

Thực phẩm thành lập Thư viện tài



Phiếu Dữ Liệu Khử Trùng

Vệ sinh là công đoạn loại bỏ thực phẩm, đất cát và các loại mảnh vụn ra khỏi bề mặt.

Chính bản thân quá trình vệ sinh không phải lúc nào cũng giảm được độ nhiễm bẩn xuống mức an toàn. Vì vậy, các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm phải được vệ sinh và khử trùng sau mỗi lần sử dụng để giảm số lượng vi sinh vật gây bệnh xuống mức chấp nhận được.

Giải Pháp Khử Trùng

Có ba loại dung dịch khử trùng chấp nhận được áp dụng trong xử lý thực phẩm.

1. Clo (Thuốc tẩy)*

Nồng độ: 50 đến 100 ppm

Các chất khử trùng có gốc clo là chất khử trùng thông dụng nhất. Chúng có hiệu quả chống lại tất cả các loại vi khuẩn và khá rẻ tiền. Thuốc tẩy ít hiệu quả hơn trong nước nóng và hoạt động tốt nhất ở khoảng nhiệt độ 55°F-75°F.

*Không sử dụng loại thuốc tẩy có màu an toàn/không chứa clo hoặc không bắn tóe, có mùi

2. Amoni bậc bốn (QUAT, QAC)

Nồng độ: Hướng dẫn của nhà sản xuất

Hợp chất amoni bậc bốn ở dạng pha loãng không mùi, không màu và không độc hại. Ưu điểm của QAC là chúng đọng lại một lớp màng kháng sinh, ổn định ở nhiệt độ cao, và có hiệu quả hơn khi có vật liệu hữu cơ hơn clo (chúng ít bị ảnh hưởng bởi đất nhẹ hơn so với các loại chất khử trùng khác). Loại chất khử trùng này cần thời gian tiếp xúc lâu hơn, vì nó là phản ứng chậm đối với một số vi khuẩn gây hư hỏng thông thường.

3. I-ốt

Nồng độ: 12,5-25 ppm

Các hợp chất i-ốt hoặc iodophor có phản ứng nhanh và hiệu quả với mọi loại vi khuẩn. Chúng tương đối không độc hại, không gây kích ứng da và ổn định. Giải pháp Iodophor có thể làm ố bề mặt xốp và một số loại nhựa.

Thực hiện theo hướng dẫn trên nhãn của nhà sản xuất, việc sử dụng chất khử trùng với nồng độ nhiều hơn mức khuyến cáo không khử trùng tốt hơn mà có thể làm mòn thiết bị. Nồng độ cao có thể không an toàn và để lại mùi hoặc hương vị khó ngửi trên bề mặt.

Phải có sẵn phương pháp thử nghiệm phù hợp và sử dụng thường xuyên để đảm bảo đúng mức độ khử trùng suốt cả ngày. Mỗi cơ sở phải có bộ dụng cụ kiểm tra chất khử trùng thích hợp để giám sát nồng độ của chất khử trùng.

Hiệu quả

Có ba yếu tố ảnh hưởng đến hiệu quả của các chất khử trùng hóa học.

1. Nồng độ — không sử dụng đủ chất khử trùng sẽ không làm

Thực phẩm thành lập Thư viện tài



giảm được số vi sinh vật. Sử dụng quá nhiều chất khử trùng có thể gây độc.

2. **Nhiệt độ** — các chất khử trùng thông thường hoạt động tốt nhất ở nhiệt độ từ 55°F (13°C) và 120°F (49°C). (Xem khuyến nghị của nhà sản xuất để biết mức nhiệt độ cụ thể.)
3. **Thời gian tiếp xúc** — để giết vi sinh vật, vật được vệ sinh phải tiếp xúc với chất khử trùng (hoặc nhiệt hoặc chất hóa học đã được phê duyệt) trong khoảng thời gian theo khuyến cáo.

Cách Khử Trùng

Có ba cách để khử trùng đúng cách. Bề mặt phải được làm sạch trước khi được khử trùng. Phải có sẵn dung dịch khử trùng (không phân biệt loại được sử dụng) tại mỗi khu vực làm việc cho trang thiết bị như máy thái thịt, quầy, bàn chuẩn bị thức ăn, thớt và đồ dùng.

1. Xô/Thùng

- Dùng loại xô dễ nhận thấy (ví dụ như xô màu đỏ) và không được sử dụng cho bất kỳ mục đích khác không cần nhãn dán. Xô không dễ nhận thấy phải được dán nhãn ("khử trùng", hoặc tên của hóa chất).
- Cát xô ở dưới và cách xa thực phẩm và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.
- Cát khăn lau trong xô với dung dịch khử trùng khi không sử dụng.
- Thay dung dịch khi nồng độ đã giảm hoặc khi dung dịch bị đục.
- Chỉ định một xô khử trùng riêng biệt dành cho (các) nguyên liệu sản phẩm còn sống khi cần thiết.

2. Bình Xịt

- Dán nhãn (các loại) bình xịt phù hợp ("khử trùng", hay tên chất hóa học).
- Không bao giờ xịt xung quanh thực phẩm để hờ và chỉ xịt khi thực phẩm được bảo vệ bằng một vỏ không thấm nước.
- Thay dung dịch khi nồng độ đã giảm hoặc khi dung dịch bị đục.
- Cho phép thời gian tiếp xúc thích hợp trước khi lau.

3. Khăn lau

- Mua khăn lau với nồng độ thích hợp để sử dụng trong các cơ sở thực phẩm và đã được phê duyệt để sử dụng trên các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.
- Cho phép thời gian tiếp xúc thích hợp và để cho không khí khô ráo.