TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Bảo đảm an toàn thực phẩm đối với bánh trung thu

10:33 16/08/2023

Để có những chiếc bánh trung thu an toàn tới người tiêu dùng, các công ty kinh doanh phải đảm bảo rằng bánh trung thu nhập khẩu, sản xuất và bán là an toàn cho người tiêu dùng, cần phải áp dụng quy trình sản xuất và bảo quản đảm bảo an toàn, nhập thực phẩm cũng như các nguyên liệu đảm bảo có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và tuân thủ chặt chẽ các quy định về an toàn thực phẩm.

Bánh trung thu là một loại bánh ngọt truyền thống, được thưởng thức trong Tết Trung thu vào ngày rằm tháng 8 Âm lịch. Bánh trung thu là biểu tượng của trăng tròn và tượng trưng cho sự sum họp và thịnh vượng của gia đình.

Giống như nhiều loại bánh ngọt khác, quá trình sản xuất, xử lý và bảo quản bánh trung thu có thể xảy ra nguy cơ mất an toàn thực phẩm do sự đa dạng của các nguyên liệu được sử dụng trong bánh trung thu truyền thống. Nguy cơ nấm mốc, việc sử dung chất tạo màu không được phép sử dụng, chất bảo quản hóa học và ô nhiễm vi sinh đều có thể xảy ra nếu quá trình sản xuất hoặc bảo quản không đúng cách.

Để có những chiếc bánh trung thu an toàn tới người tiêu dùng, các công ty kinh doanh phải đảm bảo rằng, bánh trung thu mà họ nhập khẩu, sản xuất và bán là an toàn cho người tiêu dùng, cần phải áp dụng quy trình sản xuất và bảo quản đảm bảo an toàn, nhập thực phẩm cũng như các nguyên liệu đảm bảo có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và tuân thủ chặt chẽ các quy định về an toàn thực phẩm.



Ảnh minh họa

Lưu ý thêm một số điều sau đây để đảm bảo bánh trung thu được an toàn tới tay người tiêu dùng:

1. Nhập bánh trung thu: Nguồn nhập bánh trung thu từ những người bán, cơ sở có uy tín, tuân thủ các quy trình xử lý thực phẩm tốt.

2. Chế biến bánh trung thu: Phải mua nguyên liệu từ những nguồn đảm bảo, có uy tín, tuân thủ các bước thực hành vệ sinh tốt để tránh lây nhiễm chéo và rửa tay trước khi xử lý các thành phần bánh. Ngoài ra, đảm báo các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm được giữ sạch sẽ và vệ sinh (ví dụ như: mặt bàn, thiết bị và đồ sành sứ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm). Bảo quản bột bánh ở nơi khô ráo để tránh nấm mốc phát triển.

3. Bảo quản và tiêu thụ bánh trung thu: Cần chú ý đến hướng dẫn bảo quản và sử dụng bánh trước khi hết hạn sử dụng ghi trên bao bì; nếu bánh trung thu truyền thống không đựng trong bao bì kín thì nên bảo quản trong hộp kín và để nơi khô ráo, thoáng mát; bánh trung thu nhân kem nên được bảo quản trong ngăn đá tủ lạnh và ăn ngay sau khi mở hộp; không đông lạnh lại bánh trung thu sau khi đã rã đông; tuyệt đối không được ăn bánh trung thu dã đổi màu hoặc có mùi khó chịu.

Minh Anh *(T/h)*