



Department of
Health

GOVERNMENT OF
WESTERN AUSTRALIA

Những công cụ quản lý an toàn thực phẩm

Hướng dẫn dành cho các doanh nghiệp thực phẩm về Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm 3.2.2A

Một tiêu chuẩn mới đã được áp dụng trên khắp nước Úc để nâng cao an toàn thực phẩm. Nếu doanh nghiệp thực phẩm của quý vị nằm trong phạm vi quy định của tiêu chuẩn này thì quý vị sẽ cần phải tuân thủ các yêu cầu trước ngày 8 tháng 12 năm 2023.

Tại sao lại có tiêu chuẩn mới?

Xử lý thực phẩm kém có thể gây bùng phát các bệnh do thực phẩm gây ra, dẫn đến việc nhập viện đáng ra có thể tránh được, tổn thất doanh thu và thiệt hại về uy tín cho các doanh nghiệp thực phẩm. Tiêu chuẩn mới này được đưa ra để giảm các bệnh do thực phẩm gây ra bằng cách đảm bảo thực phẩm được xử lý một cách an toàn bởi những người xử lý thực phẩm có đầy đủ kỹ năng và kiến thức.

Doanh nghiệp của tôi có bị ảnh hưởng bởi tiêu chuẩn này không?

Quý vị sẽ cần phải tuân thủ nếu doanh nghiệp của quý vị xử lý thực phẩm:

- không đóng gói
- có khả năng gây nguy hiểm
- ăn sẵn.



Sẽ có hai loại doanh nghiệp bị ảnh hưởng.

Loại một

Doanh nghiệp của quý vị sẽ được phân loại là loại một nếu doanh nghiệp này xử lý hoặc sản xuất thực phẩm ăn sẵn, không đóng gói, có khả năng gây nguy hiểm. Ví dụ: quán cà phê, nhà hàng hoặc nhà cung cấp thực phẩm nấu và phục vụ các bữa ăn với các loại thực phẩm như thịt, sữa, hải sản, trái cây và rau cắt sẵn, mì ống và gạo.

Loại hai

Doanh nghiệp của quý vị sẽ được phân loại là loại hai nếu doanh nghiệp này chỉ xử lý ở mức tối thiểu thực phẩm không đóng gói, có khả năng gây nguy hiểm (chẳng hạn như cắt lát, cân, đóng gói lại, hâm nóng hoặc giữ nóng). Ví dụ: một cây xăng dầu nhận bánh nướng và bánh xăng-uyt ướp lạnh được bày trong tủ trưng bày nóng hoặc lạnh, hoặc một quầy deli trong siêu thị cắt lát và đóng gói thịt nguội.



Những công cụ quản lý an toàn thực phẩm

Tiêu chuẩn giới thiệu 3 công cụ quản lý an toàn thực phẩm.

1. Đào tạo người xử lý thực phẩm

Những người xử lý thực phẩm (bao gồm bếp trưởng, đầu bếp, người phục vụ) trong các doanh nghiệp loại một và hai sẽ cần phải hoàn thành khóa đào tạo về xử lý thực phẩm hoặc chứng minh rằng họ có các kỹ năng và kiến thức cần thiết về an toàn thực phẩm. Chi tiết về các khóa đào tạo trực tuyến miễn phí dành cho người xử lý thực phẩm có thể được truy cập tại www.health.wa.gov.au/FSMT. Hoặc mỗi người xử lý thực phẩm có thể thể hiện các kỹ năng và kiến thức về các vấn đề vệ sinh và an toàn thực phẩm.

2. Người giám sát an toàn thực phẩm

Các doanh nghiệp loại một và hai sẽ cần chỉ định ít nhất một người giám sát an toàn thực phẩm, người này phải sẵn sàng tư vấn và giám sát những người xử lý thực phẩm khi họ xử lý thực phẩm ăn sẵn, không đóng gói, có khả năng gây nguy hiểm.

Người giám sát an toàn thực phẩm sẽ phải tham gia một khóa đào tạo do một tổ chức đào tạo đã đăng ký cung cấp và chứng nhận phải được cập nhật mỗi 5 năm. Các khóa học được liệt kê tại: www.health.wa.gov.au/FSS

3. Chứng minh thực phẩm an toàn

Các doanh nghiệp loại một phải chứng minh rằng các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm đang được quản lý bằng cách lưu giữ hồ sơ. Hồ sơ phải được lưu giữ tối thiểu 3 tháng.

Các hồ sơ chính quý vị có thể cần lưu giữ bao gồm:

- nhiệt độ của thực phẩm khi tiếp nhận và vận chuyển
- nhiệt độ lưu trữ và trưng bày
- nhiệt độ nấu hoặc các bước kiểm soát mầm bệnh khác
- thời gian để làm lạnh hoặc hâm nóng thức ăn
- làm sạch và diệt khuẩn thiết bị và cơ sở.

Quý vị có thể tải xuống các mẫu hồ sơ từ www.health.wa.gov.au/FSMT

Ngoài ra, quý vị có thể sử dụng các cách khác để chứng minh rằng mình đang quản lý các biện pháp kiểm soát an toàn thực phẩm chính.

Viên chức có thẩm quyền về *Đạo Luật Thực Phẩm năm 2008* của chính quyền địa phương quý vị có thể kiểm tra việc này.

Nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi nào, hãy liên lạc với Dịch Vụ Y Tế Môi Trường của Chính Quyền Địa Phương.

Thêm thông tin

Để biết thêm thông tin, hãy tham khảo Hướng dẫn dành cho các doanh nghiệp thực phẩm về Tiêu Chuẩn An Toàn Thực Phẩm 3.2.2A hoặc truy cập www.health.wa.gov.au/FSMT



This document can be made available in alternative formats.

© Department of Health 2023

Copyright to this material is vested in the State of Western Australia unless otherwise indicated. Apart from any fair dealing for the purposes of private study, research, criticism or review, as permitted under the provisions of the *Copyright Act 1968*, no part may be reproduced or re-used for any purposes whatsoever without written permission of the State of Western Australia.