



Tiêu Chuẩn An Toàn Thực phẩm – Quy định về việc kiểm soát nhiệt độ

Chương 3 (Chỉ áp dụng ở Úc), Những Quy Tắc về Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm của Úc và Tân Tây Lan.

CHI CHÚ: Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm mới không áp dụng ở Tân Tây Lan. Trong thoả thuận về an toàn thực phẩm giữa Úc và Tân Tây Lan, các điều khoản không bao gồm tiêu chuẩn vệ sinh thực phẩm.

Dẫn nhập

Tiêu chuẩn 3.2.2 về Quy Định Chung và Thử Thức An Toàn Thực Phẩm có ấn định cụ thể luật lệ lưu trữ thực phẩm có thể gây nguy hiểm ở nhiệt độ nhất định cũng như nhiệt độ phải dùng khi làm lạnh hoặc hâm nóng. Các cửa hàng buôn bán thức ăn phải tuân theo những luật lệ này ngoại trừ trường hợp doanh nghiệp có thể chứng tỏ đã có một phương pháp khác để bảo quản thực phẩm an toàn, khi bán cho khách hàng.

1. Loại thực phẩm nào cần phải được bảo quản theo luật lệ kiểm soát nhiệt độ?

Tất cả thực phẩm thuộc loại dễ gây nguy hiểm đều phải được bảo quản theo luật lệ kiểm soát nhiệt độ.

Thực phẩm nào là loại 'thực phẩm dễ gây nguy hiểm'?

Thực phẩm dễ gây nguy hiểm là những loại thực phẩm có chứa vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm và có thể giúp cho vi khuẩn tăng trưởng hay tạo ra những độc tố tới một mức độ gây nguy hiểm cho người tiêu thụ, nếu những loại thực phẩm này không được bảo quản ở nhiệt độ thích hợp. Độc tố là loại hoá chất độc hại do một vài loại vi khuẩn tạo ra.

Sau đây là một vài thí dụ về những loại thực phẩm có thể gây nguy hiểm:

- thịt hay những đồ ăn có thịt còn sống hay đã nấu chín như món casserole (thịt hầm với rau, đậu), cà-ri và lasagna;
- những món ăn làm từ sữa, thí dụ như sữa, món sữa trứng và các món bánh tráng miệng có sữa;
- hải sản (ngoại trừ loại hải sản còn sống);
- trái cây và rau cải đã chế biến, thí dụ món sà-lách;
- cơm và pasta;
- thực phẩm có trứng, các loại đậu, hạt, và những thực phẩm chứa nhiều protein như là quiche (bánh bột nặn có nhân) và sản phẩm đậu nành;
- Thực phẩm có chứa những loại trên, thí dụ như bánh mì săng-uych và bánh mì ổ kẹp nhân.

Những loại thực phẩm nào không phải là loại dễ gây nguy hiểm?

Nhiều loại thực phẩm đóng hộp hoặc đóng bao không chứa vi khuẩn gây nhiễm độc thực phẩm. Vi khuẩn cũng không sinh sôi nảy nở trong một vài loại thực phẩm. Thí dụ các loại thực phẩm đóng hộp hoặc vô chai, trái cây khô, thịt khô ướp muối, thịt khô lên men, yaourt, phó-mát bánh, các loại thực phẩm để phết lên bánh mì, một vài loại nước sốt, pasta khô, bánh mì và thực phẩm khô.

Tuy nhiên, một số thực phẩm không thuộc loại dễ gây nguy hiểm lại có thể trở nên nguy hiểm nếu quý vị thay đổi trạng thái của chúng. Thí dụ như bột custard thực ra không phải là loại dễ gây nguy hiểm, nhưng khi đem trộn lẫn với sữa hoặc nước để làm bánh custard thì lại trở thành thực phẩm dễ gây nguy hiểm.

Một số thực phẩm có thể không gây nguy hiểm nhưng vẫn cần phải được làm lạnh để cho khỏi hư. Bán thực phẩm hư là vi phạm pháp luật.

2. Khi nào phải bảo quản thực phẩm theo luật lệ kiểm soát nhiệt độ?

Quý vị phải bảo đảm là thực phẩm dễ gây nguy hiểm phải được giữ ở 5 độ C hay lạnh hơn hay là ở 60 độ C hay nóng hơn khi quý vị nhận, trưng bày, chuyên chở hoặc lưu trữ những loại thực phẩm này. Nếu quý vị muốn tiếp nhận, trưng bày, chuyên chở hoặc lưu trữ những loại thực phẩm dễ gây nguy hiểm ở nhiệt độ khác với nhiệt độ ấn định, quý vị phải cho nhân viên hữu trách biết là quý vị có những cách thức khác để giữ cho thực phẩm được an toàn.

Quý vị không cần phải giữ loại thực phẩm có thể gây nguy hiểm ở một nhiệt độ nhất định nào khi đang chế biến vì việc này sẽ không thực tế. Tuy nhiên, quý vị phải làm sao rút ngắn thời gian chế biến để vi khuẩn không kịp sinh sôi nảy nở tới mức nguy hiểm hay có thể tạo ra các độc tố.

3. Việc làm lạnh các loại thực phẩm dễ gây nguy hiểm

Nếu quý vị nấu các loại thực phẩm dễ gây nguy hiểm và đồng thời có ý định là sẽ làm lạnh lại để sử dụng sau này, quý vị cần phải làm lạnh thực phẩm xuống 5 độ C hay lạnh hơn càng nhanh càng tốt. Trong thực phẩm đã nấu chín, có thể vẫn còn vi khuẩn gây nhiễm độc. Làm lạnh thực phẩm nhanh chóng sẽ làm cho vi khuẩn không đủ thời gian phát triển hay tạo ra những độc tố.

Theo tiêu chuẩn, thực phẩm phải được làm lạnh từ 60 độ C xuống 21 độ C trong thời gian tối đa là hai giờ và từ 21 độ C xuống 5 độ C trong thời gian tối đa khác nữa là bốn giờ. Mặt khác, nếu quý vị muốn làm lạnh thực phẩm trong thời gian lâu hơn, quý vị phải chứng minh là quý vị có những phương cách khác thay thế mà vẫn giữ thực phẩm được an toàn.

Nếu quý vị không biết là nhiệt độ trong thực phẩm giảm xuống nhanh tới mức nào, hãy dùng một nhiệt kế (loại cắm sâu vào thực phẩm để đo nhiệt độ bên trong) để đo phần nóng nhất của thực phẩm – thường thường là phần trung tâm. Muốn biết cách dùng nhiệt kế, xin coi tờ hướng dẫn '*Nhiệt kế và cách sử dụng trong các loại thực phẩm dễ gây nguy hiểm*'.

Để làm lạnh thực phẩm nhanh chóng, nên chia thực phẩm thành từng phần nhỏ và đựng trong những hộp thấp. Cần thận trọng làm cho thực phẩm bị ô nhiễm, khi làm việc này.

4. Cách hâm nóng các loại thực phẩm có thể gây nguy hiểm, sau khi đã nấu chín hay làm lạnh.

Đối với các loại thực phẩm dễ gây nguy hiểm, sau khi quý vị đã nấu chín hoặc làm lạnh, nếu muốn hâm nóng trở lại, quý vị phải hâm nóng thật nhanh tới 60 độ C hoặc cao hơn. Tốt nhất, quý vị nên cố gắng làm sao để có thể hâm nóng thực phẩm tới 60 độ C trong vòng tối đa là 2 giờ. Cách này để giảm thời gian thích hợp cho vi khuẩn sinh sôi nảy nở hoặc tạo ra độc tố.

Điều kiện này **chỉ** áp dụng đối với loại thực phẩm dễ gây nguy hiểm mà quý vị muốn **giữ nóng luôn luôn**, chẳng hạn như khi quý vị để thực phẩm trên lò nấu hay trong tủ trưng bày thực phẩm. Điều kiện này **không** áp dụng **đối** với thực phẩm hâm nóng để cho khách hàng dùng như trong nhà hàng hay các tiệm take-away.

5. Làm thế nào để cửa hàng thực phẩm có thể tuân thủ những luật lệ kiểm soát nhiệt độ?

Phương cách đơn giản nhất để tuân thủ đúng những luật lệ này là khi quý vị tiếp nhận, lưu trữ, trưng bày hay chuyên chở những loại thực phẩm dễ gây nguy hiểm, quý vị phải bảo đảm là thực phẩm đang được giữ ở độ thật lạnh (5 độ C trở xuống) hay thật nóng (60 độ C trở lên). Thực phẩm dễ gây nguy hiểm cần được làm lạnh và hâm nóng mau lẹ và thời gian chế biến phải càng ngắn càng tốt.

Nếu vì một lý do nào đó, quý vị không muốn hay không thể lưu trữ, trưng bày hay chuyên chở thực phẩm ở 5 độ C hay lạnh hơn hoặc ở 60 độ C hay nóng hơn, hoặc quý vị không muốn hay không thể làm đúng theo các điều kiện đòi hỏi, quý vị phải chứng minh là quý vị có những phương cách khác để giữ thực phẩm an toàn.

Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm ấn định rõ ràng cách thức để cửa hàng thực phẩm chứng minh cho nhân viên hữu trách thấy dịch vụ của mình có những phương cách khác để bảo quản thực phẩm an toàn. Quý vị có thể áp dụng chương trình giữ gìn an toàn thực phẩm hay tuân theo những hướng dẫn đã được chấp thuận trong kỹ nghệ thực phẩm hoặc ứng dụng hệ thống giữ an toàn thực phẩm dựa trên cơ sở bằng chứng khoa học. **ANZFA hiện đang soạn thảo thêm những hướng dẫn chi tiết về luật lệ kiểm soát nhiệt độ, gồm cả việc làm lạnh, hâm nóng và xử dụng các hệ thống khác để giữ thực phẩm được an toàn.**

Quý vị muốn biết thêm thông tin?

Quý vị có thể đọc những thông tin về tiêu chuẩn, quy định trong ngành thực phẩm, các tờ chỉ dẫn nghiệp vụ và tài liệu trên trang Website của ANZFA. Một khi các tiêu chuẩn được bắt đầu áp dụng trên mỗi Tiểu Bang và Lãnh Thổ, các doanh nghiệp thực phẩm cũng có thể xin cố vấn trực tiếp từ các Viên Chức Y Tế Môi Trường tại các Hội Đồng Thành Phố Địa Phương hay từ các Bộ, Sở hoặc các Ban Y Tế Công Cộng của Tiểu Bang hay Lãnh Thổ.

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.govt.nz
Advice Line: 0800 441 571