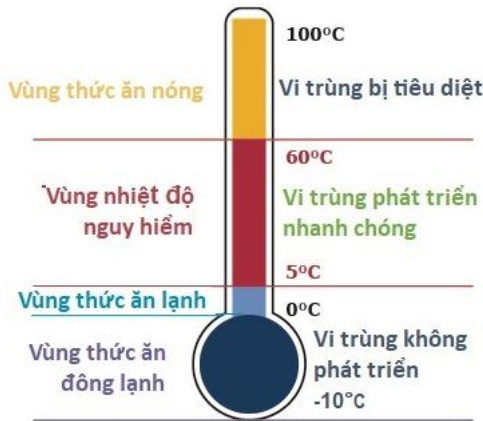


LUẬT 4-TIẾNG / 2-TIẾNG

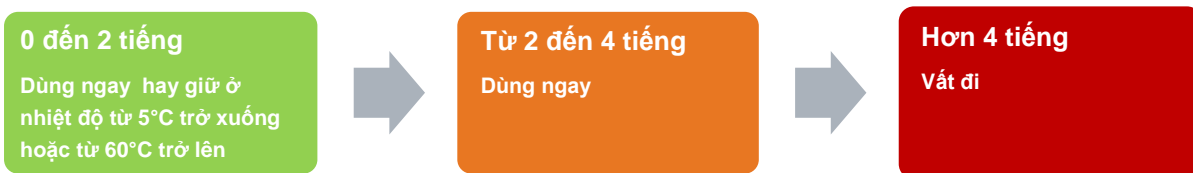
Việc kiểm soát nhiệt độ rất quan trọng trong việc tránh cho vi trùng độc hại phát triển ở thực phẩm. Những cơ sở bán thực phẩm cần phải giảm thiểu thời gian thực phẩm được để trong một môi trường gọi là 'vùng nhiệt độ nguy hiểm' để giữ cho thực phẩm được an toàn. Có nghĩa là thức ăn lạnh cần được giữ ở nhiệt độ từ 5°C trở xuống, và thức ăn nóng cần giữ ở nhiệt độ từ 60°C trở lên (xem đồ hình dưới đây).



Tuy nhiên vì vi trùng có thể có thời gian phát triển đến mức độ đủ gây ra sự ngộ độc thức ăn, Luật Các Tiêu Chuẩn Về Thực Phẩm ấn định một phương pháp khác để kiểm soát nhiệt độ cho phép các cơ sở bán thực phẩm được giữ thức ăn ở nhiệt độ từ giữa 5°C đến 60°C, nhưng chỉ trong một thời gian ngắn nhất định mà thôi.

Luật 4-tiếng / 2-tiếng là gì?

Các nghiên cứu cho thấy thực phẩm có thể được an toàn mà không cần có sự kiểm soát về nhiệt độ trong thời gian ngắn mà không gia tăng nguy cơ nhiễm độc thức ăn. Thời gian thực phẩm có thể được giữ an toàn ở nhiệt độ giữa 5°C và 60°C được gọi là 'luật 4-tiếng/2-tiếng' (xin xem đồ hình):



Thực phẩm được để trong vùng nhiệt độ nguy hiểm dưới 2 tiếng đồng hồ (gồm cả việc chuẩn bị, cất giữ và trưng bày) có thể đem cất vào tủ lạnh để dưới 5°C, hoặc hâm nóng trên 60°C và sau đó có thể đem ra dùng lại. Tuy nhiên, thời gian tổng cộng ở vùng nhiệt độ nguy hiểm không được lâu quá 4 tiếng đồng hồ.

Dùng luật 4-tiếng / 2-tiếng đúng cách

Nếu một cơ sở bán thực phẩm quyết định dùng luật 4-tiếng/2-tiếng, họ cần phải làm theo đúng một số các đòi hỏi nào đó đã được ghi trong Luật Các Tiêu Chuẩn Về Thực Phẩm. Cơ sở kinh doanh cần phải chứng tỏ họ đã tuân hành đúng các đòi hỏi này khi có sự yêu cầu của một nhân viên thừa hành của Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW (NSW Food Authority) hoặc Nhân Viên Kiểm Soát Vệ Sinh Môi Trường (Environmental Health Officer) của hội đồng hành chính địa phương.

Để chứng tỏ rằng luật 4-tiếng/2-tiếng được áp dụng đúng mức, cơ sở bán thực phẩm phải:

- bảo đảm cần theo đúng những đòi hỏi về các loại thực phẩm có thể gây nguy hiểm (hay 'potentially hazardous food', gọi tắt là PHF) và các vật liệu dùng làm thực phẩm, trong lúc:
 - nhận hàng
 - cất giữ
 - chuẩn bị.
- bảo đảm không trưng bày các thực phẩm lạnh tại nơi có ánh mặt trời chiếu vào hoặc ở nhiệt độ trên 25°C, vì như thế sẽ tạo cho vi trùng có cơ hội sinh sôi, phát triển nhanh chóng.
- thực hiện một hệ thống lưu giữ hồ sơ về việc:
 - theo dõi khoảng thời gian thực phẩm được trưng bày mà không có sự kiểm soát về nhiệt độ
 - bảo đảm thực phẩm được ghi nhãn đúng cách
 - bảo đảm thực phẩm được phế thải đúng thủ tục sau 4 tiếng đồng hồ.

Việc lưu giữ hồ sơ có thể dưới hình thức:

- đưa ra một số chỉ dẫn về việc áp dụng luật 4-tiếng/2-tiếng tại cơ sở bán thực phẩm (xem Phụ Lục 1 - *Hướng Dẫn về luật 4-tiếng/2-tiếng*), HOẶC
- lưu giữ các hồ sơ để chứng tỏ đã thi hành đúng các đòi hỏi về thời gian và nhiệt độ (xem Phụ Lục 2 - *Hướng Dẫn về luật 4-tiếng/2-tiếng*).

Nếu một cơ sở bán thực phẩm quyết định dùng luật 4-tiếng/2-tiếng vào việc kiểm soát nhiệt độ nhưng không chứng tỏ được là họ đang áp dụng luật 4-tiếng/2-tiếng đúng cách, cơ sở này có thể bị xem như vi phạm Luật Các Tiêu Chuẩn Về Thực Phẩm, và có thể đưa đến việc áp dụng các biện pháp cảnh cáo, hoặc bị phạt.

Trách nhiệm của cơ sở bán thực phẩm là cần bảo đảm những người làm công việc có dính dáng đến thực phẩm phải hiểu rõ việc dùng luật 4-tiếng/2-tiếng và phải hoàn tất thủ tục lưu giữ hồ sơ đúng cách.

Muốn biết thêm chi tiết

Tài liệu này chỉ có tính cách tổng quát, khái lược, không thể bao gồm mọi trường hợp. Các cơ sở bán thực phẩm có trách nhiệm phải tuân hành mọi điều khoản quy định trong Luật Các Tiêu Chuẩn Về Thực Phẩm (Food Standards Code) và Đạo Luật An Toàn Thực Phẩm của NSW (*Food Act 2003 - NSW*).

Nếu cần biết thêm:

- đến trang mạng của Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW (NSW Food Authority) tại địa chỉ: www.foodauthority.nsw.gov.au
- điện thoại đường dây hướng dẫn (helpline) ở số 1300 552 406
- đọc tài liệu *Hướng Dẫn về luật 4-tiếng/2-tiếng* ([*Guidance on the 4-hour/2-hour rule.*](#))

Vài dòng về Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW (NSW Food Authority): Cơ Quan An Toàn Thực Phẩm NSW là cơ quan chính phủ có nhiệm vụ giúp bảo đảm thực phẩm ở Tiểu Bang NSW được an toàn và được ghi nhãn đúng cách. Cơ quan này phối hợp với người tiêu thụ, giới công nghệ và các cơ quan chính quyền khác để làm giảm thiểu các trường hợp ngộ độc thức ăn bằng việc cung cấp tài liệu và ấn định luật lệ về vấn đề an toàn sản phẩm, và việc cất giữ, chuyên chở, quảng cáo và chế biến thực phẩm.

Ghi chú: Tài liệu này chỉ có tính cách tổng quát, khái lược và không bao gồm mọi trường hợp. Các cơ sở bán thực phẩm có trách nhiệm phải tuân hành mọi điều khoản quy định trong Luật Các Tiêu Chuẩn Về Thực Phẩm (Food Standards Code) và Đạo Luật An Toàn Thực Phẩm 2003, NSW (*Food Act 2003*) (NSW).



Food
Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127

PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

T 1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



[nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)



[nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)

4 hour / 2 hour rule, January 2018
NSW/FA/ FI326/1801-VIET