

Đám Cháy Nhỏ trong Cơ Sở Thực Phẩm

Người điều hành cơ sở thực phẩm cần biết gì

Đám cháy nhỏ tại một khu vực nhất định trong một cơ sở thực phẩm hoặc cháy một thiết bị thường có thể dập tắt được bằng cách dùng bình chữa lửa cầm tay. Những loại cháy này thường không gây hư hại nhiều nhưng thực phẩm và thiết bị có thể bị nhiễm khói, hơi, nước và hóa chất. Do đó nếu quý vị có đám cháy nhỏ thì phải có biện pháp bảo đảm thực phẩm vẫn an toàn để ăn và cơ sở có thể hoạt động an toàn và hợp vệ sinh.



➤ Quý vị nên làm gì?

Sau đây là danh sách những việc quý vị phải làm nếu xảy ra đám cháy nhỏ tại thương nghiệp của mình:

- Thẩm định mức hư hại và sửa chữa những gì cần thiết.
- Dọn sạch và khử trùng kỹ lưỡng tất cả các bề mặt ô nhiễm.
- Vứt bỏ thực phẩm bị ô nhiễm.

Trong một số trường hợp quý vị sẽ cần phải đóng cửa thương nghiệp. Thí dụ, nếu đám cháy làm hư hại thiết bị thiết yếu như tủ lạnh hoặc nếu không có điện. Nếu quý vị đóng cửa thương nghiệp, hãy liên lạc với Viên Chức Sức Khỏe Môi Trường; quý vị phải xin phê chuẩn trước khi mở cửa lại.

Dùng danh sách kiểm điểm ở trang 2 để giúp quý vị thẩm định mức hư hại do đám cháy nhỏ gây ra. Danh sách kiểm điểm này không có mục đích giải quyết tất cả các điều kiện có thể gây ra nguy hiểm. Hãy liên lạc với Viên Chức Sức Khỏe Môi Trường nếu quý vị cần thêm chi tiết.

Còn tiếp trang 2

Danh sách kiểm điểm để thẩm định mức hư hại vì cháy

Quý vị không cần nộp danh sách kiểm điểm này cho Viên Chức Sức Khỏe Môi Trường.

Kiểm điểm những phần sau		Có hành động này	
Tiện Ích Tất cả dịch vụ sau đây có hoạt động được hay không? <ul style="list-style-type: none"> ▪ Điện ▪ Vòi nước nóng và lạnh ▪ Thoát nước thải 	Có <input type="checkbox"/>	Không <input type="checkbox"/>	Nếu Không, đóng cửa thương nghiệp và liên lạc với Viên Chức Sức Khỏe Môi Trường. Nếu Có, không cần làm gì cả.
Thiết Bị Ướp Lạnh Tất cả thiết bị ướp lạnh có khả năng giữ thực phẩm dưới 4°C hay không?	Có <input type="checkbox"/>	Không <input type="checkbox"/>	Nếu Không, đóng cửa thương nghiệp và liên lạc với Viên Chức Sức Khỏe Môi Trường. Nếu Có, theo dõi nhiệt độ ướp lạnh theo quy định trong Kế Hoạch An Toàn Thực Phẩm của quý vị.
Thiết Bị Rửa Chén Quý vị có thể rửa và khử trùng chén đĩa hay không?	Có <input type="checkbox"/>	Không <input type="checkbox"/>	Nếu Không, đóng cửa thương nghiệp và liên lạc với Viên Chức Sức Khỏe Môi Trường. Nếu Có, không cần làm gì cả.
Sàn nhà, tường, trần nhà Có hư hại cấu trúc bên trong tòa nhà hoặc các bề mặt này có bị hư hại vì nước, mảnh vụn, khói và/hoặc hóa chất hay không?	Có <input type="checkbox"/>	Không <input type="checkbox"/>	Nếu Không, không cần làm gì cả. Nếu Có, sửa chữa hư hại; chùi dọn kỹ lưỡng tất cả các bề mặt.
Đèn Đuốc Hệ thống đèn có bị hư hại hay không?	Có <input type="checkbox"/>	Không <input type="checkbox"/>	Nếu Không, không cần làm gì cả. Nếu Có, sửa chữa hoặc thay mới hệ thống đèn bị hư hại.
Thiết Bị Thiết bị có bị hư hại và/hoặc ô nhiễm vì nước, mảnh vụn, khói và/hoặc hóa chất hay không? Ghi Chú: Quý vị có trách nhiệm bảo đảm thiết bị hoạt động đúng với thông số kỹ thuật của hãng chế tạo.	Có <input type="checkbox"/>	Không <input type="checkbox"/>	Nếu Không, không cần làm gì cả. Nếu Có, sửa chữa hoặc thay mới thiết bị hư hại; chùi dọn kỹ lưỡng tất cả các bề mặt.
Các Bề Mặt Tiếp Xúc với Thực Phẩm Các bề mặt có bị ô nhiễm vì nước, mảnh vụn, khói và/hoặc hóa chất hay không? Sổ này gồm thớt, mặt bàn, chén đĩa, vật dụng, máy xay và các thùng và hộp đựng thực phẩm có khối lượng lớn.	Có <input type="checkbox"/>	Không <input type="checkbox"/>	Nếu Không, không cần làm gì cả. Nếu Có, chùi dọn kỹ lưỡng tất cả các bề mặt; các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm cũng phải được khử trùng.
Những vật dùng một lần Có vật nào bị ô nhiễm vì nước, mảnh vụn, khói và/hoặc hóa chất hay không? Sổ này gồm những thứ như hộp đựng thức ăn đem đi, muỗng nĩa dùng một lần, gói đường nhỏ cho từng người, giấy lau, khay dùng một lần và hộp pizza.	Có <input type="checkbox"/>	Không <input type="checkbox"/>	Nếu Không, không cần làm gì cả. Nếu Có, vất bỏ những vật bị ô nhiễm.
Thực Phẩm Thực phẩm có bị ô nhiễm hay không?	Có <input type="checkbox"/>	Không <input type="checkbox"/>	Nếu Không, không cần làm gì cả. Nếu Có, vất bỏ thực phẩm bị hư hại và/hoặc ô nhiễm.

➤ **Làm thế nào để tôi nhận định thực phẩm bị ô nhiễm?**

Quý vị có thể nhận định thực phẩm bị ô nhiễm thật dễ dàng nếu nhìn thấy hư hại. Thực phẩm hoặc gói và hộp đựng thực phẩm sẽ bị:

- Hư hại vì nhiệt (cháy xém hoặc cháy đen).
- Dính đầy:
 - Bụi khói.
 - Nước hoặc hóa chất dùng để cứu hỏa.
 - Những chất ô nhiễm khác như tàn tro và mảnh vụn.

Trong một số trường hợp khó nhận định được thực phẩm bị ô nhiễm vì không thấy thực phẩm hoặc gói thực phẩm có vẻ bị hư hại. Trường hợp này gồm cả thực phẩm đã tiếp xúc với khói và hơi, chỉ bị hư hại vì nhiệt hoặc thực phẩm đã nhiễm mùi. Những túi giấy hoặc plastic đóng kín và hộp bằng bìa cứng không bảo vệ được thực phẩm đối với khói và hơi và thực phẩm trong những gói này có thể bị ô nhiễm. Tuy thực phẩm đóng lon được bảo vệ đối với khói và hơi nhưng thực phẩm bên trong có thể bị hư hại vì nhiệt từ đám cháy.

Nói chung một đám cháy nhỏ sẽ chỉ làm hư hại hoặc ô nhiễm thực phẩm tồn trữ trong khu vực gần đám cháy.

➤ **Phải vất bỏ những loại thực phẩm nào?**

Phải vất bỏ tất cả các thực phẩm bị ô nhiễm. Dùng danh sách kiểm điểm sau đây để giúp quý vị thẩm định mức hư hại do đám cháy gây ra. Danh sách kiểm điểm này không phải để giải quyết tất cả mọi trường hợp có thể xảy ra. Nếu quý vị không chắc chắn về vấn đề an toàn của bất cứ thực phẩm nào, hãy vất bỏ và liên lạc với Viên Chức Sức Khỏe Môi Trường tại địa phương để biết thêm chi tiết.

Danh sách kiểm điểm để thẩm định thực phẩm ô nhiễm

Quý vị không cần nộp danh sách kiểm điểm này cho Viên Chức Sức Khỏe Môi Trường.

Kiểm điểm những phần sau		Có hành động này	
Có nhìn thấy thực phẩm hoặc những gói thực phẩm bị hư hại hoặc ô nhiễm vì nước và hóa chất, khói, tàn tro hoặc mảnh vụn hay không?	Có <input type="checkbox"/>	Không <input type="checkbox"/>	Nếu Có, vất bỏ tất cả thực phẩm và gói thực phẩm bị hư hại và ô nhiễm. Ghi Chú: Có thể giữ lại thực phẩm trong lon hoặc hũ kín nếu chỉ tiếp xúc với khói (không bị hư hại vì nhiệt).
Thực phẩm hoặc những gói thực phẩm có vẻ không bị hư hại có tiếp xúc với khói và hơi từ đám cháy hay không?	Có <input type="checkbox"/>	Không <input type="checkbox"/>	Nếu Có, vất bỏ. Số này gồm: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Thực phẩm cất trong túi giấy, bìa cứng, plastic hoặc giấy cellophane (bột, pasta, bánh mì). ▪ Thực phẩm trong hộp plastic và chai (mù tạt, nước ngọt). ▪ Thực phẩm chia từng phần nhỏ (đường, mứt). ▪ Thực phẩm không đậy kín kể cả trong những quây trưng bày (thực phẩm nướng lò và rau củ). ▪ Thực phẩm ướp lạnh nếu viền đệm kín cửa không chặt. ▪ Thực phẩm dễ nhiễm mùi như sữa, thịt và cá.
Thực phẩm có được tồn trữ từ 4°C trở lên lâu hơn hai tiếng hay không?	Có <input type="checkbox"/>	Không <input type="checkbox"/>	Nếu Có, vất bỏ những loại thực phẩm này.
Thực phẩm đóng lon có tiếp xúc với nhiệt từ đám cháy hay không?	Có <input type="checkbox"/>	Không <input type="checkbox"/>	Nếu Có, vất bỏ những loại thực phẩm này.

Quý vị nên giữ một danh sách thực phẩm đã vất bỏ cho các mục đích bảo hiểm.

Còn tiếp trang 4

➤ Có thể giữ lại những loại thực phẩm nào?

Có thể giữ lại thực phẩm cất trong gói không thấm nước/kín gió nếu chỉ tiếp xúc với khói hoặc hơi. Số này gồm:

- Thực phẩm đóng lon (thực phẩm đóng lon kim loại hoặc thủy tinh).
- Nước ngọt trong lon kim loại.

Lon hay hũ đựng phải được rửa sạch và khử trùng trước khi mở và sử dụng thực phẩm. Phải tuân hành các điều kiện tối thiểu nêu trong Kế Hoạch An Toàn Thực Phẩm và Kế Hoạch Vệ Sinh của quý vị.

Nếu quý vị không chắc chắn về vấn đề an toàn của bất cứ thực phẩm nào, hãy vất bỏ hoặc liên lạc với Viên Chức Sức Khỏe Môi Trường để biết thêm chi tiết.

➤ Các Văn Phòng Bảo Vệ Sức Khỏe

Abbotsford (*Abbotsford, Aldergrove, Clayburn, Clearbrook, Matsqui & Mt. Lehman*)
207 – 2776 Bourquin Crescent West
Abbotsford, BC V2S 6A4
Điện Thoại: (604) 870-7900

Chilliwack (*Agassiz, Chilliwack, Columbia Valley, Cultus Lake, Greendale, Harrison Hot Springs, Harrison Mills, Rosedale, Sardis & Yarrow*)
45470 Menholm Road
Chilliwack, BC V2P 1M2
Điện Thoại: (604) 702-4950

Langley (*Fort Langley, Langley City & Langley Township*)
Langley Memorial Hospital
22051 Fraser Highway
Langley, BC V3A 4H4
Điện Thoại: (604) 514-6121

New Westminster
218 – 610 Sixth Street
New Westminster, BC V3L 3C2
Điện Thoại: (604) 777-6740

Surrey (*Cloverdale & Surrey*)
Suite 100, 13450 – 102nd Avenue
Surrey, BC V3T 5X3
Điện Thoại: (604) 930-5405

Burnaby
300 – 4946 Canada Way
Burnaby, BC V5G 4H7
Điện Thoại: (604) 918-7683

Delta (*Delta, Tsawwassen & White Rock*)
201 – 11245 84th Avenue
Delta, BC V4C 2L9
Điện Thoại: (604) 507-5478

Mission (*Deroche, Dewdney, Hatzic Lake, Lake Erroch & Mission*)
7298 Hurd Street
Mission, BC V2V 3H5
Điện Thoại: (604) 814-5515

Ridge Meadows (*Maple Ridge & Pitt Meadows*)
400 – 22470 Dewdney Trunk Road
Maple Ridge, BC V2X 5Z6
Điện Thoại: (604) 476-7000

Tri-Cities (*Coquitlam, Port Coquitlam, Port Moody, Anmore & Belcarra*)
300 – 205 Newport Drive
Port Moody, BC V3H 5C9
Điện Thoại: (604) 949-7700

Muốn biết chi tiết khác liên quan đến thực phẩm, hãy đến website của Fraser Health tại: www.fraserhealth.ca/foodsafety