

5.0 Food Processing - Procedures

5.0 Chế biến thực phẩm - Cách xử lý



Make sure insects do not contaminate the food.

Phải bảo đảm côn trùng sâu bọ không làm ô nhiễm thực phẩm.

5.0 Food Processing - Procedures

5.0 Chế biến thực phẩm - Cách xử lý



Throw away contaminated and mouldy food. Do not use.

Vứt bỏ những thức ăn đã bị nhiễm khuẩn và lên meo. Không được dùng tới.

5.0 Food Processing - Procedures

5.0 Chế biến thực phẩm - Cách xử lý

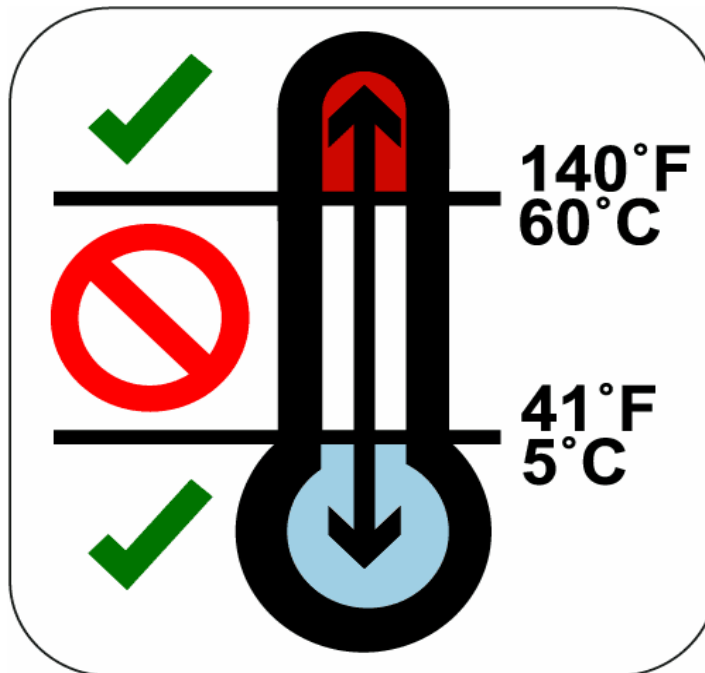


Make sure food is not contaminated by chemicals or insects.

Phải bảo đảm thức ăn không bị nhiễm khuẩn do hoá chất hoặc côn trùng sâu bọ.

5.0 Food Processing - Procedures

5.0 Chế biến thực phẩm - Cách xử lý



Copyright © International Association for Food Protection

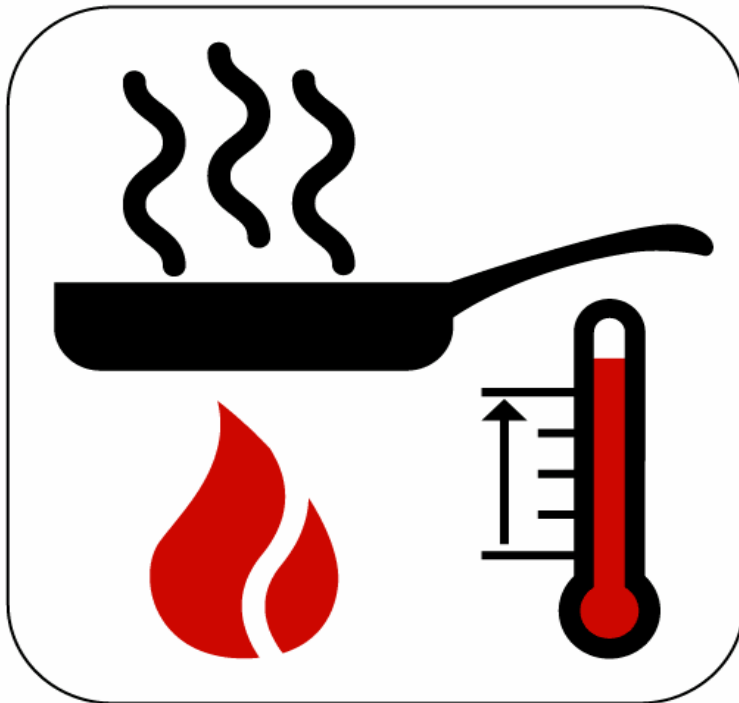


Make sure high risk food is not kept in the temperature 'danger zone' (between 5°C and 60°C) for longer than 2 hours.

Phải bảo đảm không được để các thực phẩm có nguy cơ cao ở vào 'vùng nhiệt độ nguy hiểm' (khoảng từ 5°C đến 60°C) trong thời gian lâu hơn 2 tiếng đồng hồ.

5.0 Food Processing - Procedures

5.0 Chế biến thực phẩm - Cách xử lý



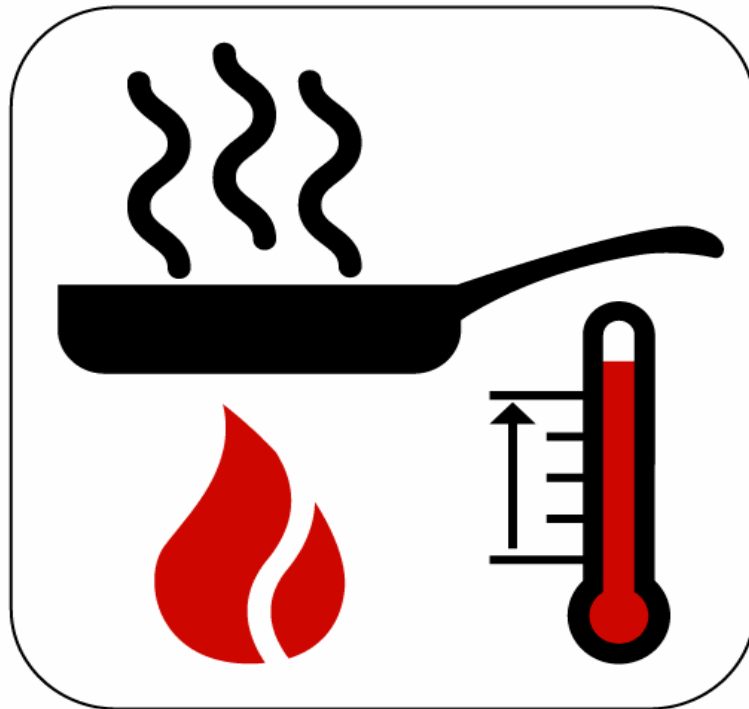
Copyright © International Association for Food Protection



Make sure high risk food is cooked properly to 75°C.
Phải bảo đảm nấu các thực phẩm có nguy cơ cao thật chín
đến 75°C.

5.0 Food Processing - Procedures

5.0 Chế biến thực phẩm - Cách xử lý



Copyright © International Association for Food Protection

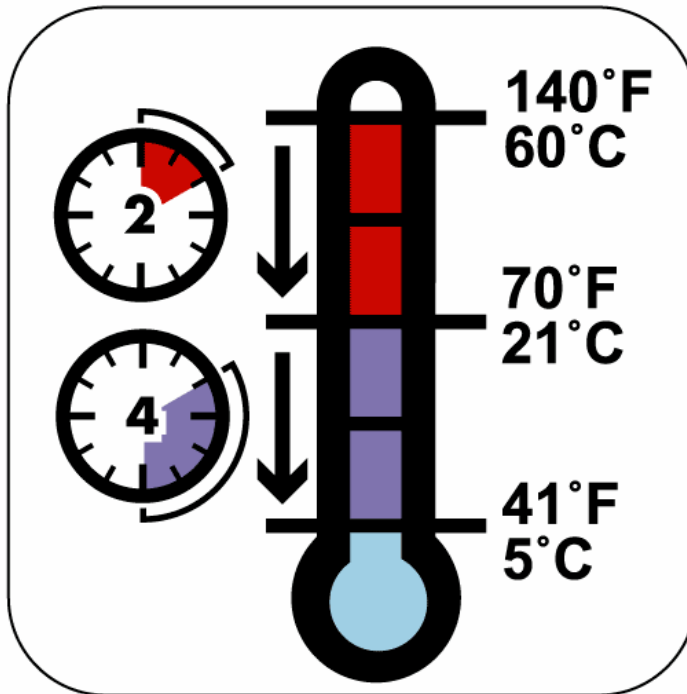


Make sure high risk food is cooked properly to 75°C

Phải bảo đảm nấu các thực phẩm có nguy cơ cao thật chín
đến 75°C.

5.0 Food Processing - Procedures

5.0 Chế biến thực phẩm - Cách xử lý



Copyright © International Association for Food Protection



Make sure high risk food is cooled within 2 hours from 60°C to 21°C and within a further 4 hours from 21°C to 5°C.

Phải bảo đảm để các thực phẩm có nguy cơ cao nguội lại trong 2 giờ ở nhiệt độ từ 60°C đến 21°C và thêm trong 4 giờ ở nhiệt độ từ 21°C đến 5°C.

5.0 Food Processing - Procedures

5.0 Chế biến thực phẩm - Cách xử lý



Make sure food is thawed in the microwave or cold storage facility.
Phải bảo đảm dùng máy vi ba hoặc thiết bị trữ lạnh để xả đá thực phẩm đã đông lạnh.

5.0 Food Processing - Procedures

5.0 Chế biến thực phẩm - Cách xử lý



Make sure food is reheated to 60°C.
Bảo đảm thức ăn phải được hâm lại đến 60°C.