


THỰC PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Các khái niệm về thực phẩm:


- Thay đổi theo vùng, miền, quốc gia;
- Thay đổi theo tôn giáo;
- Thói quen ẩm thực

 www.quacert.gov.vn 4

THỰC PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Vệ sinh thực phẩm


Vệ sinh thực phẩm là mọi điều kiện và biện pháp cần thiết để đảm bảo sự an toàn và phù hợp của thực phẩm ở mọi khâu thuộc chu trình thực phẩm.

 www.quacert.gov.vn 5

THỰC PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

An toàn thực phẩm


là sự bảo đảm thực phẩm không gây hại cho người tiêu dùng khi nó được chuẩn bị và/hoặc ăn theo mục đích sử dụng

 www.quacert.gov.vn 6

THỰC PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Vệ sinh an toàn thực phẩm

Vệ sinh an toàn thực phẩm là tất cả điều kiện, biện pháp cần thiết từ khâu sản xuất, chế biến, bảo quản, phân phối, vận chuyển cũng như sử dụng nhằm bảo đảm cho thực phẩm sạch sẽ, an toàn, không gây hại cho sức khỏe, tính mạng người tiêu dùng. Vì vậy, vệ sinh an toàn thực phẩm là công việc đòi hỏi sự tham gia của nhiều ngành, nhiều khâu có liên quan đến thực phẩm như nông nghiệp, thú y, cơ sở chế biến thực phẩm, y tế, người tiêu dùng




www.quacert.gov.vn 7

THỰC PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

NHỮNG THÁCH THỨC VÀ TÌNH HÌNH VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM HIỆN NAY

- Sự bùng nổ dân số
- Ô nhiễm môi trường
- Sự phát triển của khoa học công nghệ



www.quacert.gov.vn 8


THỰC PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Tình hình vệ sinh an toàn thực phẩm hiện nay

Theo thống kê của Bộ Y tế, trung bình mỗi năm Việt Nam có khoảng 150-200 vụ ngộ độc thực phẩm với 5.000-7.000 người là nạn nhân

Năm 2015, toàn quốc ghi nhận 179 vụ ngộ độc thực phẩm với 5.552 người mắc, 23 trường hợp tử vong

Số liệu theo Diễn đàn chính sách "An toàn thực phẩm ở Việt Nam hiện nay: Thực trạng và giải pháp" do Văn phòng Quốc hội phối hợp với Cơ quan Phát triển Quốc tế Hoa Kỳ (USAID) tổ chức.



www.quacert.gov.vn 9

THỰC PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM



Ngày 21/10/2015, trên địa bàn tỉnh Bình Dương có thông tin nhiều công nhân tại Công ty TNHH giày Vinh Nghĩa (địa chỉ tại ấp Phú Nghị, phường Hòa Lợi, thị xã Bến Cát) có các biểu hiện về tiêu hóa và phải nhập viện điều trị. Công ty TNHH dịch vụ thương mại Thành Danh (địa chỉ tại 54/16 phường Chánh Mỹ, thành phố Thủ Dầu Một) cung cấp suất ăn cho công nhân



www.quacert.gov.vn 10


THỰC PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Sức khỏe và tính mạng con người

- Các nước phát triển: 30 % ngộ độc thức ăn hàng năm; tại USA có 6-33 triệu ca ngộ độc thực phẩm vi sinh, 9000 ca tử vong hàng năm.
- Các nước đang phát triển: ngộ độc thực phẩm là nguồn gây bệnh chính (đặc biệt ở trẻ em), nhiễm bẩn vi sinh ở mọi nơi, thiếu nước sạch, thiếu hệ thống xử lý, thiếu hệ thống kiểm tra giám sát việc sử dụng hoá chất, thuốc trừ sâu ...v

Toàn cầu: Thức ăn nhiễm bẩn là nguyên nhân chính của các bệnh: dịch tả, dịch ỉa chảy và rối loạn tiêu hoá.

(Theo FAO)




www.quacert.gov.vn 11

THỰC PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

BỆNH TỬ THỰC PHẨM


- Từ 40 - 81 TRIỆU VỤ/NĂM.
- Từ 8 000 - 12 000 NGƯỜI CHẾT /NĂM



www.quacert.gov.vn 12

THỰC PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Cảnh báo từ WHO
Tổ chức Y tế thế giới cho biết trong 20 năm nữa, số ca ung thư trên thế giới sẽ tăng 57% do các loại hóa chất độc hại dùng để tẩm ướp thực phẩm



www.quacert.gov.vn 13

THỰC PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Ngộ độc thực phẩm

- **Cấp tính:** thường 30 phút đến vài ngày sau khi ăn thức ăn bị ô nhiễm có các biểu hiện ảnh hưởng tới sức khỏe
- **Mãn tính:** chất độc có trong thức ăn này sẽ tích lũy ở những bộ phận trong cơ thể, gây ảnh hưởng đến quá trình chuyển hoá các chất, rối loạn hấp thụ gây nên suy nhược, mệt mỏi kéo dài hay các bệnh mãn tính khác, cũng có khi các chất độc gây biến đổi các tế bào và gây ung thư




www.quacert.gov.vn 14

THỰC PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Nguyên nhân dẫn đến ngộ độc thực phẩm

- Do vi sinh vật
- Do nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm chứa độc tố.
- Do các quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm
- Do các chất phụ gia
- Do phân hóa học và thuốc bảo vệ thực vật




www.quacert.gov.vn 15

THỰC PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

NGUỒN LÂY NHIỄM BỆNH TỪ THỰC PHẨM

- 5% - ĐẤT
- 20% - NHIỄM CHÉO
 - ✓ THỰC PHẨM SANG THỰC PHẨM
 - ✓ THIẾT BỊ SANG THỰC PHẨM
 - ✓ NGƯỜI SANG THỰC PHẨM
- 75% - KIỂM SOÁT NHIỆT ĐỘ KHÔNG TỐT




www.quacert.gov.vn 16

THỰC PHẨM VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

NGUỒN GỐC NGỘ ĐỘC THỨC ĂN

- 88% - VI KHUẨN
- 7% - HOÁ CHẤT
- 5% - VIRUS




www.quacert.gov.vn 17

TIÊU CHUẨN HACCP & ISO 22000

HACCP là gì?

HACCP là từ viết tắt của **Hazard Analysis and Critical Control Point** trong tiếng Anh và có nghĩa là «Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn», hay "hệ thống phân tích, xác định và tổ chức kiểm soát các mối nguy trọng yếu trong quá trình sản xuất và chế biến thực phẩm"

Have A Cup of Coffee & Pray




18

TIÊU CHUẨN HACCP & ISO 22000

Lịch sử hình thành và phát triển HACCP


- ❖ Trong phiên họp thứ 22 của CAC (vào tháng 6/1997) đã thông qua và chấp nhận dự thảo sửa đổi tiêu chuẩn và hướng dẫn áp dụng HACCP của CAC, ký hiệu là CAC/ RCP-1 - 1969, Rev.3 (1997).
- ❖ Từ đó HACCP được phát triển và áp dụng rộng rãi ở nhiều quốc gia trên thế giới và đã được bắt buộc áp dụng ở nhiều nước và khu vực.



19

TIÊU CHUẨN HACCP & ISO 22000

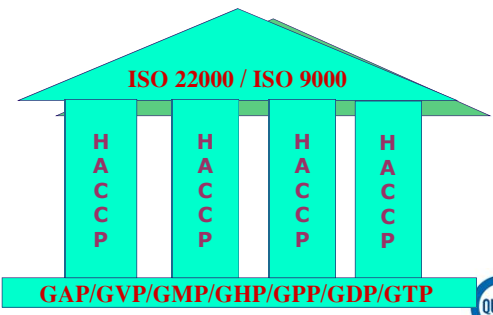
Codex Alimentarius Commission - CAC
Tiếng Latin, nghĩa là Food Law or Code
Ủy ban hợp tác giữa FAO và WHO về tiêu chuẩn thực phẩm
Recommended Code of Practices □RCP
CAC/RCP 1 -1969 - Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm.
Rev.3:1997
TCVN 5603:1998 (GMP & Phụ lục HACCP)
Rev.4:2003
TCVN 5603:2008 (GMP & Phụ lục HACCP)



www.quacert.gov.vn 20

TIÊU CHUẨN HACCP & ISO 22000

MÔ HÌNH QUAN HỆ QMS, HACCP & GMP



21

TIÊU CHUẨN HACCP & ISO 22000

Bộ tiêu chuẩn ISO 22000


- ISO 22000 - Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain.
- ISO 22001 - Guidelines on the application of ISO 9001:2000 for the food and drink industry (replaces: ISO 15161:2001).
- ISO/TS 22002- Prerequisite programmes on food safety— Part 1: Food manufacturing
- ISO TS 22003 - Food safety management systems for bodies providing audit and certification of food safety management systems.
- ISO TS 22004 - Food safety management systems - Guidance on the application of ISO 22000:2005.
- ISO 22005 - Traceability in the feed and food chain - General principles and basic requirements for system design and implementation.
- ISO 22006 - Quality management systems - Guidance on the application of ISO 9002:2000 for crop production.

www.quacert.gov.vn 22 

TIÊU CHUẨN HACCP & ISO 22000

Tiêu chuẩn ISO 22000 đưa ra các yêu cầu đối với hệ thống quản lý an toàn thực phẩm

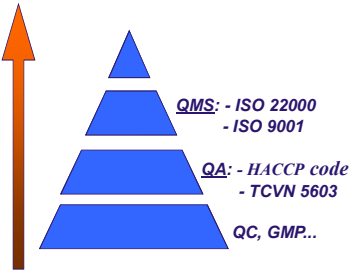
- Trao đổi thông tin
- Quản lý hệ thống
- Các chương trình tiên quyết
- Các nguyên tắc HACCP


www.quacert.gov.vn 23 

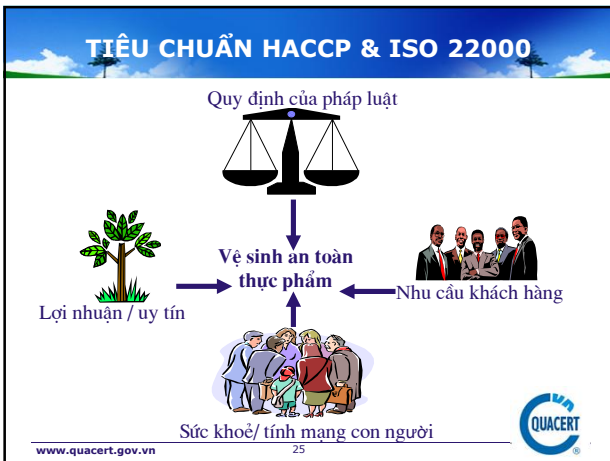
TIÊU CHUẨN HACCP & ISO 22000

HACCP VÀ CÁC HỆ THỐNG QLCL KHÁC

Tăng theo mức độ phức tạp của tổ chức



www.quacert.gov.vn 24 



- TIÊU CHUẨN HACCP & ISO 22000**
- Các nguyên tắc của HACCP**
1. Tiến hành phân tích mối nguy
 2. Xác định các điểm kiểm soát tới hạn
 3. Thiết lập các giới hạn tới hạn
 4. Thiết lập hệ thống giám sát
 5. Thiết lập hành động khắc phục
 6. Thiết lập thủ tục kiểm tra xác nhận
 7. Thiết lập tài liệu và lưu trữ hệ thống hồ sơ
- www.quacert.gov.vn 26

- TIÊU CHUẨN HACCP & ISO 22000**
- Các bước áp dụng HACCP**
1. Thành lập đội HACCP
 2. Mô tả sản phẩm
 3. Xác định mục đích sử dụng
 4. Xây dựng sơ đồ quá trình sản xuất
 5. Kiểm tra thực địa về sơ đồ quá trình sản xuất
 6. Tiến hành phân tích các mối nguy
- www.quacert.gov.vn 27

TIÊU CHUẨN HACCP & ISO 22000

Các bước áp dụng HACCP

7. Xác định các điểm kiểm soát tới hạn (CCP)
8. Thiết lập các giới hạn tới hạn
9. Thiết lập hệ thống giám sát
10. Thiết lập hành động khắc phục
11. Thiết lập các thủ tục xem xét xác nhận
12. Thiết lập tài liệu và lưu trữ hệ thống hồ sơ

Codex Alimentarius, 1997



www.quacert.gov.vn 28

TIÊU CHUẨN HACCP & ISO 22000

Các bước áp dụng HACCP

7. Xác định các điểm kiểm soát tới hạn (CCP)
8. Thiết lập các giới hạn tới hạn
9. Thiết lập hệ thống giám sát
10. Thiết lập hành động khắc phục
11. Thiết lập các thủ tục xem xét xác nhận
12. Thiết lập tài liệu và lưu trữ hệ thống hồ sơ

Codex Alimentarius, 1997



www.quacert.gov.vn 29

BẾP ĂN THƯƠNG MẠI – CÁC MỐI NGUY ATP

ĐỊNH NGHĨA

Cơ sở chế biến, nấu nướng phục vụ cho một tập thể nhiều người cùng ăn tại chỗ hoặc ở nơi khác.

Cơ sở cung cấp dịch vụ suất ăn sẵn: chuyên sản xuất chế biến thức ăn theo khẩu phần nhất định và chia trong một bao bì nhất định nhằm sẵn sàng cung cấp cho khách hàng có mục đích sử dụng trực tiếp.



Bếp ăn thương mại – Nhận diện các mối nguy ATTP		
Loại	Mối nguy	Nguồn gốc
Sinh học	- Vi khuẩn: + <i>Staphylococcus aureus</i> + <i>Salmonella</i> + <i>E. coli</i> + <i>V. cholera</i> + <i>V. parahemolyticus</i> + <i>Bacillus. Cereus</i> + <i>Clostridium perfringens</i> + <i>Listeria monocytogens</i> + <i>Campylobacter</i> - Virus: Rota, viêm gan A, E, Norwalk... - Ký sinh trùng: Giun, sán... - Mọt, kiến ...	1. Từ cơ thể con người: - Chăm sóc thức ăn - Từ ho, khạc, nhổ... - Tiếp xúc với thực phẩm 2. Nguyên liệu thực phẩm: - Động vật có bệnh, ô nhiễm vi sinh vật, ký sinh trùng. - Rau, quả ô nhiễm. 3. Chế biến, nấu nướng không kỹ 4. Bảo quản không đảm bảo: Để thực phẩm ở nhiệt độ ẩm, ô nhiễm từ môi trường..... Để thực phẩm nhiều giờ trước khi ăn gây ô nhiễm thứ cấp

Bếp ăn thương mại – Nhận diện các mối nguy ATTP		
Hóa học	Hóa chất bảo vệ thực vật	Tồn dư hóa chất trong rau quả do sử dụng hóa chất bảo vệ thực vật, quá liều, không giữ đúng thời gian cách ly
	Phụ gia	Sử dụng loại cấm, quá liều, không đúng chủng loại trong chế biến thực phẩm.
	Kim loại nặng	Ô nhiễm từ môi trường, Thôi nhiễm từ dụng cụ Tồn dư trong thực phẩm nguyên liệu
	Hóa chất khác (kháng sinh, hormone, chất bảo quản, chất tẩy rửa...)	Tồn dư trong thực phẩm nguyên liệu Sử dụng trong quá trình bảo quản, chế biến

Bếp ăn thương mại – Nhận diện các mối nguy ATTP		
Độc tố	Thực vật có độc (tự nhiên): - Nấm độc, Độc tố vi nấm: Aflatoxin, ochratoxin Động vật có độc (tự nhiên): - Cá nóc, cóc.... - Độc tố trong nhuyễn thể: - DSP: Gây tiêu chảy* NSP: Gây liệt thần kinh * PSP: Gây liệt cơ* ASP: Gây đãng trí	Sử dụng nguồn thực phẩm từ động vật, thực vật có độc không đúng cách
	Thực phẩm biến chất: -Đạm biến chất; Mỡ biến chất; Chất bột biến chất - Độc tố trong cá ươn: <i>Histamine</i>	Bảo quản không đúng yêu cầu VSATTP

Bếp ăn thương mại – Nhận diện các mối nguy ATTP

Vật lý (vật lạ không phải thực phẩm)	<ul style="list-style-type: none"> - Mảnh vỡ bóng đèn, tường, trần nhà... - Mảnh vỡ của dụng cụ, thiết bị như đinh ốc,... - Vật dụng, trang sức từ người, tóc người, móng tay người... - Cỏ, rác, từ rau... - Sạn từ gạo... - Mảnh xương trong thịt... - Dây buộc cua bể - Cát trong thùy sản - Mảnh nylon trong thực phẩm sau sơ chế...
------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Bếp ăn thương mại – Nhận diện các điểm trọng yếu cần kiểm soát ATTP

Chương trình tiên quyết, Chương trình tiên quyết điều hành, kế hoạch HACCP

PRP 1: Cơ sở hạ tầng;
 PRP 2: Thiết bị, dụng cụ;
 PRP 3: Con người;

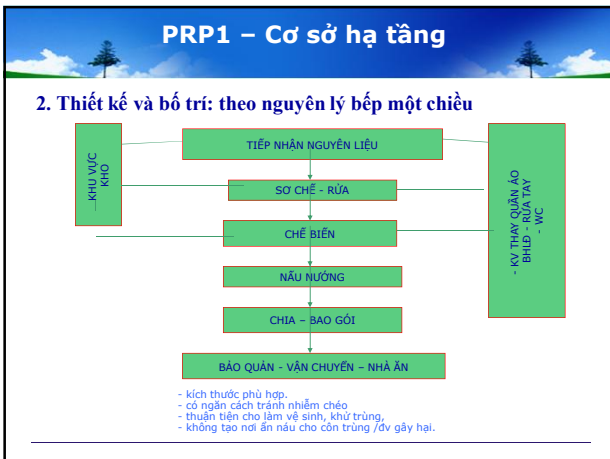
oPRP 1: Kiểm soát nguyên liệu;
 oPRP 2: Kiểm soát quá trình sơ chế;
 oPRP 3: Kiểm soát quá trình bảo quản;
 oPRP 4: Kiểm soát canteen
 oPRP 3: Kiểm soát quá trình nhiễm chéo;

CCP 1: Kiểm soát nhiệt độ nguyên liệu
 CCP 2: Kiểm soát quá trình chế biến
 CCP 3: Kiểm soát quá trình bảo quản sau chế biến

PRP1 – Cơ sở hạ tầng

1.Vị trí:

- Cách biệt khỏi những nguồn ô nhiễm và hoặc có biện pháp hữu hiệu ngăn ngừa ô nhiễm
- Có nguồn nước cấp đảm bảo, có cống rãnh thoát nước tốt không bị ngập lụt,
- Giao thông, đường nội bộ thuận tiện cho cung ứng và vận chuyển thực phẩm.



PRP1 – Cơ sở hạ tầng

3. Cấu trúc

- Nhà kho, nhà bếp: được xây dựng bằng các vật liệu đảm bảo thuận tiện cho các biện pháp xử lý vệ sinh.
- Trần nhà: sáng màu, không thấm nước, không rạn nứt, không mốc, đọng hơi nước và các chất bẩn.
- Sàn nhà: sáng, không thấm nước, dễ rửa không trơn, dễ lau chùi, khử trùng thoát nước tốt, kg gây độc với TP. Tường và góc tường nhà: phẳng, sáng màu, không gây độc với thực phẩm, không thấm nước, dễ cọ rửa và khử trùng.
- Cửa ra vào: nhẵn, không thấm nước, tránh động vật và côn trùng gây hại xâm nhập
- Cửa sổ: có lưới chống côn trùng và động vật
- Hệ thống thông gió: tốt, tránh tích tụ hơi nước, khói, bụi, không được thổi từ khu vực ô nhiễm sang khu vực sạch.
- Hệ thống chiếu sáng: đủ sáng, có hộp hoặc lưới bảo vệ đèn

PRP2 – Thiết bị, dụng cụ

Nguyên tắc:

- Được làm từ nguyên liệu không độc, không gây mùi lạ, không hấp thụ, không thôi nhiễm, không bị ăn mòn,
- Nhẵn, không rạn nứt, dễ làm sạch và tẩy trùng;
- Được vệ sinh thường xuyên và/hoặc bảo dưỡng định kỳ.

Dụng cụ:

- Bàn chế biến: phù kim loại không gỉ, không thôi nhiễm hoặc dùng bàn đá.
- Dao /thớt: có thiết kế riêng cho chế biến thực phẩm sống và chín.
- Đồ nấu: bằng thiết bị không gỉ, không thôi nhiễm vào thực phẩm.
- Đồ chứa chất thải: đủ, có nắp, không gây nhiễm chéo

Thiết bị: chế biến; đóng gói/chia; cấp nước, nước đá, hơi nước; làm sạch, khử trùng; vệ sinh cá nhân; bảo quản thực phẩm, .v.v....

PRP3 – Con người

1. Đào tạo về kiến thức và thực hành VSATTP cho nhân viên nhà bếp, đặc biệt là những người tiếp xúc với thực phẩm để đảm bảo họ thực hành tốt các nguyên tắc VSATTP .
2. Khám sức khỏe định kỳ hàng năm cho người chế biến, nấu nướng, phục vụ để phát hiện bệnh truyền nhiễm, người lành mang bệnh và có giải pháp cách ly
3. Đảm bảo việc tuân thủ quy định vệ sinh cá nhân (rửa tay, mang bảo hộ, đeo trang sức, thói quen khạc nhổ, hút thuốc, ăn kẹo cao su, cắt móng tay, cắt dẹt đồ dùng cá nhân...)
4. Khách thăm quan nếu muốn vào khu vực chế biến, nấu nướng cũng phải mang bảo hộ và tuân thủ các quy định vệ sinh cá nhân

oPRP 1 – Kiểm soát nguyên liệu

- Lựa chọn các cơ sở sản xuất nông nghiệp đã áp dụng “Thực hành nông nghiệp tốt - GAP” và/ hoặc
- Đánh giá tại vùng nguyên liệu (trang trại/kho bảo quản) nếu họ không có hệ thống đảm bảo
- Ký hợp đồng để cam kết cung cấp sản phẩm an toàn và chịu trách nhiệm pháp lý về việc cung cấp sản phẩm không an toàn
- Yêu cầu cung cấp kết quả kiểm tra của bên cung cấp và/hoặc
- Sử dụng thiết bị để tự kiểm tra nguyên liệu khi nhập;
- Lưu hồ sơ hàng đã mua
- Tiếp tục kiểm tra thực phẩm trước khi nấu và thức ăn trước khi ăn).

oPRP 2 – Kiểm soát khâu sơ chế

- Rau và hoa quả dùng không cần qua xử lý nhiệt:
- Rửa sạch dưới vòi nước chảy;
- Rửa sạch với dung dịch thuốc tím hoặc nước muối hoặc với dung dịch khác có hiệu quả tác dụng tương đương và
- Rửa lại dưới vòi nước chảy.
- Rau quả cần nấu: rửa đủ 3 nước với lượng nước đủ để loại bỏ chất bẩn, ngâm trước khi rửa nếu cần
- Thịt/cá: rửa đông khi cần, rửa thích hợp
- Trứng/đậu: rửa trước khi chế biến

OPRP 3– Kiểm soát khâu bảo quản

- Kho phải kín, tránh bị ảnh hưởng/tác động ngoại lai;
- Cửa sổ phải có lưới thép, cửa ra vào phải kín;
- Có kho riêng cho các loại thực phẩm tươi sống và TP khô;
- Không được để các hàng không phải thực phẩm vào kho thực phẩm;
- Để trên kê cách mặt đất 20cm, cách tường 50cm, có lối đi kiểm tra;
- Thịt phải có móc treo;
- Kho phải sắp xếp ngăn nắp, trật tự;
- Có quạt thông gió hoặc máy điều hoà, khi cần, có máy điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm và ghi nhiệt độ, độ ẩm hàng ngày;
- Phải có biện pháp phòng chống chuột, côn trùng, gián, sâu bọ, ...;
- Có chế độ khử trùng tẩy uế, chế độ kiểm tra, chế độ xuất, nhập kho.

OPRP 4– Kiểm soát canteen

- Nhà ăn phải đảm bảo đủ điều kiện về cơ sở, dụng cụ thiết bị và con người phục vụ.
- Người ăn phải rửa tay sạch sẽ trước khi ăn. Trong khi ăn không nói to, đi lại lộn xộn, giữ đúng quy định, chế độ nhà ăn tập thể.
- Trước khi vào phòng ăn, có tiền phòng để mũ, nón, treo áo mưa, áo khoác, chỗ rửa tay, phòng vệ sinh...
- Phòng ăn có bàn, ghế ngồi thông thoáng.

OPRP 5 – Phòng chống nhiễm chéo

- Nguồn nước dùng trong chế biến và nấu nướng là nước uống được
- Ngăn ngừa sự nhiễm chéo từ hóa chất vào thực phẩm,
- Ngăn ngừa sự nhiễm chéo từ nguyên liệu vào thực phẩm sau chế biến, nấu nướng
- Ngăn ngừa sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại
- Thu gom, xử lý chất thải;

CCP 1 – Kiểm soát nhiệt độ của nguyên liệu

- Nguyên liệu thô phải được lưu giữ trong buồng riêng, tủ lạnh hoặc thiết bị làm lạnh với nhiệt độ phù hợp:
- Lạnh đông từ -18 đến -22 độ C
- Lạnh dưới 4 đến 10 độ C
- Mát dưới 10 đến 25 độ C
- Chế biến ngay nguyên liệu thô sau khi đưa ra khỏi thiết bị làm lạnh.
- Thực phẩm không cần nấu chín kỹ thì phải được chế biến ngay sau khi đã sơ chế.

CCP 2 – Chế biến, nấu nướng thực phẩm

- Đảm bảo quy trình chế biến, nấu nướng theo nguyên tắc 1 chiều
- Nguyên liệu sạch không để lẫn nguyên liệu bẩn,
- Tách riêng nguyên liệu có chế độ nấu nướng khác nhau
- Thức ăn chín không được để lẫn thức ăn sống.
- Dùng riêng dụng cụ, thiết bị cho thực phẩm sống và chín.
- Với thực phẩm nấu chín kỹ, tối thiểu phải đảm bảo nhiệt tâm thực phẩm đạt 75°C duy trì ít nhất 1 phút.

CCP 3 – Bảo quản thức ăn sau chế biến, nấu

- Phòng chia phải coi là phòng “vô trùng” nhất
- Thực hiện “chia” TP theo đúng quy phạm
- chứa đựng bằng đồ dùng riêng biệt.
- được bảo quản tránh bụi, ruồi và
- Khi vận chuyển đến địa điểm ăn ở nơi khác cần có biện pháp bảo quản đảm bảo VSATTP.
- TP nấu chín kỹ cần làm nguội, cần làm nguội nhanh trong vòng 30' cho đến khi nhiệt độ tâm đạt được xấp xỉ 200C.
- Thời gian từ sau khi nấu nướng đến khi ăn không quá 2 giờ

CCP 3 – Bảo quản thức ăn sau chế biến, nấu

- Phòng chia phải coi là phòng “vô trùng” nhất
- Thực hiện “chia” TP theo đúng quy phạm
- chứa đựng bằng đồ dùng riêng biệt.
- được bảo quản tránh bụi, ruồi và
- Khi vận chuyển đến địa điểm ăn ở nơi khác cần có biện pháp bảo quản đảm bảo VSATTP.
- TP nấu chín kỹ cần làm nguội, cần làm nguội nhanh trong vòng 30’ cho đến khi nhiệt độ tâm đạt được xấp xỉ 200C.
- Thời gian từ sau khi nấu nướng đến khi ăn không quá 2 giờ



Thank You!

Vu Hoang Minh M.Sc – Lead Auditor – QA Dept
Vietnam Certification Centre - QUACERT
8 Hoang Quoc Viet Rd, Cau Giay Dist., Hanoi City, S.R
Vietnam
Tel: +84-4-37561025
Fax: +84-4-37563188
Mobile: +84-912223114
E: minhvh@quacert.gov.vn
Web: www.quacert.gov.vn

50
