

## **Các Bồn rửa có Ba ngăn Tờ Dữ kiện**

Tất cả các cơ sở về thực phẩm nếu không có thiết bị rửa đồ dùng tự động sẽ phải có một bồn với ít nhất ba ngăn để rửa, tráng và khử trùng bằng tay cho tất cả các thiết bị, dụng cụ nấu nướng, đồ dùng để ăn. Các ngăn của bồn rửa này phải đủ rộng để chứa được dụng cụ hay thiết bị nấu nướng lớn nhất như các nồi, soong lớn.

Nếu được thiết kế đúng thì khu vực bồn rửa sẽ có chỗ để cạo hay tráng thức ăn, đưa các chất bẩn vào thùng rác và có khay để làm ráo nước, để giữ cả thức ăn chưa rửa lẫn thực phẩm đã rửa sạch. Những bước sau đây bảo đảm là tất cả các thiết bị, đồ dùng trong nhà bếp, đồ dùng để ăn được lau chùi và khử trùng đúng cách:

1. Tráng, cạo sạch hay ngâm tất cả dụng cụ trước khi rửa.
2. Rửa dụng cụ ở ngăn thứ nhất với một dung dịch thuốc tẩy. Dùng bàn chải, giẻ lau, hay đồ chùi để làm các chất bẩn, đất sót ra. Nhiệt độ của nước ở trong ngăn thứ nhất nên ít nhất là 110°F (dùng một nhiệt kế để kiểm tra nhiệt độ của nước). Thay một dung dịch thuốc tẩy mới khi nó không còn tác dụng hay thấy nước trở nên dơ bẩn.
3. Tráng dụng cụ đã rửa xong trong ngăn thứ hai bằng cách ngâm nó vào trong nước sạch hay xịt nước vào. Bảo đảm không còn dấu vết của thức ăn hay chất thuốc tẩy.
4. Khử trùng dụng cụ đã rửa và tráng xong bằng cách ngâm dụng cụ vào ngăn thứ ba. Nếu quý vị dùng nước nóng để tráng thì nhiệt độ nước ít nhất phải là 171°F và dụng cụ được ngâm trong nước ít nhất là 30 giây. Nếu quý vị dùng hóa chất khử trùng, chất khử trùng phải được pha trộn với nồng độ thích hợp (theo đúng sự hướng dẫn của nhà sản xuất để bảo đảm đúng nồng độ).
5. Tất cả những dụng cụ đã được rửa, tráng, khử trùng phải được đặt lên một khay sạch cho khô ráo.

Quan trọng là phải ý thức được rằng tất cả các dụng cụ nấu nướng và các thiết bị phải được chùi rửa và khử trùng đúng cách. Việc lau chùi kỹ lưỡng sẽ loại bỏ các chất dơ bẩn, bụi bặm bám trên bề mặt của dụng cụ, còn việc khử trùng sẽ làm giảm đi số vi khuẩn nằm trên dụng cụ để đạt đến mức an toàn. Ngoài việc rửa, tráng, khử trùng đúng cách các thiết bị dùng trong việc nấu nướng thức ăn và các dụng cụ trong nhà bếp, tất cả bề mặt tiếp xúc với thức ăn ví dụ như mặt bàn, các chỗ sửa soạn thực phẩm, các quầy trưng bày buffet, phải nên thường xuyên được lau chùi sạch sẽ để ngăn chặn việc lây lan các vi khuẩn và loại bỏ khả năng gây nhiễm lẫn nhau. Tất cả bề mặt tiếp xúc với thực phẩm phải được rửa, tráng và khử trùng:

- Sau mỗi lần sử dụng.
- Khi bắt đầu làm việc với một loại thức ăn khác.
- Bất cứ khi nào quý vị bị gián đoạn công việc và các dụng cụ hay vật liệu mà quý vị đang làm việc đều có thể bị nhiễm bẩn.
- Cứ sau mỗi bốn giờ nếu khu vực và các vật liệu được sử dụng liên tục.

**Để biết thêm chi tiết về việc xử lý thực phẩm,  
xin liên hệ với cơ quan y tế địa phương của quý vị.**