

Duy Trì Nhiệt Độ Nóng và Lạnh Tò Sự Kiện

Mọi thực phẩm dễ hư hỏng, trừ những gì chế biến cho khách hàng dùng ngay, phải được lưu trữ nhằm ngăn ngừa vi khuẩn phát triển. Khi để sẵn thực phẩm, thí dụ như trên băng tải tại quán ăn, luôn nhỏ giữ thức ăn nóng và lạnh đủ mức nhiệt độ. Thiết bị giữ độ nóng thực phẩm phải duy trì được nhiệt độ 60⁰C (140⁰F) trở lên, và thiết bị giữ độ lạnh: 5⁰C (41⁰F) trở xuống.

Hướng Dẫn Duy Trì Độ Nóng

Để duy trì độ nóng thực phẩm, nên theo đúng những hướng dẫn sau đây:

- Khuấy sau khoảng nghỉ nhất định - điều này giúp truyền nhiệt đều khắp thực phẩm.
- Đậy kín - điều này giúp giữ sức nóng và tránh chất bẩn rơi vào thức ăn.
- Dùng nhiệt kế đo nhiệt độ bên trong thực phẩm mỗi hai giờ.
- Bỏ mọi thức ăn nóng sau bốn giờ nếu không duy trì ở nhiệt độ 60⁰C (140⁰F) trở lên.

Những biện pháp an toàn khác để giữ nhiệt gồm: không dùng thiết bị giữ độ nóng để hâm lại; thực phẩm cần hâm trước hết phải được đun đến nhiệt độ bên trong 74⁰C (165⁰F) rồi chuyển qua thiết bị giữ độ nóng; và dùng bao giẻ trộn lẫn thức ăn mỗi chế biến với loại đã làm rồi, vì điều này có thể làm thực phẩm hư hỏng.

Hướng Dẫn Duy Trì Độ Lạnh

Để duy trì độ lạnh thực phẩm, những hướng dẫn sau đây có thể giúp phòng bệnh:

- Dùng nắp hoặc lồng đậy bảo vệ tất cả thức ăn khỏi nhiễm bẩn.
- Dùng nhiệt kế đo nhiệt độ bên trong thực phẩm mỗi hai giờ, và điều chỉnh ngay khi nhiệt độ thực phẩm lạnh vượt quá 5⁰C (41⁰F).
- Dùng bao giẻ lưu trữ ngay trên nước đá. Mọi thực phẩm, với một vài ngoại lệ, phải được đặt trên tô chén hoặc đĩa khi bày hàng. Nước đá dùng khi bày hàng phải tự dẫn lưu, và mọi loại chén đĩa phải được tẩy rửa sau mỗi lần sử dụng.

Bất cứ khi nào có rắc rối về việc duy trì độ nóng và độ lạnh, hãy luôn giải quyết theo hướng có lợi cho an toàn thực phẩm. Tốt hơn nên bỏ thức ăn dễ hư hỏng thay vì gây nguy hiểm cho sức khỏe hay an nguy của khách hàng. Một cách tránh phải bỏ quá nhiều thực phẩm là chỉ chế biến và nấu nướng đủ để sử dụng trong thời gian ngắn.

**Để rõ hơn về việc điều hành cơ sở thực phẩm,
nên liên lạc với ban y tế địa phương.**