

Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #31

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHƯƠNG 3-501.14

Làm lạnh.

(A) Thực phẩm đã nấu chín có khả năng gây nguy hiểm (kiểm soát thời gian/ nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn) cần phải được giữ lạnh:

(1) Trong vòng 2 giờ từ 57°C (135°F) đến 21°C (70°F); P và

(2) Trong tổng số 6 giờ từ 57°C (135°F) đến 5°C (41°F) hoặc ở nhiệt độ thấp hơn. P

(B) Thực phẩm tiềm ẩn nguy cơ (kiểm soát thời gian/ nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn) phải được làm lạnh trong vòng 4 giờ ở nhiệt độ 5°C (41°F) hoặc thấp hơn nếu được chế biến từ các nguyên liệu ở nhiệt độ môi trường, chẳng hạn như thực phẩm bảo quản trong dung dịch và cá ngừ đóng hộp. P

LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

Làm lạnh an toàn yêu cầu thời gian hạ nhiệt thực phẩm phải đủ nhanh để ngăn chặn sự phát triển của vi sinh vật. Thời gian làm lạnh không đúng qui định đối với thực phẩm tiềm ẩn nguy cơ (kiểm soát thời gian/ nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn) luôn được xác định là một trong những nguyên nhân đóng góp hàng đầu gây bệnh do thực phẩm. Trong quá trình làm lạnh chậm, thực phẩm tiềm ẩn nguy cơ (kiểm soát thời gian/ nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn) có thể là nguyên nhân gây phát triển của nhiều loại vi sinh vật gây bệnh. Nếu thực phẩm không được làm lạnh theo yêu cầu quy tắc này, mầm bệnh có thể phát triển đến số lượng đủ để gây bệnh.

Nếu bước nấu chín trước khi làm lạnh là đủ và không xảy ra hiện tượng nhiễm khuẩn trở lại, thì tất cả các sinh vật hình thành bào tử như *Clostridium perfringens* hoặc *Bacillus cereus* sẽ bị chết hoặc bất hoạt. Tuy nhiên, trong điều kiện vệ sinh không đạt tiêu chuẩn, các mầm bệnh khác như *Salmonella* hoặc *Listeria monocytogenes* có thể tái phát triển. Do đó, các yêu cầu làm lạnh dựa trên đặc điểm sinh trưởng của các sinh vật có thể tồn tại hoặc là chất gây nhiễm sau khi nấu và phát triển nhanh chóng trong điều kiện làm dụng nhiệt độ.

Làm lạnh

Làm lạnh không đúng cách là một trong những nguyên nhân hàng đầu gây ra bệnh do thực phẩm. Làm lạnh thực phẩm nhanh chóng là điều quan trọng để ngăn vi khuẩn phát triển trong thực phẩm khi thực phẩm đang ở trong vùng nguy hiểm (5°C-57°C).

Thực phẩm phải được làm lạnh từ 57°C đến 21°C trong vòng hai giờ đầu tiên và sau đó làm lạnh xuống dưới 5°C trong khoảng sáu giờ kể từ khi bắt đầu quá trình làm lạnh.

Dưới đây là những cách tốt nhất để làm lạnh thực phẩm nhanh chóng:

- Đặt thức ăn vào chảo nông
- Tách thực phẩm thành các phần nhỏ hơn hoặc mỏng hơn (ví dụ: thịt nướng lớn)
- Sử dụng thiết bị làm lạnh nhanh như vật nhựa chứa nước đầy nước đông lạnh
- Khuấy thức ăn trong đồ đựng đặt trong thùng nước đá trên quầy hoặc trong bồn rửa chuẩn bị thức ăn
- Sử dụng các đồ đựng (như kim loại thay vì nhựa) giúp truyền nhiệt nhanh
- Thêm đá (ví dụ: đậu rang, súp)

Thực phẩm làm lạnh nên không được đậy kín hoặc đậy hờ và tránh bị nhiễm bẩn từ bên trên. Dùng giá để trên cùng để thực phẩm cần làm lạnh. Đảm bảo có khoảng trống giữa các đồ đựng ở trên giá và không xếp chồng lên nhau vì điều này sẽ giữ nhiệt bên trong.

Điều quan trọng là cần ghi lại nhiệt độ của thực phẩm bạn đang làm lạnh và thời gian thực hiện để bạn biết phương pháp làm lạnh của mình đang hoạt động.

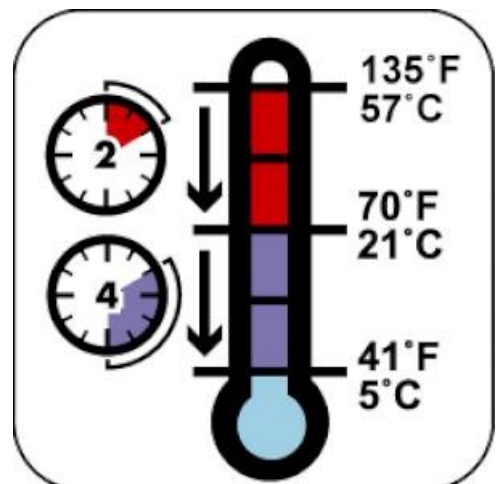
Chú ý đến thực phẩm được chế biến từ các nguyên liệu ở nhiệt độ phòng, như cá ngừ đóng hộp, pico de gallo (salsa Mexico) tươi và salad khoai tây. Những thực phẩm này cần được đặt ngay trong chỗ rộng (không phải đơn vị chuẩn bị

trên cùng) sau khi được chuẩn bị để có thể làm lạnh đúng cách tới dưới 5°C trong vòng 4 giờ

Làm lạnh trong Đơn vị thực phẩm lưu động

Các đơn vị thực phẩm lưu động không được làm lạnh thực phẩm tiềm ẩn nguy cơ (PHF) trừ khi tuân thủ **một** trong các điều kiện sau:

- Thực phẩm được làm lạnh trong một cơ sở được cấp phép;
- Thiết bị làm lạnh thương mại được cung cấp cho đơn vị; hoặc
- Người điều hành phải viết quy trình làm lạnh bằng văn bản và qui trình này phải được cơ quan quản lý phê chuẩn trước khi tiến hành làm lạnh. Người phụ trách phải giữ nhật ký làm lạnh và ghi lại các phép đo nhiệt độ để ghi lại rằng thực phẩm được làm lạnh đúng cách. Nhật ký làm lạnh phải được lưu giữ ở cơ sở trong 90 ngày và có sẵn khi cần xem xét trong quá trình kiểm tra
- Các cơ sở thực phẩm lưu động được cấp phép trước ngày 1 tháng 2 năm 2020 phải đáp ứng yêu cầu này trước ngày 1 tháng 7 năm 2020.



Copyright © International Association for Food Protection

Nhật ký làm lạnh

Làm lạnh thực phẩm

- Thời gian làm lạnh bắt đầu từ 57°C Thực phẩm có thể được để ở nhiệt độ phòng cho đến khi giảm xuống tới 57°C.
- Làm mát từ 57°C đến 21°C trong 2 giờ, sau đó từ 21°C đến 5°C trong 4 giờ.
- Nếu nhiệt độ trên 21°C trong 2 giờ, **hãy hâm nóng lại đến 75°C và bắt đầu lại.**
- Chỉ được làm nóng lại **một** lần.
- Khi đạt 21°C, hạ nhiệt xuống 5°C trong 4 giờ.
- Khi ở nhiệt độ 5°C, hộp đựng thực phẩm được đẩy nắp, dán nhãn, ghi ngày tháng và bảo quản trong tủ lạnh
- Tổng thời gian làm lạnh không được quá 6 giờ nếu **không phải loại bỏ thực phẩm.**

Mẹo để tăng tốc quá trình làm lạnh

- Sử dụng phương pháp ngâm nước đá bằng cách đặt chảo thức ăn nhỏ hơn bên trong chảo lớn hơn chứa một nửa đá và một nửa nước; khuấy thường xuyên.
- Bổ sung que khuấy đá thường xuyên.
- Bổ sung thêm đá.
- Đặt chảo ở phần mát nhất của tủ lạnh, đẩy hờ hoặc không đẩy nắp.
- Chia số lượng thực phẩm lớn thành các phần nhỏ hơn.
- Dàn trải thực phẩm dày thành từng lớp mỏng và cho vào tủ lạnh.
- Nên sử dụng chảo kim loại vì chúng làm nguội thực phẩm nhanh hơn nhựa.

Ngày	Thực phẩm	Thời gian bắt đầu & Nhiệt độ	Đánh dấu tại giờ 1	Đánh dấu tại giờ 2	Có đạt 57°C đến 21°C trong 2 giờ không?	Sau 3 giờ	Sau 4 giờ	Sau 5 giờ	Sau 6 giờ	Có đạt 21°C đến 5°C trong 4 giờ không?	Hành động sửa chữa?	Nhân viên	Được xác nhận bởi Người quản lý
Ví dụ: 1/1/10	Thịt bò hầm	8 giờ sáng 57°C (135°F)	9 giờ sáng 37°C (100°F)	10 giờ sáng 18°C (65°F)	Nếu Có, tiếp tục Nếu Không, làm nóng lại	11 giờ sáng 15°C (60°F)	12 giờ trưa 10°C (50°F)	1 giờ chiều 7°C (45°F)	2 giờ chiều 3°C (38°F)	Có Đóng nắp, dán nhãn Ngày	Không	AB	CD