

# Lau dọn và khử trùng tại các doanh nghiệp thực phẩm

## Việc lau dọn và khử trùng là hết sức quan trọng

Theo luật, cơ sở thực phẩm, dụng cụ, phụ kiện, thiết bị và tất cả các bề mặt tiếp xúc thực phẩm phải luôn được duy trì trong tình trạng sạch sẽ và vệ sinh.

Lau dọn và khử trùng là hai vấn đề quan trọng và riêng biệt. Chúng giúp ngăn chặn sinh vật gây ngộ độc thực phẩm sinh sôi nảy nở và lan truyền và giúp làm giảm các hoạt động của các loài gây hại tại các cơ sở thực phẩm.

Vì lau dọn và khử trùng thường phải sử dụng đến hoá chất và thiết bị đặc biệt, quý vị nên nhờ nhà cung cấp dịch vụ uy tín làm cố vấn.

## Các yêu cầu pháp lý

Doanh nghiệp thực phẩm phải bảo đảm cơ sở thực phẩm, dụng cụ, phụ kiện và thiết bị của mình đạt tiêu chuẩn vệ sinh, tức là không dính:

- chất thải thực phẩm,
- bụi bẩn,
- dầu mỡ, hoặc
- các vết bẩn khác nhìn thấy được.

"Vệ sinh" tức là bề mặt luôn sạch sẽ khi chạm vào và không có vết bẩn nào nhìn thấy được, cũng như không có mùi hôi.

Doanh nghiệp thực phẩm cũng phải bảo đảm rằng dụng cụ ăn uống và các bề mặt tiếp xúc thực phẩm của thiết bị được lau dọn và khử trùng.

Rác và phế liệu tái chế cần phải được bỏ vào thùng chứa thích hợp.

## Làm thế nào để vệ sinh hiệu quả

Vệ sinh thường bao gồm các bước sau:

1. Cạo, lau hoặc quét thức ăn thừa và rửa qua bằng nước.
2. Rửa bằng nước nóng và chất tẩy rửa để loại bỏ dầu mỡ và bụi bẩn (có thể cần phải mang găng tay bảo hộ).
3. Xả sạch tất cả các chất bẩn hoặc chất tẩy rửa còn sót lại.

## Khử trùng là gì?

Khử trùng là quá trình sử dụng nhiệt và/hoặc hóa chất (hoặc một quá trình khác đã được phê chuẩn) để lau chùi bề mặt nhằm giảm số lượng vi khuẩn và sinh vật khác xuống mức độ an toàn.

Việc khử trùng có thể là bằng nước nóng (ví dụ như máy rửa chén) hoặc hóa chất.

*Việc khử trùng bắt buộc phải được thực hiện trên tất cả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm cũng như dụng cụ ăn uống.*

## Làm thế nào để khử trùng hiệu quả

Hãy bảo đảm rằng đồ vật được khử trùng phải sạch sẽ. Việc khử trùng sẽ không hiệu quả trên bề mặt còn dơ.

### Máy rửa chén

Để vệ sinh hiệu quả máy rửa chén:

- sử dụng đúng loại chất tẩy rửa hoặc chất khử trùng,
- chỉnh chu kỳ xả nước nóng nhất (chu kỳ tiết kiệm của máy rửa chén gia dụng là không đạt yêu cầu),
- kiểm tra trạng thiết bị và dao nĩa khi mang chúng ra khỏi máy rửa chén để xem chúng đã sạch chưa,
- vệ sinh máy rửa chén để thức ăn thừa không tích tụ lại trong máy, và
- thường xuyên bảo trì và bảo dưỡng máy rửa chén theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

### Hóa chất

Hóa chất khử trùng thường là hợp chất chứa clo hoặc amoni. Chất khử trùng thích hợp để sử dụng tại các doanh nghiệp thực phẩm có bán sẵn tại các cửa hàng bán hóa chất chuyên dụng và các cửa hàng bán lẻ.

Chỉ sử dụng chất khử trùng hóa học dành cho các cơ sở thực phẩm. Đối với một số chất khử trùng, quý vị cần phải xả thật sạch hóa chất bám trên bề mặt tiếp xúc thực phẩm sau khi sử dụng.

Tỷ lệ pha loãng, thời gian tiếp xúc và hướng dẫn an toàn của mỗi loại sản phẩm mỗi khác. Khi sử dụng và tồn trữ hóa chất (kể cả thuốc tẩy), phải luôn làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

Nếu vật dụng bỏ vừa vào bồn rửa, có thể rửa và lau sạch vật dụng trong bồn rửa bên trái. Sau đó ngâm chúng vào bồn chứa hóa chất khử trùng ở bồn bên phải.

Đối với vật dụng quá lớn không thể bỏ vừa vào bồn rửa, có thể áp dụng cách khử trùng bằng bình xịt (đã được lau dọn trước tiên).



Chất Tẩy Rửa      Chất Khử Trùng  
+      +  
Nước Nóng      Nước Ấm

Làm thế nào để sử dụng bồn rửa đôi để rửa sạch và khử trùng dao nĩa, chén đĩa và đồ chứa.

### Sử dụng dấm và cồn methyl làm chất khử trùng

Không nên sử dụng dấm và cồn methyl làm chất khử trùng. Dấm là một axit yếu và không khử trùng không hiệu quả.

Không nên sử dụng cồn methyl làm chất khử trùng vì nó có thể để lại hóa chất bám trên bề mặt đồ vật.

### Sử dụng thuốc tẩy làm chất khử trùng

Thuốc tẩy không mùi - một hợp chất có chứa clo có thể được sử dụng để khử trùng bề mặt tiếp xúc thực phẩm khi pha đúng cách. Bảng 1 dưới đây sẽ hướng dẫn cách pha thuốc tẩy.

Thuốc tẩy nồng độ 50 ppm chỉ hiệu quả khi sử dụng lúc còn ấm (38°C).

Thời gian tiếp xúc ít nhất phải là bảy giây.

### Vài nét về Cơ Quan Thực Phẩm NSW

Cơ Quan Thực Phẩm NSW là cơ quan chính phủ có chức năng bảo đảm thực phẩm NSW an toàn và dán nhãn chính xác.

### Thông tin thêm

- Nhân viên sức khỏe môi trường tại hội đồng thành phố địa phương có thể giải đáp bất kỳ câu hỏi nào của quý vị về kết quả thanh tra hoặc các biện pháp đối với việc tuân thủ. Họ có thể giúp quý vị biết rõ những việc cần làm và thời hạn.
- vui lòng truy cập trang mạng [www.foodauthority.nsw.gov.au/industry](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry)
- gọi đường dây trợ giúp theo số 1300 552 406

### Lưu ý

Trên đây là thông tin tóm tắt tổng quát và không bao gồm tất cả các tình huống. Các doanh nghiệp thực phẩm phải tuân thủ tất cả các quy định trong Điều Lệ Tiêu Chuẩn Thực Phẩm và Đạo Luật Thực Phẩm năm 2003 (*Food Act 2003*) (NSW).

Lượng nước	Lượng thuốc tẩy					
	Thuốc tẩy gia dụng (4% chlo)		Thuốc tẩy mạnh (6% chlo)		Thuốc tẩy chuyên dụng (10% chlo)	
Nồng độ thích hợp (ppm)	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm
Nhiệt độ nước	Ấm	Lạnh	Ấm	Lạnh	Ấm	Lạnh
1 lít	1,25 ml	2,5 ml	0,85 ml	1,7 ml	0,5 ml	1 ml
10 lít	12,5 ml	25 ml	8,5 ml	17 ml	5 ml	10 ml
50 lít	62,5 ml	125 ml	42,5 ml	85 ml	25 ml	50 ml

Bảng 1: Sử dụng thuốc tẩy làm chất khử trùng

Cơ quan này hợp tác với người tiêu dùng, ngành thực phẩm và các ban ngành chính phủ khác nhằm giảm thiểu vấn đề ngộ độc thực phẩm bằng cách cung cấp thông tin liên quan và giám sát hoạt động sản xuất, bảo quản, vận chuyển, quảng cáo và chế biến thực phẩm an toàn.