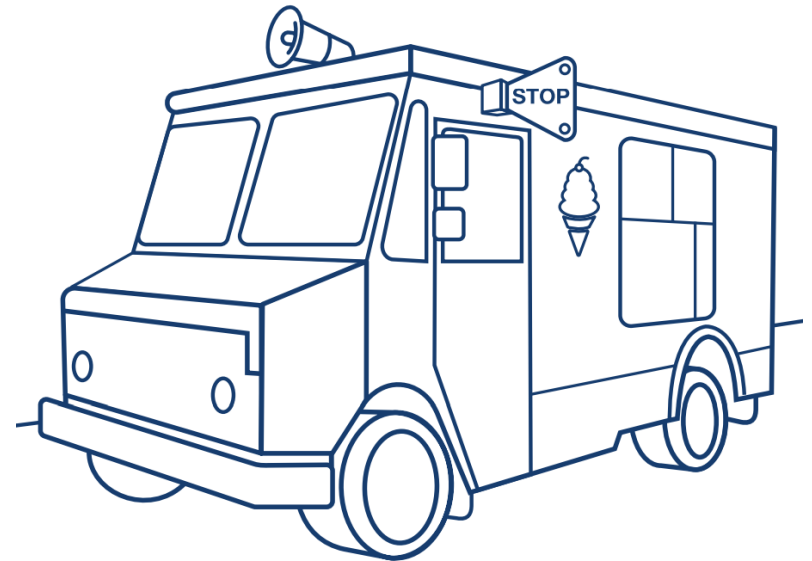


# Khóa Học Gia Hạn Bán Thực Phẩm Lưu Động



# Tại Sao Có Khóa Học Gia Hạn?

- Luật địa phương được thông qua vào năm 2021 yêu cầu những người có giấy phép và được cấp phép bán thực phẩm lưu động phải tham gia khóa gia hạn về bảo vệ thực phẩm 4 năm/lần.
- Nhà cung cấp thực phẩm lưu động phải tham gia khóa học và đậu bài kiểm tra cuối cùng thì mới được gia hạn giấy phép.
- Khóa học này cung cấp chương trình đào tạo về thực hành an toàn thực phẩm và nhắc nhở các nhà cung cấp thực phẩm lưu động về các yêu cầu địa điểm cũng như hoạt động.

# Khóa Học Này Bao Gồm Những Gì?

- **Bài 1:** Nhiệt Độ Thực Phẩm
- **Bài 2:** Mua và Nhận Thực phẩm
- **Bài 3:** Vệ Sinh Tay
- **Bài 4:** Làm Sạch và Khử Trùng
- **Bài 5:** Các Lệnh Hạn Chế Đối Với Việc Bán Hàng

# **Bài 1: Nhiệt Độ Thực Phẩm**

# Thực Phẩm Có Kiểm Soát Thời Gian Và Nhiệt Độ An Toàn (Time and Temperature Control for Safety, TCS) Là Gì?

- Thực phẩm TCS là thực phẩm mà vi khuẩn có thể phát triển dễ dàng và nhanh chóng.
- Thực phẩm TCS yêu cầu kiểm soát thời gian và nhiệt độ để ngăn vi khuẩn phát triển.



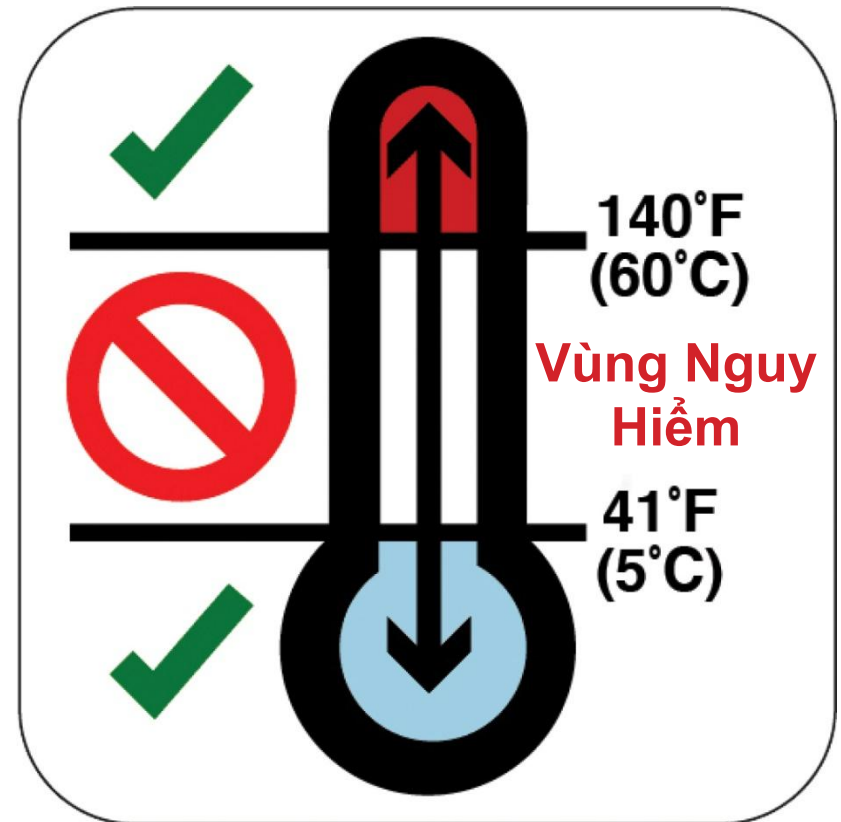
# Ví Dụ về Thực Phẩm TCS

- Các sản phẩm động vật, chẳng hạn như thịt gà, thịt, sữa, trứng và cá
- Các sản phẩm thực vật nấu chín, chẳng hạn như khoai tây nấu chín, gạo và mì ống
- Trái cây và rau đã cắt và thái lát, chẳng hạn như rau xanh cắt nhỏ, dưa và cà chua cắt lát
- Mắm và hạt nảy mầm



# Vùng Nhiệt Độ Nguy Hiểm

- Vùng nhiệt độ nguy hiểm là vùng nhiệt độ mà vi khuẩn có hại phát triển nhanh chóng.
- Giữ thực phẩm ngoài vùng nhiệt độ nguy hiểm sẽ hạn chế vi khuẩn có hại phát triển.
  - Giữ thực phẩm nóng ở hoặc trên 140 độ Fahrenheit (60 độ Celsius)
  - Giữ thực phẩm lạnh ở hoặc dưới 41 F (5 C)



# Nhiệt Độ Nấu Ăn Thích Hợp

- Nấu tất cả thức ăn ở nhiệt độ bên trong tối thiểu để tiêu diệt vi khuẩn có hại.
- Nấu tất cả thịt gia cầm và thịt xay đến nhiệt độ yêu cầu mà không làm gián đoạn quá trình nấu, trừ khi khách hàng có yêu cầu khác.



# Nhiệt Độ Nấu Bên Trong Tối Thiểu

| Thực Phẩm                                                                                                                                 | Nhiệt Độ Nấu Bên Trong trong 15 Giây |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Tất cả thịt gia cầm</li><li>• Thức ăn thừa</li></ul>                                              | 165 F (73.9 C)                       |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Thịt xay</li></ul>                                                                                | 158 F (70 C)                         |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Thịt lợn và các sản phẩm từ thịt lợn</li></ul>                                                    | 150 F (65.6 C)                       |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Trứng</li></ul>                                                                                   | 145 F (62.8 C)                       |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Cá, thịt bò và các loại thịt khác</li><li>• Mì ống, cơm, đậu, rau và khoai tây nấu chín</li></ul> | 140 F (60 C)                         |

# Nguyên Tắc Giữ Nóng

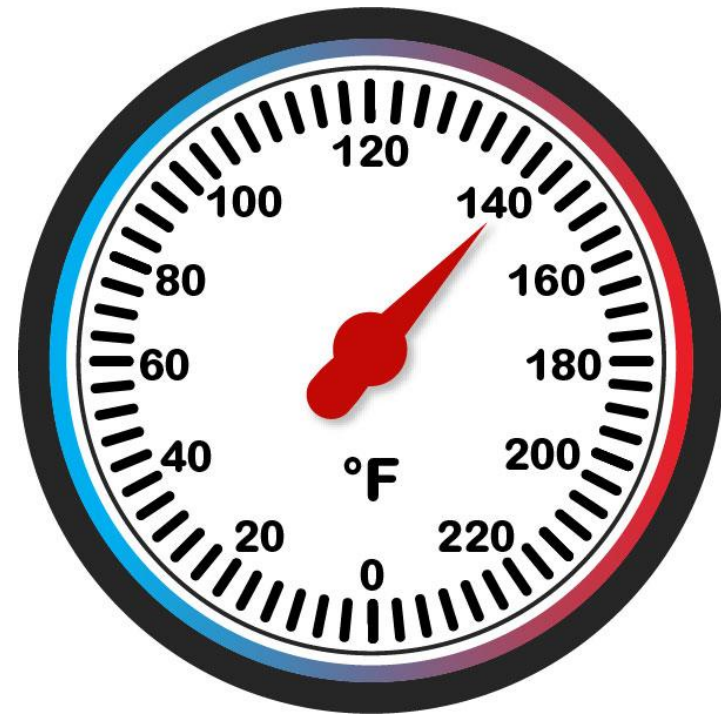
- Thiết bị giữ nóng phải có khả năng giữ thực phẩm ở hoặc trên 140 F (60 C).
- Đảo thực phẩm thường xuyên để phân tán nhiệt đều.
- Vớt bỏ thực phẩm để ngoài khoảng nhiệt độ trong 2 giờ trở lên.

# Nguyên Tắc Giữ Lạnh

- Thiết bị giữ lạnh phải có khả năng giữ thực phẩm ở hoặc dưới 41 F (5 C).
- Không bao giờ bảo quản thực phẩm chưa đóng gói trực tiếp trên hoặc trong đá.
- Thiết bị bảo quản và trưng bày giữ đá phải tự thoát nước.
- Vứt bỏ thực phẩm nếu để ngoài khoảng nhiệt độ trong 2 giờ trở lên.

# Kiểm Tra Nhiệt Độ Thực Phẩm

- Sử dụng nhiệt kế thực phẩm là cách duy nhất để biết thực phẩm có ở nhiệt độ an toàn hay không.
- Sử dụng nhiệt kế gốc kim loại.
  - Các nhiệt kế này phải nằm trong khoảng từ 0 F (-17,8 C) đến 220 F (104,4 C) và chính xác đến + hoặc - 2 F (1 C).
- Hiệu chuẩn nhiệt kế hàng ngày. Để xem lại cách hiệu chuẩn nhiệt kế, hãy xem [Thermometer Calibration Guide](#) (Hướng Dẫn Hiệu Chuẩn Nhiệt Kế).
- Kiểm tra nhiệt độ bên trong thực phẩm trong vòng 2 giờ, trong khi thực phẩm được giữ để phục vụ.



# **Bài 2:**

## **Mua và Nhận Thực Phẩm**

# Mua và Nhận Thực Phẩm

- Mua thực phẩm từ nguồn được phê duyệt. Không được dùng thực phẩm chế biến sẵn ở nhà.
  - Thịt, gia cầm và trứng phải có tem kiểm định của Bộ Nông Nghiệp Hoa Kỳ (U.S. Department of Agriculture, USDA).
- Đảm bảo tất cả các bao bì thực phẩm không bị hư hỏng.
- Đảm bảo tất cả thực phẩm được nhận ở nhiệt độ yêu cầu:
  - 140 F (60 C) hay cao hơn đối với thức ăn nóng
  - 41 F (5 C) hoặc thấp hơn đối với thực phẩm lạnh



**Nguồn:** Bộ Nông Nghiệp  
Hoa Kỳ

# **Bài 3: Vệ Sinh Tay**

# Rửa Tay Khi Nào

## Trước:

- Bắt đầu công việc
- Mang găng tay vào

## Sau:

- Đi vệ sinh
- Ăn, hút thuốc hoặc chạm vào miệng
- Chạm vào tóc, da đầu, mũi hoặc các bộ phận cơ thể khác
- Hắt hơi hoặc ho
- Chạm vào thực phẩm sống
- Hình thức nhiễm bẩn khác

# Vệ Sinh Tay:

## Đơn Vị Chế Biến và Không Chế Biến

- **Đơn vị chế biến** (đơn vị nơi thực phẩm được cắt nhỏ, thái lát, nấu chín, hâm nóng hoặc chế biến theo cách khác) cần:
  - Một bồn rửa tay với nước vòi có thể uống được
  - Xà phòng
  - Khăn giấy dùng một lần
- **Đơn Vị Không Chế Biến** cần:
  - Nước rửa tay được Cục Quản Lý Thực Phẩm và Dược Phẩm Hoa Kỳ phê duyệt (U.S. Food and Drug Administration, FDA)
  - Khăn giấy hoặc khăn lau ẩm

# Cách Rửa Tay Đúng Cách

- Rửa sạch tay bằng nước ấm
- Bôi xà phòng và chà tay trong 20 giây
- Làm sạch dưới móng tay và kẽ ngón tay
- Rửa sạch tay bằng nước ấm
- Lau khô tay bằng khăn giấy dùng một lần



# Cách Khử Trùng Tay ở Đơn Vị Không Chế Biến

- Chỉ sử dụng nước khử trùng tay trên tay nếu chúng không bị bẩn.
- Cho một lượng nước rửa tay vừa đủ vào 1 trong 2 lòng bàn tay.
- Xoa 2 bàn tay vào nhau để tất cả các khu vực của cả 2 tay được bao phủ bởi nước rửa tay.
- Tiếp tục xoa tay trong khoảng 20 giây cho đến khi tay khô.



# **Bài 4:**

## **Làm Sạch và Khử Trùng**

# Sự Khác Biệt giữa Quá Trình Làm Sạch và Quá Trình Khử Trùng là gì?

- **Quá trình làm sạch** loại bỏ bụi bẩn, mảnh vụn thức ăn và mảnh vụn có thể nhìn thấy được.
- **Quá trình khử trùng** tiêu diệt vi khuẩn và vi trùng có hại.
- Trước tiên hãy làm sạch, sau đó làm khử trùng.



# Làm Sạch và Khử Trùng Đơn Vị Bán Thực Phẩm Lưu Động

- Làm sạch và khử trùng các đơn vị bán thực phẩm lưu động tại ủy ban hàng ngày.
- Làm sạch và khử trùng các bộ phận có thể tháo rời và thiết bị khác (chẳng hạn như đồ dùng) trong bồn rửa ba ngăn.
- Cách làm sạch và khử trùng các bộ phận có thể tháo rời:
  - Rửa bằng xà phòng và nước nóng.
  - Xả lại bằng nước sạch.
- Làm sạch và khử trùng các đơn vị bán thực phẩm lưu động tại ủy ban hàng ngày.
  - Cho vào dung dịch khử trùng trong 60 giây.
  - Để khô trong không khí. Không được làm khô khăn.
- Khử trùng các bộ phận không thể tháo rời bằng cách xịt hoặc lau bằng chất khử trùng.

# Dung Dịch Khử Trùng

- Mua dung dịch khử trùng pha sẵn hoặc tự pha.
- Nếu bạn mua dung dịch, hãy đảm bảo rằng dung dịch đó được Cơ Quan Bảo Vệ Môi Trường Hoa Kỳ (US Environmental Protection Agency, EPA) chấp thuận để sử dụng ở các cơ sở dịch vụ thực phẩm.
- Để tạo dung dịch, trộn một nửa ounce thuốc tẩy clo với 1 gallon nước ấm (70 F) nước (50 phần trên một triệu [ppm] chất tẩy clo).
- Luôn sử dụng bộ thử để kiểm tra nồng độ của dung dịch vệ sinh.



# Dung dịch khử trùng cho Các Bề Mặt Tiếp Xúc Với Thực Phẩm

- Các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm bao gồm mặt bàn, thớt và dụng cụ.
- Để phun hoặc lau dung dịch trên bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, hãy tăng gấp đôi nồng độ của dung dịch bằng cách trộn 1 ounce thuốc tẩy clo với 1 gallon nước (nồng độ 100 ppm thuốc tẩy clo).
- Khăn lau phải luôn được bảo quản trong dung dịch khử trùng có nồng độ thuốc tẩy clo từ 50 ppm đến 100 ppm khi không sử dụng.



# **Bài 5**

## **Các Lệnh Hạn Chế Về Việc Bán Hàng**

# Các Khu Vực Bán Hàng Bị Hạn Chế

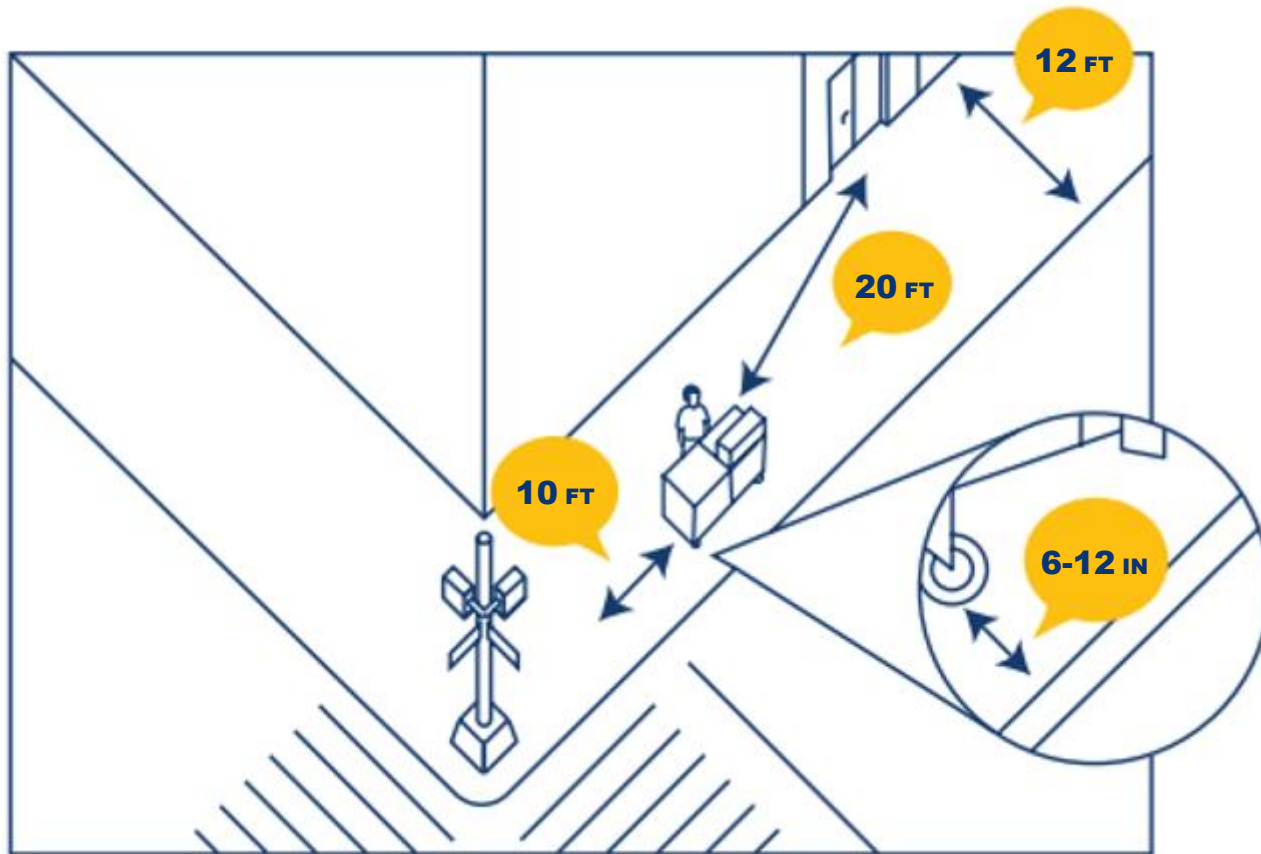
- Việc bán thực phẩm lưu động bị hạn chế hoặc bị cấm trên một số đường phố. Để biết danh sách các đường phố bị hạn chế, hãy xem [Mobile Food Vending Restricted Streets Guide](#) (Hướng Dẫn về Đường Phố Hạn Chế Bán Thực Phẩm Lưu Động).
- Việc bán thực phẩm lưu động cũng bị cấm tại Công viên NYC và tài sản tư nhân, trừ khi bạn có giấy phép hoặc văn bản ủy quyền.



# Yêu Cầu Về Vị Trí

- Đơn vị bán thực phẩm lưu động phải:
  - Trên vỉa hè rộng ít nhất 12 feet (chỉ dành cho xe đẩy)
  - Cách lối đi bộ, đường lái xe, cũng như lối vào và lối ra của tàu điện ngầm ít nhất 10 feet
  - Cách lối vào tòa nhà ít nhất 20 feet
  - Cách các quán cà phê vỉa hè và quầy bán hàng rong được cấp phép ít nhất 20 feet
  - Cách lề đường từ 6 đến 12 inch
- Các đơn vị bán thực phẩm lưu động không thể bán:
  - Trong các điểm dừng xe buýt
  - Trong bệnh viện không có khu vực thương trực

# Đặt xe đẩy của bạn ở đâu



# Các yêu cầu bổ sung về vị trí và hoạt động đối với người điều khiển phương tiện

- Không bán hàng trong chỗ đậu xe có đồng hồ đo.
- Tắt động cơ khi không dùng đến
- Nếu bạn đang điều khiển xe bán kem, chỉ phát nhạc khi xe đang di chuyển.

