

Quy tắc vệ sinh và an toàn trong việc xử lý thực phẩm.

1. Hãy loại bỏ các thực phẩm bị biến đổi trở nên không tinh khiết cho việc tiêu thụ, có thể đã bị ô nhiễm hoặc không bảo đảm là không nhiễm độc (theo an toàn thực phẩm).
2. Hãy hạn định ngày bỏ những sản phẩm pha chế hay đóng gói một cách thích đáng.
3. Hãy thực hiện luân chuyển thực phẩm một cách phù hợp.
4. Hãy giữ các thiết bị chứa thực phẩm có nguy cơ trở nên nguy hại ở độ lạnh 4 độ C hay lạnh hơn hay ở 60 độ C hoặc hơn tùy loại.
5. Hãy giữ thực phẩm có nguy cơ biến chất trong tủ lạnh ở nhiệt độ 4 độ C hay lạnh hơn và những độ nóng ở nhiệt độ 60 độ C hoặc hơn tùy loại.
6. Chỉ cung cấp thực phẩm từ các nguồn biết rõ, được công nhận và có bảo đảm cùng việc có thể chứng minh nguồn gốc xuất xứ của thực phẩm.
7. Hãy dán nhãn thực phẩm với các thông tin cần thiết xử dụng an toàn cho người dùng. Các thông tin chính xác và đầy đủ (tên gọi thông thường của sản phẩm, danh mục các thành phần theo thứ tự giảm dần, chế độ và thời gian dùng, tình trạng, cách dùng, khối lượng tịnh, xuất xứ, tên và địa chỉ của bên chịu trách nhiệm).
8. Thực hiện các hoạt động chuẩn bị, chế biến sản phẩm, cũng như kho bãi hoặc bất kỳ hoạt động nào khác để ngăn chặn sự phát sinh của các chất ô nhiễm của bất cứ loại nào, để đảm bảo tính không độc của sản phẩm và tôn trọng các quy định hiện hành.
9. Hãy làm tan băng thực phẩm để hư hại theo các phương pháp được công nhận và an toàn.
10. Hãy đảm bảo nấu đúng tới nhiệt độ chín tới an toàn là tôn trọng nhiệt độ cùng thời gian phải nấu phù hợp cho thực phẩm sống có nguồn gốc động vật hay thực vật.
11. Hãy sử dụng các phương pháp chuẩn bị ngăn chặn được vi sinh vật tồn tại và phát triển gây bệnh và giúp giảm bớt hoặc loại bỏ chúng.
12. Hãy làm nguội loại thực phẩm có thể hư hại từ 60 độ C đến loại 4 độ C (nhiệt độ bên trong) ít nhất là 6 giờ, bao gồm cả ít ra là 2 giờ để làm nguội từ 60 độ C thành 21 độ C (nhiệt độ bên trong).
13. Hãy hâm nóng thực phẩm để hư, đã nấu chín và đã ướp lạnh, làm sao cho tất cả đạt tới nhiệt độ ít nhất là 63 độ C trong 3 phút (không tính đến sự đun bằng lò vi sóng) hay 74 độ C trong 15 giây trong vòng chưa đầy 2 giờ.
14. Hãy làm sạch và khử trùng các dụng cụ, thiết bị và các bề mặt làm việc mà các thực phẩm tiếp xúc trực tiếp hay gián tiếp bằng các sản phẩm và dụng cụ hay thiết bị đặc chế cho công nghệ thực phẩm theo phương pháp công nhận (chế độ sử dụng, rửa sạch, v.v...) và cần pha loãng. Làm sạch môi trường trước.

15. Hãy áp dụng các chu kỳ chùi rửa và khử trùng dụng cụ, thiết bị và bề mặt tiếp xúc trực tiếp hoặc gián tiếp với thực phẩm, thường xuyên khi cần thiết, để tránh nhiễm bẩn. Tôn trọng chu kỳ các hoạt động làm sạch và vệ sinh môi trường phù hợp với các yêu cầu theo quy định mô tả quy tắc và những điều công nhận bởi MAPAQ.
16. Hãy rửa tay và cánh tay với nước ấm và xà phòng sau khi xử lý thực phẩm sống và trước khi xử lý sẵn sàng để ăn thức ăn hoặc các bề mặt tiếp xúc với các loại thực phẩm, trước khi bắt đầu làm việc và mỗi lần có nguy cơ ô nhiễm thực phẩm, bao gồm cả sau khi hút thuốc, ăn uống, sau khi đi nhà vệ sinh hoặc một khu vực bị ô nhiễm và sau khi hỉ mũi.
17. Hãy đảm bảo rằng tất cả các trụ sở, khu vực hay xe cộ xử dụng để chế biến thực phẩm có một bồn rửa có vòi nước máy trộn nóng, lạnh, vòi xả xà phòng và khăn cá nhân không tái dụng để rửa tay và lau khô vệ sinh. Các nguyên liệu đòi hỏi cho việc rửa tay phải dễ tìm lấy và hoạt động tốt.
18. Hãy đảm bảo là, theo hoạch định vệ sinh, nhân viên đồng thuận với nghĩa thông thường và thích hợp cho ngành công nghiệp thực phẩm. Mọi người phải kiểm chế không tiêu thụ thực phẩm trong các cơ sở, khu vực hay phương tiện di chuyển dùng để chuẩn bị sản phẩm, lau rửa hay làm sạch sẽ các vật liệu và thiết bị.
19. Phải sắp xếp các công việc của nhân viên để giảm thiểu sự di chuyển giữa các khu vực có mức vệ sinh cần thiết khác nhau (từ khu ô nhiễm đến khu chứa hay đang chuẩn bị thực phẩm).
20. Hãy đảm bảo là nhân viên có điều kiện trình độ đặc biệt về mặt pháp lý đòi hỏi cho việc xử lý thực phẩm.
21. Hãy đảm bảo là các nhân viên tham gia chế biến thực phẩm, chùi rửa hay làm sạch các vật liệu và thiết bị hay bất kỳ công việc khác có liên quan đến xử lý thực phẩm :
 - Không bị một vết thương nhiễm hoại hay vết trầy chưa băng bó đúng mức.
 - Không bị một căn bệnh có thể ô nhiễm thực phẩm hay những triệu chứng như tiêu chảy, buồn nôn xây xẩm, ói mửa hay nóng sốt.
22. Hãy đảm bảo là các nhân viên tham gia chế biến thực phẩm, chùi rửa hay làm sạch các vật liệu và thiết bị:
 - Mặc quần áo sạch sử dụng dành riêng cho công việc, mũ nón đầu bếp sạch bao phủ tóc và râu, nếu cần
 - Không mang đồ trang sức hay vật có thể rơi vào thực phẩm hay làm ô nhiễm.
23. Hãy giữ sạch thiết bị, dụng cụ và những vật liệu bao bì dùng để chuẩn bị, lưu trữ, vận chuyển, dán nhãn và phân phối sản phẩm.
24. Hay sử dụng vật liệu, thiết bị, dụng cụ và đồ đựng trong tình trạng tốt, được thiết kế, xây dựng, sản xuất, duy trì, có thể tháo rời, dễ làm sạch và sắp xếp để hoạt động đúng mục đích trong ngành công nghiệp thực phẩm.
25. Hãy sử dụng thiết bị, dụng cụ và đồ đựng làm bằng chất đã tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm được sản xuất :
 - Không bị thực phẩm làm cho biến đổi
 - Không thấm nước và không thấm thấu và miễn khử được nứt, rạn hay bong hột sần sùi
 - Không bị sét rỉ ăn mòn và chùi rửa không bị hư và vệ sinh
26. Hãy để rác trong những thùng chứa sạch, kín và chống thấm. Duy trì một chu kỳ đổ rác để tránh rác đầy tràn.
27. Hãy giữ nơi, phòng ốc hay các xe cộ cho sạch sẽ và thu xếp sao có thể ngừa ô nhiễm vật lý, hóa học hay vi sinh học.
28. Hãy giữ vị trí hay xe cộ không bị côn trùng, sâu bọ và các súc vật không phép tiếp cận hay phân của chúng.
29. Hãy cung cấp cho địa điểm, phòng ốc hay xe cộ nước nóng và lạnh (ít nhất là 60 độ C) đủ để thực hiện những tác vụ thông thường. Hãy có biện pháp để đảm bảo bảo vệ đầy đủ cung cấp từ giếng, khi cần thiết.