

Giảm Các Yếu Tố Nguy Cơ Lây Truyền Bệnh Qua Thực Phẩm

Các yếu tố nguy cơ sau đây là nguyên nhân chính gây ra bệnh lây truyền qua thực phẩm (FBI). Các quy định về thực phẩm của Cơ Quan Y Tế Công Cộng Bắc Nevada tuân theo Bộ Luật Thực Phẩm của FDA, tập trung vào việc kiểm soát các yếu tố nguy cơ gây ra các bệnh lây truyền qua thực phẩm (FBI) tại các cơ sở thực phẩm được cấp phép ở Quận Washoe. Năm yếu tố nguy cơ chính bao gồm:

1. Vệ Sinh Cá Nhân Kém

- * Rửa tay không đúng cách và/hoặc không rửa tay khi cần thiết
- * Tiếp xúc tay trần với thực phẩm ăn liền
- * Nhân viên dịch vụ ăn uống làm việc khi đang bị bệnh với các triệu chứng như nôn mửa, tiêu chảy, đau họng kèm sốt, vàng da hoặc có vết cắt hoặc vết bong bị nhiễm trùng trên tay và cổ tay.

2. Lấy thực phẩm từ các nguồn không an toàn

- * Thực phẩm được nhận từ các nguồn cung cấp thực phẩm chưa được phê duyệt và/hoặc được chế biến ở những nơi không được cấp phép
- * Nhận thực phẩm bị pha trộn

3. Nhiệt Độ/Phương Pháp Nấu Không Phù Hợp

- * Nấu
- * Hâm nóng
- * Đông lạnh (bước xử lý để loại bỏ ký sinh trùng trong cá)

4. Bảo quản không đúng cách về thời gian và nhiệt độ

- * Giữ nóng và giữ lạnh không đúng cách đối với thực phẩm có nguy cơ gây hại cho sức khỏe (PHF)
- * Thiếu ghi nhãn ngày/giờ cho thực phẩm PHF ăn liền/ sử dụng biện pháp kiểm soát theo thời gian không đúng cách
- * Làm mát thực phẩm PHF không đúng cách

5. Nhiễm bẩn thực phẩm

- * Sử dụng thiết bị đã bị nhiễm bẩn/thiết bị được lắp đặt không đúng cách
- * Thói quen làm việc không đảm bảo vệ sinh của nhân viên
- * Bảo quản/sơ chế thực phẩm không đúng cách
- * Tiếp xúc với hóa chất

Các cơ quan quản lý và nhà điều hành dịch vụ thực phẩm phải làm việc cùng nhau để ngăn ngừa bệnh lây truyền qua thực phẩm trong cộng đồng của chúng ta.

- * Vai trò của cơ quan y tế địa phương là cung cấp quy định phù hợp, hướng dẫn cho người vận hành và đánh giá sự tuân thủ quy định của người vận hành.
- * Vai trò của người vận hành là cung cấp các quy trình an toàn, đào tạo nhân viên, giám sát và thực hiện hành động khắc phục trong các cơ sở của họ.

Để xem các tài liệu hướng dẫn cách kiểm soát các yếu tố nguy cơ này tại cơ sở thực phẩm của quý vị, hãy truy cập:

<https://www.NNPH.org/programs-and-services/food-protection-services/Food-Safety-Resources.php>

Tài liệu bổ sung

<https://www.fda.gov/Food/Guidance-Regulation-food-and-dietary-supplements/Retail-Food-Protection>