



An Toàn Thực Phẩm – Nhiệt kế và cách sử dụng với loại thực phẩm dễ gây nguy hiểm

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.

Ai cần phải có nhiệt kế?

Nếu cửa hàng thực phẩm của quý vị lưu trữ, chuyên chở, chế biến, nấu nướng hoặc buôn bán loại thực phẩm dễ gây nguy hiểm, quý vị cần phải có nhiệt kế để có thể đo nhiệt độ thực phẩm. Những thực phẩm dễ gây nguy hiểm là những thực phẩm có chứa thịt, cá, sản phẩm từ sữa và trứng. Loại thực phẩm này cũng gồm gạo nấu chín và pasta.

Quý vị phải có nhiệt kế tại cơ sở kinh doanh. Nếu quý vị có nhiều cơ sở, quý vị cần có một nhiệt kế tại mỗi nơi.

Tại sao tôi cần nhiệt kế?

Nhiệt kế giúp quý vị kiểm soát xem các loại thực phẩm dễ gây nguy hiểm đã được nấu chín hay chưa, có được lưu trữ ở nhiệt độ thích hợp trong tủ lạnh hay tủ trưng bày hay không, hoặc có được làm lạnh hoặc hâm nóng một cách an toàn không. Nhiệt kế có thể giúp quý vị kiểm soát xem loại thực phẩm dễ gây nguy hiểm có được giữ ở nhiệt độ thích hợp hay không, khi được chuyên chở đến cửa hàng của quý vị. Đây là một điều kiện phải tuân thủ trong tiêu chuẩn an toàn thực phẩm. Điều này được giải thích chi tiết hơn trong tờ thông tin *Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm – Tiếp nhận thực phẩm một cách an toàn*.

Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm cũng đòi hỏi quý vị phải bảo quản thực phẩm dễ gây nguy hiểm ở nhiệt độ từ 5 độ C trở xuống hoặc từ 60 độ C trở lên khi lưu trữ, trưng bày hoặc chuyên chở ngoại trừ trường hợp quý vị đã có một phương cách bảo quản an toàn khác. Các điều kiện khác về nhiệt độ cũng áp dụng cho việc làm lạnh hoặc hâm nóng những thực phẩm đã nấu chín thuộc loại dễ gây nguy hiểm. Xin coi tờ thông tin về *An Toàn Thực Phẩm – Luật lệ về kiểm soát nhiệt độ* để biết thêm chi tiết về luật lệ kiểm soát nhiệt độ trong tiêu chuẩn an toàn thực phẩm.

Tôi cần loại nhiệt kế nào?

Quý vị cần loại nhiệt kế có thể cắm được vào thực phẩm, tức là loại có một cái cán để cắm vào thực phẩm. Nhiệt kế cũng phải có độ chính xác trong khoảng +/- 1 độ C. Điều này có nghĩa là khi nhiệt kế chỉ nhiệt độ thực phẩm là 5 độ C thì nhiệt độ thực sự trong thực phẩm sẽ ở trong khoảng từ 4 độ C tới 6 độ C.

Tôi đã có nhiệt kế. Như vậy tôi đã đáp ứng được điều kiện hay chưa?

Nếu quý vị đã có nhiệt kế thuộc loại có cán thì cũng đủ miễn là độ sai biệt của nhiệt kế phải ở trong giới hạn 1 độ C mà thôi. Độ chính xác của nhiệt kế có ghi trong tài liệu đính kèm với nhiệt kế. Nếu quý vị không có tài liệu nào ghi rõ điều này, quý vị cần phải gọi cho công ty cung cấp nhiệt kế để hỏi về độ chính xác của nhiệt kế mà quý vị đã mua.

Những thiết bị dùng để lưu trữ và trưng bày thực phẩm như phòng lạnh, tủ bain-marie hay tủ trưng bày bánh mì sáng-uych có thể đã gắn sẵn nhiệt kế. Nhiệt kế này sẽ đo nhiệt độ lúc thiết bị đang vận hành. Mặc dầu nhiệt kế này hữu dụng, nhưng lại không đo được nhiệt độ thực sự của thực phẩm. Do đó, quý vị vẫn cần phải mua loại nhiệt kế có cán để có thể đo nhiệt độ thực sự của thực phẩm.

Một số cửa hàng thực phẩm dùng loại nhiệt kế ứng dụng tia hồng ngoại (trông tương tự như loại súng kiểm soát tốc độ của cảnh sát). Loại nhiệt kế này không cần cắm vào trong thực phẩm mà chỉ cần hướng vào thực phẩm để đo nhiệt độ. Loại nhiệt kế này có thể rất hữu dụng khi cần kiểm soát nhanh chóng nhiệt độ của thực phẩm. Tuy nhiên, loại này lại không đủ chính xác để đáp ứng được đòi hỏi trong tiêu chuẩn an toàn thực phẩm vì nhiệt độ của bề mặt thực phẩm có thể không giống như nhiệt độ ở trong tâm điểm. Vì thế, nếu quý vị có nhiệt kế tia hồng ngoại, quý vị vẫn cần phải mua nhiệt kế có cán với độ sai biệt là +/- 1 độ C. Quý vị cũng có thể mua nhiệt kế chạy bằng tia hồng ngoại có cán.

Tôi có thể mua nhiệt kế ở đâu và giá tiền là bao nhiêu?

Những công ty cung cấp thiết bị đo đặc điện tử hay thiết bị dùng trong ngành cung ứng thực phẩm đều bán nhiệt kế. Một số công ty được liệt kê dưới danh mục 'Thermometers' (nhiệt kế) hay 'Catering suppliers' (công ty cung cấp trang thiết bị trong ngành cung ứng thực phẩm) trong cuốn 'Yellow Pages' xuất bản tại những thành phố lớn. Các công ty này cũng quảng cáo sản phẩm tại những cuộc triển lãm hay hội chợ thương mại cũng như có đăng quảng cáo trong những tạp chí về kỹ nghệ cung ứng thực phẩm.

Một nhiệt kế có cán với độ sai biệt trong khoảng 1 độ C có thể mua với giá từ 40-50 đô-la. Nếu quý vị không tìm được nơi cung cấp tại địa phương, xin hãy liên lạc với hội đồng thành phố nơi mình cư ngụ hoặc với các cơ quan thẩm quyền về y tế Tiểu Bang hay Lãnh Thổ để nhờ giúp đỡ.

Tôi phải làm thế nào để đo nhiệt độ thực phẩm bằng nhiệt kế?

Những lời chỉ dẫn sau đây có thể giúp ích quý vị khi sử dụng nhiệt kế:

- nhiệt kế phải khô ráo và sạch sẽ;
- cắm cán nhiệt kế vào trong thực phẩm và chờ cho tới khi kim chỉ nhiệt độ đứng yên rồi mới đọc nhiệt độ;
- đo nhiều chỗ khác nhau trong thực phẩm vì nhiệt độ mỗi nơi có thể không giống nhau. Thí dụ nếu thực phẩm đã được để trong tủ lạnh thì mặt trên của thực phẩm có thể lạnh hơn ở giữa.
- rửa sạch và khử trùng nhiệt kế sau khi đo nhiệt độ một loại thực phẩm trước khi đo nhiệt độ một loại thực phẩm khác;
- nếu dùng nhiệt kế để đo thực phẩm lạnh và nóng, nên chờ cho nhiệt kế trở lại nhiệt độ trong phòng giữa hai lần đo.
- đo nhiệt độ các thực phẩm khác nhau để trong tủ lạnh hay trong tủ trưng bày vì tủ lạnh hay tủ trưng bày có những chỗ nóng hay lạnh khác nhau;
- đo nhiệt độ thực phẩm lạnh đóng gói bằng cách để cán nhiệt kế ở giữa hai gói – nhiệt độ đo được cũng gần chính xác mà gói thực phẩm không suy suyển.

Tôi nên chùi rửa và khử trùng nhiệt kế bằng cách nào?

Vì cán của nhiệt kế cắm sâu vào bên trong thực phẩm nên phần này cần phải được chùi rửa sạch sẽ và khử trùng, trước khi dùng để đo thực phẩm khác. Nếu cán không được chùi rửa và khử trùng, vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm có thể lây lan từ thực phẩm này qua thực phẩm khác. Vấn đề trở nên đặc biệt quan trọng khi nhiệt kế đã được dùng để đo nhiệt độ của thực phẩm sống rồi lại đem đo nhiệt độ thực phẩm chín, chẳng hạn như đo nhiệt độ miếng thịt hamburger sống rồi lại đem đo nhiệt độ miếng thịt hamburger đã nấu chín.

Phần cán của nhiệt kế có thể chùi rửa và khử trùng theo từng bước sau:

- rửa cán nhiệt kế bằng nước ấm và chất tẩy;
- khử trùng cán nhiệt kế một cách thích hợp như dùng loại bông gòn có tẩm cồn;
- xả cho hết chất khử trùng nếu cần (xin coi lời chỉ dẫn trên chất khử trùng); để cho cán nhiệt kế khô trong không khí hay lau khô hoàn toàn bằng khăn giấy.

Tôi có cần bảo trì nhiệt kế không?

Quý vị cần giữ cho nhiệt kế ở tình trạng tốt. Điều này có nghĩa là quý vị phải thay pin, nếu pin hết điện và phải sửa chữa hay thay thế nhiệt kế nếu bị bể.

Quý vị cũng cần phải giữ cho nhiệt kế hoạt động chính xác. Điều này có nghĩa là quý vị phải đánh dấu lại thang độ nhiệt kế thường xuyên. Quý vị có thể làm việc này bằng cách dựa vào những chỉ dẫn kèm theo nhiệt kế hay hỏi nơi mua nhiệt kế để biết khi nào cần phải đánh dấu lại thang độ nhiệt kế, cách làm như thế nào và ai có thể làm được việc này.

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 (www.anzfa.gov.au). 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 hay các Ban Y Tế Công Cộng của Tiểu Bang hay Lãnh Thổ.

Các chi tiết liên lạc của các bộ, sở y tế Tiểu Bang và Lãnh Thổ và các hội đồng thành phố được ghi trong tờ thông tin riêng biệt *Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm – Những cơ quan cung cấp thông tin và cố vấn*.

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.gov.au
Advice Line: 0800 441 571