



CITY OF SANTA ANA
PUBLIC WORKS AGENCY M-85

P.O. Box 1988
Santa Ana, California 92702

Phương Pháp Thực Hành Quản Lý Nhà Bếp Tốt Nhất (BMP's)

Bồn Rửa và Cống

Lưới Cống

- Được cài đặt trên tất cả các cống
- Có các khoảng hở từ 1/8" và 3/16"
- Có thể tháo rời để dễ lau chùi
- Thường xuyên được lau chùi sạch (vứt chất rắn đã sàng vào thùng rác)

Cách sử dụng thùng đựng chất mỡ

- Đổ tất cả dầu và mỡ lỏng từ nồi, chảo và nồi chiên vào thùng chứa dầu mỡ thải
- Trước khi rửa, cạo các chất béo và dầu mỡ đã đông cứng từ nồi, chảo, nồi chiên, dụng cụ, lưới lọc và thả vào thùng chứa
- Sử dụng thùng hoặc thùng tái chế có nắp đậy để thu gom dầu mỡ tại chỗ
- Đổ những đồ vụn rớt trong giỏ hay thùng ở trên đỉnh của vỉ nướng vào trong thùng đựng

Rửa chén đĩa

- Sử dụng vật dụng để cạo, hay chổi, bằng cao su hoặc khăn để loại bỏ thực phẩm và tất cả các chất béo, dầu và mỡ có thể nhìn thấy trên vật dụng nấu nướng và dao đĩa muỗng trước khi rửa chén
- Lau khô thực phẩm và chất béo, dầu và mỡ còn dính vào thùng rác trước khi rửa chén

Phòng chống đổ tràn và dọn dẹp

Chủ động trong việc phòng chống tràn và những phương pháp dọn dẹp BMP

- Xây dựng và đăng các phương pháp chống đổ tràn
- Xây dựng lịch trình đào tạo nhân viên về các phương pháp này
- Chỉ định một nhân viên chủ chốt giám sát việc dọn dẹp

BMP phòng chống tràn

- Đổ các thùng trước khi chúng đầy để tránh sự đổ tràn bất ngờ
- Cung cấp thùng chứa di động thích hợp để vận chuyển vật liệu mà không bị đổ
- Sử dụng nắp đậy để vận chuyển vật liệu mỡ màng đến thùng tái chế

BMPs Phương Pháp Dọn Dẹp Khi Bị Tràn

- Ngăn chặn bồn rửa và cống thoát nước gần nơi bị tràn
- Lau sạch nơi bị tràn bằng khăn và vật liệu thấm nước
- Chỉ sử dụng các phương pháp lau sạch ướt để loại bỏ dấu vết còn dư

Vật liệu thấm và cách sử dụng khăn

- Sử dụng vật liệu thấm loại dùng một lần để làm sạch các khu vực có thể làm đổ hoặc nhỏ giọt dầu mỡ
- Khi sử dụng khăn giấy, sử dụng giấy cấp thực phẩm để thấm dầu và mỡ dưới giỏ nồi chiên ✦ Dùng khăn để lau khu vực làm việc
- Sử dụng các vật liệu thấm dưới cái sàng trong bồn rửa khi xả mỡ thịt dư thừa

Cách Thái Đồ Ăn Phế Thái/Tái Chế

- Dầu mỡ đã sử dụng qua được tạo ra từ nồi chiên và các thiết bị nấu ăn khác có thể được tái chế thông qua một công ty kết xuất hay tái chế.

Máy Xay Thực Phẩm

- Không nên sử dụng máy nghiền thực phẩm trong các Cơ Sở Dịch Vụ Ăn Uống (FSE) vì khối lượng lớn chất rắn của thực phẩm có thể làm tắc ống thoát nước và/hoặc lấp đầy bể lọc mỡ và các thiết bị ngăn chặn chất mỡ.

Chỉ Dẫn Nhân Viên

- Chương trình giáo dục về BMP nên được triển khai bao gồm:
- Chương trình đào tạo nhân viên mới
- Chương trình đào tạo bổ túc thường xuyên
- Bảng chỉ dẫn Phương Pháp Thực Hành Quản Lý Nhà Bếp Tốt Nhất (BMP)