Chất béo, Dầu và Mỡ

Những Thực hành Quản lý Tốt nhất

1. Không đổ hoặc hoặc nạo chất béo, dầu và mỡ xuống cống rãnh. Treo bảng KHÔNG ĐỔ MỠ (NO GREASE) gần tất cả bồn rửa và cống rãnh.

2. Trước khi rửa, hãy cạo nồi, chảo, dụng cụ nhà bếp và chùi bằng khăn giấy. Cho chất cạo ra và giấy vào thùng rác.

3. Thu lại dầu đã sử dụng và cất trữ trong bình có nắp và dán nhãn để tái chế.

4. Trước khi làm sạch bình chứa dầu, hãy chùi bình chứa bằng khăn giấy và bỏ vào thùng rác.

5. Sử dụng chất thấm trên khay để hút sạch chất rỉ tràn ra có chứa chất béo, dầu và mỡ.

6. Không đổ thực phẩm có chứa bột sữa, sirô, dầu salad và nước sốt xuống cống rãnh.

7. Sử dụng bầu lọc trên bồn rửa và nắp cống để ngăn chất rắn đi vào bộ chặn mỡ và cống.

8. Lắp đặt bộ chặn mỡ hoặc bộ thu mỡ (bên trong hoặc bên ngoài) để bỏ mỡ.

9. Làm sạch bộ chặn mỡ/bộ thu mỡ khi hộp chứa đầy ¼ mỡ và chất rắn (lấy lớp mỡ và chất rắn dưới đáy ra).

10. Kiểm tra hộp chứa & bộ thu mỡ sau khi làm sạch để bảo đảm đã lấy hết mỡ & chất rắn.

11. Lưu một hồ sơ làm vệ sinh và lượng mỡ đã lấy ra.

12. Ống hút khói/ Bộ lọc:
    Ống hút khói Nhỏ: dùng tay rửa bằng nước xịt và lau sạch
    Ống hút khói Lớn: làm vệ sinh chuyên nghiệp
    Bộ lọc: lau bồn rửa chỗ nối với bộ chặn mỡ/bộ thu mỡ.

13. Huấn luyện thường xuyên cho tất cả nhân viên nhà bếp về cách thực hành quản lý tốt nhất để quản lý mỡ.

14. Lau chùi sạch mỡ rò rỉ quanh khu vực lưu trữ dầu đã sử dụng: Đóng kín nắp bình và gọi nhà thầu đến lấy khi bình đã đầy.

Nếu không làm vệ sinh và bảo trì thường xuyên bộ chặn mỡ và bộ thu mỡ thì mỡ có thể đi vào cống và làm tắc gây hư hại cống hoặc dồn nước thải ngược lại nhà hàng.