

# Eat Safe

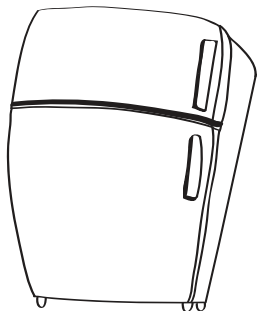
LOGAN



## NHỮNG ĐIỀU THIẾT YẾU VỀ ĂN AN TOÀN

### ĐÒI HỎI VỀ THỰC PHẨM

#### TRỮ THỰC PHẨM



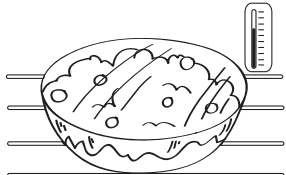
- Thực phẩm còn tươi/sống phải được giữ ở một chỗ cách biệt khỏi các thực phẩm đã nấu chín sẵn sàng để ăn.
- Thực phẩm phải được đậy hay gói kín khi trữ.
- Thực phẩm lạnh phải trữ ở hay dưới 5°C.
- Thực phẩm nóng phải trữ ở hay trên 60°C.
- Thực phẩm đông lạnh phải trữ ở hay dưới -18°C.
- Thực phẩm phải được di chuyển theo nguyên tắc cái nào bỏ vào trước lấy ra trước.

#### SỬA SOẠN THỰC PHẨM



- Thực phẩm tươi/sống phải được sửa soạn ở một chỗ khác với các thực phẩm đã nấu chín sẵn sàng để ăn.
- Phải dùng những dụng cụ khác nhau khi sửa soạn thực phẩm (như không được dùng dao đã cắt thịt sống để cắt thịt đã nấu chín).
- Các thực phẩm dễ bị hư chỉ được phép mang ra khỏi nơi có nhiệt độ đúng của chúng trong một thời gian tối thiểu để được sửa soạn.

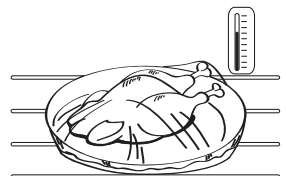
#### ĐỂ NGUỘI THỰC PHẨM ĐÃ NẤU CHÍN



Khi để nguội thực phẩm dễ bị hư đã nấu chín, phải để nguội:

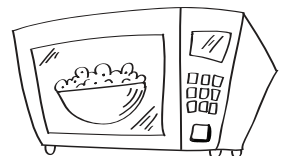
- từ 60°C tới 21°C trong hai giờ đồng hồ
- từ 21°C tới 5°C trong bốn giờ nữa.

#### THỰC PHẨM ĐỂ NGUỘI LẠNH



- Thực phẩm đông lạnh có thể để nguội lạnh trong tủ lạnh hay trong lò vi ba.

#### HÂM NÓNG THỰC PHẨM ĐÃ NẤU TRƯỚC



- Thực phẩm phải được hâm nóng nhanh tới 60°C, và dùng một hàn thử biểu để đo nhiệt độ

#### THỰC PHẨM TRƯNG BÀY



Những thực phẩm dễ bị hư phải được trưng bày ở các nhiệt độ sau:

- thực phẩm lạnh ở hay dưới 5°C.
- thực phẩm nóng ở hay trên 60°C.

Tái bản với phép của Tòa Đô Chánh Brisbane.

