Thẻ Tham Khảo

Vệ Sinh Cá Nhân

1. Nhân viên bịnh phải nghỉ ở nhà.
2. Bồn rửa tay trống, co xà phòng, vòi nước, và giấy lau tay**.**
3. Phải rửa tay sau khi: Đi vệ sinh, cầm vào những thực phẩm sống như thịt , cá, gia cầm, Đổ rác, sờ vào mặt, mũi, miệng, Ăn uống, hút thuốc, cầm tiền, chuổi, đồ lau nhà, hay những đồ vật bị dính bẩn.

Sự Nhiễm Chéo

1. Để tránh những vi phạm này, nên dùng riêng thớt cho từng loại thực phẩm sau khi cần phải khử trùng thớt.
2. Giữ sạch sẽ khăn lau chùi và đồ dùng nấu ăn
3. Trong tủ lạnh giữ

rau / trái cây / ăn lien	(trên)
đồ biển	
thịt bò / thịt heo	
gà sống	(dưới cũng)

4. Không được để đồ hóa chất với đồ ăn.
5. Dừng cho gián, ruồi, chuột vào nhà hàng.

Rã Đông Thực Phẩm

Dưới đây là cách rã đông an toàn:

1. Trong tủ lạnh
2. Dưới vòi nước lạnh trong không quá 2 giờ tiếng
3. Sau khi microwave phải nấu gấp
4. Rã đông trong khi nấu

Nhiệt Dộ Lưu Trữ

Những thực phẩm có thể gây nguy hiểm phải giữ lạnh dưới **41°F** hay nóng trên **135°F**. Như thịt, hải sản, trứng, cơm, đậu đã nấu chín, dưa đã cắt ra, trứng sống, mì đã nấu, giá, rau chin, đậu hũ, tỏi trong dầu ăn

Nấu Đủ Nhiệt Độ

145°F = Trứng, cá, thịt bò và thịt heo nguyên miếng

155°F = Thịt bò hoạc thịt heo xay

165°F = Thịt gia cầm, thực phẩm được hâm lai, thực phẩm nấu trong microwave

Làm Nguội Thức Ăn

Làm nguội thức ăn từ 135°F xuống 70°F trong 2 tiếng.

Sau đó từ 70°F xuống 41°F trong 4 tiếng.

Đổ ăn để ngoài cho nguội không quá 6 tiếng.

Có vài cách làm nguội thức ăn:

1. đặt thực phẩm trong thùng đá và khấy thường xuyên
2. Chia ra phần nhỏ
3. đặt thực phẩm vào cái chảo, khoảng 2 inches sâu
4. Đặt chill stick vào thùng chứa thức ăn
5. Dung tủ đá-blast chiller

Rửa Sạch đồ Cần Thiết

Loại Diệt Trùng	Máy rửa chen (ppm)	Bồn 3 Ngăn (ppm)
IODINE	12.5 - 25	12.5 - 25
Thuốc tẩy	50 - 200	50 - 200
QUATERNARY AMMONIA	200	200
Nước nóng	180°F	—

Environmental Health Services Division

FOOD SAFETY BRANCH

Visit us at: http://health.hawaii.gov/san/