

LÀM SẠCH VÀ KHỬ TRÙNG TẠI DOANH NGHIỆP THỰC PHẨM

Làm sạch và khử trùng giúp ngăn chặn các sinh vật gây bệnh trong thực phẩm sinh sôi nảy nở và lây lan và giúp làm giảm tác động của loài gây hại tại cơ sở thực phẩm.

Tất cả doanh nghiệp thực phẩm phải tuân thủ Tiêu chuẩn 3.2.2, Điều khoản 19 Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm, quy định rằng doanh nghiệp thực phẩm, kể cả đồ đạc, phụ kiện và thiết bị, phải được duy trì đạt tiêu chuẩn **sạch sẽ** không tích tụ:

- rác thải và phế liệu tái chế
- thực phẩm thải bỏ
- bụi bặm
- dầu mỡ
- các chất có thể nhìn thấy khác.

Lưu ý: 'Sạch sẽ' có nghĩa là bề mặt phải sạch khi sờ chạm vào và không có các chất nhìn thấy được, và không có mùi hôi.

Làm sạch và khử trùng thiết bị đặc biệt

Trong ngành thực phẩm, làm sạch và khử trùng là hai vấn đề riêng biệt và quan trọng.

Theo Tiêu chuẩn 3.2.2, Điều khoản 20, Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm, doanh nghiệp thực phẩm phải bảo đảm rằng tất cả **vật dụng ăn uống và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm của thiết bị** đều sạch sẽ và được khử trùng

Làm sạch là gì?

Làm sạch thường bao gồm các bước dưới đây:

1. Nạo, lau hoặc vét sạch thức ăn thừa và xả lại bằng nước
2. Rửa bằng nước nóng và chất tẩy rửa để loại bỏ dầu mỡ và bụi bẩn (có khi cần phải mang bao tay bảo vệ)
3. Xả sạch bụi bẩn hoặc chất tẩy dính vào.

Khử trùng là gì?

Khử trùng là quy trình sử dụng nhiệt và/hoặc hóa chất (hoặc các quy trình đã được chấp thuận khác) để làm vệ sinh bề mặt hầu làm giảm số lượng vi khuẩn và các vi sinh vật khác xuống mức an toàn. Khử trùng có thể được thực hiện bằng máy rửa chén hoặc hóa chất.

Làm thế nào để khử trùng hiệu quả

Hãy bảo đảm rằng món/vật được khử trùng là sạch sẽ. Việc khử trùng sẽ không có hiệu quả trên bề mặt dơ.

Máy rửa chén

Để khử trùng bằng máy rửa chén:

1. Sử dụng đúng loại chất tẩy rửa hoặc chất khử trùng
2. Sử dụng chu kỳ xả nước nóng nhất (chu kỳ tiết kiệm của máy rửa chén gia dụng là chưa đạt)
3. Kiểm tra thiết bị và vật dụng khi lấy ra khỏi máy rửa chén để kiểm tra xem chúng đã sạch hay chưa
4. Làm vệ sinh máy rửa chén để thức ăn thừa không tích tụ
5. Thường xuyên duy tu và bảo trì máy rửa chén theo đúng hướng dẫn của nhà sản xuất.

Hóa chất

Hóa chất khử trùng nói chung chủ yếu là chlorine hoặc hợp chất ammonia. Chỉ sử dụng hóa chất khử trùng được pha chế để sử dụng tại cơ sở thực phẩm.

Các nhà cung cấp hóa chất thương mại và bán lẻ có bán các sản phẩm thích hợp để sử dụng tại doanh nghiệp thực phẩm. Quý vị nên nhờ nhà cung cấp có uy tín hướng dẫn.

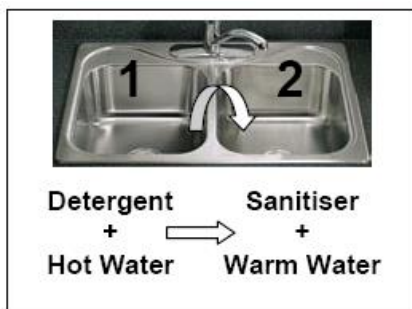
Tỷ lệ pha loãng, thời gian tiếp xúc và hướng dẫn an toàn của mỗi sản phẩm mỗi khác. Khi sử dụng và tồn trữ hóa chất (kể cả thuốc tẩy), luôn luôn làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất.



Department of
Primary Industries
Food Authority

Các món/vật có thể bỏ lọt trong bồn rửa có thể được rửa sạch và làm sạch trong bồn rửa bên trái và sau đó ngâm trong dung dịch hóa chất khử trùng trong bồn rửa bên phải.

Nếu một món/vật đã được làm sạch và quá lớn để ngâm hầu khử trùng trong bồn rửa bát bên phải, quý vị có thể xịt chất khử trùng để khử trùng.



Cách thức bồn rửa đôi có thể được sử dụng để làm sạch và khử trùng vật dụng ăn uống và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm của thiết bị.

Sử dụng giấm và cồn methyl (methylated spirits) làm chất khử trùng

Không nên sử dụng giấm và cồn methyl làm chất khử trùng. Giấm là axit yếu và không hiệu quả và cồn methyl có thể để lại dư lượng hóa chất trên bề mặt.

Sử dụng thuốc tẩy làm chất khử trùng

Thuốc tẩy không mùi là hóa chất chủ yếu là chlorine có thể được sử dụng để khử trùng các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm khi pha loãng đúng cách. Nồng độ thuốc tẩy 50 ppm chỉ có hiệu quả khi sử dụng nước ấm (38°C).

Bảng 1 cho thấy cách thức pha loãng thuốc tẩy. Thời gian tiếp xúc với chất khử trùng phải ít nhất là 7 giây.

Muốn biết thêm thông tin

- Gọi điện thoại cho Nhân viên Y tế Môi trường của hội đồng thành phố địa phương để biết thông tin về các kết quả kiểm tra hoặc biện pháp tuân thủ. Họ có thể cho biết rõ những công việc nào cần phải được thực hiện và khi nào.
- Tải về máy [Bộ Điều luật Mã Tiêu chuẩn Thực phẩm – Tiêu chuẩn 3.2.2 các Quy tắc Thực hành và Yêu cầu Tổng quát về An toàn Thực phẩm](#)
- Vào trang mạng www.foodauthority.nsw.gov.au của Cơ quan Thực phẩm.
- Gọi điện thoại cho đường dây trợ giúp của Cơ quan Thực phẩm qua số 1300 552 406.

Bảng 1: Sử dụng thuốc tẩy làm chất khử trùng

Bao nhiêu nước?	Bao nhiêu thuốc tẩy?					
	Gia dụng (4% chlorine)		Gia dụng loại mạnh (6% chlorine)		Thương mại (10% chlorine)	
Nồng độ cần thiết (ppm)	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm
Nhiệt độ của 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

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).