

Kiểm soát *Listeria monocytogenes* (*Lm*) trong Đồ nguội bán lẻ

Lm là gì?

Listeria monocytogenes (*Lm*) là một loại vi khuẩn làm ô nhiễm thực phẩm và gây ra bệnh nhiễm trùng nghiêm trọng gọi là listeriosis. Ước tính có khoảng 1.600 người mắc bệnh listeriosis mỗi năm và khoảng 260 người tử vong. Nhiễm trùng có nhiều khả năng gây bệnh cho phụ nữ mang thai và trẻ sơ sinh, người lớn từ 65 tuổi trở lên và những người có hệ miễn dịch yếu.

Tại sao nhiễm *Lm* là mối lo ngại tại cơ sở bán lẻ?

Lm có thể ẩn náu trong môi trường sản xuất thực phẩm và khu vực bảo quản lạnh. Việc *Lm* truyền từ môi trường, thiết bị, nhân viên hoặc thực phẩm sống là một mối nguy đáng lo ngại đặc biệt trong đồ nguội bán lẻ. Các sản phẩm thực phẩm, môi trường, thiết bị thực phẩm và thực hành của nhân viên đều là những nguồn lây nhiễm *Lm* tiềm ẩn tại cơ sở bán lẻ. Nhiễm *Lm* khiến các sản phẩm thịt nguội và gia cầm bị tạp nhiễm và không an toàn để ăn.

Các nhà bán lẻ có thể thực hiện những bước nào để kiểm soát *Lm* tại cửa hàng bán lẻ?

- 1** Loại bỏ các sản phẩm tạp nhiễm rõ ràng (ví dụ: tóc hoặc côn trùng trên sản phẩm, v.v.) có trong đồ nguội bán lẻ.
- 2** Loại bỏ các điều kiện cơ sở trong khu vực đồ nguội hoặc khu vực bảo quản có thể khiến sản phẩm bị tạp nhiễm (ví dụ: hơi nước ngưng tụ nhỏ giọt trên sản phẩm không được che đậy, bụi xây dựng hoặc thiết bị bị hỏng).
- 3** Đảm bảo không tồn tại các điều kiện không hợp vệ sinh (ví dụ: ruồi, phân của loài gặm nhấm, nấm mốc hoặc bề mặt bẩn) ở nơi sơ chế, đóng gói và bảo quản các sản phẩm thịt và gia cầm nguội.
- 4** Không sơ chế hoặc bảo quản các sản phẩm thịt nguội hoặc gia cầm gần hoặc ngay cạnh các sản phẩm sống.
- 5** Che đậy, bọc hoặc bảo vệ tất cả các sản phẩm thịt nguội hoặc gia cầm đã mở nắp khi không sử dụng để tránh lây nhiễm chéo.
- 6** Làm sạch và vệ sinh thiết bị dùng để chế biến các sản phẩm đồ nguội ít nhất 4 giờ một lần.
- 7** Làm lạnh các sản phẩm thịt nguội hoặc gia cầm ngay sau khi sử dụng (ví dụ: cắt lát).

- 8** Đảm bảo nhân viên luôn rửa



tay đúng cách và đeo găng tay
dùng một lần trước khi xử lý
các sản phẩm đồ nguội.

Quét Mã QR liên kết đến *Hướng dẫn*
Kiểm soát Lm tại Cơ sở bán lẻ.