



Hướng dẫn cho Địa điểm Phân phối Thực phẩm lúc Thảm họa

Bối cảnh	<p>Trong bất kỳ loại thảm họa bất ngờ nào, việc cung cấp thực phẩm để giúp đỡ cộng đồng là rất cần thiết. Các địa điểm phân phối thực phẩm thường dựa vào các tình nguyện viên để giúp chuẩn bị và phân phối thực phẩm. Chúng ta cần bảo đảm thực phẩm được xử lý đúng cách và phục vụ an toàn cho công chúng. Với khả năng bị hạn chế về thiết bị, như tủ lạnh hoặc các tủ nóng để bảo quản thực phẩm, các biện pháp thay thế để kiểm soát sức khỏe cộng đồng có thể được sử dụng để ngăn ngừa bệnh gây ra từ thực phẩm. Thực phẩm có thể trữ lâu nên được dùng, nhưng nếu không có đủ thì những hướng dẫn này nên được tuân theo.</p>
Mục đích	<p>Potentially Hazardous Food (viết tắt là "PHF", tức là thực phẩm dễ hư) là thực phẩm cần được giữ lạnh (41°F trở xuống) hoặc nóng (135°F trở lên) để ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn có hại. Trong thảm họa, các thiết bị giữ lạnh và giữ nóng có thể không có sẵn tại các địa điểm phân phối để giữ PHF ở nhiệt độ an toàn. Trong những trường hợp như vậy, các phương pháp thay thế để kiểm soát sự an toàn của thực phẩm là cần thiết. Hướng dẫn này được cung cấp để bảo đảm thực phẩm được tiêu thụ an toàn khi chúng được giữ ở nhiệt độ phòng trước, trong và sau khi thực phẩm được phân phối.</p>
Chuẩn bị PHF cho việc phân phối	<ul style="list-style-type: none">• Thời gian tối đa để chuẩn bị, đóng gói và phân phối PHF khi không kiểm soát nhiệt độ sẽ không được vượt quá tổng cộng 4 giờ. Thực phẩm liên tục được giữ ở nhiệt độ an toàn có thể được phục vụ trong bất kỳ khoảng thời gian nào.• PHF được chuẩn bị và nấu sẵn để được dùng trong ngày hôm sau sẽ được làm lạnh thật nhanh thành nhiệt độ 41°F và thấp hơn trong vòng 4 giờ. Thực phẩm này có thể được đóng gói bất cứ lúc nào thực phẩm đã nguội hoàn toàn và có nhiệt độ 41°F.• PHF để có thể được chuẩn bị lúc nóng và phục vụ ngay tại các địa điểm phân phối sẽ phải tuân theo các quy luật nghiêm ngặt về thời gian để bảo đảm thực phẩm không ở trong tình trạng "nhiệt độ không được kiểm soát" quá 4 giờ để chắc chắn chúng được tiêu thụ an toàn.• Hãy phân chia thực phẩm được sản xuất thương mại hoặc thực phẩm được chuẩn bị trước tại một nhà bếp được phê duyệt. Thực phẩm nên được đóng gói vào hộp càng nhanh càng tốt và không được kéo dài hơn 2 giờ. Để ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn có hại, đừng đóng gói chân không PHF trừ khi được Sở Y tế Công cộng California cấp phép.• PHF nên được lưu trữ ở đúng nhiệt độ cho đến khi sẵn sàng được vận chuyển đến (các) địa điểm phân phối. Nếu PHF không thể được làm lạnh ngay hoặc được giữ nóng ngay lập tức, thì thực phẩm đó phải được vận chuyển/phân phối ngay sau khi đóng gói.• PHF nên được vận chuyển trong xe tải đông lạnh (dưới 41°F) hoặc trong các thiết bị giữ nóng bằng điện để giữ cho thực phẩm nóng (tối thiểu 135°F). Nếu không thể giữ đúng nhiệt độ, thời gian vận chuyển nên được giảm thiểu để không quá 30 phút.• Mỗi bao bì phải có ngày cho biết khi thực phẩm được nấu, chuẩn bị hoặc đóng gói.
Thời gian phân phối thực phẩm phải thật ngắn	<p>Hãy nhớ phải theo dõi thời gian PHF ở ngoài nhiệt độ an toàn để đảm bảo PHF không được lưu trữ ở nhiệt độ phòng trong tổng cộng 4 giờ trở lên. Nhân viên/tình nguyện viên nên theo dõi thời gian giao và phục vụ thực phẩm để đảm bảo việc phân phối không quá 2 giờ.</p>
Phân phối PHF cho người tiêu dùng	<p>Nếu PHF đã ở ngoài nhiệt độ an toàn tổng cộng 4 giờ từ lúc được chuẩn bị, đóng gói hoặc lấy ra khỏi tủ lạnh để phân phối, PHF đó không còn an toàn và cần được loại bỏ.</p> <ul style="list-style-type: none">• Thời gian phân phối của PHF không được vượt quá 2 giờ nếu không thể giữ PHF ở nhiệt độ an toàn và không thể theo dõi nhiệt độ đầy đủ tại địa điểm.• Nếu PHF không được tiêu thụ ngay lập tức, PHF đó có thể được trữ trong tủ lạnh hoặc đặt trong tủ đông càng sớm càng tốt.• Hâm nóng thức ăn nóng đến nhiệt độ bên trong 165°F trong 15 giây.