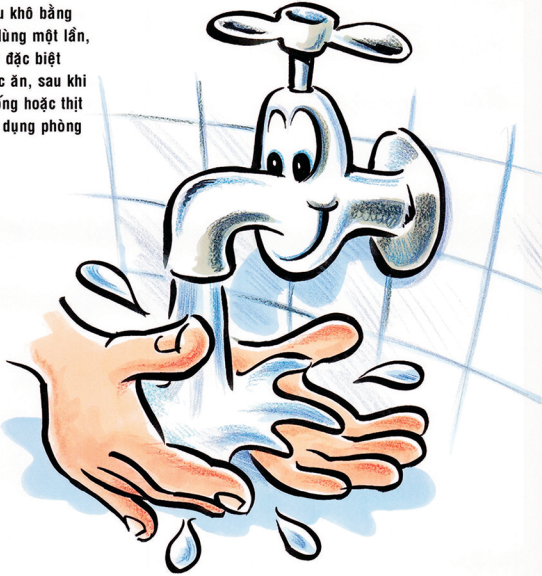


Vì lợi ích chung

Hãy rửa tay

bằng xà phòng và nước ấm đang chảy ở vòi nước và lau khô bằng loại khăn lau tay chỉ dùng một lần, hoặc máy thổi hơi sấy đặc biệt trước khi chuẩn bị thức ăn, sau khi đụng chạm đến thịt sống hoặc thịt gà, hay sau khi đã sử dụng phòng vệ sinh



Reference: Food Safety Practices & General Requirements - Standard 3.2.2 Section 15

Đừng để lây nhiễm bẩn

Đừng để vi trùng gây bệnh qua thực phẩm có cơ hội lan truyền từ những thực phẩm sống tươi sang thực phẩm đã nấu chín, hay từ cơ thể của quý vị sang các thực phẩm sẵn sàng cho người tiêu dùng bằng cách:



- Đừng để thịt còn sống, đặc biệt là thịt gà, va chạm với thịt đã nấu chín hay các thức ăn sẵn sàng được tiêu dùng.
- Dọn dẹp và tẩy uế kỹ lưỡng (sau khi sử dụng), hay dùng thớt riêng cho thực phẩm đã nấu và chưa nấu.
- Nếu có thể được, dùng các dụng cụ trong bếp như kẹp gấp hay muỗng để tránh việc tay tiếp xúc với thức ăn sắp dọn ra.
- Trữ kỹ lưỡng thịt gà sống và các loại thịt (trong tủ lạnh) tránh dùng để chúng chảy nước hay đụng chạm đến các loại thức ăn tươi.

Reference: Food Safety Practices & General Requirements - Standard 3.2.2 Section 6

Báo chúng tôi biết nếu bạn đang bị bệnh

Nhiều trường hợp nhiễm độc thực phẩm gây ra do những người nấu nướng thức ăn, đã bị bệnh, và vẫn còn tiếp tục làm việc.

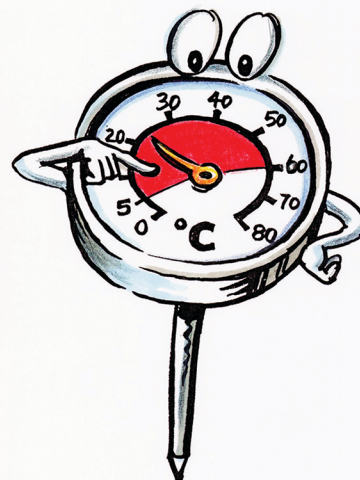
Nếu biết mình đang bị bệnh, hoặc có mang trong người mầm bệnh, hoặc đang có những triệu chứng của những bệnh gây ra do thực phẩm như ói mửa, tiêu chảy, bạn phải:

- Báo cáo trường hợp này cho thượng cấp của bạn;
- Không được tham gia vào việc nấu nướng;
- Nếu có làm việc nào khác, phải áp dụng các biện pháp thích nghi để ngăn ngừa thực phẩm bị nhiễm trùng.



Reference: Food Safety Practices & General Requirements - Standard 3.2.2 Section 14

Hãy lưu ý đến 'Vùng Nhiệt Độ Nguy Hiểm'



Giữ thực phẩm lạnh ở từ 5°C trở xuống

Giữ thực phẩm nóng ở từ 60°C trở lên

Vi trùng gây nhiễm độc thực phẩm sinh sản ở trong khoảng nhiệt độ từ 5°C đến 60°C – được gọi là vùng nhiệt độ nguy hiểm. Giữ thực phẩm ngoài vùng nhiệt độ nguy hiểm này sẽ làm chậm lại hoặc ngăn ngừa vi trùng sinh sản.

Reference: Food Safety Practices & General Requirements - Standard 3.2.2 Section 6

FOOD SAFETY
For goodness sake