



Food Industry Bulletin

ADVICE FOR THE FOOD INDUSTRY

FROM THE DEPARTMENT OF HEALTH AND YOUR LOCAL COUNCIL

BÁNH MÌ THỊT VIỆT NAM

Vấn đề

Tại Úc có một số vui ngoài nước thực phẩm bốc phát có liên quan tới bánh mì thịt Việt Nam. Trong một trường hợp xảy ra ở tiểu bang khác, có 195 người ngoài nước sau khi ăn bánh mì thịt nhiễm nước bọt vi trùng *Salmonella*.

Nguồn gốc

Một số bánh mì Việt Nam là một số bánh mì nước cắt đôi giữa và có thể nhét một hay nhiều thịt heo cắt lát, xúc xích, chả lụa, pate, dưa leo, dưa hành, lát dưa chua, cà rốt và củ cải trắng, nước tương, bơ làm bằng hạt gà ôi

Những nguyên nhân tổng quát về vệ sinh cũng nước áp dụng cho việc làm bánh mì thịt, tuy vậy vẫn có vài nguy hiểm thay nước.

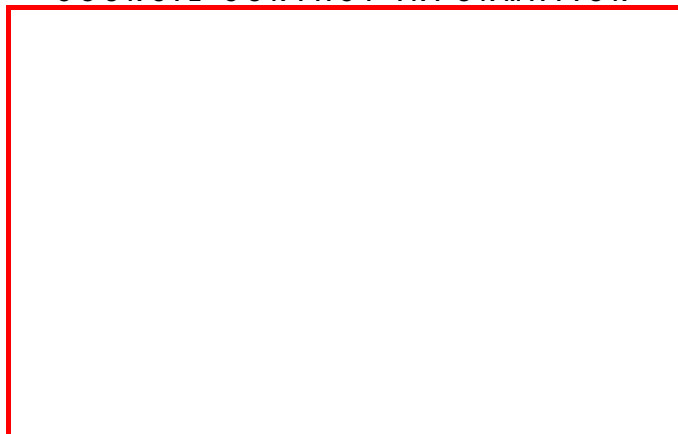
Hướng dẫn an toàn thực phẩm

1. Nếu thịt heo và pate nước làm tại nhà phải nấu thật kỹ. Pate phải nước nấu 75°C trở lên.
2. Phải giữ ngoài ăn nấu chín và rau củ cách biệt với thịt sống. Thịt sống cũng nhỏ chín khoảng xấp xỉ phải giữ trong tủ lạnh dưới 5°C. Dao, thớt, dụng cụ gặp thực ăn phải nước rửa kỹ sau khi xấp xỉ cho thịt sống, rồi mỗi nước rửa với nước. Nếu xấp xỉ riêng những dụng cụ này thì tốt.
3. Nếu bơ làm bằng hạt gà nước làm tại nhà thì phải mua hạt gà ở những tiệm lớn (nhỏ siêu thị) và không nước bán hoặc dô. Trường nước mua từ những người bán lẻ không chính thức này làm bốc phát một số vui ngoài nước thực phẩm. Phải chắc chắn những dụng cụ này làm thực ăn này thật sạch và không nước tiếp xúc với thịt sống. Bơ phải nước giữ trong tủ lạnh khi chưa xấp xỉ tới.

4. Nếu chạm thêm bơ môi vào ngoài nước bơ củ nướng xấp xỉ, phải rửa sạch ngoài nước trước khi ngoài bơ vào. Rủi ro trong bơ củ củ vì trung, chúng sẽ sinh sản trong bơ môi.
5. Nếu nhét vào trong bánh mì thịt nhỏ thớt, pate, bơ ... lấy trong tủ lạnh ra chế vừa này xấp xỉ vì những thời này không nước cắt lát tủ lạnh sau 2 tiếng ngoài hòa vào qua 4 tiếng phải nước bôi.
6. Nếu bánh mì thịt nước làm sạch phải nước giữ trong tủ lạnh. Nếu nếu ôi ngoài sau 4 tiếng ngoài hòa phải nước bôi.

Nếu quý vì có nhiều gì thắc mắc về sự an toàn của việc làm bánh mì thịt xin vui lòng liên lạc với Hội Nông Thanh Phố này phòng của quý vì hoặc cô quan lo về thực phẩm của Department of Health trên mạng lưới food@health.sa.gov.au hoặc nên thoại số 8226-7100.

COUNCIL CONTACT INFORMATION



Department
of Health