trữ thực phẩm đông lạnh/uống lạnh	☒			
Làm tan đá thực phẩm đông lạnh	☒			
Sửa soạn	☒			
Nấu thịt gia cầm	☒			
Nấu nướng (ngoài thịt gia cầm)	☒			
Giữ nóng thực phẩm đã sửa soạn	☒			
Làm nguội đi thực phẩm nóng đã sửa soạn	☒			
Hâm nóng thực phẩm đã sửa soạn	☒			
Trung bày và tự phục vụ	☒			
Việc chuyên chở thực phẩm	☒			
Cung cấp thực phẩm ngoài tiệm ăn	☒			

* Tôi thừa nhận rằng tôi đã nhận được sự huấn luyện về thủ tục này và đồng ý chấp hành theo thủ tục này.

† Quản lý viên từng ngày đã được huấn luyện và đã cho thấy có một sự hiểu biết tốt về thủ tục này và được kiểm tra là đã tuân theo thủ tục này một cách kiên trì.

Những huấn luyện khác

Ngày tháng	Chi tiết
Ghi chú:	

Record:

Day-to-day manager's training



Name:	Telephone:
Position:	Start date:
Address:	

Procedure	Relevant	Manager Signed *	Trainer signed †	Date
Essential training				
Documentation and record keeping	☒			
Design and use of food premises	☒			
Training and supervision	☒			
Readily perishable food	☒			
Health and sickness	☒			
Hand hygiene	☒			
Personal hygiene	☒			
Cleaning and sanitising	☒			
Food allergens	☒			
Tableware and packaging	☒			
Waste management	☒			
Pest and animal control	☒			
Maintenance	☒			
Customer complaints and recalls	☒			
Checking temperatures	☒			
Purchasing and receiving goods	☒			
Storage	☒			
Chilled/frozen food storage	☒			
Defrosting frozen food	☒			
Preparation	☒			
Cooking poultry	☒			
Cooking (other than poultry)	☒			
Hot holding prepared food	☒			
Cooling hot prepared food	☒			
Reheating prepared food	☒			
Display and self-service	☒			
Transporting food	☒			
Off-site catering	☒			

* I acknowledge that I have received training in the procedure and agree to follow it.

† The day-to-day manager has been trained and has demonstrated a good understanding of the procedure and has been observed consistently following it.

Other training

Date	Details
Notes:	

Hồ sơ:

Sự huấn luyện nhân viên

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

Tên họ:	Số điện thoại:
Chức vụ:	Ngày bắt đầu:
Địa chỉ:	

Thủ tục	Liên hệ đến	Công nhân viên ký tên*	Người giám sát ký tên†	Ngày tháng
Huấn luyện cốt yếu				
Sức khỏe và đau ốm	☒			
Vệ sinh vệ tay	☒			
Vệ sinh cá nhân	☒			
Làm sạch và sát trùng	☒			
Chất gây dị ứng trong thực phẩm	☒			
Thực phẩm dễ bị hư	☒			
Sự huấn luyện khi cần				
Giấy tờ và việc bảo quản hồ sơ	☐			
Việc thiết kế và xử dụng cơ sở làm thực phẩm	☐			
Huấn luyện và giám sát	☐			
Chén đĩa, muỗng nĩa và đồ gói	☐			
Quản lý chất thải	☐			
Kiểm soát súc vật và loài gây hại	☐			
Bảo trì	☐			
Những than phiền của khách hàng và việc thâu hồi	☐			
Kiểm tra nhiệt độ	☐			
Mua và nhận hàng hóa	☐			
Dự trữ	☐			
Việc dự trữ thực phẩm đông lạnh/uớp lạnh	☐			
Làm tan đá thực phẩm đông lạnh	☐			
Sửa soạn	☐			
Nấu thịt gia cầm	☐			
Nấu nướng (ngoài thịt gia cầm)	☐			
Giữ nóng thực phẩm đã sửa soạn	☐			
Làm nguội đi thực phẩm nóng đã sửa soạn	☐			
Hâm nóng thực phẩm đã sửa soạn	☐			
Trung bày và tự phục vụ	☐			
Việc chuyên chở thực phẩm	☐			
Cung cấp thực phẩm ngoài tiệm ăn	☐			

* Tôi thừa nhận rằng tôi đã nhận được sự huấn luyện về thủ tục này và đồng ý chấp hành theo thủ tục này.
† Nhân viên đã được huấn luyện và chứng tỏ có một sự hiểu biết tốt những thủ tục, và được nhận xét là đã theo đúng những thủ tục này một cách đều đặn.

Những huấn luyện khác

Ngày tháng	Chi tiết
Ghi chú:	



Name:	Telephone:
Position:	Start date:
Address:	

Procedures	Relevant	Employee signed*	Supervisor signed†	Date
Essential Training				
Health and sickness	☒			
Hand hygiene	☒			
Personal hygiene	☒			
Cleaning and sanitising	☒			
Food allergens	☒			
Readily perishable food	☒			
Training as needed				
Documentation and record keeping	☐			
Design and use of food premises	☐			
Training and supervision	☐			
Tableware and packaging	☐			
Waste management	☐			
Pest and animal control	☐			
Maintenance	☐			
Customer complaints and recalls	☐			
Checking temperatures	☐			
Purchasing and receiving goods	☐			
Storage	☐			
Chilled/frozen food storage	☐			
Defrosting frozen food	☐			
Preparation	☐			
Cooking poultry	☐			
Cooking (other than poultry)	☐			
Hot holding prepared food	☐			
Cooling hot prepared food	☐			
Reheating prepared food	☐			
Display and self-service	☐			
Transporting food	☐			
Off-site catering	☐			

* I acknowledge that I have received training in the procedure and agree to follow it.

† The employee has been trained and has demonstrated a good understanding of the procedure and has been observed consistently following it.

Other training

Date	Details
Notes:	

1. Những kiểm soát loại trừ cho việc nôn mửa và tiêu chảy không định rõ

Sự nôn mửa là một triệu chứng quan trọng cho sự nhiễm trùng vì vi rút hay vi khuẩn. Người xử lý thực phẩm bị nôn mửa (không vì những nguyên do rõ rệt khác như ngộ độc rượu, ốm thai nghén, v.v.) trong vòng 48 giờ đồng hồ trước khi bắt đầu làm việc phải được loại ra và tìm cách chữa trị. Bệnh nhân đó phải nói cho bác sĩ biết rằng việc làm của họ là xử lý thực phẩm (và bác sĩ sẽ phải sắp xếp cho bệnh nhân đi thử nghiệm phân).

Tiêu chảy cũng có thể là dấu hiệu của sự nhiễm trùng (xem phần 6 của sự hướng dẫn này). Bất cứ ai bị bệnh tiêu chảy phải nghỉ việc ngay tức khắc. Nếu chỉ bị tiêu chảy một lần và không có những triệu chứng khác như nôn mửa liên tiếp, vọp bẻ ở bụng hoặc sốt, nhân viên đó có thể trở lại việc xử lý thực phẩm sau 48 giờ đồng hồ mà không có triệu chứng gì cả. Họ cần phải được nhắc nhở một điều quan trọng là cần tập giữ gìn vệ sinh tay cho thật tốt, đặc biệt nhất là việc rửa tay và lau khô kỹ càng. Nếu những triệu chứng đó vẫn còn dai dẳng, thì bệnh nhân phải đi tìm cách chữa bệnh. Bệnh nhân đó phải nói cho bác sĩ biết rằng việc làm của họ là xử lý thực phẩm (và bác sĩ sẽ phải sắp xếp cho bệnh nhân đi thử nghiệm phân).

Thử nghiệm phân

Điều quan trọng là mẫu phân của người xử lý thực phẩm bị đau ốm phải được thử nghiệm nếu họ bị nôn mửa hoặc đi tiêu chảy hơn hai lần.

Cũng có một số căn bệnh cụ thể mà việc chuẩn y các mẫu phân cần phải có, do đó việc xác định rõ căn bệnh rất là quan trọng (xem phần kế tiếp). Việc chuẩn y những mẫu phân có thể được dàn xếp với bác sĩ hoặc qua phòng y tế địa phương.

2. Những kiểm soát loại trừ những đau ốm rõ rệt

Sinh vật (hiếm nghèo)	Hành động phải có (Kiểm soát)
Campylobacter	Phải được nghỉ việc cho đến khi bình phục và không còn tiêu chảy trong khoảng thời gian 48 tiếng đồng hồ.
Cryptosporidium	Phải được nghỉ việc cho đến khi bình phục và không còn tiêu chảy trong khoảng thời gian 48 tiếng đồng hồ.
Giardia	Phải được nghỉ việc cho đến khi bình phục và không còn tiêu chảy trong khoảng thời gian 48 tiếng đồng hồ.
Viêm gan loại A	Phải được nghỉ việc cho đến lúc nhân viên bộ y tế cho phép đi làm lại.  Xem Phần 3 về những đau ốm cần có sự có sự cứu xét đặc biệt đến những biện pháp kiểm soát khác.
Shigella	Phải được nghỉ việc cho đến khi được sự xác nhận là những mẫu thử nghiệm phân hai lần liên tiếp đều tốt (thử nghiệm phân cách 48 tiếng đồng hồ một lần).*
Salmonella	Phải được nghỉ việc cho đến khi được sự xác nhận là những mẫu thử nghiệm phân hai lần liên tiếp đều tốt (thử nghiệm phân cách 48 tiếng đồng hồ một lần).*
Thương hàn, thương hàn tiêu chảy và bệnh tả	Phải được nghỉ việc cho đến khi có sự cho phép của nhân viên bộ y tế.  Xem Phần 3 về những đau ốm cần có sự có sự cứu xét đặc biệt đến những biện pháp kiểm soát khác.
VTEC (thí dụ như E.coli 0157:H7)	Phải được nghỉ việc cho đến khi được sự xác nhận là những mẫu thử nghiệm phân hai lần liên tiếp đều tốt (thử nghiệm phân cách 48 tiếng đồng hồ một lần).*  Số vi khuẩn cần thiết để gây ra nhiễm trùng thì thấp và các hệ lụy tới sức khỏe của các nhóm người có khả năng mắc bệnh cao như người già, trẻ tuổi, có thai và miễn nhiễm-bị thỏa hiệp có thể nghiêm trọng, với vài trường hợp tử vong.
Yersinia	Phải được nghỉ việc cho đến khi bình phục và không còn tiêu chảy trong khoảng thời gian 48 tiếng đồng hồ.
Viruses (thí dụ Norovirus) - xuất hiện như bị bệnh về dạ dày và ruột gồm có tiêu chảy, buồn nôn hay nôn mửa	Phải được nghỉ việc cho đến khi bình phục và không còn tiêu chảy trong khoảng thời gian 48 tiếng đồng hồ.  Rất hay lây. Những phần tử vi khuẩn sống còn trong môi trường rất lâu. Phải cấp tốc tìm sự hướng dẫn của bộ y tế công cộng về việc tẩy uế những nơi làm việc và hủy bỏ tất cả những thực phẩm có khả năng bị nhiễm độc.

* Những mẫu thử nghiệm phải được lấy ít nhất 48 giờ đồng hồ sau khi dùng liều thuốc trụ sinh cuối cùng.

☐ **Những bệnh tật cần phải được điều trị cho khỏi hẳn trước khi trở lại làm việc.** Cần phải có những mẫu phân có phản ứng âm bởi vì những vi sinh vật vẫn còn có thể tiết ra dù cho triệu chứng đã chấm dứt.



1. Exclusion controls for unspecified vomiting and diarrhoea

Vomiting is an important symptom of a viral or bacterial infection. A food handler who has vomited (in the absence of other obvious causes, eg, alcohol poisoning, morning sickness, etc) in the 48 hours prior to starting work must be excluded and the ill person must seek medical advice. The person must tell the doctor that they work as a food handler (the doctor should then arrange for faecal testing).

Diarrhoea may also indicate the presence of an infection (see also section 6 of this guidance). Anyone suffering from diarrhoea must cease work immediately. If there is only one episode of diarrhoea and no other symptoms such as ongoing nausea, abdominal cramps or fever, the person may resume food handling duties again after 48 hours of being symptom free. They should be reminded of the importance of good hand hygiene practice, particularly hand washing and thorough drying. If symptoms persist, the person should seek medical advice. The person must tell the doctor that they work as a food handler (the doctor should then arrange for faecal testing).



Faecal (poo) testing

It is important that faecal specimens of food handlers who have been ill are tested if they have vomited or have had two or more episodes of diarrhoea.

There are also some specific illnesses where clearance with faecal specimens is required so it is important to know the identity of the cause of the illness (see next section). Clearance with faecal specimens can be arranged by a doctor or through the local public health unit.

2. Exclusion controls for specific illnesses

Organism (Hazard)	Action to be taken (Control)
<i>Campylobacter</i>	Exclude from work until well and without diarrhoea for a period of 48 hours.
<i>Cryptosporidium</i>	Exclude from work until well and without diarrhoea for a period of 48 hours.
<i>Giardia</i>	Exclude from work until well and without diarrhoea for a period of 48 hours.
<i>Hepatitis A</i>	Exclude from work until cleared by the Medical Officer of Health.  <i>See section 3 Illnesses requiring special consideration for further control measures.</i>
<i>Shigella</i>	Exclude from work until two consecutive negative faecal specimens (taken 48 hours apart) have been confirmed.*
<i>Salmonella</i>	Exclude from work until two consecutive negative faecal specimens (taken 48 hours apart) have been confirmed.*
<i>Typhoid, Paratyphoid and Cholera</i>	Exclude from work until clearance is given by a Medical Officer of Health.  <i>See section 3 Illnesses requiring special consideration for further control measures.</i>
<i>VTEC (such as E.coli 0157:H7)</i>	Exclude from work until two consecutive negative faecal specimens (taken 48 hours apart) have been confirmed.*  <i>The number of organisms needed to cause infection is low and the health implications for high-risk groups such as the elderly, young, pregnant and immuno-compromised can be serious, with some cases resulting in death.</i>
<i>Yersinia</i>	Exclude from work until well and without diarrhoea for a period of 48 hours.
Viruses (such as Norovirus) - presenting as gastrointestinal illness consisting of diarrhoea, nausea or vomiting	Exclude from work until well and without diarrhoea for a period of 48 hours.  <i>Highly infective. Virus particles survive in the environment for long periods. Seek immediate advice from the Public Health Unit regarding disinfecting work areas and disposal of potentially contaminated food.</i>

* Specimens should be collected at least 48 hours after the last dose of any antibiotic treatment.

☐ **Illnesses that require medical clearance before returning to work.** Negative faecal specimens are required as the organism may still be excreted even after the symptoms have stopped.

3. Những căn bệnh đòi hỏi một sự quan tâm đặc biệt

Viêm gan loại A

Bất cứ ai bị nhiễm độc, hoặc bị nghi ngờ nhiễm độc bởi bệnh viêm gan loại A thì không được phép xử lý thực phẩm trong ít nhất là 7 ngày sau khi triệu chứng bắt đầu. Hầu hết những người lớn sẽ cảm thấy sự xẩy đến đột nhiên của một bệnh giống như cúm theo đó là đau nhức bắp thịt, nhức đầu, biếng ăn, khó chịu ở bụng, sốt và bị vàng da. Trong mọi trường hợp bạn phải có sự tư vấn của sở y tế công cộng.



Người xử lý thực phẩm có liên hệ gần gũi cá nhân (ở cùng nhà, tình dục) với một người bị viêm gan loại A phải báo cho quản lý biết. Trong những trường hợp như thế người xử lý thực phẩm không được đụng chạm đến những thực phẩm không được bao gói cho đến khi được sự hướng dẫn của Nhân Viên Y Tế tại cơ quan y tế công cộng.

Lúc dễ bị truyền nhiễm cao nhất là ngay trước khi hoặc sau khi triệu chứng đột khởi. Điều này đưa đến sự hiềm nghèo vì bình thường một người chỉ được định bệnh sau khi triệu chứng xuất hiện. Trong những trường hợp như thế cơ quan y tế công cộng sẽ cần xem thử có phải làm gì để sửa sai ngoài việc loại trừ người xử lý thực phẩm (như khử trùng nơi làm việc và những tiện nghi chung, bỏ đi những thực phẩm có thể bị nhiễm độc, và chủng ngừa những người xử lý thực phẩm khác hay những người tiêu thụ thực phẩm để làm giảm đi việc dễ bị bệnh). Thông thường chỉ có một thời gian ngắn để bảo vệ cho nên việc thông báo sớm là điều cốt yếu.

Bệnh thương hàn và thương hàn tiêu chảy



Bất cứ ai bị thương hàn, thương hàn tiêu chảy hay bệnh tả phải được loại ra ngoài.

Việc điều tra và quản lý những người bị thương hàn, thương hàn tiêu chảy và bệnh tả thường đều do cơ quan y tế công cộng điều hành, cơ quan này thường đòi hỏi những người này không được xử lý thực phẩm cho đến khi những thử nghiệm phân cho thấy là những vi khuẩn gây độc không còn tiết ra nữa.

Nếu những người quản lý thực phẩm được nhận thấy bị thương hàn, thương hàn tiêu chảy hay bệnh tả thì họ phải được loại trừ ra khỏi mọi hoạt động xử lý thực phẩm và phải liên lạc ngay với cơ quan y tế công cộng.

4. Những trường hợp ảnh hưởng đến da



Những người xử lý thực phẩm có những chỗ da bị nứt nẻ (ở tay, mặt, cổ hay da đầu) và chảy máu hay mũ phải nghỉ việc cho đến khi những chỗ lở lành hẳn.

Việc nhiễm trùng của đầu móng tay hay một mụn nhọt ở trên mặt hay một nơi để lộ da ra, ngay cả khi được che kín bằng một băng không thấm nước, cũng thường được xem như là lý do để loại trừ ra người xử lý thực phẩm.

Ngược lại, chỗ bị nhiễm trùng trên da không để lộ ra, ví dụ như trên lưng hay trên chân, không cản trở việc xử lý thực phẩm; tuy nhiên phải nhấn mạnh sự quan trọng của việc làm sạch tay kỹ càng.

Những vết thương sạch phải được băng kín bởi một loại băng không thấm nước có màu nổi bật, nhưng không cần phải ngưng việc xử lý thực phẩm.

5. Nhiễm trùng mắt, tai, miệng và cổ họng

Bất cứ người xử lý thực phẩm nào mà mắt, tai, miệng hay lợi bị chảy nước hay chảy mủ thì phải loại khỏi việc xử lý thực phẩm cho đến khi họ được khỏe hơn. Những ai bị đau cổ họng dai dẳng và không có những triệu chứng về đường hô hấp khác như sổ mũi hoặc ho, thì có thể bị nhiễm độc cổ họng vì khuẩn cầu chuỗi, và phải nên đi khám bác sĩ.

6. Những yếu tố không liên hệ đến việc nhiễm trùng của thực phẩm

Những bệnh không lây về đường bao tử và ruột

Những bệnh như Hội Chứng Kích Thích Ruột, Crohn's hay Viêm Loét Đại Tr tràng không là một trở ngại cho việc làm của người xử lý thực phẩm, tuy rằng đôi khi chúng có thể gây ra bệnh tiêu chảy. Phải cho những nhân viên có bệnh trên thấy sự cần thiết chữa bệnh và phải bảo cho quản lý viên biết nếu có những thay đổi trong những thói quen đi tiêu của mình, vì điều này phải được xem như là hay lây cho đến khi chứng minh được là không hay lây.

Những bệnh lâu dài về hô hấp và ngực

Bệnh lao không truyền đi bởi việc xử lý thực phẩm. Tuy nhiên bệnh có thể ảnh hưởng đến sức khỏe tổng quát rồi làm cho họ không được khỏe để làm việc hoặc họ có thể gây nên nguy cơ nhiễm trùng cho những người khác tại nơi làm việc. Hãy liên lạc với cơ quan y tế công cộng để lấy thêm thông tin về việc này.

Những sự nhiễm trùng trong máu

Những sự nhiễm trùng như HIV, Bệnh viêm gan B hay C, tự nó không đưa đến nguy cơ nhiễm trùng thực phẩm. Miễn là họ khỏe mạnh thì không có lý do gì những người bị những bệnh truyền nhiễm này không được thuê làm người xử lý thực phẩm.

Máu vương ra phải được xem như là bị nhiễm trùng và nơi bị ảnh hưởng phải được làm sạch và khử trùng thích đáng (như với một dung dịch thuốc tẩy pha loãng) và bỏ đi những thực phẩm bị ảnh hưởng.



3. Illnesses requiring special consideration

Hepatitis A

Anyone either infected, or suspected of being infected with hepatitis A must be excluded from food handling for at least seven days after the onset of symptoms. Most adults will experience the sudden onset of an influenza-like illness followed by muscle aches, headache, loss of appetite, abdominal discomfort, fever and jaundice (yellowing of the skin). Advice in all cases should be sought from the public health unit.



A food handler who is a close personal contact (household, sexual etc) of a person that has Hepatitis A must notify their manager. In such cases the food handler should not handle open food until advice is sought from the Medical Officer of Health at the public health unit.

The period of highest infectivity is just prior to and after the onset of symptoms. This presents a risk as a person will not normally be diagnosed until after the onset of symptoms. In such cases the public health unit will need to assess whether other corrective action may need to be taken in addition to excluding the food handler (eg, sanitising work areas and communal facilities, disposing of food where there has been a risk of contamination, and immunising other food handlers or food consumers to reduce their risk of illness). There is often a short time frame to offer protection so early notification is essential.

Typhoid and Paratyphoid



Anyone suffering from Typhoid, Paratyphoid or Cholera must be excluded.

Investigation and management of people with Typhoid, Paratyphoid or Cholera will normally be carried out by the local public health unit, who will usually require them to be excluded from food handling work until faecal tests indicate that the infecting organism is no longer being excreted.

If food handlers are found to have either Typhoid, Paratyphoid or Cholera they should be excluded from all food handling activities and the local public health unit should be contacted immediately.

4. Skin conditions



Food handlers with lesions on exposed skin (hands, face, neck or scalp) that are actively weeping or discharging must be excluded from work until the lesions have healed.

An infection of the fingernail-bed or a boil on the face or other exposed skin, even if covered with a suitable waterproof dressing, will usually be considered grounds for exclusion as a food handler.

In contrast, infected lesions on non-exposed skin, eg, the back or legs, are not an impediment to food handling duties, however the importance of meticulous hand hygiene should be emphasised.

Clean wounds must be totally covered with a distinctively-coloured waterproof dressing but there is no need to discontinue food handling.

5. Infections of the eyes, ears, mouth and throat

Any food handler whose eyes, ears, mouth or gums are weeping or discharging must be excluded from food handling until they are better. Those with a persistent sore throat and no other respiratory symptoms such as a runny nose or cough may have a streptococcal throat infection and should be referred to a doctor for assessment.

6. Factors not associated with microbiological contamination of food

Non-infective gastrointestinal disorders

Disorders such as Irritable Bowel Syndrome, Crohn's disease or ulcerative colitis are not a barrier to employment as a food handler, even though they may result in diarrhoea. Such workers must be made aware of the need to seek medical advice and notify the manager if any change from their normal bowel habit occurs, as this must be assumed to be infectious until proven otherwise.

Chest and long term respiratory diseases

Tuberculosis is not spread through food handling. However, the disease may affect a person's general health so as to make them unfit for work or they may pose a risk of infection to others in the workplace. Contact the public health unit for more information on this.

Bloodborne infections

Infections such as HIV, hepatitis B or C, do not themselves present a risk of food contamination. As long as they are well, there is no reason why people with these infections should not be employed as food handlers.

All blood spills should be treated as if infected and the affected area should be suitably cleaned and sanitised (eg, with a diluted bleach solution) and any affected food discarded.

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

Tên tuổi	Những triệu chứng (kê rõ nếu bị nôn ọe tại nơi làm việc)	Ngày triệu chứng bắt đầu	Ngày báo cáo	Việc đã làm	Kết quả thử nghiệm phân (nếu có)	Ngày nghỉ việc	Ngày trở lại làm việc

[illegible]

Những nhà cung cấp được chấp thuận

Bạn chỉ được mua thực phẩm của những nhà cung cấp được chấp thuận (xem *Mua và nhận hàng hóa*, trang SS4). Những nhà cung cấp thực phẩm phải là những cơ sở thương mại về thực phẩm có đăng ký.

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

Nhà cung cấp được chấp thuận	Nhà cung cấp được chấp thuận
Tên cơ sở kinh doanh:	Tên cơ sở kinh doanh:
Người để liên lạc:	Người để liên lạc:
Điện thoại:	Điện thoại:
Fax:	Fax:
Địa chỉ:	Địa chỉ:
Thời gian đặt hàng trước (như thứ hai, thứ tư)	Thời gian đặt hàng trước (như thứ hai, thứ tư)
Ngày giao hàng: ☐ Thứ hai ☐ Ba ☐ Tư ☐ Năm ☐ Sáu ☐ Bảy ☐ Chủ nhật	Ngày giao hàng: ☐ Thứ hai ☐ Ba ☐ Tư ☐ Năm ☐ Sáu ☐ Bảy ☐ Chủ nhật
Hàng hóa cung cấp	Hàng hóa cung cấp
Lời ghi chú	Lời ghi chú



- Food can only be purchased from our approved suppliers (see *Purchasing and receiving goods*, page SS5). Food suppliers must be registered food businesses.

Approved supplier
Business name:
Contact person:
Phone:
Fax:
Address:
Lead time for placing an order (eg, Mon for Wed)
Delivery day(s): ☐ Mon ☐ Tue ☐ Wed ☐ Thu ☐ Fri ☐ Sat ☐ Sun
Goods supplied
Comments

Approved supplier
Business name:
Contact person:
Phone:
Fax:
Address:
Lead time for placing an order (eg, Mon for Wed)
Delivery day(s): ☐ Mon ☐ Tue ☐ Wed ☐ Thu ☐ Fri ☐ Sat ☐ Sun
Goods supplied
Comments

Những nhà cung cấp được chấp thuận

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

Nhà cung cấp được chấp thuận

Tên cơ sở kinh doanh:

Người để liên lạc:

Điện thoại:

Fax:

Địa chỉ:

Thời gian đặt hàng trước (như thứ hai, thứ tư)

Ngày giao hàng:

☐ Thứ hai ☐ Ba ☐ Tư ☐ Năm ☐ Sáu ☐ Bảy ☐ Chủ nhật

Hàng hóa cung cấp

Lời ghi chú

Nhà cung cấp được chấp thuận

Tên cơ sở kinh doanh:

Người để liên lạc:

Điện thoại:

Fax:

Địa chỉ:

Thời gian đặt hàng trước (như thứ hai, thứ tư)

Ngày giao hàng:

☐ Thứ hai ☐ Ba ☐ Tư ☐ Năm ☐ Sáu ☐ Bảy ☐ Chủ nhật

Hàng hóa cung cấp

Lời ghi chú



Approved supplier
Business name:
Contact person:
Phone:
Fax:
Address:
Lead time for placing an order (eg, Mon for Wed)
Delivery day(s): ☐ Mon ☐ Tue ☐ Wed ☐ Thu ☐ Fri ☐ Sat ☐ Sun
Goods supplied
Comments

Approved supplier
Business name:
Contact person:
Phone:
Fax:
Address:
Lead time for placing an order (eg, Mon for Wed)
Delivery day(s): ☐ Mon ☐ Tue ☐ Wed ☐ Thu ☐ Fri ☐ Sat ☐ Sun
Goods supplied
Comments

Những nhà cung cấp được chấp thuận

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

Nhà cung cấp được chấp thuận

Tên cơ sở kinh doanh:

Người để liên lạc:

Điện thoại:

Fax:

Địa chỉ:

Thời gian đặt hàng trước (như thứ hai, thứ tư)

Ngày giao hàng:

☐ Thứ hai ☐ Ba ☐ Tư ☐ Năm ☐ Sáu ☐ Bảy ☐ Chủ nhật

Hàng hóa cung cấp

Lời ghi chú

Nhà cung cấp được chấp thuận

Tên cơ sở kinh doanh:

Người để liên lạc:

Điện thoại:

Fax:

Địa chỉ:

Thời gian đặt hàng trước (như thứ hai, thứ tư)

Ngày giao hàng:

☐ Thứ hai ☐ Ba ☐ Tư ☐ Năm ☐ Sáu ☐ Bảy ☐ Chủ nhật

Hàng hóa cung cấp

Lời ghi chú



Approved supplier
Business name:
Contact person:
Phone:
Fax:
Address:
Lead time for placing an order (eg, Mon for Wed)
Delivery day(s): ☐ Mon ☐ Tue ☐ Wed ☐ Thu ☐ Fri ☐ Sat ☐ Sun
Goods supplied
Comments

Approved supplier
Business name:
Contact person:
Phone:
Fax:
Address:
Lead time for placing an order (eg, Mon for Wed)
Delivery day(s): ☐ Mon ☐ Tue ☐ Wed ☐ Thu ☐ Fri ☐ Sat ☐ Sun
Goods supplied
Comments

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

Nhà cung cấp được chấp thuận

Tên cơ sở kinh doanh:

Người để liên lạc:

Điện thoại:

Fax:

Địa chỉ:

Thời gian đặt hàng trước (như thứ hai, thứ tư)

Ngày giao hàng:

☐ Thứ hai ☐ Ba ☐ Tư ☐ Năm ☐ Sáu ☐ Bảy ☐ Chủ nhật

Hàng hóa cung cấp

Lời ghi chú

Nhà cung cấp được chấp thuận

Tên cơ sở kinh doanh:

Người để liên lạc:

Điện thoại:

Fax:

Địa chỉ:

Thời gian đặt hàng trước (như thứ hai, thứ tư)

Ngày giao hàng:

☐ Thứ hai ☐ Ba ☐ Tư ☐ Năm ☐ Sáu ☐ Bảy ☐ Chủ nhật

Hàng hóa cung cấp

Lời ghi chú



Approved supplier
Business name:
Contact person:
Phone:
Fax:
Address:
Lead time for placing an order (eg, Mon for Wed)
Delivery day(s): ☐ Mon ☐ Tue ☐ Wed ☐ Thu ☐ Fri ☐ Sat ☐ Sun
Goods supplied
Comments

Approved supplier
Business name:
Contact person:
Phone:
Fax:
Address:
Lead time for placing an order (eg, Mon for Wed)
Delivery day(s): ☐ Mon ☐ Tue ☐ Wed ☐ Thu ☐ Fri ☐ Sat ☐ Sun
Goods supplied
Comments

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

Những món ăn có thịt gia cầm được nấu thường xuyên và dùng cùng đồ trang bị và những thành phần đã tiêu chuẩn hoá (thể loại, trọng lượng, kích thước) sẽ không cần phải kiểm tra nhiệt độ mỗi khi nấu, nếu tiêu chuẩn thời gian/nhiệt độ đã cho thấy là bảo đảm được việc nấu nướng đúng cách.

Để chứng tỏ là một mẫu thời lượng và nhiệt độ sẽ nấu chín an toàn một món ăn có thịt gia cầm, thì cần phải có những kiểm tra sau đây:

- Nấu thực phẩm dùng mẫu thời lượng/nhiệt độ định sẵn.
- Kiểm tra phần dày nhất của món thịt gia cầm với một nhiệt kế thăm dò để biết chắc là nó đã đạt đến 82 độ C (nếu thực phẩm không đạt được nhiệt độ an toàn thì phải gia tăng thời gian nấu và/hoặc nhiệt độ nấu).
- Lập lại việc kiểm tra cho đến khi chắc rằng một nhiệt độ an toàn sẽ đạt được đều đặn (ít nhất là vào ba lần).

Món ăn có thịt gia cầm:

Chi tiết nấu nướng					
Ngày tháng	Phương pháp (Thực phẩm đã được nấu như thế nào?) Dùng trang bị nào? Đã dùng mẫu nhiệt độ nào?	Giờ bắt đầu nấu	Giờ nấu xong	Nhiệt độ ở trung tâm	Chữ đầu
Thứ nhất					
Thứ nhì					
Thứ ba					

Món ăn có thịt gia cầm:

Chi tiết nấu nướng					
Ngày tháng	Phương pháp (Thực phẩm đã được nấu như thế nào?) Dùng trang bị nào? Đã dùng mẫu nhiệt độ nào?	Giờ bắt đầu nấu	Giờ nấu xong	Nhiệt độ ở trung tâm	Chữ đầu
Thứ nhất					
Thứ nhì					
Thứ ba					

Món ăn có thịt gia cầm:

Chi tiết nấu nướng					
Ngày tháng	Phương pháp (Thực phẩm đã được nấu như thế nào?) Dùng trang bị nào? Đã dùng mẫu nhiệt độ nào?	Giờ bắt đầu nấu	Giờ nấu xong	Nhiệt độ ở trung tâm	Chữ đầu
Thứ nhất					
Thứ nhì					
Thứ ba					



Dishes containing poultry that are cooked on a repeated basis using the same equipment and standardised ingredients (type, weight, size etc) will not need to be temperature checked on each occasion if a standard time/temperature has been demonstrated to ensure proper cooking.

To prove that a time and temperature setting will safely cook a poultry item the following checks must first be made:

- Cook the food using a set time/temp setting.
- Check the thickest part of the poultry item with a probe thermometer to ensure it has reached 82°C (if the food does not reach a safe temperature increase the cooking time and/or cooking temperature).
- Repeat the checks until confident a safe temperature will be consistently reached (on at least three occasions).

Poultry dish:

Cooking details					
Date	Method (How was the food cooked?) What equipment was used? What temperature setting was used?	Time started cooking	Time finished cooking	Core temp	Initials
1st					
2nd					
3rd					

Poultry dish:

Cooking details					
Date	Method (How was the food cooked?) What equipment was used? What temperature setting was used?	Time started cooking	Time finished cooking	Core temp	Initials
1st					
2nd					
3rd					

Poultry dish:

Cooking details					
Date	Method (How was the food cooked?) What equipment was used? What temperature setting was used?	Time started cooking	Time finished cooking	Core temp	Initials
1st					
2nd					
3rd					

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

Món ăn có thịt gia cầm:

Chi tiết nấu nướng					
Ngày tháng	Phương pháp (Thực phẩm đã được nấu như thế nào?) Dùng trang bị nào? Đã dùng mẫu nhiệt độ nào?	Giờ bắt đầu nấu	Giờ nấu xong	Nhiệt độ ở trung tâm	Chữ đầu
Thứ nhất					
Thứ nhì					
Thứ ba					

Món ăn có thịt gia cầm:

Chi tiết nấu nướng					
Ngày tháng	Phương pháp (Thực phẩm đã được nấu như thế nào?) Dùng trang bị nào? Đã dùng mẫu nhiệt độ nào?	Giờ bắt đầu nấu	Giờ nấu xong	Nhiệt độ ở trung tâm	Chữ đầu
Thứ nhất					
Thứ nhì					
Thứ ba					

Món ăn có thịt gia cầm:

Chi tiết nấu nướng					
Ngày tháng	Phương pháp (Thực phẩm đã được nấu như thế nào?) Dùng trang bị nào? Đã dùng mẫu nhiệt độ nào?	Giờ bắt đầu nấu	Giờ nấu xong	Nhiệt độ ở trung tâm	Chữ đầu
Thứ nhất					
Thứ nhì					
Thứ ba					

Món ăn có thịt gia cầm:

Chi tiết nấu nướng					
Ngày tháng	Phương pháp (Thực phẩm đã được nấu như thế nào?) Dùng trang bị nào? Đã dùng mẫu nhiệt độ nào?	Giờ bắt đầu nấu	Giờ nấu xong	Nhiệt độ ở trung tâm	Chữ đầu
Thứ nhất					
Thứ nhì					
Thứ ba					



Poultry dish:					
Cooking details					
Date	Method (How was the food cooked?) What equipment was used? What temperature setting was used?	Time started cooking	Time finished cooking	Core temp	Initials
1st					
2nd					
3rd					

Poultry dish:					
Cooking details					
Date	Method (How was the food cooked?) What equipment was used? What temperature setting was used?	Time started cooking	Time finished cooking	Core temp	Initials
1st					
2nd					
3rd					

Poultry dish:					
Cooking details					
Date	Method (How was the food cooked?) What equipment was used? What temperature setting was used?	Time started cooking	Time finished cooking	Core temp	Initials
1st					
2nd					
3rd					

Poultry dish:					
Cooking details					
Date	Method (How was the food cooked?) What equipment was used? What temperature setting was used?	Time started cooking	Time finished cooking	Core temp	Initials
1st					
2nd					
3rd					

Hồ sơ: **Nhiệt độ nấu thịt gia cầm**

Hồ sơ: **Nhiệt độ nấu thịt gia cầm**

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

Những món ăn có thịt gia cầm nhưng không dùng mẫu thời lượng/nhiệt độ tiêu chuẩn để nấu thì phải được kiểm tra bằng một nhiệt kế thăm dò để được chắc chắn là chúng đã đạt đến 82 độ C.

Nhiệt độ phải được kiểm tra ở nơi dày nhất của miếng thịt (thường là ở ức hay phần trong cùng của đùi).

Nếu thăm dò nhiệt độ một món trong một mẻ hàng thì ghi rõ điều này bằng cách đánh dấu vào cột ☒ 'Mẻ'.

[illegible]



The temperature check should be taken in the thickest part of the meat (usually the breast or the innermost part of the thigh).

☒[illegible]

Hồ sơ: Thực phẩm được giữ nóng trong 2 giờ

Hồ sơ: Thực phẩm được giữ nóng trong 2 giờ

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

Thực phẩm giữ nóng được giữ ở 60 độ C hay cao hơn. Bất cứ thực phẩm nào đã được giữ trong 2 giờ phải được kiểm tra bằng một nhiệt kế thăm dò để xem thử nó còn ở 60 độ C hay cao hơn không (việc kiểm tra nhiệt độ này được lập lại cứ 2 giờ một lần để biết là thực phẩm được giữ nóng).

[illegible]

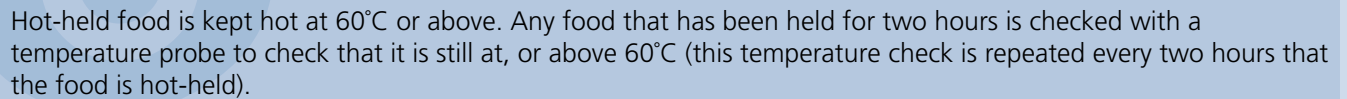
* Thời gian thực phẩm bắt đầu được giữ nóng

Việc gì sẽ xảy ra nếu thực phẩm ở dưới 60 độ C?

Nếu thực phẩm nóng đã được giữ dưới 60 độ C nhưng cao hơn 21 độ C trong hơn 2 giờ, thực phẩm này phải được bỏ đi.

Nếu thực phẩm nóng được giữ dưới 60 độ C trong 2 giờ hay dưới 2 giờ, thì thực phẩm này có thể:

- hâm nóng kỹ đến 60 độ C, hay cao hơn, và dọn ăn nóng (trên 60 độ C), hoặc
- để nguội xuống 4 độ C trong vòng 4 giờ và giữ ở nhiệt độ này đến lúc dọn ăn.



* Time the food commenced hot-holding

If hot food has been held at a temperature below 60°C for two hours or less it can either be:

- thoroughly reheated to 60°C, or above, and served hot (above 60°C), or
- cooled to 4°C within four hours and kept at this temperature until it's eaten.

- ướp lạnh ở 4 độ C hay thấp hơn
- nóng ở 60 độ C hay cao hơn – trừ phi thực phẩm đó được dùng trong vòng 4 giờ sau khi được sửa soạn và giao.

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

[illegible]



- chilled at 4°C or below
- hot at 60°C or above – unless it will be eaten within four hours of being prepared and delivered.

Use this record when transporting ready-to-eat readily perishable food that will not be eaten within four hours of being prepared.

[illegible]

Xin vui lòng điền vào bằng tiếng Anh

Tiệc tùng	
Tên buổi tiệc:	
Khách hàng:	Điện thoại của khách hàng:
Địa điểm tiệc:	Ngày tháng:
Loại tiệc gì:	
Dịch vụ thực phẩm: tiệc rượu cocktail / bữa ăn được phục vụ / bữa ăn tự phục vụ ☐ thức ăn nóng ☐ thức ăn lạnh	
Những sửa soạn/nấu nướng gì sẽ được làm tại chỗ?	
Tiệc: Trong nhà / ngoài trời (như lều) [ghi rõ]	Thời gian: 1 ngày / những điều khác [ghi rõ]
Những tiện nghi để cung cấp thực phẩm: bên trong nhà / những điều khác [ghi rõ]	
Số lượng khách:	Giờ dọn ăn:
Những yêu cầu đặc biệt về việc kiêng ăn uống (như dị ứng):	
Đường đến nơi chốn có tiệc?	

Kiểm tra để biết là những tiện nghi, thiết bị và dịch vụ sau đây có đầy đủ tại nơi chốn tổ chức, và những thứ này được đầy đủ và thích hợp cho việc cung cấp thực phẩm.

Nơi chốn	Đúng	Không đúng	Phải cần cung cấp những gì?
Những tiện nghi và trang bị			
Việc tích trữ hàng hóa khô			
Khu cung cấp thực phẩm (kích thước, xây cất v.v.)			
Bàn dài			
Bồn rửa chén / rửa tay			
Việc tồn trữ trong tủ lạnh			
Việc tồn trữ trong tủ đông đá			
Lò nướng			
Số lượng bếp nấu			
Giữ nóng (nồi cách thủy v.v.)			
Khu để riêng cho chén đĩa dơ v.v.			
Nơi để cho nhân viên thay quần áo			
Tiện nghi vệ sinh			
Những dịch vụ cung cấp			
Cung cấp điện (và đủ chỗ cắm điện)			
Nước (cung cấp nước uống được)			
Chất thải			
Nhân viên			
Đủ số nhân viên được huấn luyện			
Chuyên chở			
Phương tiện chuyên chở thực phẩm thích hợp			



Những thủ tục về Kế Hoạch Kiểm Soát Thực Phẩm phải được tuân theo khi cung cấp thực phẩm ngoài tiệm ăn. Điều này kể cả bất cứ yêu cầu về việc giữ hồ sơ nào.



Function	
Name of function:	
Client:	Client telephone:
Venue:	Date:
Style of function:	
Food service: Cocktail / served meal / buffet meal ☐ hot food ☐ cold food	
What food preparation/cooking will be carried out on site?	
Event: Indoor / outdoor (eg, tent) [specify]	Duration: 1 day / other [specify]
Catering facilities: In building / other [specify]	
Guest number(s):	Serving time(s):
Special dietary needs (eg, allergies):	
What is the access to the venue?	

Check that the following facilities, equipment and services are available at the venue/site and that they will be suitable and sufficient for the catering activities to be undertaken.

Venue	Yes	No	What needs to be provided
Facilities and equipment			
Dry goods storage			
Catering area (size, construction etc)			
Benches			
Sinks / hand washbasins			
Fridge storage			
Freezer storage			
Oven(s)			
Number of hotplates			
Hot-holding (bain-marie etc)			
Clearing zone for used/dirty dishes etc			
Staff changing area			
Toilet facilities			
Services provided			
Electricity supply (and sufficient electrical points)			
Water (potable water supply)			
Waste			
Staff			
Sufficient trained staff available			
Transportation			
Suitable means of transporting food			



The procedures in the Food Control Plan must be followed when catering off-site. This includes any record keeping requirements.

