Duy trì Nhiệt độ Nóng và Lạnh
Tờ Dữ kiện

Ngoại trừ những thức ăn nấu để phục vụ ngay cho người dùng, tất cả thực phẩm có nguy cơ gây bệnh phải được bảo quản để ngăn ngừa sự phát triển của các vi khuẩn. Khi giữ thức ăn trên các quầy phục vụ, như ở trong khay của buffet, luôn luôn nhớ rằng phải giữ các thức ăn nóng cho nóng và các thức ăn lạnh cho lạnh. Các thiết bị giữ nóng phải có khả năng giữ thức ăn ở 135°F hay cao hơn và các thiết bị giữ lạnh phải có khả năng giữ thức ăn ở nhiệt độ 41°F hay thấp hơn.

Hướng dẫn về Cách giữ Độ nóng

Để giữ thức ăn nóng cho người dùng, cần theo các hướng dẫn sau:

- Thường xuyên trộn thức ăn bởi vì nó sẽ làm nhiệt phân bố đều lên tất cả thức ăn.
- Đậy nắp lên thức ăn bởi vì nắp sẽ giúp giữ lại nhiệt và loại bỏ khả năng chất bẩn sẽ rơi vào thức ăn.
- Cứ mỗi hai giờ, dùng một nhiệt kế thực phẩm để đo nhiệt độ bên trong của thức ăn.
- Vứt bỏ mọi thức ăn nóng vào sau bốn giờ nếu nó không được liên tục giữ ở nhiệt độ135ºF hoặc cao hơn.

Thận trọng với các vấn đề an toàn cho việc giữ thức ăn nóng bao gồm việc tránh không bao giờ dùng thiết bị giữ nóng để hâm thức ăn. Thức ăn cần được hâm lại trước tiên phải được hâm nóng cho đến nhiệt độ 165ºF rồi sau đó mới chuyển qua thiết bị giữ nóng. Một lưu ý khác là không bao giờ pha trộn thực phẩm vừa mới nấu xong vào thức ăn đang ở trên quầy để phục vụ bởi vì làm như vậy có thể gây nhiễm cho thức ăn.

Hướng dẫn về Cách giữ Lạnh

Để giữ thức ăn lạnh cho người dùng, cần theo các hướng dẫn sau để tránh các bệnh gây ra do thức ăn:

- Bảo vệ tất cả thức ăn khỏi bị nhiễm bẩn bằng cách đậy nắp hay các đồ che, bao thức ăn.
- Cứ mỗi hai giờ, dùng một nhiệt kế thực phẩm để đo nhiệt độ bên trong của thức ăn và có biện pháp điều chỉnh kịp thời bất cứ khi nào nhiệt độ của thức ăn lạnh lên trên 41ºF.
- Không bao giờ giữ thực phẩm bằng cách đặt nó tiếp xúc trực tiếp với nước đá. Ngoại trừ vài trường hợp cá biệt, tất cả mọi thức ăn phải được đặt trong chảo, nồi hay trên đĩa khi trưng bày. Nước đá dùng để trưng bày thức ăn không được gây ra nước đọng và tất cả nồi, chảo, đĩa phải được khử trùng sau mỗi lần sử dụng.

Khi quí vị không biết chắc chắn phải làm như thế nào trong việc giữ cho thức ăn được nóng, lạnh, quí vị cần phải luôn luôn giải quyết với ưu tiên cho sự an toàn của thực phẩm. Tốt hơn là vứt bỏ mọi thức ăn có tiềm năng gây bệnh, chớ đừng làm nguy hiểm đến sức khoẻ và sự an toàn của khách hàng. Một cách để tránh vứt bỏ quá nhiều thức ăn là chỉ sửa soạn và nấu vừa đủ thức ăn sẽ dùng trong một thời gian ngắn.

Để biết thêm chi tiết về việc xử lý thực phẩm,
xin liên hệ với cơ quan y tế địa phương của quí vị.