

BẢO VỆ THỰC PHẨM KHÔNG BỊ LÂY NHIỄM

Lây nhiễm thực phẩm vì các vật, con người, loài gây hại hoặc hóa chất có thể gây bệnh nghiêm trọng. Doanh nghiệp thực phẩm, theo luật, phải có biện pháp phòng ngừa để tránh gây hại cho người tiêu thụ thức ăn của mình.

Bảo vệ thực phẩm là điều quan trọng

Theo yêu cầu pháp lý, doanh nghiệp thực phẩm, khi nhận, tồn trữ, chế biến và trưng bày thực phẩm, phải thực hiện tất cả các biện pháp khả thi để bảo vệ thực phẩm khỏi bị lây nhiễm.

Tiêu chuẩn 3.2.2 *Quy cách Thực hành An toàn Thực phẩm và các Yêu cầu Tổng quát* của Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm quy định các yêu cầu cụ thể đối với doanh nghiệp thực phẩm.

Trong cuộc kiểm tra doanh nghiệp thực phẩm, nhân viên thẩm quyền của Cơ quan Thực phẩm hoặc hội đồng thành phố địa phương có thể phát hiện ra những vấn đề cần phải được chấn chỉnh.

Chủ doanh nghiệp nên tiếp xúc với nhân viên y tế môi trường (Environmental Health Officer - EHO) của hội đồng thành phố địa phương của mình nếu có bất cứ thắc mắc nào về các kết quả kiểm

tra, những công việc gì cần phải được thực hiện và vào lúc nào.

Chất gây lây nhiễm thực phẩm thông thường

- Nước dịch của thực phẩm tươi sống, ví dụ như thịt và hải sản.
- Các bề mặt thiết bị và vật dụng không sạch.
- Bụi bặm, dầu mỡ và các bề mặt không sạch.
- Vi khuẩn và siêu vi khuẩn trên tay không rửa sạch và vệ sinh cá nhân kém.
- Loài gây hại và phân của loài gây hại.
- Hóa chất làm sạch và hóa chất khác.
- Đồ trang sức, tóc và vật dụng cá nhân.
- Thủy tinh, kim loại hoặc các mảnh vỡ khác từ thiết bị và đồ đạc bị hư.

Gợi ý để bảo vệ thực phẩm khỏi bị lây nhiễm

Chủ doanh nghiệp có trách nhiệm thiết lập các quy trình và các thủ tục an toàn thực phẩm tại nơi làm việc để tuân thủ Bộ Điều luật Tiêu chuẩn Thực phẩm.

Chủ doanh nghiệp và nhân viên có thể làm theo một số bước đơn giản để bảo vệ thực phẩm khỏi bị lây nhiễm trong khi nhận, tồn trữ, chế biến và trưng bày thực phẩm:

- Tồn trữ thực phẩm trong các đồ đựng dành cho thực phẩm và đậy kín, nếu cần thiết, để bảo vệ thực phẩm khỏi bị lây nhiễm.
- Tồn trữ thực phẩm và đóng gói ở tầm cao hơn sàn.
- Tồn trữ thực phẩm tươi sống – đặc biệt là thịt, cá, gia cầm – bên dưới và cách xa thức ăn nấu sẵn trong phòng lạnh hoặc tủ lạnh.
- Tồn trữ hóa chất và thiết bị cách xa thực phẩm, bao bì thực phẩm và khu vực chế biến thực phẩm.
- Bảo trì cơ sở, kể cả tất cả đồ đạc, phụ kiện và thiết bị trong điều kiện sạch sẽ và không bị hư hại.
- Thường xuyên làm sạch và vệ sinh bề mặt và vật dụng tiếp xúc với thực phẩm, ví dụ như thớt, dao.



Department of
Primary Industries
Food Authority

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

- Sử dụng thiết bị và vật dụng riêng biệt cho thực phẩm tươi sống và thức ăn nấu sẵn hoặc rửa kỹ và khử trùng thiết bị và vật dụng giữa những lần chế biến thực phẩm tươi sống và thức ăn nấu sẵn.
- Tránh tiếp xúc không cần thiết với thực phẩm, ví dụ như sử dụng vật dụng chứ không sử dụng tay trần.
- Phải rửa tay thật sạch và lau khô trước khi bắt đầu làm việc, đổi công việc hoặc làm việc trở lại sau khi nghỉ xả hơi, ví dụ như giữa những lần phục vụ khách hàng và chế biến thức ăn và sau khi đụng/chạm vào thực phẩm tươi sống và rác thải hay đi tiêu tiểu.
- Giảm thiểu việc đeo đồ trang sức lộ ra ngoài và buộc/cột tóc dài.
- Che/phủ vết đứt và vết thương bằng bông băng thích hợp.
- Không chế biến thực phẩm nếu thấy không khỏe hoặc bị các bệnh truyền nhiễm.
- Tồn trữ thực phẩm trong đồ đựng dành cho thực phẩm và có nắp đậy.

Muốn biết thêm thông tin

- truy cập trang mạng 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
ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth