

LÀM SẠCH, VỆ SINH VÀ KHỬ TRÙNG

TRUNG: Các Quy Trình Cho Các Cơ Sở Thực Phẩm

Làm sạch, vệ sinh và khử trùng đều là những cách tương tự nhưng khác nhau để giúp ngăn ngừa COVID-19. Làm sạch và khử trùng là một phần của quy trình hàng ngày. Khử trùng không được chấp thuận cho các bề mặt có tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

LÀM SẠCH

Loại bỏ bề mặt bẩn để cho phép vệ sinh hoặc khử trùng hiệu quả .



- Trước tiên làm sạch bề mặt bằng xà phòng và nước.

VỆ SINH

Được chấp thuận cho các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, thiết bị làm thực phẩm, và các khu vực chuẩn bị và bảo quản thực phẩm.

- Làm sạch trước khi quý vị vệ sinh.



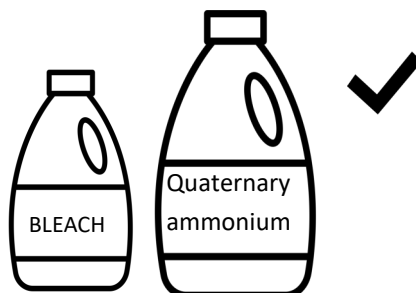
- Các bề mặt cần được vệ sinh:

Bàn bếp chuẩn bị đồ ăn, thớt, đồ dùng, hộp đựng gia vị thường để trên bàn (tương cà, nước tương, v.v.), và các thiết bị và bề mặt liên quan đến thực phẩm khác .

Nếu cung cấp thức ăn tự phục vụ (chẳng hạn như quầy salad/ tiệc tự chọn), hãy đảm bảo các điểm tiếp xúc với dụng cụ phục vụ thức ăn được vệ sinh hoặc thay thế bằng dụng cụ sạch ít nhất mỗi tiếng đồng hồ.

- Các hóa chất thường được sử dụng bao gồm:

Thuốc tẩy và dung dịch amoni bậc bốn (multi-quat). Xác minh nồng độ của dung dịch vệ sinh bằng cách sử dụng que thử và đối sánh với biểu đồ nồng độ được mã hóa màu.

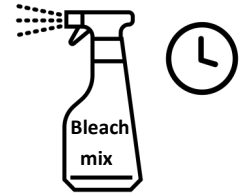


LÀM SẠCH, VỆ SINH VÀ KHỬ TRÙNG: Các Quy Trình Cho Các Cơ Sở Thực Phẩm

VỆ SINH

• Đối với thuốc tẩy:

1. Trộn một thìa cà phê thuốc tẩy lỏng với một gallon nước lạnh.
2. Nếu có sẵn que thử, số đo cho phép từ 50 đến 100 ppm (một phần triệu).
3. Đảm bảo dung dịch có thời gian tiếp xúc với bề mặt ít nhất 30 giây.

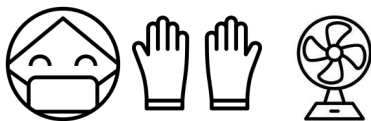


• Đối với dung dịch amoni bậc bốn:

1. Tránh dùng nước lạnh.
 2. Trộn dung dịch theo chỉ dẫn và số đo được cho phép trong phạm vi 200 - 400 ppm (một phần triệu). Khi kiểm tra, tránh chạm vào lớp bọt phía trên (có thể tạo ra kết quả không chính xác).
 3. Đọc số đo của dung dịch ở nhiệt độ 75F (số đo có thể không chính xác nếu nhiệt độ dung dịch quá nóng) và các que thử phải được nhúng vững vào dung dịch trong vòng 10 giây hoặc theo chỉ định của nhà sản xuất.
- Thay dung dịch thường xuyên hoặc khi dung dịch có màu đục. Nếu sử dụng bình xịt, hãy thay dung dịch ít nhất 24 tiếng một lần. Ghi tên dung dịch trên chai xịt.
 - Kiểm tra máy rửa chén hàng ngày để đảm bảo số đo Chlorine ở 50 ppm hoặc 160+ độ.

KHỬ TRÙNG

Không được chấp thuận cho các bề mặt có tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.



1. Bảo vệ bản thân: bằng cách đeo găng tay, khẩu trang và đọc cách sử dụng. Nên có không khí lưu thông.



3. Sử dụng các chất khử trùng trong Danh Sách N của EPA (EPA.gov/coronavirus). Nếu không có, quý vị có thể sử dụng các chất khử trùng thay thế. Các chất khử trùng thông thường bao gồm: hydrogen peroxide cấp nhà hàng, chất khử trùng gốc cồn 70% (alcohol), dung dịch thuốc tẩy loại mạnh.



2. Làm sạch trước khi quý vị khử trùng bằng cách tuân theo các quy trình khử trùng thích hợp.



4. Khử trùng các bề mặt thường xuyên chạm vào như tay nắm cửa, tay nắm tủ lạnh, thiết bị phòng vệ sinh, công tắc đèn, chỗ ngồi, quầy thanh toán, miếng cảm ứng thanh toán, v.v.