



Kiểm Soát Sự Phát Triển Của Tác Nhân Gây Bệnh

FAT TOM là một phương pháp dễ nhớ để biết những yếu tố nào giúp các tác nhân gây bệnh truyền qua thực phẩm (các vi sinh vật gây bệnh, như vi khuẩn) phát triển. Với việc kiểm soát đúng cách, nguy cơ mắc bệnh truyền qua thực phẩm sẽ được giảm thiểu.



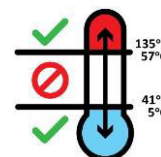
Thực Phẩm - Carbohydrate hoặc protein cung cấp nguồn năng lượng mà các tác nhân gây bệnh cần để phát triển. Hãy giữ cho tất cả các khu vực sạch sẽ và không có dư thừa thực phẩm.



Tính a-xít - Các tác nhân gây bệnh không thể phát triển tốt trong môi trường có tính a-xít. Hầu hết các tác nhân gây bệnh sẽ không phát triển trong thực phẩm nếu pH thấp hơn 4.6.



Nhiệt độ - Các tác nhân gây bệnh phát triển mạnh ở nhiệt độ giữa 41°F và 135°F. Dải nhiệt độ này được gọi là “vùng nguy hiểm.” Hãy giữ thực phẩm ở nhiệt độ dưới 41°F hoặc trên 135°F. Kiểm tra thường xuyên thiết bị bảo quản lạnh và thiết bị giữ nóng để đảm bảo thực phẩm được giữ ở nhiệt độ thích hợp.



Thời gian - Các tác nhân gây bệnh cần thời gian để phát triển. Hãy giữ thực phẩm ra khỏi vùng nguy hiểm càng nhiều càng tốt. Nếu bạn phải giữ thực phẩm trong vùng nguy hiểm, hãy xây dựng một kế hoạch bằng văn bản để sử dụng thời gian như một biện pháp kiểm soát. Sử dụng hoặc loại bỏ thực phẩm theo ngày hết hạn.



Ô-xy - Một số tác nhân gây bệnh cần ô-xy để phát triển, trong khi một số khác chỉ phát triển trong điều kiện thiếu oxy. Hãy kiểm tra xem bao bì thực phẩm có bị hư hỏng hay không.



Độ ẩm - Các mầm bệnh cần độ ẩm để phát triển. Kiểm tra chất lượng thực phẩm, như sự phát triển của nấm mốc hoặc tình trạng hư hỏng.

