1. Trọng điểm quản lý khi chuẩn bị chế biến món ăn

Trong quá trình Chủ doanh nghiệp nhà hàng chuẩn bị chế biến món ăn, nếu không cẩn thận có thể xảy ra ngộ độc thực phẩm, việc phòng ngừa ngộ độc thực phẩm không thể chỉ dựa trên một bước là có thể hoàn thành, để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, trước hết phải hiểu rõ mối nguy hiểm có khả năng xảy ra, từ đó phòng ngừa phát sinh mối nguy hiểm.

Giới thiệu về ngộ độc thực phẩm

Khi hai hoặc nhiều người ăn cùng một loại thực phẩm và có các triệu chứng giống nhau, thì gọi là trường hợp ngộ độc thực phẩm; các triệu chứng ngộ độc do độc tố botulinum gây ra, và độc tố botulinum được phát hiện khi xét nghiệm trên cơ thể người, hoặc xét nghiệm phát hiện loại vi khuẩn gây bệnh hoặc độc tố từ mẫu thực phẩm đáng nghi ngờ, hoặc ngộ độc thực phẩm cấp tính xảy ra do ăn phải thực phẩm (như ngộ độc hóa chất, ngộ độc độc tố tự nhiên v.v...), dù chỉ có một người, cũng sẽ được coi là trường hợp ngộ độc thực phẩm.

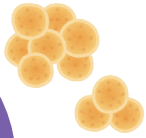
Mục đích quan trọng nhất của Chủ doanh nghiệp nhà hàng khi thực hiện quản lý vệ sinh, là ngăn ngừa, kiểm soát phát sinh các vụ ngộ độc thực phẩm, tránh gây nguy hiểm cho sức khỏe người tiêu dùng. Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm phần lớn là do vi khuẩn, vi rút hoặc độc tố tự nhiên gây ra, trước tiên chúng ta hãy tìm hiểu những chất gây bệnh thường gặp là gì?

Chất gây nguyên nhân ngộ độc thực phẩm thường gặp

Hàng năm Sở Quản lý Thực phẩm Dược phẩm đều tổng hợp số liệu thống kê về các thông tin như các tháng xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm, chất gây bệnh, số vụ, nguyên nhân thực phẩm, nơi dùng bữa vào. Sau đây là bảng xếp hạng các chất gây ngộ độc thực phẩm trong 10 năm qua và các nguyên nhân hoặc kênh gây ô nhiễm thường gặp.

1 Norovirus

- Lây nhiễm qua đường phân-miệng
- Vệ sinh cá nhân kém
- Không đun chín kỹ



2 *Tụ cầu vàng*

- Nhiều vết thương mưng mủ
- Ô nhiễm chấn thương bàn tay
- Vệ sinh cá nhân kém

3 *Tả biển*

- Sản phẩm hải sản như cá và sò
- Không rửa bằng nước sạch
- Ô nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và chín

4 *Vi khuẩn Bacillus cereus*

- Môi trường không được giữ sạch sẽ
- Không đun chín kỹ
- Nhiệt độ bảo quản không thích hợp

5 *Vi khuẩn Salmonella*

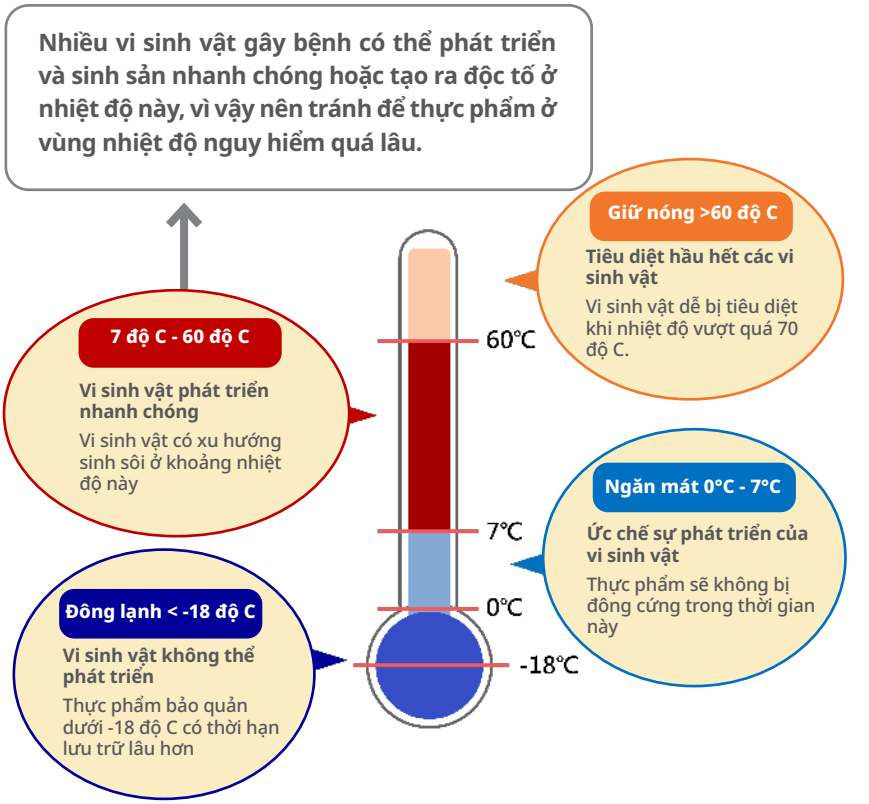
- Thịt gia cầm và trứng gà
- Ô nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và chín
- Không đun chín kỹ

6 Độc tố tự nhiên

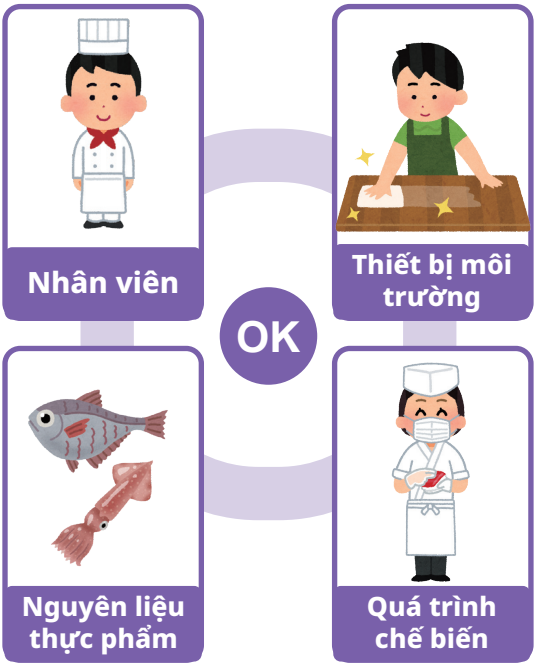
- Cá ôi thiu (histamine)
- Độc tố tự nhiên từ thực vật (như nấm xếp xanh, khoai môn)

Kiểm soát nhiệt độ, trước tiên hãy tìm hiểu "vành đai nhiệt độ nguy hiểm"

Sự phát triển của vi sinh vật gây ngộ độc thực phẩm có mối quan hệ rất lớn với nhiệt độ, hầu hết các vi sinh vật gây bệnh khó phát triển và sinh sản ở nhiệt độ dưới 7°C hoặc trên 60°C, vì vậy biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm chính là việc kiểm soát nhiệt độ ngăn mát, đông lạnh hoặc giữ nóng cũng rất quan trọng.



Khi chế biến thực phẩm, Chủ doanh nghiệp nhà hàng phải tránh để ở vùng nhiệt độ nguy hiểm quá lâu trong quá trình làm mát, rã đông hoặc bảo quản tạm thời, tránh sự phát triển của vi sinh vật gây bệnh và ảnh hưởng đến vệ sinh an toàn thực phẩm.



Trong chương này, chúng tôi tập trung vào 4 khía cạnh "nhân sự", "môi trường và thiết bị", của "nguyên liệu thực phẩm" và "quá trình chế biến" trong ngành nhà hàng, phân tích các mối nguy hiểm có thể xảy ra mà Chủ doanh nghiệp có thể gặp phải trong toàn bộ quá trình chế biến thực phẩm. Để phòng ngừa sự xuất hiện của những mối nguy hiểm này, đề xuất trọng điểm quản lý chính mà các Chủ doanh nghiệp nên thực hiện, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Chủ doanh nghiệp nhà hàng nên chú ý đến điều kiện vệ sinh của nhân viên, sử dụng nguyên liệu chất lượng cao trong môi trường làm việc tốt, trải qua nhiều quy trình chuẩn bị chế biến mà không lo ngại về việc lây nhiễm chéo, và cuối cùng là hoàn thành món ăn!

1 Quản lý vệ sinh nhân viên

Nhân viên sẽ tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu và thực phẩm, nếu nhân viên có thể trạng kém, vệ sinh cá nhân kém hoặc thao tác không đúng cách, sẽ nảy sinh những lo ngại về an toàn thực phẩm.

✕ Mặc trang phục không phù hợp khi làm việc

Không mặc quần, áo, mũ công tác vệ sinh và đeo khẩu trang khi làm việc, có thể dẫn đến ô nhiễm thực phẩm do bụi bẩn, sợi tóc, vảy da và nước bọt.

✕ Mắc bệnh có thể lây qua đường ăn uống

Ví dụ: Nhân viên mắc bệnh viêm gan A, sốt thương hàn có thể lây bệnh khi tiếp xúc với thực phẩm.

✕ Nhân viên có thói quen vệ sinh kém

Thực phẩm có thể bị ô nhiễm nếu mọi người không rửa tay trước khi làm việc, sau khi đi vệ sinh hoặc khi tay bị ô nhiễm, cũng như ăn, uống và hút thuốc trong khi làm việc.

[Nguyên nhân nguy hiểm 1]
Mặc trang phục không đúng cách khi làm việc

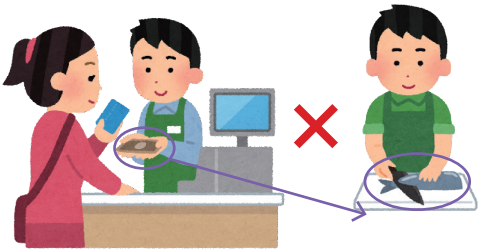
- Đối với nhân viên tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm tại nơi làm việc, nếu quần áo làm việc (bao gồm quần áo, mũ, giày) không sạch sẽ hoặc không được giữ sạch sẽ, thì thực phẩm có thể bị ô nhiễm.
- Nếu nhân viên không đội mũ, mũ che tóc v.v..., có thể rớt vào thực phẩm trong quá trình vận hành và gây ô nhiễm.
- Nhân viên khu vực xử lý thực phẩm không đeo khẩu trang, khiến cho nước bọt bắn vào và gây ô nhiêm nhiễm thực phẩm.

[Nguyên nhân nguy hiểm 2]
Mắc các bệnh có thể lây truyền qua thực phẩm

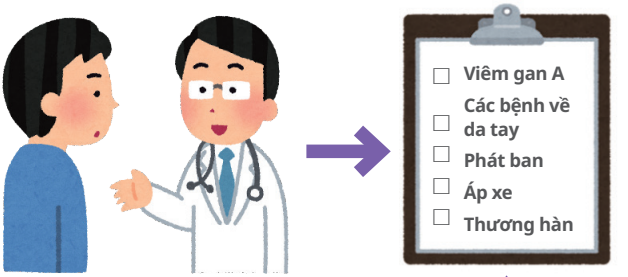
- Nhân viên tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, nếu trong đó có chứa các vi sinh vật gây bệnh có thể lây truyền qua thực phẩm thì rất có thể sẽ làm ô nhiễm thực phẩm và gây ngộ độc thực phẩm.
- Viêm gan A và thương hàn đều là những bệnh truyền nhiễm phải khai báo loại II. Nếu nhân viên phục vụ ngành nhà hàng mắc các bệnh truyền nhiễm này, do dễ dàng tiếp xúc với thực phẩm, từ đó gây lây nhiễm qua thực phẩm.

[Nguyên nhân nguy hiểm 3]
Thói quen vệ sinh của nhân viên kém

Nhân viên không duy trì thói quen vệ sinh, ví dụ: xì mũi hoặc chạm vào bề mặt bàn làm việc, đồ dùng, nguyên liệu thực phẩm v.v... có thể khiến tay họ bị nhiễm bẩn nếu chưa rửa sạch, sau đó có thể tiếp xúc với thực phẩm, gây lây nhiễm chéo.



Để tránh những mối nguy hiểm nói trên, Chủ doanh nghiệp nhà hàng (bao gồm cả Chủ sử dụng và nhân viên) phải tuân thủ các quy định tại Chuẩn mực GHP, và yêu cầu nhân viên tiến hành kiểm tra sức khỏe cũng như thực hiện quản lý vệ sinh cá nhân.



Các mặt hàng cần thiết

Chủ sử dụng phải đảm bảo nhân viên thực hiện tuân thủ Chuẩn mực GHP

1. Nếu nhân viên mới được tuyển dụng đã đạt yêu cầu cho kỳ khám sức khỏe, thì cũng nên chủ động khám sức khỏe cho nhân viên ít nhất mỗi năm một lần.

2. Nếu nhân viên cảm thấy có triệu chứng khó chịu, thì phải tạm thời dừng công việc tiếp xúc với thực phẩm.

3. Phái nhân viên quản lý vệ sinh để xác nhận và ghi nhận tình trạng quản lý sức khỏe của nhân viên.

4. Nhân viên mới phải tham gia khóa giáo dục, đào tạo, để bảo đảm năng lực thực thi đáp ứng yêu cầu quản lý sản xuất, vệ sinh, chất lượng; nhân viên tại chức cũng phải được giáo dục, đào tạo thường xuyên về quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm.

Nhân viên thực hiện kiểm tra theo dõi tình trạng sức khỏe trước khi bắt đầu công việc

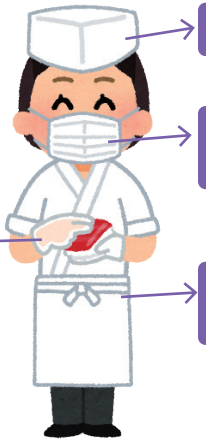
1. Chuẩn mực GHP quy định trong thời gian truyền nhiễm hoặc mắc khuẩn khi kiểm tra sức khỏe, nhân viên không được phép thực hiện các công việc có tiếp xúc với thực phẩm.

2. Nếu bạn có các triệu chứng như buồn nôn, nôn ói, tiêu chảy ra nước hoặc sốt, vui lòng chủ động báo cáo với Chủ quản và tạm dừng công việc có tiếp xúc với thực phẩm.

Mặc quần áo, mũ (giày) gọn gàng khi làm việc

1. Mặc quần áo và đội mũ sạch sẽ khi làm việc để tránh tóc, gàu và tạp chất rơi vào thức ăn.

2. Nhân viên phải đeo khẩu trang để phòng ngừa nước bọt làm ô nhiễm thực phẩm.



Nếu sử dụng găng tay cao su để tiếp xúc với thực phẩm, thì phải tuân thủ các quy định liên quan về dụng cụ, hộp đựng và bao bì thực phẩm!

Luôn chú ý vệ sinh tay

1. Không nuôi móng tay, sơn móng tay hoặc đeo phụ kiện (nhẫn, vòng tay, đồng hồ v.v...)

2. Vết thương trên tay phải được băng bó cẩn thận, khử trùng đúng cách và đeo găng tay sạch, không thấm nước trước khi chạm vào thực phẩm.

3. Tạo thói quen rửa tay thường xuyên. Rửa tay đúng các bước trước khi làm việc và sau khi đi vệ sinh. Nhớ rửa tay ngay sau khi khạc đờm, xì mũi hoặc các hành động khác có thể làm nhiễm bẩn tay.

4. Khi đeo găng tay, lưu ý không chạm vào các vật dụng khác trước khi chạm vào thực phẩm trong khi đang đeo găng tay, để tránh lây nhiễm chéo.

Tạo thói quen lành mạnh khi làm việc

1. Tay của nhân viên (dù có đeo găng tay hay không) không được chạm vào các vật dụng khác (như tiền lẻ) trước khi chạm vào thực phẩm, để tránh lây nhiễm chéo.

2. Không được hút thuốc, nhai trầu cau, nhai kẹo cao su hoặc ăn uống trong khi làm việc, bởi những hành vi này có thể làm ô nhiễm thực phẩm.

3. Không mang vật dụng cá nhân vào nơi làm việc, để tránh làm ô nhiễm thực phẩm.

2 Quản lý vệ sinh thiết bị môi trường

Giữ môi trường làm việc sạch sẽ là kỹ năng cơ bản của Chủ doanh nghiệp nhà hàng. Môi trường bừa vẩn và điều kiện vệ sinh kém có thể gây ô nhiễm bởi các vi sinh vật gây bệnh.

Môi trường làm việc và thiết bị không được giữ sạch sẽ

Môi trường, thiết bị, thực phẩm tiếp xúc trực tiếp, nếu không được giữ sạch sẽ thực phẩm rất dễ bị ô nhiễm.

Không thực hiện kiểm soát vật trung gian truyền bệnh

Các vật trung gian truyền bệnh có thể mang theo vi sinh vật gây bệnh và làm ô nhiễm thực phẩm.

[Nguyên nhân nguy hiểm 1]

Môi trường làm việc và thiết bị không được giữ sạch sẽ

• Môi trường, thiết bị, dụng cụ nơi làm việc bừa bẩn, điều kiện vệ sinh kém, có thể dễ dàng chứa bụi bẩn và làm tăng cơ hội cho các vi sinh vật gây hại phát triển, khiến thực phẩm dễ bị ô nhiễm và có hại.

✗ Thiết bị lò nướng không sạch sẽ

✗ Cửa kho lạnh không sạch sẽ

✗ Sơn tường nơi làm việc bị bong tróc

[Nguyên nhân gây hại 2]

Không thực hiện kiểm soát vật trung gian truyền bệnh

• Môi trường mất vệ sinh, thiếu các biện pháp kiểm soát vật trung gian truyền bệnh, có thể thu hút các vật trung gian truyền bệnh (như: chuột, gián, ruồi v.v...) và các vật trung gian truyền bệnh có thể chứa các vi sinh vật gây bệnh, làm ô nhiễm thực phẩm và gây ngộ độc thực phẩm.

✗ Thiết bị lò nướng không sạch sẽ

✗ Lỗ thoát nước chưa có biện pháp phòng ngừa sự xâm nhập của vật trung gian truyền bệnh

Để tránh những mối nguy hiểm nói trên, Chủ doanh nghiệp nhà hàng phải don dẹp vệ sinh môi trường, giữ thiết bị và dụng cụ sạch sẽ, gọn gàng, đồng thời thiết lập các biện pháp phòng ngừa và kiểm soát vật trung gian truyền bệnh.

Môi trường làm việc

1. Sàn, tường, tấm ngăn hoặc trần nhà phải được giữ sạch sẽ để tránh bụi bẩn, ăn mòn, nấm mốc phát triển, bong tróc, tụ nước hoặc đóng băng.

2. Thường xuyên vệ sinh hệ thống thoát nước, để thông thoáng và không có mùi hôi.

3. Giữ bề mặt làm việc sạch sẽ và gọn gàng.

4. Những nơi có yêu cầu mức độ vệ sinh khác nhau, cần tách biệt và quản lý một cách hiệu quả.

Giữ bề mặt bàn làm việc sạch sẽ

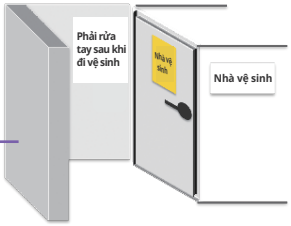
Giữ kho lạnh luôn sạch sẽ

Nhà vệ sinh

1. Giữ sạch sẽ và đặt ở nơi tránh ô nhiễm nguồn nước.

2. Không được phép mở cửa hướng thẳng vào nơi làm việc ăn uống.

3. Cần đánh dấu rõ ràng dòng chữ “Phải rửa tay sau khi đi vệ sinh”.



Thiết lập tấm ngăn để tách biệt các khu vực, và không đối diện với nơi làm việc

Cơ sở hạ tầng rửa tay

1. Cơ sở hạ tầng rửa tay và làm khô tay phải được lắp đặt ở vị trí thích hợp và đủ số lượng.

2. Treo hướng dẫn rửa tay đơn giản, dễ hiểu ở vị trí dễ thấy.

3. Chuẩn bị sẵn nước máy, xà bông, máy sấy tay hoặc khăn lau tay.

- Cung cấp giấy lau tay
- Dán biển các bước rửa tay chính xác

Thực hiện phòng ngừa và kiểm soát véc tơ

1. Lắp đặt các biện pháp phòng, chống vật trung gian truyền bệnh hiệu quả tại các lối vào, lối ra, cửa thoát nước v.v...(ví dụ: cửa lưới, bộ lọc, rèm chắn gió).

2. Không được nuôi gia súc, gia cầm và thú cưng ở nơi làm việc hoặc phải được kiểm soát.

Lưới lọc dùng cho lỗ thoát nước

Đồ dùng thiết bị

1. Bề mặt tiếp xúc với thực phẩm phải nhẵn, không có vết lõm hoặc vết nứt, và giữ sạch sẽ.

2. Hãy chắc chắn rằng đồ dùng thiết bị đều đã sạch sẽ trước khi sử dụng, và rửa sạch sau khi sử dụng.

Giữ vệ sinh dụng cụ thiết bị

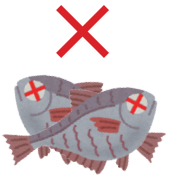
Chủ doanh nghiệp nhà hàng (Chủ sử dụng) nên phái nhân viên quản lý sức khỏe xác nhận và ghi lại việc quản lý sức khỏe môi trường và thiết bị hàng ngày.

3 Quản lý sử dụng nguyên liệu thực phẩm

Chất lượng của thành phần có liên quan đến chất lượng của sản phẩm. Nếu sử dụng nguyên liệu thực phẩm có vấn đề, sẽ gây ảnh hưởng đến sức khỏe và an toàn thực phẩm! Chúng ta hãy xem xét, một số hành vi có thể khiến cho Chủ doanh nghiệp sử dụng nguyên liệu thực phẩm không phù hợp, gây rủi ro.

[Nguyên nhân gây hại 1]

Lựa chọn mua nguyên liệu thực phẩm không đúng cách



- Khi chế biến thực phẩm (đặc biệt là thực phẩm sẽ không được hâm nóng sau này), nếu bản thân các nguyên liệu thực phẩm dễ bị ô nhiễm, thì nguy cơ ngộ độc thực phẩm có thể tăng cao. Ví dụ: sử dụng lòng đỏ trứng lỏng chưa tiệt trùng để làm bánh tiramisu, có thể gây ngộ độc thực phẩm do nhiễm khuẩn salmonella.
- Sử dụng nguyên liệu thực phẩm kém chất lượng, như: sản phẩm đông lạnh mất nhiệt, cá bị dính, đóng hộp sai nhãn, bao bì hư hỏng v.v..., thành phẩm có thể kém chất lượng hoặc có những lo ngại khác về an toàn thực phẩm.
- Nhà cung cấp mang danh tiếng xấu.

[Nguyên nhân gây hại 2]

Mua quá nhiều khiến nguyên liệu thực phẩm bị lưu trữ quá lâu

- Việc mua quá nhiều có thể khiến nguyên liệu thực phẩm được bảo quản quá lâu và dễ bị hư hỏng.
- Những nguyên liệu thực phẩm không dùng hết và được bảo quản quá lâu, có thể dễ bị lãng quên và hết hạn sử dụng, làm tăng nguy cơ sử dụng sai nguyên liệu đã hết hạn sử dụng.

[Nguyên nhân nguy hiểm 3]

Nguyên liệu thực phẩm chưa được nghiệm thu cẩn thận

- Không nghiệm thu nguyên liệu thực phẩm theo tiêu chuẩn khi nhận hàng (ví dụ: không xác nhận mặt hàng, chất lượng của nguyên liệu thực phẩm), cũng không lưu giữ các tài liệu liên quan, có thể dẫn đến việc sử dụng sai nguyên liệu thực phẩm, từ đó phát sinh nguy hiểm.
- Ví dụ: Khi chế biến nhầm "lá khoai môn" thành "lá sen" dẫn đến ngộ độc do nuốt phải.

[Nguyên nhân nguy hiểm 4]

Điều kiện bảo quản không đúng cách

- Ví dụ, nếu bảo quản nguyên liệu thực phẩm không đúng cách, để ở nhiệt độ phòng trong thời gian dài, vi sinh vật có thể sinh sôi nảy nở, khiến thực phẩm bị hư hỏng, thậm chí sinh ra độc tố.
- Nguyên liệu thực phẩm được đặt trực tiếp trên mặt đất, không đặt cách mặt đất, các vật trung gian truyền bệnh và chất ô nhiễm có thể dễ dàng làm ô nhiễm thực phẩm.

Đặt thức ăn trực tiếp xuống đất

[Nguyên nhân tác hại 5]

Không thực hiện quy tắc “nhập trước, xuất trước”

- **Việc quản lý mua bán, tồn kho nguyên liệu thực phẩm kém, không tuân thủ nguyên tắc nhập trước xuất trước, dẫn đến nguyên liệu đến trước nhưng không được sử dụng trước, khiến chúng bị tồn đọng quá lâu, làm giảm chất lượng của chúng, ảnh hưởng đến chất lượng và độ an toàn của nguyên liệu thực phẩm, thậm chí làm tăng số lượng nguyên liệu thực phẩm cho đến khi hết hạn sử dụng.**

Để tránh những mối nguy hiểm nói trên, Chủ doanh nghiệp nhà hàng phải đánh giá các nguyên liệu thực phẩm phù hợp khi mua, xác nhận có chất lượng cao khi nghiệm thu, bảo quản nguyên liệu thực phẩm trong điều kiện thích hợp, thực hiện nguyên tắc nhập trước, xuất trước và quản lý nguyên liệu đúng cách.

Mua sắm nghiệm thu: Hành động quan trọng để xác nhận chất lượng của nguyên liệu thực phẩm được mua.

Chọn Nhà cung ứng xuất sắc, kiểm soát chất lượng nguyên liệu thực phẩm.

1. Chọn Nhà cung ứng thực phẩm có đăng nhập mã số.

2. Ưu tiên lựa chọn các doanh nghiệp có dấu xác minh hoặc khả năng truy xuất nguồn gốc liên quan (như Chương 3, 1Q) hoặc các doanh nghiệp có thể cung cấp các tài liệu hỗ trợ như báo cáo xuất xứ và kiểm tra.

3. Chọn Nhà cung ứng không có hồ sơ xấu trước dây.

4. Có thể thiết lập một danh mục để nắm bắt rõ ràng Nhà cung ứng có đạt tiêu chuẩn hay không.

Cửa hàng rau quả tươi ngon

02-00001112.

A-10000001-00001-9, số oo, đường oo, khu oo, thành phố Đài Bắc.

• Số đăng nhập Chủ doanh nghiệp thực phẩm

• Trường hợp có dấu nghiệm chứng hoặc khả năng truy xuất nguồn gốc liên quan (như Chương 3, 1Q) hoặc trường hợp có thể đề xuất các tài liệu hỗ trợ như nơi xuất xứ, Báo cáo kiểm tra, v.v...

Nắm bắt số lượng mua phù hợp

1. Nên tiến hành kiểm kê tồn kho thường xuyên và xây dựng phương pháp đánh giá lượng nguyên liệu để ước tính số lượng phù hợp cho mỗi lần mua nguyên liệu.

2. Đối với gia vị sử dụng số lượng ít, vui lòng chú ý đến ngày hết hạn của sản phẩm và số lượng mua.

Xác nhận nghiệm thu khi nhập hàng

1. Trong quá trình nghiệm thu, hãy kiểm tra xem nhãn sản phẩm có đầy đủ không.

2. Xác nhận rằng các mặt hàng đều chính xác và không được vượt quá ngày hết hạn.

3. Kiểm tra bằng mắt tính hoàn chỉnh hình thức bên ngoài của bao bì xem có đầy đủ không, không có dấu vết của vật trung gian truyền bệnh và bên trong không bị hư hỏng hoặc biến chất rõ ràng.

4. Nguyên liệu thực phẩm làm lạnh mua về phải được bảo quản ở nhiệt độ dưới 7°C (thực phẩm đã nấu chín hoặc dễ hỏng nên để ở nhiệt độ dưới 5°C), nguyên liệu đông lạnh nên được giữ ở nhiệt độ dưới -18°C.

5. Lưu giữ giấy chứng nhận nguồn gốc của tất cả nguyên vật liệu (lưu giữ ít nhất 5 năm).

Tiêu chuẩn nghiệm thu

Điều kiện bảo quản tốt

1. Nguyên liệu cho các sản phẩm ngăn mát và đông lạnh phải được khẩn trương nghiệm thu trong vòng 30 phút. Sau khi nghiệm thu, nguyên liệu phải được bảo quản trong ngăn mát tủ lạnh (dưới 7°C, khuyến khích thực phẩm đã nấu chín hoặc dễ hỏng đề nghị dưới 5°C), hoặc đông lạnh (-18°C) trong thiết bị.

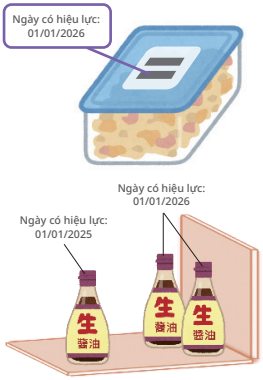
2. Đặt chúng ở những vị trí thích hợp để tránh lây nhiễm chéo (ví dụ: thực phẩm trong tủ lạnh có thể được xếp thành từng lớp từ trên xuống dưới theo thứ tự sau, thực phẩm ăn liền □ hải sản □ thịt nguyên miếng gia súc (bò, dê, lợn) □ cá băm và thịt gia súc băm □ thịt gia cầm.)

3. Các đồ vật trong kho phải được xếp thành từng loại trên pallet, kệ giá hoặc áp dụng các biện pháp hữu hiệu khác, không nên đặt trực tiếp trên mặt đất mà phải giữ sạch sẽ, thông thoáng.

Đặt giỏ lót đáy

Nguyên liệu thực phẩm được sắp xếp gọn gàng và che phủ hiệu quả

Nguyên tắc nhập trước xuất trước



1. Đóng gói nguyên liệu và ghi hạn sử dụng

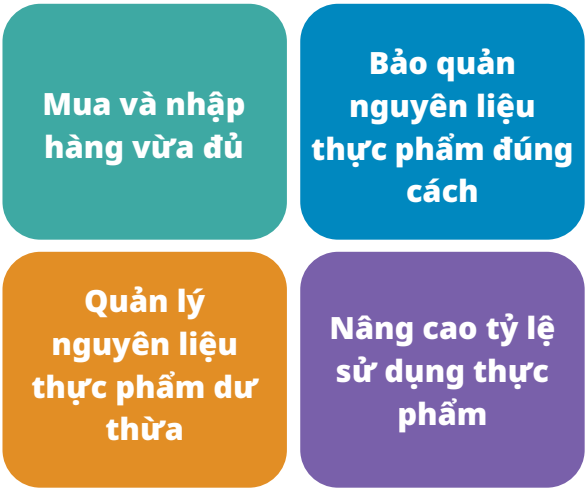
Kiểm kê định kỳ các nguyên liệu thực phẩm, để xác nhận thời hạn sử dụng hoặc ngày hết hạn.

2. Đặt chúng theo ngày có hiệu lực

Khi nguyên liệu được đưa vào bảo quản, ngày hết hạn có thể được đánh dấu rõ ràng trên bao bì bên ngoài, và thực phẩm có ngày hết hạn sớm hơn (ngày hết hạn) có thể được đặt trước thực phẩm có ngày hết hạn muộn hơn.

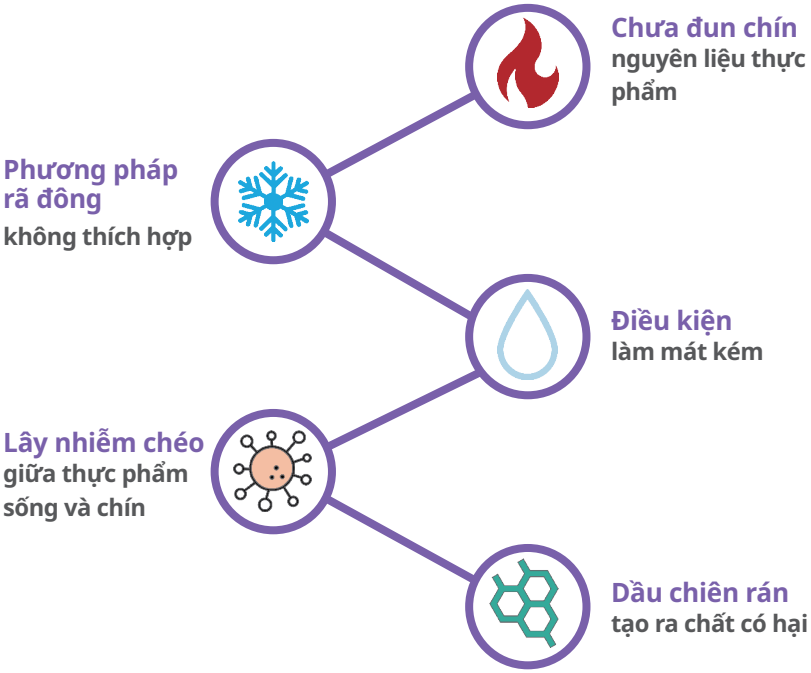
Kiến thức nhỏ: Sử dụng hiệu quả nguyên liệu thực phẩm trong ngành nhà hàng

Trong những năm gần đây, các khái niệm như "tránh lãng phí", "giảm thiểu lãng phí" và "nhận thức về môi trường" vẫn được công chúng nước ta quan tâm, do đó, để khuyến khích ngành nhà hàng đưa vào thực hiện biện pháp sử dụng hữu hiệu, đề xuất 4 hướng lớn, cung cấp cho tất cả các Chủ doanh nghiệp nhà hàng tham khảo, để tận dụng tối đa nguyên liệu thực phẩm, giảm thiểu đầu nguồn và giảm lãng phí thực phẩm.

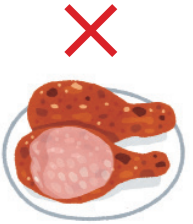


4 Quản lý quá trình chuẩn bị chế biến

Sản phẩm phục vụ ăn uống đa dạng, cách chế biến cũng rất nhiều loại, nếu không nắm vững điều kiện vận hành, ngăn ngừa lây nhiễm chéo ảnh hưởng đến vệ sinh an toàn thực phẩm. Phần sau đây phân tích các rủi ro nguy hiểm có thể xảy ra do vận hành không đúng cách trong quá trình chuẩn bị chế biến.



[Nguyên nhân nguy hiểm 1]:
Chưa đun chín nguyên liệu thực phẩm



- Các vi sinh vật gây bệnh có thể tồn tại tự nhiên trong thực phẩm tươi sống, nếu không hoàn toàn đun chín, có thể khiến chúng tồn tại và sinh sôi nảy nở hoặc sinh ra độc tố, nếu con người ăn phải có thể gây ngộ độc thực phẩm.
- Ví dụ, hải sản, thủy sản rất dễ bị nhiễm vi khuẩn Vibrio enteritidis từ nguồn nước, do đó, ăn hải sản chưa được đun nóng kỹ có thể bị nhiễm vi khuẩn Vibrio enteritidis.

[Nguyên nhân gây hại 2]
Phương pháp rã đông không thích hợp

- Nếu rã đông quá lâu, thực phẩm càng đi qua vùng nhiệt độ nguy hiểm (7~60°C) càng lâu thì vi sinh vật càng dễ phát triển, có thể khiến thực phẩm bị thối rữa hoặc biến chất.
- Đối với trường hợp rã đông dưới vòi nước máy, nếu thực phẩm không được đậy kín và đóng gói đúng cách có thể gây lây nhiễm chéo.

[Nguyên nhân nguy hiểm 3]
Điều kiện làm mát kém

- NTrong quá trình làm mát, ở trong vùng nhiệt độ nguy hiểm (7~60°C) quá lâu có thể dễ khiến số lượng lớn vi sinh vật sinh sản.
- Nếu quá trình làm mát không được che chắn hoặc bọc hoàn toàn, rất dễ gây lây nhiễm chéo qua con người, môi trường hoặc thiết bị, gây nguy hiểm.

[Nguyên nhân nguy hiểm 4]
Lây nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và chín

- Nguyên liệu thực phẩm tươi sống có thể chứa vi sinh vật gây bệnh. Nếu thiết bị dùng để xử lý nguyên liệu thực phẩm tươi sống tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm đã nấu chín, hoặc nếu nhân viên thao tác không đúng cách thì có thể xảy ra lây nhiễm chéo.
- Mỗi bước trong quá trình chuẩn bị chế biến, như: rửa sạch, cắt rời, đun nóng, rã đông, làm mát hoặc bảo quản, nếu không được quản lý đúng cách, đều có thể gây lây nhiễm chéo qua con người, nguyên liệu thực phẩm, môi trường hoặc thiết bị, gây ngộ độc thực phẩm.

[Nguyên nhân gây hại 5]
Dầu chiên rán tạo ra chất có hại

- Nếu dầu chiên không được thay thế trong một thời gian dài, dầu sẽ tiếp tục bị thủy phân, oxy hóa, nứt, polyme hóa trong quá trình này, sản sinh ra các độc tố có hại cho cơ thể con người và gây nguy hiểm cho sức khỏe người tiêu dùng.

Để tránh những mối nguy hiểm nêu trên, Chủ doanh nghiệp nhà hàng phải thực hiện các biện pháp ngăn ngừa lây nhiễm chéo trong quá trình chuẩn bị chế biến, tránh sự phát triển của vi sinh vật và đảm bảo vệ sinh an toàn khi phục vụ ăn uống.

Nguyên tắc nhập trước xuất trước

1. Nhiệt độ trung tâm nấu nguyên liệu thực phẩm được khuyến nghị phải trên 70°C.

2. Các nguyên liệu như thịt lợn, thịt gà và thủy sản tươi sống phải được nấu chín kỹ, tránh chín bên ngoài và sống bên trong.

3. Khi hâm nóng thức ăn, nên đun nóng hoàn toàn và giảm lượng thức ăn mỗi lần hâm nóng, để tránh tình trạng hâm nóng không hoàn toàn.

4. Việc làm mát và hâm nóng thực phẩm nhiều lần có thể làm thay đổi chất lượng hoặc tăng cơ hội phát triển của vi sinh vật. Khuyến nghị chỉ nên hâm nóng lại thực phẩm một lần, nếu không dùng hết thì vứt bỏ.

Chú ý đến điều kiện rã đông

1. Khi rã đông nguyên liệu đông lạnh, phải thực hiện trong các điều kiện có thể ngăn chặn sự suy giảm chất lượng, và tốt nhất nên nấu chín lượng một lúc.

2. Các phương pháp thường gặp như sau:

   • Rã đông trước trong ngăn mát (đêm hôm trước).

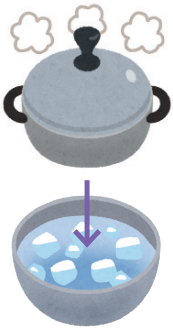
   • Sau khi niêm phong bao bì, rã đông dưới vòi nước chảy.

   • Rã đông trong lò vi sóng.

Rã đông dưới vòi nước chảy

Rã đông bằng lò vi sóng

Phòng ngừa ô nhiễm chéo trong quá trình làm mát



Dùng đá viên để tách nước giúp tăng tốc độ làm mát

1. Thực phẩm hoặc bán thành phẩm cần được làm nguội khẩn trương, trong quá trình làm mát cần chú ý vệ sinh môi trường và thiết bị để tránh làm ô nhiễm thực phẩm.

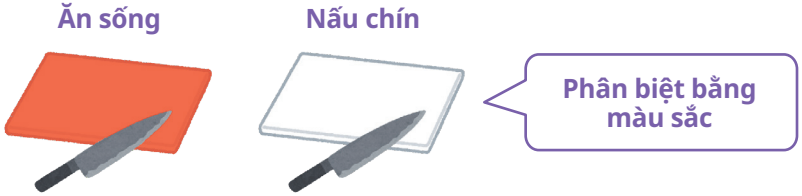
2. Các phương pháp thường gặp như sau:

- Khuấy đồng bộ để tăng tốc độ làm mát.
- Dùng đá viên để làm mát nhanh hơn. (Nếu đá viên tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, thì phải tuân thủ tiêu chuẩn chất lượng nước uống)
- Đặt trong tủ lạnh và tủ đông sạch.

Để riêng thực phẩm sống và thực phẩm chín

1. Các thiết bị và dụng cụ sử dụng trong quá trình chuẩn bị chế biến phải được thao tác và bảo trì để tránh gây ô nhiễm thực phẩm, nên phân biệt các thiết bị và dụng cụ cho các mục đích sử dụng khác nhau bằng màu sắc để tránh lây nhiễm chéo một cách hiệu quả.

2. Thực phẩm sống và thực phẩm chín phải được đặt ở khu vực riêng biệt, và thực phẩm phải được đóng gói hoặc đậy kín trước khi bảo quản.



Sử dụng và đặt các dụng cụ thực phẩm sống, chín ở các khu vực riêng biệt.

Thay dầu chiên định kỳ

1. Dầu chiên nên được thay thế định kỳ tùy theo lượng thức ăn được chiên.
2. Kiểm tra định kỳ tổng hàm lượng hợp chất phân cực trong dầu chiên, nếu lớn hơn 25% thì nên thay dầu chiên mới.
3. Giá trị axit hoặc đặc tính cảm quan có thể được sử dụng để hỗ trợ quản lý và ghi chép. (Ví dụ: nếu giá trị axit vượt quá 2,0 mgKOH/g, nhiệt độ điểm khói thấp hơn 170°C, có mùi tiêu hao dầu và diện tích tạo bọt vượt quá 1/2 diện tích chảo rán, chiên dầu nên được thay thế ngay lập tức.)

Trong bất kỳ trường hợp nào sau đây, đều phải thay dầu chiên:

1. Tổng số hợp chất phân cực vượt quá 25% (dựa trên đánh giá kiểm toán).
2. Màu dầu chuyển sang màu nâu sẫm.
3. Nhiệt độ điểm khói thấp hơn 170°C.
4. Diện tích bọt vượt quá 1/2 diện tích chảo rán.
5. Giá trị axit vượt quá 2,0mgKOH/g.

2. Trọng điểm trong quản lý lên món

[Nguyên nhân nguy hiểm 1]
Bao bì thực phẩm không kín

- Sau khi chế biến thực phẩm xong, nếu không đậy nắp hoặc đậy kín đúng cách, vi sinh vật trong môi trường có thể làm ô nhiễm thực phẩm.
- Thực phẩm thường bị lắc qua lắc lại và rung lên xuống rung xuống trong quá trình vận chuyển, nếu bao bì thực phẩm không được đóng kín, thực phẩm có thể bị đổ hoặc trào ra ngoài trong quá trình vận chuyển.
- Nếu bao bì bên ngoài của thực phẩm không được mở ra để nhận dạng, nó có thể bị phá hoại, gây ô nhiễm hoặc các vấn đề khác về sức khỏe và an toàn.

✖ Bao bì thực phẩm không được niêm phong

✖ Thực phẩm không được che chắn cẩn thận

[Nguyên nhân nguy hiểm 2]
Điều kiện bảo quản tạm thời thực phẩm kém

- **Nếu thực phẩm được để ở nhiệt độ phòng quá lâu từ lúc chuẩn bị chế biến đến khi ăn, các vi sinh vật gây bệnh có thể sinh sôi và nguy cơ ngộ độc thực phẩm có thể tăng lên.**
- **Nếu môi trường không gian lưu trữ tạm thời không sạch sẽ hoặc nhiệt độ không phù hợp có thể dễ dàng gây ô nhiễm chéo, sinh sản vi sinh vật hoặc suy giảm chất lượng khác.**

Sử dụng bao bì và tem niêm phong

1. Ưu tiên sử dụng bao bì có thể dán kín hoặc có thể che phủ hoàn toàn, không dễ rơi ra.

• Sử dụng miếng dán niêm phong.

• Đậy nắp thật chặt để không bị rơi ra.

• Thiết kế nắp tăng cường độ kín.

• Sử dụng băng dính để tăng cường con dấu.

• Sử dụng dây cao su để tăng cường lớp phủ.

• Được bao phủ hoàn toàn bởi túi đóng gói bên ngoài.

2. Cần dán băng dính trên bao bì thực phẩm để đảm bảo dễ nhận biết khi mở bao bì, tránh tùy ý gây hư hỏng trong quá trình vận chuyển.

• Sử dụng miếng dán niêm phong bên ngoài bao bì sản phẩm.

• Sử dụng miếng dán niêm phong trên túi bên ngoài.

• Công dụng của màng dán cũng thấy rõ

Chú ý đến thời gian và môi trường bảo quản tạm thời thực phẩm

1. Sau khi chuẩn bị chế biến thức ăn, không nên để ở nhiệt độ phòng quá 2 giờ, phải khẩn trương sử dụng; vào mùa hè (nhiệt độ phòng vượt quá 32°C), không nên để thức ăn quá lâu hơn 1 giờ.
2. Nên nấu chín đồ ăn theo yêu cầu sau khi nhận được đơn hàng, tránh chuẩn bị đồ ăn trước và để ở nhiệt độ phòng quá lâu.
3. Nên ghi dòng chữ "Phải khẩn trương sử dụng" và "Không nên ăn cách bữa" bên ngoài bao bì thực phẩm để nhắc nhở người tiêu dùng.

• Bên ngoài bao bì có thể ghi các dòng chữ như "Phải khẩn trương sử dụng", "Không nên ăn cách bữa" v.v...

4. Thiết lập một khu vực đặc biệt để giao thực phẩm hoặc đặt thực phẩm trên kệ giá, để có đủ không gian lưu trữ và giữ vệ sinh sạch sẽ.

• Thiết lập khu vực đặc biệt để giao đồ ăn.

• Tạm thời đặt thực phẩm giao hàng vào hộp cách nhiệt.

5. Trường hợp nhiệt độ bảo quản thì phải kiểm soát nhiệt độ bảo quản: Nhiệt độ bảo quản ngăn mát phải kiểm soát dưới 5°C; nhiệt độ giữ nhiệt phải kiểm soát trên 60°C.