

# KHỔNG CHẾ LOÀI GÂY HẠI TẠI DOANH NGHIỆP THỰC PHẨM

Loài gây hại thông thường như chuột cống, chuột nhắt và gián có thể mang vi khuẩn và siêu vi khuẩn, và có thể lây nhiễm thực phẩm và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Nhìn thấy loài gây hại và vấn đề lây nhiễm thực phẩm do loài gây hại gây ra là nguyên nhân khiến rất nhiều khách hàng khiếu nại.

## Loài gây hại thường gặp

Loài gây hại có thể có tại cơ sở thực phẩm bao gồm:

- động vật gặm nhấm (ví dụ như chuột cống và chuột nhắt)
- côn trùng (ví dụ như gián, ruồi và kiến)
- chim (ví dụ như chim bồ câu).

## Loài gây hại ẩn náu ở nơi nào?

Loài gây hại thường hay tìm đến cơ sở thực phẩm vì chúng có thể có chỗ ở, nước và thực phẩm.

Loài gây hại hoạt động mạnh nhất vào ban đêm và núp ở nơi tối tăm, bao gồm:

- dưới và phía sau đồ điện, thiết bị hâm nóng và thiết bị nấu nướng
- dưới chỗ rửa đồ đạc và dụng cụ để rửa tay

- dưới và trong hộp/thùng, bao bì và hộp/thùng đựng thực phẩm
- bên trong các lỗ hổng ở vách/tường
- các vết nứt và khe hở
- phía sau thiết bị.

## Các yêu cầu pháp lý

Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm đòi hỏi doanh nghiệp thực phẩm phải thực hiện tất cả biện pháp khả thi để:

- ngăn chặn loài gây hại xâm nhập vào cơ sở thực phẩm
- tiêu diệt và ngăn chặn loài gây hại ẩn náu tại cơ sở thực phẩm.

Các biện pháp khả thi để ngăn chặn loài gây hại xâm nhập bao gồm:

- bít kín tất cả các lỗ, lỗ hổng và các vết nứt của tường/vách và trần nhà

- gắn và duy trì lưới ruồi cho cửa sổ và cửa ra vào
- luôn đóng cửa lại khi không sử dụng
- gắn dải chống gió mưa ở phần dưới cùng của cửa ra vào.

Các biện pháp khả thi để tiêu diệt và ngăn chặn loài gây hại ẩn náu bao gồm:

- thường xuyên kiểm tra các dấu hiệu của loài gây hại
- duy trì cơ sở thực phẩm và trang thiết bị trong điều kiện sạch sẽ (tốt nhất là có lịch trình làm vệ sinh)
- tồn trữ thực phẩm trong thùng/hộp đậy kín
- tồn trữ thực phẩm, thiết bị, thực phẩm trong thùng/hộp đặt ở tầm cao hơn sàn
- giữ cho khu vực rác thải sạch sẽ và gọn gàng
- thường xuyên đổ rác và bảo đảm các khu vực bên ngoài (bên ngoài khu vực thùng rác) luôn sạch sẽ và được chăm sóc tốt
- dẹp bỏ thiết bị và đồ đạc không sử dụng đến ra khỏi cơ sở
- thực hiện chương trình kiểm soát loài gây hại phù hợp, có khi cần



Department of  
Primary Industries  
Food Authority



sử dụng dịch vụ của cơ sở không chế loài gây hại có giấy phép.

## Sử dụng cơ sở không chế loài gây hại có giấy phép

Dù việc sử dụng cơ sở không chế loài gây hại có giấy phép không phải là yêu cầu pháp lý, tuy nhiên nó có thể giúp quý vị chứng minh rằng quý vị thực hiện tất cả biện pháp khả thi để tiêu diệt và ngăn chặn loài gây hại ẩn náu. Mặc dù vậy, các biện pháp như những biện pháp đã được liệt kê ở trên cũng phải được sử dụng để chứng minh và đạt được sự tuân thủ.

Cơ sở không chế loài gây hại có giấy phép phải cung cấp cho quý vị:

- hợp đồng ghi loài gây hại là gì và các khu vực sẽ được thực hiện công việc không chế và tần suất cần thiết của công việc này
- báo cáo bằng văn bản của mỗi lần thực hiện công việc không chế, kể cả bất kỳ hoạt động nào của loài gây hại, hóa chất sử dụng và đề nghị các biện pháp cần thiết sở hữu chủ phải thực hiện
- Bản đồ cho thấy vị trí của tất cả điểm đặt bả

- thông tin về các hóa chất sử dụng.

Nếu tự thực hiện công việc không chế loài gây hại, quý vị hãy chắc chắn rằng bất kỳ hóa chất hay bả nào quý vị sử dụng đều phù hợp và được chấp thuận cho sử dụng tại cơ sở thực phẩm và không lây nhiễm thực phẩm hoặc chạm bề mặt tiếp xúc thực phẩm.

## Điều gì xảy ra sau lần kiểm tra?

Nếu nhân viên thẩm quyền của Cơ quan Thực phẩm NSW hoặc hội đồng thành phố địa phương phát hiện ra vấn đề không chế loài gây hại cần phải được chấn chỉnh, họ có thể áp đặt các biện pháp tuân thủ khác nhau.

Muốn biết thêm thông tin về biện pháp tuân thủ, xem *Chính sách Tuân thủ (Compliance and Enforcement Policy)* của Cơ quan Thực phẩm NSW tại [www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/industry\\_pdf/compliance\\_enforcement\\_policy.pdf](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/industry_pdf/compliance_enforcement_policy.pdf)

## Muốn biết thêm thông tin

- Nhân viên y tế môi trường của hội đồng thành phố địa phương có thể giúp giải đáp bất kỳ thắc

mắc nào của quý vị về các kết quả kiểm tra hoặc biện pháp tuân thủ. Họ có thể giúp minh xác những công việc gì cần phải được thực hiện và trong thời hạn nào

- truy cập trang mạng [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au) của Cơ quan Thực phẩm.
- gọi điện thoại cho đường dây trợ giúp qua số 1300 552 406

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of  
Primary Industries  
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127  
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811  
T 1300 552 406  
[contact@foodauthority.nsw.gov.au](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)  
ABN 47 080 404 416

More resources at [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)



nswfoodauthority



nswfoodauth